
CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Aflatoksiner i risikoprodukter – kontrolresultater 2016

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

BAGGRUND OG FORMÅL

Aflatoksiner findes primært i nødder, jordnødder, tørrede figer, korn og krydderier. Produkter, som er dyrket under tropiske eller subtropiske forhold. Der er EU restriktioner for en række disse produkter fra visse oprindelseslande. I dette projekt undersøges produkter, som ikke er omfattet af de gældende importrestriktioner (forordning 884/2014) eller skærpet EU import kontrol (forordning 669/2009).

Der blev kontrolleret 36 partier, som er udtaget landsdækkende af fødevareafdelingerne fra den 4. februar til og med en 9. juni 2016 hos importører.

RESULTATER

Der blev i alt modtaget 36 prøver. 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 Min - Maks	ML ² aflatoksin B ₁ i µg/kg	Indhold af aflatoksiner i µg/kg ³ Min - Maks	ML ² aflatoksiner i µg/kg ³
Mandel	1	0	-	8	-	10
Hassel	1	1	0,03	5	< 0,12	10
Oliefrø ⁴	11	5	< 0,03 – 1,2	2	< 0,12 – 1,9	4
Krydderier ⁵	12	4	< 0,53 – 0,7	5	< 1,93	10
Majs / majsprodukt.	11	5	< 0,01 – 0,35	5	< 0,04 – 0,41	10

¹ Over LOQ (kvantitative detektionsgrænse)

² ML = Højst tilladelig grænseværdi, fastsat i Kommissionens Forordning (EF) 1881/2006

³ Summen af aflatoksin B₁, B₂, G₁ og G₂

⁴ Valnødder, pistacienødder, paranødder og græskarkerner

⁵ Kanel, oregano, paprika, cayenne peber, gurkemeje, karry, koriander, krydderiblandinger

KONKLUSION OG VURDERING

Der er i 15 ud af 36 partier fundet indhold af aflatoksiner. Ingen af prøverne overskred de højst tilladelige grænseværdier.

Kontaktpersoner:

Dorthe Licht Cederberg (dli@fvst.dk)

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

Kevin Jørgensen, DTU Fødevareinstituttet (kejo@food.dtu.dk).

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord