



## LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2015

Fluorerede forbindelser i animalske produkter jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 2010-20-65-00219 Animalske fødevarer undtagen fisk og  
2010-20-65-00220 Opdrættede 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 perfluorooctansulfonat (PFOS) og perfluorooctansyre (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 42 prøver udtaget i 2015 fordelt på 10 prøver akvakulturfisk og 32 øvrige prøver af animalsk oprindelse: 5 dambrugsørred, 5 havbrugsørred, 2 kvæg, 4 kylling, 20 svin, 4 prøver æg samt 2 prøver mælk. De perfluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv af kød, 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 >0,4ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0,5ng/g PFOA
Kylling	4	0	<0,3	-	0
Okse	2	0	<0,3	-	0
Svin	20	0	<0,3	-	0
Æg	4	2	0,7	0,4	0
Mælk	2	0	<0,4	-	0
Ørred, dambrug	5	0	<0,4	(0,1)	0
Ørred, havbrug	5	0	<0,4	(0,1)	0

---

### KONKLUSION OG VURDERING

---

- I de 32 prøver kød/æg/mælk blev der i to prøver fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen på 0,4 ng/g vådvægt i æg, hhv. 0,5 og 0,7 PFOS ng/g. Indholdene er lave.
- I de 10 prøver opdrættede fisk blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Kontaktpersoner:

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

Fødevarestyrelsen Laboratorium i Århus: Aase Mikkelsen [aaag@fvst.dk](mailto:aaag@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*