



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

PAH I FØDEVARER

Kontrolresultater 2025

Projektnummer: 3925, 5425

BAGGRUND OG FORMÅL

Polycykliske aromatiske kulbrinter (PAH) dannes under røgning, tørring og stegning af fødevarer, men kan også forekomme som en miljøforurening. Produkter fremstillet med direkte tørring og traditionel røgning vil typisk have højst indhold. For de vigtigste fødevarer er der fastsat EU grænseværdier for benzo[a]pyren og PAH4, hvor PAH4 angiver det summerede indhold af benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthen og chrysen. I projektet "PAH i fødevarer" ønskes undersøgt en række forskellige fødevarer, hvor der i tidligere undersøgelser har vist sig at være problemer med indholdet af PAH, eller undersøgt nye produkttyper.

Her rapporteres resultaterne af analyse af prøver udtaget i 2025. Prøverne er udtaget af Fødevareenhederne. Analyserne er udført på Fødevarestyrelsens laboratorium i Ringsted.

Regler

EU har fastsat maksimalgrænseværdier for PAH i visse fødevarer i forordning 2023/915.

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Prøverne er analyseret på Fødevarestyrelsens laboratorium i Ringsted ved anvendelse af gaskromatografi koblet med massespektrometrisk detektion (GC-MS). Metoden benyttes til kvantificering af 22-25 polycykliske aromatiske kulbrinter (PAH) herunder benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthen og chrysen.

Prøver

Der blev i alt udtaget 18 prøver i 2025, heraf 12 tørrede frugtprodukter og 6 røgede fiskeriprodukter.

Resultater

I nedenstående tabel fremgår resultaterne af 18 prøver. Alle analyserede prøver er under kvantifikationsgrænsen (LOQ) og overskrider derfor ikke de fastsatte grænseværdier (ML) for benzo[a]pyren og PAH4.



Tabel 1: Resultater fra analyse af PAH i fødevarer i 2025. Resultater er angivet i interval pr prøvetype og EU fastsatte maksimalgrænseværdier for indhold af benzo[a]pyren og PAH4 er angivet i µg/kg. PAH4 angiver det summerede indhold af benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthen og chrysen. Kvantifikationsgrænsen (LOQ) for benzo[a]pyren, benzo[a]anthracen, benzo[b]fluoranthen og chrysen er hhv. i µg/kg 0,3; 0,2; 0,3 og 0,3.

PRØVETYPE	ANTAL PRØVER	BENZO[A]PYREN	BENZO[A]-PYREN	PAH4	PAH4
		INTERVAL (µg/kg)	GRÆNSEVÆRDI (µg/kg)	INTERVAL (µg/kg)	GRÆNSEVÆRDI (µg/kg)
RØGEDE FISKERIPRODUKTER	6	<0,3 (LOQ)	2	<1,1 (LOQ)	12
LAKS	3	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
MAKREL	2	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
SILD	1	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
TØRREDE FRUGTPRODUKTER	12	<0,3 (LOQ)	2*	<1,1	20*
BANAN	3	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
DADDEL	1	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
GOJI	1	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
JORDBÆR	1	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
ROSIN	5	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	
TRANEBÆR	1	<0,3 (LOQ)		<1,1 (LOQ)	

* grænseværdierne er gældende for bananchips

KONKLUSION OG VURDERING

Analyseresultaterne for 2025 viser ingen overskridelser af EU maksimalgrænseværdier (ML) for benzo[a]pyren og PAH(4).

Kontaktpersoner:

Projektleder: Dorthe Licht Cederberg (dli@fvst.dk)

Laboratorie: Julie W. Reholt (julre@fvst.dk)

DTU Fødevarerinstitution: Lene Duedahl-Olesen (lduo@food.dtu.dk)

Dato: 20-01-2026