



LABORATORIEPROJEKTER - SLUTRAPPORT 2013

Fluorerede forbindelser i animalske produkter jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 2010-20-65-00219 Animalske fødevarer undtagen fisk
2010-20-65-00220 Opdrættet fisk

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (herefter perfluorerede forbindelser) er industrielle forureninger som anvendes i pletafvisende belægninger til tekstiler og tæpper, oliebestandige belægninger til papirprodukter, brandslukningsskum, overfladeaktive midler og insektmidler. Vigtige stoffer i denne gruppe er perfluorocansulfonat (PFOS) og perfluorocansyre (PFOA). EFSA har vurderet stofferne og fundet, at der mangler data for indhold af perfluorerede forbindelser i fødevarer. I henhold til Kommissionens henstilling 2010/161/EU af 17. marts 2010 om overvågning af perfluoralkylstoffer i fødevarer skal indholdet i fødevarer derfor overvåges.

Regler: Kommissionens henstilling 2010/161/EU af 17. marts 2010 om overvågning af perfluoralkylstoffer i fødevarer.

RESULTATER

Der blev analyseret 49 prøver udtaget i 2013 fordelt på 10 prøver akvakulturfisk og 39 øvrige prøver af animalsk oprindelse: 4 dambrugsørred, 6 havbrugsørred, 4 kvæg, 5 kylling og 30 prøver svin.

De perfluorerede forbindelser er analyseret i muskelvæv, da det er her de findes. Prøverne er analyseret på Fødevarestyrelsens laboratorium i Århus ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen har været 0,3 - 0,5 µg/kg våd vægt.

	antal prøver	antal >0.4 ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0.5ng/g PFOA
Kylling	5	0	<0.3	-	0
Okse	4	0	<0.3	-	0
Svin	30	0	<0.3	-	0
Ørred, dambrug	4	0	<0,4	-	0
Ørred, havbrug	6	0	<0,4	-	0

KONKLUSION OG VURDERING

- I de 39 prøver kød blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen på 0,4 ng/g vådvægt.
- I de 10 prøver opdrættet fisk blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt.



Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Lulu Krüger lchk@fvst.dk,
Fødevarestyrelsen Laboratorium i Århus: Arne Højgaard arho@fvst.dk
Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet: Kit Granby kgra@food.dtu.dk

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord