



LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT 2015

Fluorerede forbindelser i vegetabiliske produkter og vilde fisk jf. henstilling 2010/161

Projekt J. nr.: 2010-20-64-00290

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 perfluoroktansulfonat (PFOS) og perfluoroktansyre (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

Fødevarestyrelsen har i 2015 udtaget 10 prøver vilde fisk, fordelt med 1 prøve skrubbe, 1 prøve kuller, 1 prøve rødtunge, 1 prøve ising, 3 prøver rødspætte, 1 prøve ål, 1 prøve sandart og 1 prøve torsk. Der er derudover udtaget 10 prøver grøntsager.

De fluorerede forbindelser er analyseret på muskelvæv i fisk, da det er her stofferne findes. Prøverne er analyseret af Fødevarestyrelsens Laboratorium i Århus ved LC-MS/MS. Bestemmelsesgrænsen er 0,4 ng/g våd vægt.

2015	antal prøver	antal >0,4ng/g PFOS	max PFOS ng/g	middel PFOS ng/g	antal >0,5ng/g PFOA
Grøntsager	10	0	-	-	0
Rødtunge	1	0	0,2	-	0
Skrubbe	1	0	0,4	-	0
Kuller	1	0	0,4	-	0
Ising	1	1	1,0	-	0
Rødspætte	3	1	0,9	0,5	0
Ål	1	1	5,4	-	0
Sandart	1	1	7,6	-	0
Torsk	1	1	0,3	-	0

KONKLUSION OG VURDERING

- Der er ikke fundet indhold af perfluoroktansyre (PFOA) over detektionsgrænsen på 0,5 ng/g vådvægt.
- Der er fundet indhold af PFOS (perfluoroktansulfonat) i 5 ud af 10 prøver af vilde fisk. Indholdene er højest i sandart, ål, ising og rødspætte. Da de perfluorerede stoffer akkumuleres i muskelvæv, ses ingen sammenhæng med fedtindholdet, som det er tilfældet for andre organiske miljøforureninger, f.eks. dioxin.
- Dataindsamlingen vil fortsætte de kommende år.



Miljø- og Fødevareministeriet
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

Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord