

MYKOTOKSINER | DET SKAL DU VIDE

1

Mulige eksponeringskilder


-  Hvede og byg
-  Majs
-  Kornbaserede fødevarer (brød, småkager)
-  Frugt
-  Nødder
-  Kornbaserede drikkevarer (øl, kaffe)
-  Dyrebaserede fødevarer
-  Modernmælk (eksponerede mødre)
-  Svampesporer
-  Erhvervsmæssig eksponering (korntærskning, formaling, fødevarerforarbejdning — aktiviteter, der kan medføre forurenede støv eller indebære håndtering af forurenede materialer)

2

Hvordan kommer mykotoksiner ind i kroppen?






Ved indtagelse 

Ved indånding 

Ved optagelse gennem huden 








3

Hvordan kan mykotoksiner påvirke sundheden?

-  Kræft
-  Forstyrrelse af immunsystemet
-  Leverskade
-  Nyreskade
-  Toksisk (giftig) indvirkning på forplantningssystemet

4

Hvordan reducerer du din eksponering for mykotoksiner?

-  **×** Undgå fødevarer, der har været oplagret i lang tid
-  **✓** Opbevar fødevarer tørt og ikke for varmt, i passende beholdere og fri for insekter
-  **✓** Kontrollér fødevarerne (hele korn, nødder og tørret frugt) for tegn på skimmel; kassér rådne, mugne, misfarvede eller indskrumpne varer
-  **✓** Køb korn og nødder, der er så friske som muligt, og som fortrinsvis er dyrket lokalt, for at undgå lang tids transport og oplagring
-  **✓** Luft ud regelmæssigt derhjemme
-  Hvis du arbejder i et miljø, hvor man forarbejder og/eller håndterer de pågældende fødevarer eller foderstoffer, skal du **undgå** at indånde det støv, der kan udledes i forbindelse af oplagring, påfyldning eller formaling af forurenede materialer og andre opgaver, f.eks. pasning af husdyr. **Brug** de tilgængelige ventilationssystemer og/eller åndedrætsværn
-  **✓** Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af produkter, der kan være forurenede (f.eks. korn, nødder, tørret frugt)

EU har truffet foranstaltninger til at beskytte borgerne mod eksponering for mykotoksiner. EU-lovgivningen fastsætter f.eks. grænseværdier for mykotoksiner i fødevarer og foderstoffer for at sikre, at de ikke er skadelige for menneskers eller dyrs sundhed.

Yderligere oplysninger om mykotoksiner findes i afsnittet "**HBM4EU-faktablad**".