

Handläggare
Daniel Persson
Telefon: 08-508 28 758

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2014-04-08, p 16

Projektrapport: Bekämpningsmedelsrester i färskpressad juice

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Rester av bekämpningsmedel kan finnas i vegetabiliska livsmedel som behandlats med bekämpningsmedel. Vid pressning av juice kan bekämpningsmedelsrester från skal övergå till juicen om rutiner inte finns för rengöring.

Miljöförvaltningen genomförde 2013 riktad kontroll med provtagning av färskpressade juicer från 28 verksamheter i Stockholm.

Kartläggningen visar att bekämpningsmedel kan överföras från skalet i samband med att juice pressas, men halterna i de 28 juiceproven var låga och långt under gränsvärdet för ADI (Acceptabelt Dagligt Intag).

Det finns vissa brister i rengöringen av juicepress och frukt innan den pressas och miljöförvaltningen kommer därför att fokusera på detta i framtida ordinarie kontroll.

Bakgrund

Inom EU finns regler för vilka bekämpningsmedel som får användas samt gränsvärden för hur mycket bekämpningsmedelsrester som får finnas kvar i livsmedel när det konsumeras. Gränsvärdena är satta med marginal så att även de känsligaste grupperna, till exempel små barn, skyddas.

I takt med att trenden rawfood har ökat har även verksamheter som erbjuder färskpressad juice ökat i Stockholm. Vid kontroller av dessa verksamheter har miljöförvaltningen konstaterat att vissa av juicepressarna är utformade så att juicesaften kommer i kontakt med skalet under pressningen. Vid flera kontroller har det även konstaterats att rengöringen av frukten innan pressning är bristfällig. I många fall har bristande kunskap i livsmedelshygien varit orsaken eller så har tvätt och skölmöjligheter saknats.

Genomförande

Syftet med projektet var att genom riktad kontroll kartlägga om bekämpningsmedel kan överföras från skalet på frukten till juicesaften när juicen pressas.

Totalt har 28 prov från färskpressad juice inhämtas från lika många verksamheter. I första hand har prov från apelsinjuice hämtats in, men ett fåtal prov med blandade frukter där apelsin ingått har också inhämtats. Pressningsmetoden som varit aktuell i projektet är sådan där skalet kommer i kontakt med juicen.

Analyterna av juiceproven anges i MRL (Maximum Residue Limit, gränsvärde) som är den högsta tillåtna halten av ett bekämpningsmedel i ett livsmedel. Det är ett gemensamt EU-gränsvärde för analyten i den specifika grödan, uttryckt som mg/kg i helprodukt.

Gränsvärdena är satta så att även de känsligaste grupperna av konsumenter, som till exempel små barn, skyddas. Man mäter gränsvärdet i ADI (Acceptabelt Dagligt Intag). Det anger hur mycket en människa kan konsumera dagligen under hela sin livstid utan att hälsorisker uppstår.

Resultat

Av de analyserade proven som innehöll bekämpningsmedelsrester konstaterades mycket låga värden i juicen. Av de 28 prov som analyserades var 10 prov helt utan spår av bekämpningsmedel; detta trots att 9 av dessa hade tagits där man saknade rengöringsrutin för frukten. Av de 18 resterande proven som analyserades och där

resthalter av bekämpningsmedel hittades var 9 prov tagna från verksamheter som hade rengöringsrutiner för sin frukt och 9 prover var tagna där rengöringsrutiner saknades.

De flesta livsmedelsföretag saknade kännedom om att bekämpningsmedelsrester kan överföras från frukten när juicen pressas. Av de 28 livsmedelsföretagen som ingick i projektet var det 18 av företagen som inte hade någon rengöringsrutin av frukten innan pressning

Att överföringen av bekämpningsmedel minimeras av att frukten tvättas har inte kunna styrkts då resthalterna sitter i skalet och inte bara på ytan. Vidare har det inte gått att se något samband från vilka länder frukten kommer ifrån; det vill säga om det är högre halt bekämpningsmedel i frukt från ett specifikt land.

Kartläggningen visar att bekämpningsmedel överförs från skalet i samband med att juicen pressas, men halterna i juiceproven som inhämtats är låga och långt under gränsvärdet för ADI (Acceptabelt Dagligt Intag).

Slutsatsen av projektet är att halterna av bekämpningsmedel som överförs vid pressningen av frukten är så låg att det inte utgör någon fara för människors hälsa utifrån den kunskap vi har idag.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Livsmedelsverket har regelbunden kontroll för resthalter av bekämpningsmedel i frukt och grönsaker vilket kan vara en bidragande orsak till att högre halter inte återfanns i juiceproven. De EU-gemensamma gränsvärdena för resthalter av bekämpningsmedel i frukt och grönsaker är även mycket lågt satta.

Resultatet av kartläggningen visar att ingen fortsatt uppföljande provtagning behöver göras i dagsläget. Livsmedelskontrollen i Stockholm fortsätter att bedriva kontroll av livsmedelsföretag som serverar färskpressad juice. Den framtida kontrollen kommer att bedrivas genom ordinarie kontroll. I den kontrollen kommer bland annat uppföljning av rengöringsrutiner av frukt och juicepress att kontrolleras.

Slut

Bilagor

1. Rapport ” Bekämpningsmedelsrester i färskpressad juice”