

TIETOPAKETTI | MYKOTOKSIINIT

1

Mahdolliset altistumlähteet

-  Vehnä ja ohra
-  Maissi
-  Viljapohjaiset elintarvikkeet (leipä, keksit)
-  Hedelmät
-  Pähkinät
-  Viljapohjaiset juomat (olut, kahvi)
-  Eläinperäiset elintarvikkeet
-  Rintamaito (altistunut äiti)
-  Sieni-itiöt
-  Työperäinen altistuminen (jyvien puiminen, jauhaminen, elintarvikkeiden prosessointi - toimet, joissa voi syntyä kontaminoitunutta pölyä tai joihin liittyy kontaminoituneiden materiaalien käsittelyä)

2

Miten mykotoksiinit pääsevät kehoon?

Nielemällä

Hengittämällä

Imeytymällä ihosta

3

Miten mykotoksiinit voivat vaikuttaa terveyteen?



Syöpä



Immuunijärjestelmän toimintahäiriöt



Maksavaurio



Munuaisvaurio



Lisääntymismyrkyllisyys

4

Miten mykotoksiineille altistumista voi vähentää?



× Vältä pitkään säilytettyjen elintarvikkeiden käyttöä



✓ Säilytä elintarvikkeet kuivassa mutta ei liian lämpimässä. Varastoi ne asianmukaisesti ja varmista, ettei niihin pääse hyönteisiä



✓ Tutki, onko elintarvikkeissa (kokonaiset jyvät, pähkinät ja kuivatut hedelmät) homeita. Hävitä homeiset, epäilyttävään väriin tai haisevat tuotteet



✓ Osta mahdollisimman tuoreita jyviä ja pähkinöitä. Suosi mieluiten lähellä kasvatettuja tuotteita. Näin vältetään pitkät kuljetusmatkat ja säilytysajat



✓ Tuuleta kotisi säännöllisesti

Jos työskentelet paikassa, jossa prosessoidaan ja/tai käsitellään elintarvikkeita ja rehuja, vältä hengittämästä pölyä, jota työtehtävissä voi syntyä esimerkiksi kontaminoituneiden materiaalien varastoinnissa, kuormaamisessa tai jauhamisessa. Toimi samoin, jos työskentelet esimerkiksi eläintenhoitajana karjataloudessa. Käytä saatavilla olevia ilmanvaihtojärjestelmiä ja/tai hengityssuojaimia



✓ Käytä myös suojakäsineitä, kun käsittelet tuotteita, jotka voivat olla kontaminoituneita (esim. jyvät, pähkinät ja kuivatut hedelmät)

//

EU on ryhtynyt toimiin suojatakseen kansalaisia mykotoksiineille altistumiselta. EU:n lainsäädännössä on esimerkiksi säädetty enimmäisrajat elintarvikkeissa ja rehuissa oleville mykotoksiineille. Näin varmistetaan, ettei niistä ole haittaa ihmisten tai eläinten terveydelle.

Lisätietoja mykotoksiineista on HBM4EU-hankkeen verkkosivustolla osiossa **HBM4EU Factsheet**.