



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Fluorerede forbindelser i animalske produkter

Projekt nummer:

3661 Animalske fødevarer undtagen vilde fisk

3662 Opdrættede fisk

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.

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Prøverne blev analyseret med LC-MS/MS

Resultater:

Der blev analyseret 45 prøver udtaget i 2018 fordelt på 35 prøver af animalsk oprindelse og 10 prøver akvakulturfisk :
4 prøver kylling, 4 kvæg, 15 svin, 5 æg, 3 mælk, 4 vildtlevende hjorte, 6 dambrugsørred og 4 havbrugsørred. De perfluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv af kød, da det er her de evt. 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	4	0	<0,3	-	0
Svin	15	0	<0,3	-	0
Æg	5	0	< 0,4	-	0
Mælk	3	0	<0,4	-	0
Hjort	4	0	<0,4	-	0
Ørred, dam- brug	6	0	<0,4	-	0
Ørred, hav- brug	4	0	<0,4	-	0

KONKLUSION OG VURDERING

- I de 35 prøver vildt/kød/æg/mælk blev der ikke fundet PFOS over bestemmelsesgrænsen på 0,3 ng/g vådvægt.
- I de 10 prøver opdrættede fisk blev der ikke fundet perfluorerede stoffer over bestemmelsesgrænsen på 0,4 (PFOS) - 0,5 (PFOA) ng/g vådvægt.

Projektleder: Lulu Krüger (lchk@fvst.dk), Fødevarestyrelsen

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen, Kemi og Fødevarekvalitet: Lulu Krüger lchk@fvst.dk,

Fødevarestyrelsen Laboratorium i Århus: Aase Mikkelsen aaag@fvst.dk

Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet: Kit Granby kgra@food.dtu.dk

Dato: 25. juni 2019