



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

**Химични замърсители.**  
**Хранителен мониторинг в Дания за периода 2004-2011г.**

**Chemical contaminants**  
**Food monitoring 2004-2011<sup>1</sup>**

**РЕЗЮМЕ**

Настоящият материал представя обобщени резултати от проведен анализ на пазара в Дания за различни видове химични замърсители в храни. Мониторингът е за периода 2004-2011 година. Включените в този доклад резултати, обхващат следните елементи (вещества): живак, неорганичен арсен, кадмий, нитрати, диоксини, полихлорирани бифенили и др, микотоксини (охратоксин А, деоксиниваленол, Т-2 и НТ-2), както и вещества, възникнали по време на различни видове хранителни обработки (полициклични ароматни въглеводороди, акриламид, фуран и др.).

Резултатите за някои от споменатите по-горе замърсители са предварително докладвани през годините от Националната агенция по храните на Дания, както и от Датското ветеринарно-хранително управление (през 1983-1987г.; 1988-1993г.; 1993-1997г.; 1998-2003г.).

В сравнение с предходни години, проведеното проучване за периода 2004-2011г. показва **повишаване на броя на замърсителите по отношение на неорганичен арсен, деоксиниваленон (DON), Т-2, НТ-2, полициклични ароматни въглеводороди (ПАВ), акриламид, фуран, 3-монохлорпропандиол (3-MCPD), флуорирани съединения, както и бромирани вещества водещи до забавяне на процеса горене при топлина обработка на храната.** Анализите на пробите са проведени в лабораториите Ringsted и Aarhus с изключение на някои от анализите за акриламид, които са извършени в Националния институт по храните.

На базата на получената информация от доклада, могат да се направят слените **заключения:**

- от здравословна гледна точка експозицията на олово, кадмий, неорганичен арсен, диоксини, полихлорирани бифенили и акриламид е желателно да се **намали**, тъй като наличието на тези вещества застрашава здравето на хората, показват токсикологичните референтни стойности;
- желателно е експозицията на полициклични ароматни въглеводороди да се **понижи**, тъй като допустимата границата на експозицията (МОЕ) е много близка до 10 000, което според Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) може да окаже неблагоприятно влияние върху здравето на консуматорите (генотоксичност, карциногенност);
- експозицията на перфлуорирани съединения е **ниска**, в сравнение със токсикологичните референтни стойности, но тъй като те се акумулират биологично, е желателно излагането да е по-ниско;
- в доклада се споменава, че за 3-MCPD и фуран, алуминий, никел, манган експозицията **не е изчислена**, поради ограничения брой хранителни продукти, които са анализирани;
- изчислените стойности за нитрати, микотоксини, бромирани вещества, забавящи горенето и органохлорни съединения са **под** токсикологичните референтни стойности.

### Литература:

1. 1. edition, July 2013 Copyright: National Food Institute, Technical University of Denmark, ISBN: 978-87-92763-77-8

Изготвил:  
д-р инж. Снежана Тодорова  
30. 07. 2013г.