



Risikovurdering af chilipeber med restindhold af chlorfenapyr

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 chilipeber med restindhold af chlorfenapyr*, No. 22/1013035, 1 p., Sept 16, 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.

16. september 2022

DTU DOCX: 22/1013035

Risikovurdering af chilipeber med restindhold af chlorfenapyr

Forespørgsel

Fødevarestyrelsen har bedt DTU Fødevareinstituttet om en sundhedsmæssig risikovurdering af et restindhold på 0,017 mg/kg af chlorfenapyr. MRL er 0,01* mg/kg.

Konklusion

Det fundne indhold af chlorfenapyr vurderes at udgøre en ubetydelig sundhedsmæssig risiko.

Vurdering

Chlorfenapyr er ikke godkendt til brug i EU.

JMPR har i 2012 fastsat en ARfD på 0,03 mg/kg lgv. DTU Fødevareinstituttet vurderer, at ARfD på 0,03 mg/kg lgv. kan anvendes til risikovurdering af det konkrete fund af chlorfenapyr i chilipeber.

Den akutte eksponering beregnes til henholdsvis 0,14 µg/kg lgv. og 0,04 µg/kg lgv. for børn og voksne, hvis EFSA PRIMo vers. 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.

Chilipeber står i afgrødebilaget sammen med peberfrugt, og konsumet er angivet for peberfrugt. Da konsumet er mindre for chilipeber end for peberfrugt, vil eksponeringen for chilipeber være mindre end angivet her.

De beregnede eksponeringer svarer til henholdsvis 0,5% og 0,1% af ARfD for børn og voksne.
Konklusion: Det fundne indhold af chlorfenapyr i chilipeber vurderes at udgøre en ubetydelig sundhedsmæssig risiko.

Bodil Hamborg Jensen og Annika Boye Petersen

Referencer

JMPR (2012). Chlorfenapyr. In: Pesticide residues in food – 2012. Report of the Joint Meeting of the FAO Panel of Experts on Pesticide Residues in Food and the Environment and the WHO Core Assessment Group on Pesticide Residues, Rome, Italy, 11- 20 September 2012, pp 59-72