



Risikovurdering af allehånde med restindhold af chlorpyrifos anvendt i fire krydderiblandinger

Jensen, Bodil Hamborg; Petersen, Annika Boye

Publication date:
2021

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

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):

Jensen, B. H., & Petersen, A. B., (2021). *Risikovurdering af allehånde med restindhold af chlorpyrifos anvendt i fire krydderiblandinger*, No. 21/1035329, 2 p., Sept 10, 2021.

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 allehånde med restindhold af chlorpyrifos anvendt i fire krydderiblandinger

Forespørgsel

Fødevarestyrelsen har bedt DTU Fødevareinstituttet om en sundhedsmæssig risikovurdering af et restindhold på 0,061 mg/kg af chlorpyrifos i en prøve af allehånde, der er anvendt til i fremstillingen af fire forskellige krydderiblandinger, som er følgende:

607076 Tunnkrydderi Matjes krydderi allehånde.	365,521 kg	forbrugt til 2000 kg mix	=> 18,14%
690225 Sildekrydderi 356	173 kg	forbrugt til 500 kg mix	=> 34,0% allehånde
220890 Sildekrydderi filet 911	103,014 kg	forbrugt til 572,4kg	=> 17,7% allehånde
220887 Forblanding til sildekrydderi allehånde.	165,62 kg	forbrugt til 666,3 kg mix	=> 24,86%

Konklusion

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

Vurdering

Chlorpyrifos er ikke godkendt til brug i EU.

Af 'Final Renewal Report' fra EU Kommissionen DG SANTE (2019) fremgår det, at der ikke kan sættes toksikologiske referenceværdier for chlorpyrifos, da et genotoksisk potentiale ikke kunne udelukkes. Det antages, at der ikke er en nedre tærskel for de genotoksiske effekter.

Indholdet af chlorpyrifos i de fire krydderiblandinger beregnes til:

607076 Tunnkrydderi Matjes krydderi allehånde, svarende til 0,011 mg chlorpyrifos/kg	365,521 kg	forbrugt til 2000 kg mix	=> 18,14%
--	------------	--------------------------	-----------



690225 Sildekrydderi 356 svarende til 0,021 mg chlorpyrifos/kg	173 kg	forbrugt til 500 kg mix	=> 34,0% allehånde,
220890 Sildekrydderi filet 911 svarende til 0,011 mg chlorpyrifos/kg	103,014 kg	forbrugt til 572,4kg	=> 17,7% allehånde,
220887 Forblanding til sildekrydderi allehånde, svarende til 0,015 mg/kg.	165,62 kg	forbrugt til 666,3 kg mix	=> 24,86%

Da vi ikke har konsumdata for de forskellige krydderiblandinger, kan en eksponering ikke beregnes.

Konklusion: Da det antages, at der ikke er en nedre tærskel for de eventuelle genotoksiske effekter af chlorpyrifos, kan en sundhedsmæssig risiko ikke udelukkes ved indtag af krydderiblandinger indeholdende den pågældende prøve af allehånde. En beregning af eksponeringen for chlorpyrifos i de pågældende krydderiblandinger vil ikke ændre konklusionen.

Reference

DG SANTE (2019). FINAL Renewal report for the active substance chlorpyrifos finalised in the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed at its meeting on 6 December 2019 in view of the non-renewal of the approval of chlorpyrifos as an active substance in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009.

Bodil Hamborg Jensen og Annika Boye Petersen.