











MYKOTOXINE | WAS SIE WISSEN MÜSSEN


1 Mögliche Expositionsquellen

-  Weizen und Gerste
-  Mais
-  Cerealienbasierte Lebensmittel (Brot, Gebäck)
-  Früchte
-  Nüsse
-  Cerealienbasierte Getränke (Bier, Kaffee)
-  Lebensmittelerzeugnisse aus Tieren
-  Muttermilch (exponierte Mütter)
-  Pilzsporen
-  Berufsbedingte Exposition (Getreidedreschen und -mahlen, Lebensmittelverarbeitung - Tätigkeiten, die zu belastetem Staub oder zum Umgang mit belastetem Material führen können)

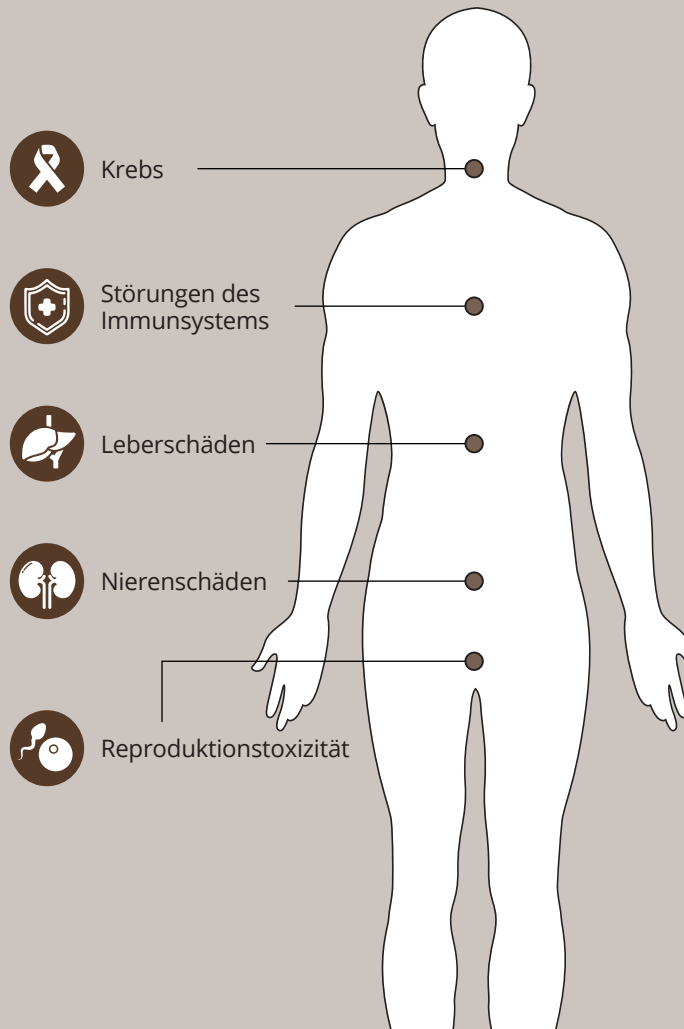
2 Wie können Mykotoxine in Ihren Körper gelangen?

Durch orale Aufnahme 








Durch Einatmen 

Durch Absorption über die Haut 


3 Wie könnten sich Mykotoxine auf die Gesundheit auswirken?



4 Wie können Sie Ihre Exposition gegenüber Mykotoxinen reduzieren?

-  **×** Längere Lagerung von Lebensmitteln vermeiden
-  **✓** Lebensmittel trocken, nicht zu warm und angemessen lagern und vor Insektenbefall schützen
-  **✓** Lebensmittel (Vollkornprodukte, Nüsse und Trockenfrüchte) auf Schimmelbefall **untersuchen**, und verfaulte, verschimmelte, verfärbte oder verschrumpelte Lebensmittel entsorgen
-  **✓** Getreide und Nüsse so frisch wie möglich und vorzugsweise aus lokalem Anbau **kaufen**, um lange Transport- und Lagerzeiten zu vermeiden
-  **✓** Regelmäßig **lüften**
-  Wenn Sie an einem Ort arbeiten, wo entsprechende Lebens- und Futtermittel verarbeitet und/oder gehandhabt werden, **vermeiden** Sie das Einatmen des Staubs, der bei Tätigkeiten wie Lagerung, Verladung oder Mahlen von belastetem Material und anderen Tätigkeiten wie etwa bei der Versorgung von Tieren in der Tierhaltung freigesetzt werden kann. Die vorhandenen Belüftungssysteme und/oder vorhandene Atemschutz-ausrüstung **verwenden**
-  **✓** Beim Umgang mit Produkten, die belastet sein könnten (z. B. Getreide, Nüsse, Trockenfrüchte), Schutzhandschuhe **tragen**

//
Die EU hat Maßnahmen ergriffen, um die Bürger vor einer Mykotoxinexposition zu schützen. So enthält die EU-Gesetzgebung zum Beispiel Vorgaben für Höchstwerte für Mykotoxine in Lebens- und Futtermitteln, um sicherzustellen, dass sie für die Gesundheit von Mensch und Tier nicht schädlich sind.

 Weitere Informationen zu Mykotoxinen finden Sie in der Rubrik „**HBM4EU Factsheet**“ auf der HBM4EU-Website.