



## LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2017

Fluorerede forbindelser i vilde fisk jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 3623

---

### 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 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 er af Fødevestyrelsen i 2017 udtaget 20 prøver vilde fisk, fordelt med 2 prøver ising, 2 knurhaner, 1 kuller, 3 makrel, 3 rødspætter, 1 lyssej, 2 sild, 2 skrubber, 1 slethvar, 1 søtunge og 2 torsk. De fluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv i fisk, da det er her stofferne findes. Prøverne er analyseret af Fødevestyrelsens Laboratorium i Århus ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen er 0,4/0,5 ng/g våd vægt for PFOS/PFOA.

2017	antal prøver	antal $\geq 0,4$ ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal $\geq 0,5$ ng/g PFOA
Ising	2	2	1,1	0,7	0
Knurhane	2	2	1,7	1,4	0
Kuller	1	0	<0,4	-	0
Makrel	3	0	<0,4	-	0
Rødspætte	3	2	1,6	0,8	0
Sej, lys	1	0	<0,4	-	0
Sild	2	0	<0,4	-	0
Skrubbe	2	1	1,9	1,0	0
Slethvar	1	1	0,9	0,9	0
Sõtunge	1	1	0,4	0,4	0
Torsk	2	0	<0,4	-	0



---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

- Der er fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) i 9 ud af 20 prøver af vilde fisk. Indholdene er dog langt under den fastsatte aktionsgrænse på 200 ng/g. Der er ikke fundet indhold af perfluoroktansyre (PFOA) over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt. Indholdene er fundet i bundlevende fisk: Skrubbe, knurhane, rødspætte, ising, slethvar og søtunge. De perfluorerede stoffer akkumuleres i muskelvæv

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*