



SOEDAN ROOD I : PROBLEMATIEK en ANALYSE

I. PROBLEMATIEK

Soedan Rood I : Historiek

Het Soedan-gamma omvat rode kleurstoffen die worden verwerkt in tal van huishoudproducten (oa. Schoensmeer, wax,...). Van de Soedan-kleurstoffen werd de carcinogeniteit aangetoond bij laboratoriumdieren. Het gebruik ervan is verboden als kleurstof in de voedingsindustrie.

Recent werd de aanwezigheid van deze kleurstoffen aangetroffen in bepaalde 'hot chilli' producten geïmporteerd uit India. De Europese Unie heeft een monitoring programma gestart om de aanwezigheid van Soedan I aan te tonen in geïmporteerde chilli en chilli-producten. Ook de andere Soedan II, III en IV kleurstoffen werden in het monitoring programma opgenomen.

Soedan Rood I : Crisis

Voor de meest recente berichtgeving aangaande de implicatie van de aanwezigheid van Soedan Rood I op de Belgische markt wordt naar de persberichten van het FAVV verwezen.

II. FRAGMENTEN UIT DE PERSBERICHTEN VAN HET FAVV

Persbericht van: 22-02-2005

Soedan rood kleurstof in Worcestersaus uit het Verenigd Koninkrijk : de gevolgen voor België

Via het Rapid Alert Systeem werd het Belgisch Voedselagentschap er van op de hoogte gebracht dat Worcestersaus, gecontamineerd met Soedan 1 kleurstof, vanuit het Verenigd Koninkrijk aan een Belgisch bedrijf werd geleverd. Soedan 1 kleurstof wordt beschouwd als kankerverwekkend. Zijn aanwezigheid in voedingsmiddelen wordt om die reden geweerd. Daarom ook is er geen maximumwaarde voor residuen (MRL) vastgelegd. De saus werd geleverd in "vrac-verpakkingen" en hier gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten bereidingen. (meer...) <http://www.favv-afsca.fgov.be/>

Persbericht van: 24-02-2005

Soedan Rood in Worcestersaus, de opvolging in België

De tracering die het Voedselagentschap heeft uitgevoerd heeft uitgewezen dat de 210-literverpakkingen geleverd werden naar één bedrijf dat de Worcestersaus als bestanddeel aanwendde voor de aanmaak van verschillende types saus bestemd voor de Horeca en andere bedrijven die bereidingen klaarmaken. Deze sausen bevinden zich als dusdanig dus niet in consumentenverpakking in de handel.

In overleg met de Lidstaten en de Europese Commissie werd beslist dat elke Lidstaat de situatie in eigen land evalueert. Daarom heeft het Voedselagentschap, na consultatie van zijn Wetenschappelijk Comité beslist om de afgeleide producten afkomstig van de 210-literverpakkingen eveneens uit de handel te laten nemen. (meer...) <http://www.favv-afsca.fgov.be/>

III. ANALYSE

Om in te spelen op de vraag naar analysetechnieken, ontwikkelde Laboratorium ECCA NV een LCMSMS confirmatiemethode die eenduidig de identiteit en kwantiteit van de Soedan kleurstoffen kan aantonen. Met deze techniek is het mogelijk om matrix-interferenties die een groot probleem vormen bij de meer courante HPLC-UV(DAD) methoden, te reduceren tot een minimum. Het laboratorium beschikt verder over voldoende capaciteit om een groot aantal monsters te verwerken.

Indien u verdere inlichtingen wenst kan u contact opnemen met onze voedingstechnoloog via onderstaande coördinaten.

Guide Bruggeman

guido.bruggeman@labecca.be

Tel : 0032 (0)9 252 64 44

Fax : 0032 (0)9 252 64 24

 **Laboratorium ECCA NV**
Ambachtsweg 3
B 9820 Merelbeke