



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Primære aromatiske aminer (PAA) i printede fødevarekontaktmaterialer (FKM) af pap og papir (2020)

J. nr.: 2019-29-61-00193, projektnummer 5232

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med dette projekt er at undersøge afsmitningen af primære aromatiske aminer (PAA) fra printede fødevarekontaktmaterialer (FKM) af pap og papir. Nogle af de primære aromatiske aminer kan være kræftfremkaldende, og derfor må de ikke afsmitte fra FKM til fødevarer. En undersøgelse udført af Forbrugerrådet Tænk har i 2019 vist, at farverigt tryk på FKM kan indeholde disse stoffer.

Regler

Da der ikke er fastsat specifikke regler for PAA i FKM af pap og papir, er de gældende regler EUs [Ramme-forordning 1935/2004](#) om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, som anfører, at der ikke må finde afsmitning sted, som kan udgøre en risiko for forbrugeren.

Til vurdering af eventuelle fund af PAA i de analyserede prøver, bruges reglerne for PAA i FKM af plast som fastsat i EU's plastforordning 10/2011 om plastmaterialer og –genstande bestemt til kontakt med fødevarer som aktionsgrænseværdier. Fødevarekontaktmaterialer af plast må, med få undtagelser, ikke afgive PAA i påviselige mængder til fødevarer eller fødevaresimulatorer.

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Alle prøverne er testet med fødevaresimulatoren 3% eddikesyre ved neddykning (sugerør) eller fyldning (kopper).

Testbetingelserne afspejler den faktiske anvendelse og er, som udgangspunkt, 1 time ved 40 grader.

Prøverne er analyseret med akkrediteret metode ANA-06.0200 Primære aromatiske Aminer (PAA) i vandige fødevaresimulatorer ved LC-MS/MS af Fødevarestyrelsens laboratorie.

Prøver og resultater

Der er udtaget 30 prøver af Fødevarestyrelsens kontrolenheder hos virksomheder, der fremstiller eller indfører sugerør og kopper af printet pap og papir. Prøver og resultater fremgår af Tabel. Af de 30 prøver er 24 prøver sugerør og 6 prøver kopper. Der blev ikke målt indhold over detektionsgrænsen i nogle af de 30 prøver.



Tabel. Oversigt over prøver og resultater.

Prøvenummer	Prøvetype	Oprindelse	Resultat	Eksponering temperatur	Eksponering tid
20029110	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029112	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029287	Sugerør	England	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029288	Sugerør	Tyskland	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029289	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029375	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029386	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029573	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029574	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20029575	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20030045	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20030047	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20030121	Sugerør	Polen	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20030161	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20032137	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20032138	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20033278	Sugerør	Tyskland	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20034207	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20034942	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20034966	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20035393	Sugerør	England	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20035452	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20035454	Sugerør	Grækenland	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038267	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038268	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038269	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038270	Kop	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038271	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038272	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time
20038273	Sugerør	Kina	<0,002 mg/kg	40°C	1 time



KONKLUSION OG VURDERING

I alt 30 prøver (24 sugerør og 6 kopper) af printet pap og papir blev analyseret for primære aromatiske aminer (PAA). Der blev i alt analyseret for 22 specifikke PAA'er. Alle prøver overholder krav om afsmitning af PAA fra printede fødevarekontaktmaterialer (FKM) af pap og papir.

Kontaktpersoner:

Fødevarestyrelsen: Charlotte Legind (chale@fvst.dk) og Mette Holm (meth@fvst.dk)

Fødevarestyrelsens laboratorium: Søren Johannesen (sojo@fvst.dk)

Sikkerhed, sundhed og vækst fra jord til bord