



LABORATORIEPROJEKTER - SLUTRAPPORT 2014

Fluorerede forbindelser i vegetabiliske produkter og vilde fisk jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 2010-20-64-00290

BAGGRUND OG FORMÅL

Perfluoralkyl stoffer (herefter fluorerede 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 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 er af Fødevarestyrelsen i 2014 udtaget 10 prøver vilde fisk, fordelt med 2 prøver kuller, 3 prøver rødtunge, 2 prøver rød fisk, 1 prøve ising, 1 prøve rødspætte, og 1 prøve ål. Der er derudover udtaget 12 prøver grøntsager.

De fluorerede forbindelser er analyseret på muskeltvæv, da det er her stofferne findes. Prøverne er analyseret af Fødevarestyrelsens Laboratorium i Århus ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen er 0,4 ng/g våd vægt.

2014	antal prøver	antal >0.4 ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0.5 ng/g PFOA
Grøntsager	10	0	-	0,6	0
Rødtunge	3	0	0,4	0,2	0
Rødfisk	2	0	0,1	0,1	0
Kuller	2	0	0,3	0,3	0
Ising	1	1	1,1	-	0
Rødspætte	1	1	1,0	-	0
Ål	1	1	2,4	-	0



KONKLUSION OG VURDERING

- Der er fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) i 4 ud af 10 prøver af vilde fisk. Der er ikke fundet indhold af perfluorooktansyre (PFOA) over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt. Indholdene er højest i ål, ising og rødspætte. Da de perfluorerede stoffer akkumuleres i muskelvæv ses ingen sammenhæng med fedtindholdet, som det er tilfældet for andre organiske miljøforureninger, f.eks. dioxin.

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