
CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

Aflatoksiner i risikoprodukter – kontrolresultater 2018 Projekt 3394

BAGGRUND OG FORMÅL

Aflatoksiner findes primært i nødder, jordnødder, tørrede figner, 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 28 stikprøver (inklusive delprøver) af partier, som er udtaget landsdækkende af fødevareafdelingerne fra september til november 2018 hos importører.

RESULTATER

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 SUM i µg/kg ³ Min - Maks	ML ² aflatoksiner i µg/kg ³
Basilikum	1	0	< 0,40	5	< 1,20	10
Chili	2	2	0,83-1,73	5	< 1,20-1,80	10
Dadler	1	0	< 0,11	2	< 0,56	4
Dild	1	1	0,75	5	< 1,20	10
Hasselnød (øko)	1	0	< 0,21	5	< 0,77	10
Hasselnød	1	0	< 0,21	5	< 0,77	10
Jordnød	5	5	0,32-17,68	5	< 0,77-21,88	10
Karry	1	0	< 0,30	5	< 3,20	10
Mandler (øko)	1	0	< 0,21	5	< 0,77	10
Mandler	2	0	< 0,21	5	< 0,77	10
Paranød	1	1	0,5	5	< 0,77	10

Ris	3	0	< 0,40	5	< 0,77	10
Rosin	2	0	< 0,90	5	< 0,56	10
Peanuts (forarbejdet)	3	1	< 0,21-0,58	5	< 0,77	10
Rosmarin (øko)	1	0	< 0,4	5	< 1,2	10
Sumak	1	0	< 0,4	5	< 1,2	10
Tomatkoncentrat (øko)	1	1	0,91	5	< 1,2	10

¹ Over LOQ (kvantifikationsgrænse)

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

³ Summen af aflatoksin B₁, B₂, G₁ og G₂

KONKLUSION OG VURDERING

Der er i 11 ud af 28 prøver/delprøver fundet indhold af aflatoksiner.
En af prøverne overskred den højst tilladelige grænseværdi.

Kontaktpersoner:

Dorthe Licht Cederberg (dli@fvst.dk)

Dorte Møller Larsen, Laboratoriet i Ringsted, Sektion for fødevarekemi og Plantesundhed
(domla@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord