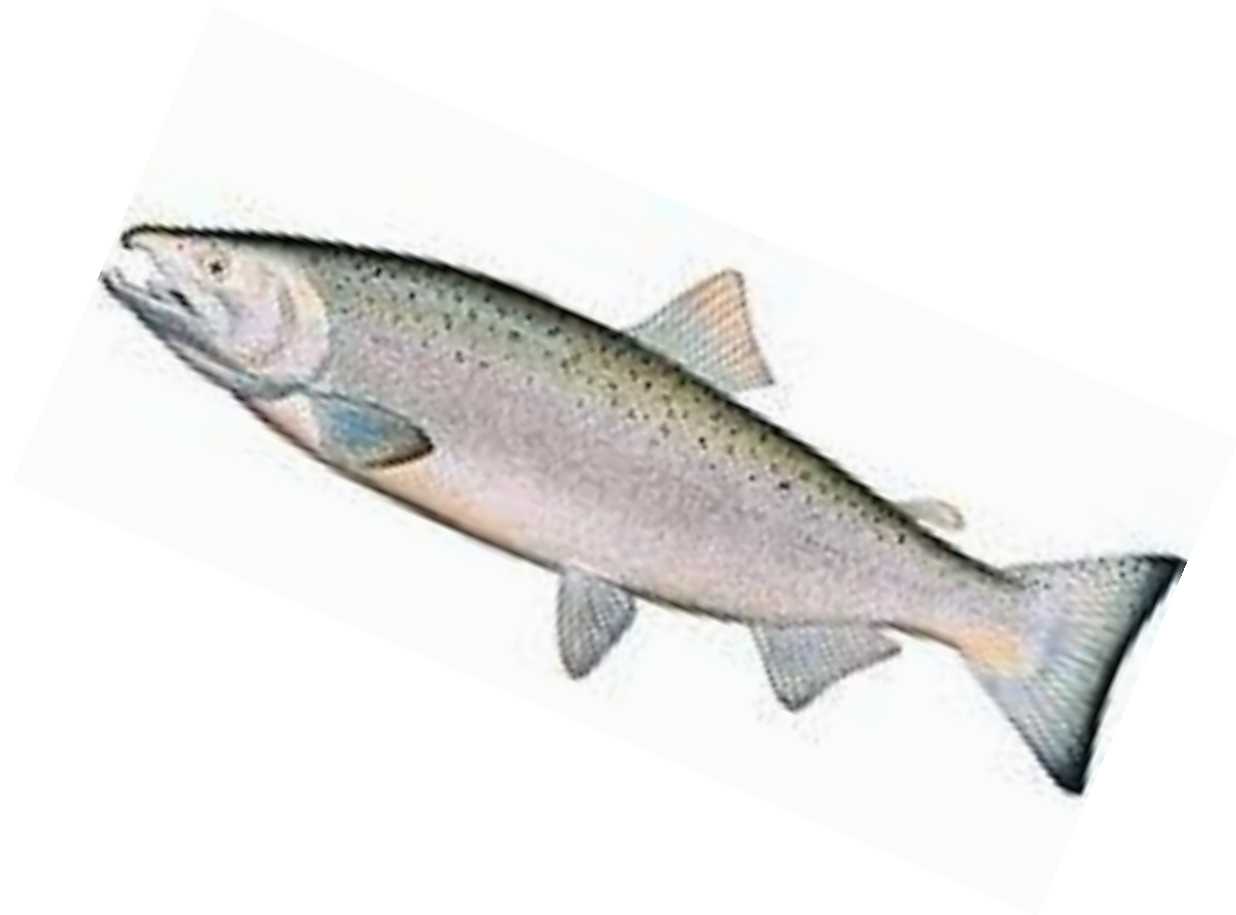


Dioxinhalter i vildfångad Östersjölax 2019

Petra Bergkvist

Statsinspektör

Avdelning Säkra livsmedel



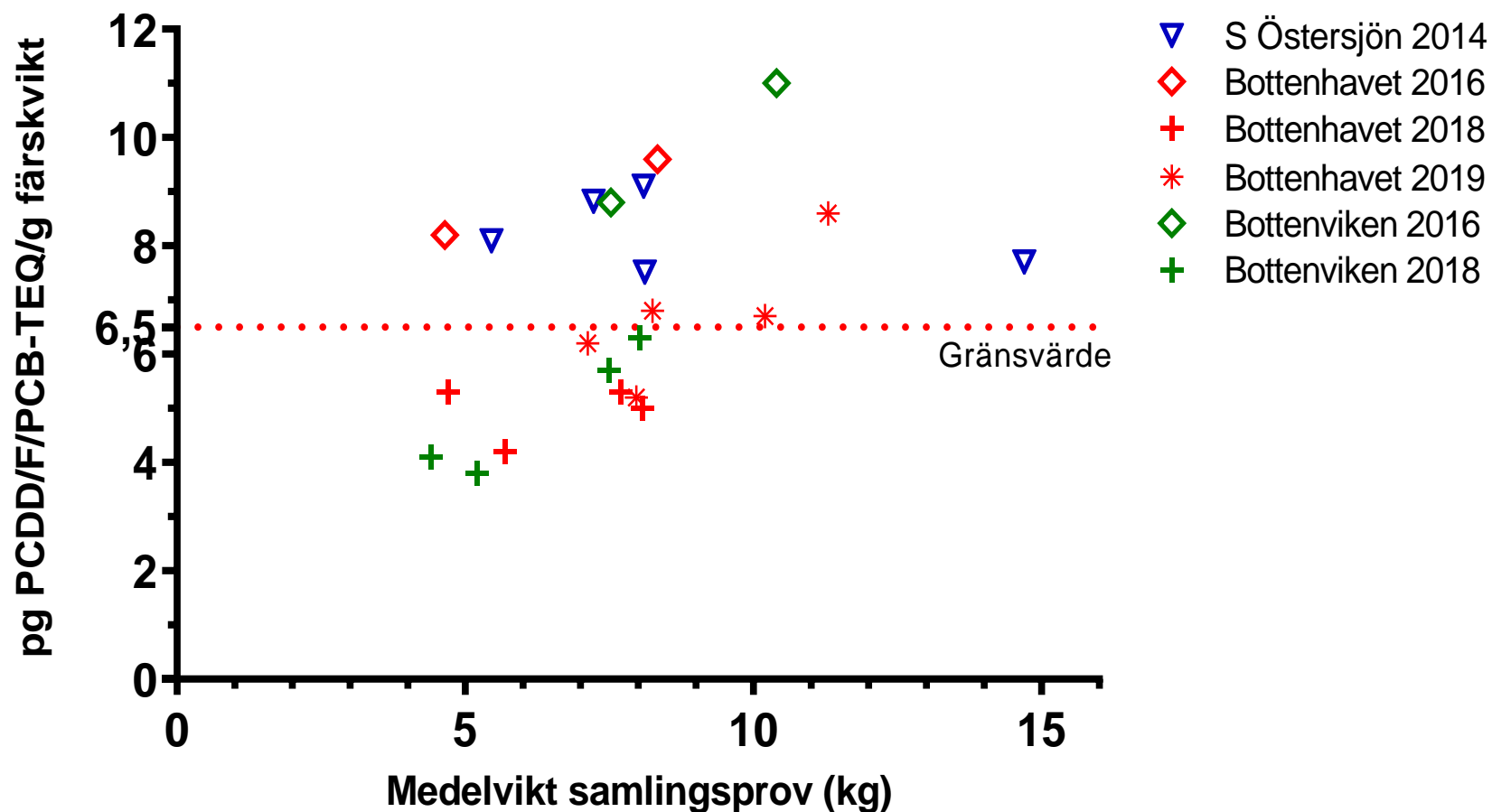
Punkter

- Provtagningen 2019
- Haltdata Östersjölax och öring 2014-2019
- Halttrend dioxiner 2014-2019
- Nationell och internationellt arbete inom dioxiner och PCB
- Framtiden för kostråden
- Provtagningsprogrammet 2020

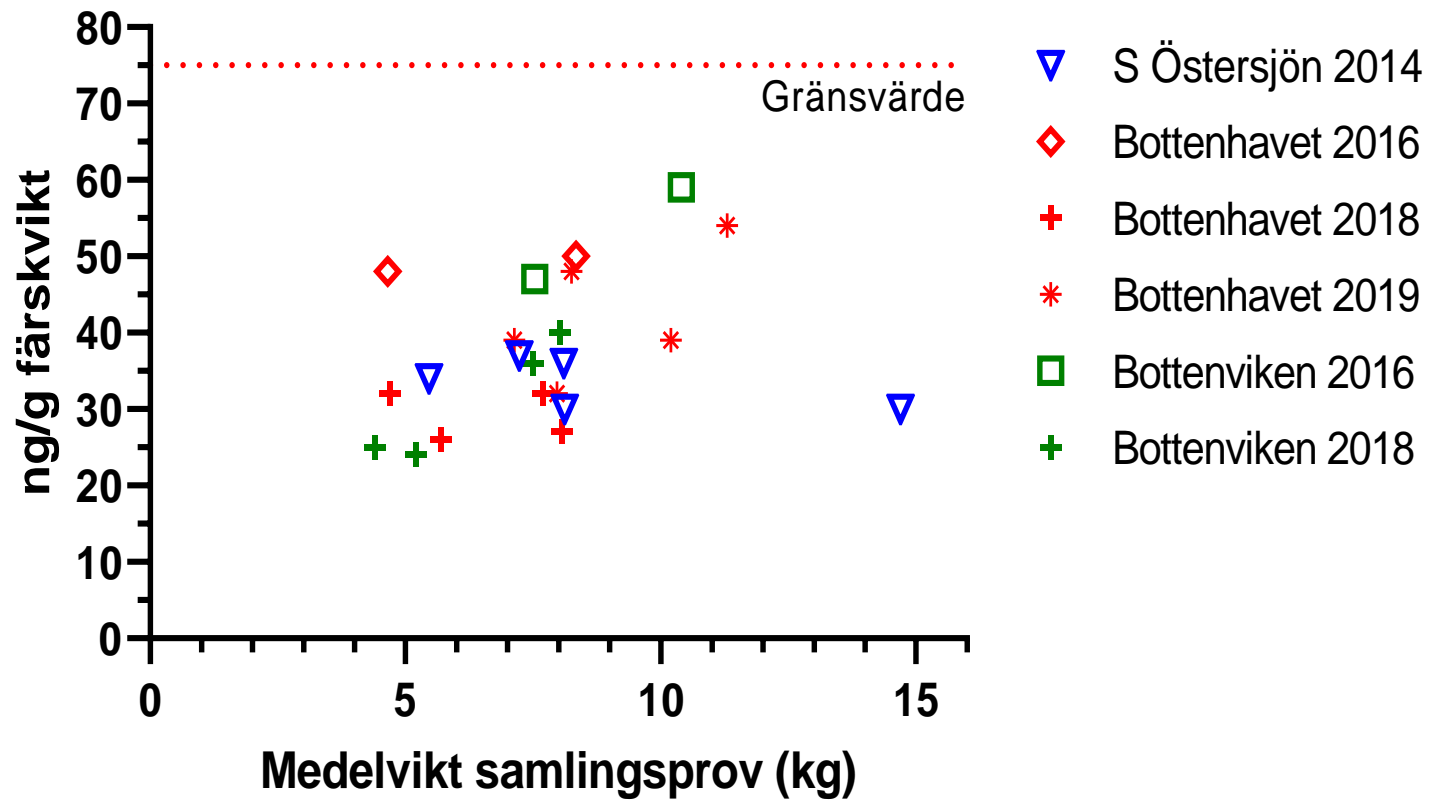
Protagningen 2019

- Vårlekande lax, *salmon salar*, Ångermanälven
- Fem samlingsprover, alla kompensationsodlad lax
- Varje prov bestod av tre individer, viktklasserna 7-9 kg samt 11-13 kg
- Samtliga prov togs hos företagare
- Provtagningsdatum: 29 juni och 1 juli 2019
- Provberedning och analys på Livsmedelsverkets laboratorium

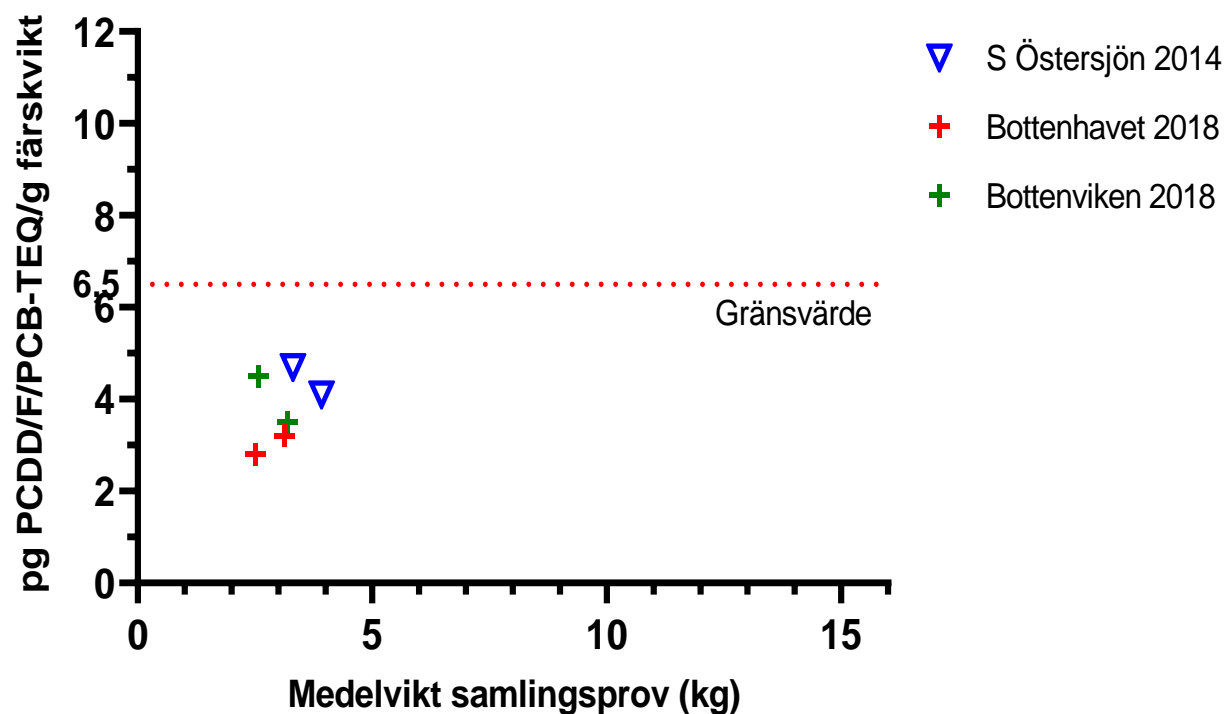
Analysresultat 2014-2019, Summa dioxiner och dioxinlika PCB i lax



Analysresultat 2014-2019, icke dioxinlika PCB i lax



Analysresultat 2014-2018 Summa dioxiner och dioxinlika PCB i vildfångad öring



Halttrend i lax 2005-2019

- Signifikant minskning av halterna av dioxiner och dioxinlika PCB under åren 2005 - 2019, mer osäker minskning åren 2014-2019
- Osäkert i vilken takt minskningen av halter i lax sker- mycket stor spridning i halter mellan år, störst statistisk säkerhet för sänkningen av dioxiner och för icke dioxinlika PCB, minst för furaner
- Avtagande halter av dioxiner och PCB noteras i strömming och ägg av sillgrissla på flera lokaler har noterats av Naturhistoriska riksmuseet

Vad görs inom Sverige och internationellt inom dioxinområdet?

Efter EUs riskvärdering 2018:

- MS inventerar nationella källor till dioxinemissioner, syfte att reducera emissionerna, ta bort källor
- Efsa genomför risk-nyttovärdering av fiskkonsumtion
- JECFA- utvärderar giftighetsfaktorerna för varje kongen som ingår i gränsvärdena för dioxiner och dioxinlika PCB
- Sverige- Naturvårdsverket inventerar fiberbankar, punktkällor från träbehandlingsanläggningar (pentaklorfenol)- utreder möjlighet att avlägsna/reducera källor
- Råd om effektivare eldningsmetoder i braskaminer- "Tänd i toppen"
- Dioxinproblematiken gemensam för all länder, inte specifikt svenskt
- EU- Kommissionen förbereder att revidera (sänka) gränsvärden för dioxiner i livsmedel

Framtiden för kostråden

- Glädjande att halterna av dioxiner och PCB sjunker i lax från Östersjöområdet!
- Halterna fortfarande så höga att kostråden för feta fiskarter från Östersjöområdet gäller!
- Efsas riskvärdering PCB från 2018 visar att acceptabla intaget av dioxiner är sju gånger lägre än som tidigare bedömts.
- Kostråden kommer att ses över

Livsmedelsverkets provtagning i dioxinprogrammet 2020

- Vildfångad lax SD 31, 7 prov
- Vild lax, SD 30, 3 prov Odlad röding alt regnbåge, 5 prov
- Blåmusslor, Västkusten, 3 prov
- Skarpsill egentliga Östersjön, 5 prov
- Inlagd skarpsill från Västkusten, 3 prov
- Inlagd sill från Västkusten/västerhavet, 7 prov
- Vätternsik, 9 prover
- Direktimporterad fisk och fiskrom, 10 prov

- Ägg, kött, mjölk, barnmat, införd ost, äggulepulver
- *Totalt 95 prov*

Livsmedelsverkets provtagning i dioxinprogrammet 2020

- Vildfångad lax SD 31, 7 prov **Vilka viktklasser mest kommersiellt intressanta?**
- Vild lax, SD 30, 3 prov **Vilken viktklasser mest kommersiellt intressanta?**
- Odlad röding alt regnbåge, 5 prov
- Blåmusslor, Västkusten, 3 prov
- Skarpsill egentliga Östersjön, 5 prov
- Inlagd skarpsill från Västkusten, 3 prov
- Inlagd sill från Västkusten/västerhavet, 7 prov
- Vätternsik, 9 prover
- Direktimporterad fisk och fiskrom, 10 prov

- Ägg, kött, mjölk, barnmat, införd ost, äggulepulver
- *Totalt 95 prov*



Frågor?



Tack för uppmärksamheten!