



## LABORATORIEPROJEKTER - SLUTRAPPORT 2014

### 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, brandslukningsiskum, overfladeaktive midler og insektmidler. Vigtige stoffer i denne gruppe er perfluorocantansulfonat (PFOS) og perfluorocantansyre (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 2014 fordelt på 8 prøver akvakulturfisk og 41 øvrige prøver af animalsk oprindelse: 4 dambrugsørred, 4 havbrugsørred, 2 kvæg, 6 kylling, 25 svin, samt 8 prøver æg.

De perfluorerede forbindelser er analyseret på 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 >0.5 ng/g PFOA
Kylling	6	0	<0.3	-	0
Okse	2	0	<0.3	-	0
Svin	25	0	<0.3	-	0
Æg	8	0	<0.3	-	0
Ørred, dambrug	4	0	<0,4	-	0
Ørred, havbrug	4	0	<0,4	-	0

#### KONKLUSION OG VURDERING

- I de 41 prøver kød/æg blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen på 0,4 ng/g vådvægt.
- I de 8 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](mailto:lchk@fvst.dk),  
Fødevarestyrelsen Laboratorium i Århus: Arne Højgaard [arho@fvst.dk](mailto:arho@fvst.dk)  
Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet: Kit Granby [kgra@food.dtu.dk](mailto:kgra@food.dtu.dk)

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*