



## LABORATORIEPROJEKTER - SLUTRAPPORT

### PERCHLORAT I FØDEVARER - KONTROLRESULTATER 2015 Projekt J. nr.: 2009-20-64-00089

#### BAGGRUND OG FORMÅL

På baggrund af anbefaling om overvågning af forekomsten af perchlorat i fødevarer er der, ligesom i 2014, også i 2015 foretaget analyse af 20 prøver af diverse grønt udtaget i forbindelse med den danske pesticid kontrol. Prøverne blev udtaget og homogeniseret af Fødevarestyrelsens laboratorium i Ringsted, hvorefter de er analyseret ved Forskningsgruppen for Kemisk Fødevareranalyse, Fødevareinstituttet, DTU.

Alle 20 prøver er af dansk oprindelse. Ligesom i 2014 har der været fokus på afgrøder som bladgrønt og friske urter der dyrkes i væksthuse, hvor anvendelsen af visse gødninger kan resultere i en ophobning af perchlorat i jorden og dermed forekomst af påviselige restindhold af perchlorat i afgrøden.

Prøverne i dette projekt er håndteret i henhold til Kommissionens direktiv 2002/63/EF af 11. juli 2002 om EF-metoder til prøveudtagning til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske produkter og om ophævelse af direktiv 79/700/EØF.

#### RESULTATER

Der blev analyseret 20 prøver for indhold af perchlorat fordelt på ni forskellige matricer. Prøverne er udtaget og homogeniseret af Fødevarestyrelsen, Ringsted. Prøverne er analyseret for indhold af perchlorat af DTU, Fødevareinstituttet ved LC-MS/MS. Kvantificeringsgrænsen var 0,01 mg/kg.

Afgrøde	Antal prøver	Antal prøver med indhold over kvantificeringsgrænsen	Indhold i mg/kg	Reference niveauer for samhandel i EU (mg/kg)
Agurk	5	0	<0,01	0,2
Basilikum	1	0	<0,01	1,0
Persille	1	0	<0,01	1,0
Salat	4	2	0,01; 0,12	1,0
Tomat	5	0	<0,01	0,1
Ærteskud	1	0	<0,01	0,2
Purløg	1	1	0,06	1,0
Spinat	2	0	<0,01	Dyrket i drivhus/under plast: 0,5 Dyrket på friland: 0,1

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Ved analysen af 20 prøver af diverse grønt blev der fundet indhold af perchlorat på eller over kvantificeringsgrænsen i tre prøver, en purløg, en hovedsalat og en hjertesalat. Alle tre indhold var dog under de niveauer, der er defineret som reference niveauer for samhandel i EU.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Lulu Krüger ([lchk@fvst.dk](mailto:lchk@fvst.dk))

DTU Fødevareinstituttet, Laboratoriet: Susan Strange Herrmann ([sher@food.dtu.dk](mailto:sher@food.dtu.dk))

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*