



Risikovurdering af chili med restindhold af dinotefuran

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 chili med restindhold af dinotefuran*, No. 22/1012439, 1 p., Sept 07, 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 chili med restindhold af dinotefuran

Forespørgsel

Fødevarestyrelsen har bedt DTU Fødevareinstituttet om en sundhedsmæssig risikovurdering af et restindhold på 0,025 mg/kg af dinotefuran en prøve af chili. MRL er 0,01* mg/kg.

Konklusion

Det fundne indhold af dinotefuran i chili vurderes at udgøre en ubetydelig sundhedsmæssig risiko.

Vurdering

Dinotefuran er ikke godkendt i EU, og der findes ikke toksikologiske referenceværdier i EU. JMPR har vurderet stoffet i 2012 og har fastsat en ARfD på 1 mg/kg lgv. DTU Fødevareinstituttet vurderer, at ARfD på 1 mg/kg lgv. kan anvendes til risikovurdering af det konkrete fund af dinotefuran i chili.

Den akutte eksponering er beregnet til henholdsvis 1,5 µg/kg lgv. og 0,41 µg/kg lgv. for børn og voksne, hvis EFSA PRIMo version 3.1 bruges til beregningen. I EFSA PRIMo version 3.1 er det et tysk barn og en "UK vegetarian", der er de kritiske forbrugere i EU. Eksponeringen vil være mindre for danske forbrugere.

De beregnede eksponeringer svarer til henholdsvis 0,1% og 0,04% af ARfD for børn og voksne.

Konklusion: Det fundne indhold af dinotefuran i chili vurderes at udgøre en ubetydelig sundhedsmæssig risiko.

Reference

JMPR 2012: Pesticide residues in food — 2012. Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues

Bodil Hamborg Jensen og Annika Boye Petersen