

## Desinfektionsmedlen DDAC och BAC har hittats i olika typer av livsmedel.

**S**edan sommaren 2012 har man vid tester av olika livsmedel hittat rester av desinfektionsmedlen DDAC och BAC, bland annat i färska och torkade frukter, mjölk och mjölkprodukter samt barnmat.

DDAC (didecyldimethylammonium chloride) och BAC (benzalkonium chloride) är desinfektionsmedel som används i olika delar i livsmedelsproduktionen för att hålla processerna riktigt rena. Nu har man dock upptäckt att dessa medel kan återfinnas i livsmedel. Man har bland annat hittat det i färska frukter så som bananer, äpplen, aprikoser och ännu högre halter i torkade frukter som exempel äppelbitar, torkade bananchips.

Man har också hittat det i färska och torkade örter, koncentrerade citrusdelar, mjölk och mjölkprodukter, fisk, färdiga livsmedel, halvfabrikat och barnmat.

Inom EU pågår just nu ett koordinerat projekt där medlemsländerna ska genomföra analyser på ett stort antal produkter så vi får en bild av problemets omfattning. Rapporten på detta kommer redovisas våren 2013.

Ett temporärt gränsvärde har tagits fram, 0,5 mg/kg av DDAC eller BAC. Inom EU pågår just nu också ett arbete på att utvärdera vilket eller vilka MRL som ska gälla för olika grödor/frukter/produkter.

Eurofins kan erbjuda dessa analyser i alla typer av matriser. För mer information, kontakta gärna Torbjörn Synnerdahl.

### Kontakt

Torbjörn Synnerdahl

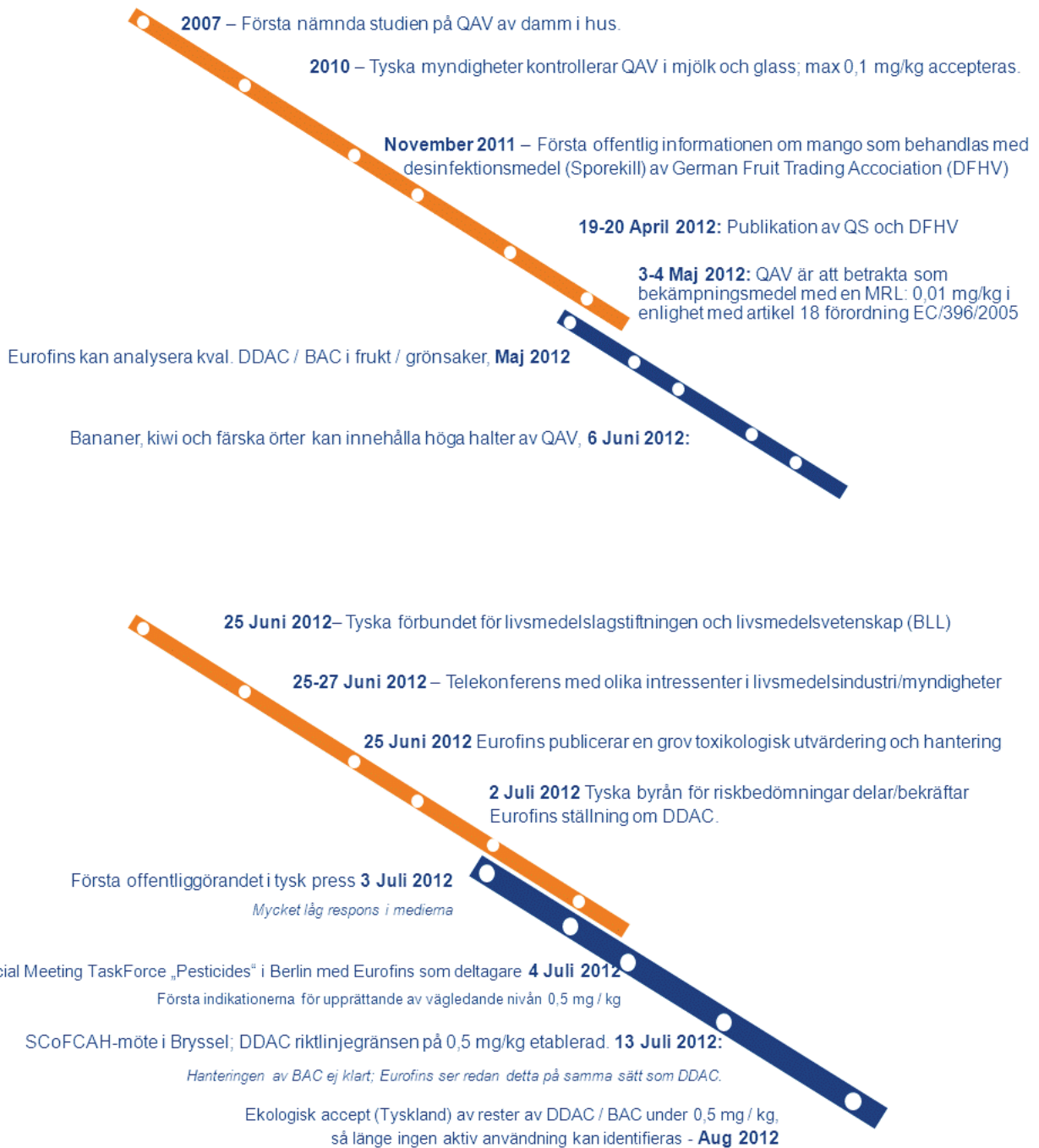
Tfn: 010- 490 8317

TorbjornSynnerdahl@eurofins.se

Läs mer om bakgrundshistorien kring DDAC/BAC på nästa sida.



## DDAC/BAC- Historik



### Sammanfattning!!

At this time, it turns out that 2-5% of all food on the market contain DDAC or BAC above the MRL and therefore are to be considered not marketable. Reasons: Legal Use of Products as Sporekill (DDAC) or Spotless (BAC) outside European Union, Illegal Use of QAV containing products mainly on organic Produce (Bananas, Avocados) and carry over from disinfection (milk, fish, processed food, meat)