
CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Aflatoksiner i risikoprodukter – kontrolresultater 2015

Projekt J. nr.: 2009-20-64-00137

BAGGRUND OG FORMÅL

Aflatoksiner findes primært i nødder, jordnødder, tørrede figer, korn og krydderier, men i produkter, som er dyrket under tropiske eller subtropiske forhold. Der er EU restriktioner for en række produkter fra specifikke oprindelseslande. Dette projekt skal undersøge produkter, som ikke er omfattet af de gældende importrestriktioner eller skærpet EU kontrol (Forordning 1152/2009, Forordning 91/2013 og Forordning 669/2009).

I nærværende rapport rapporteres resultater af 33 stikprøver (inklusive delprøver) af partier, som er udtaget landsdækkende af fødevareafdelingerne fra den 13. marts til og med en 17. august 2015 hos importører.

Analyserne blev foretaget af fødevarerstyrelsens laboratorium i Ringsted, sektion for fødevarerekemi, ved brug af en analysemetode med oprensning på immunoaffinitets kolonne samt kvantificering på HPLC.

RESULTATER

Der blev i alt modtaget 31 prøver og i alt 33 prøver inklusive delprøver blev analyseret. En oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel.

Indhold af aflatoksin B₁ og total indholdet af aflatoksinerne B₁, B₂, G₁ og G₂:

Fødevarekategori	Antal prøver	Prøver med indhold ¹	Indhold af aflatoksin B ₁ i µg/kg	Indhold af aflatoksin total i µg/kg	ML ² Aflatoksin B1 i µg/kg	ML ² Aflatoksin total ⁴ i µg/kg
			Min - Maks ¹	Min - Maks ¹		
Oliefrø ³	29	9	0,03 – 2,4	0,06 – 2,7	2	4
Majs- og majsprodukter	4	2	0,02 – 0,06	<0,04 – 0,06	5	10

¹ Prøver med indhold over den kvantitative detektionsgrænse

² ML = Maksimalgrænseværdi fastsat i Kommissionens Forordning (EF) 1881/2006

³ Valnødder, cashewnødder, akadamianødder, paranødder, græskarkerner og pinjekerner

⁴ Summen af aflatoksinerne B₁, B₂, G₁ og G₂

KONKLUSION OG VURDERING

Der er i 11 partier fundet indhold af aflatoksiner.
Ingen af partierne overskred maksimalgrænseværdierne.

Kontaktpersoner:

Dorthe Licht Cederberg (dli@fvst.dk)

Udo Jensen, Laboratoriet i Ringsted, sektion for fødevarer kemi (udje@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord