



Risikovurdering af instant nudler, krydderiblandning og chilipulver med restindhold af ethylenoxid

Jensen, Bodil Hamborg; Petersen, Annika Boye

Publication date:
2022

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Jensen, B. H., & Petersen, A. B., (2022). *Risikovurdering af instant nudler, krydderiblandning og chilipulver med restindhold af ethylenoxid*, No. 22/1000037, 1 p., Jan 03, 2022.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Risikovurdering af instant nudler, krydderiblandning og chilipulver med restindhold af ethylenoxid

Forespørgsel

Fødevarestyrelsen har bedt DTU Fødevareinstituttet om en sundhedsmæssig risikovurdering af instant nudler, krydderiblandning og chilipulver med restindhold af ethylenoxid (sum) på henholdsvis 0,18 mg/kg, 3,1 mg/kg og 1,5 mg/kg.

Konklusion

Da det antages, at der ikke er en nedre tærskel for de genotoksiske effekter af ethylenoxid, kan en sundhedsmæssig risiko ikke udelukkes.

Vurdering

Ethylenoxid er ikke godkendt til brug i EU.

Ethylenoxid er klassificeret som et stof, der har et genotoksisk potentiale (Muta. 1B - H340, may cause genetic effects) og et kræftfremkaldende potentiale (Carc. 1B - H350, may cause cancer). Det antages, at der ikke er en nedre tærskel for de genotoksiske effekter.

DTU Fødevareinstituttet har ikke estimeret eksponeringen, da eksponeringen ikke har indflydelse på konklusionen.

Konklusion: Da det antages, at der ikke er en nedre tærskel for de genotoksiske effekter af ethylenoxid, kan en sundhedsmæssig risiko ikke udelukkes ved indtag af de pågældende prøver af instant nudler, krydderiblandning og chilipulveret med restindhold af ethylenoxid. En beregning af eksponeringen for ethylenoxid i prøverne af instant nudler, krydderiblandning og chilipulveret vil ikke ændre konklusionen.

Bodil Hamborg Jensen og Annika Boye Petersen