

MYCOTOXINES | CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

1


Sources possibles d'exposition

-  Blé et orge
-  Maïs
-  Aliments à base de céréales (pain, biscuits)
-  Fruits
-  Fruits à coque
-  Boissons à base de céréales (bière, café)
-  Alimentation d'origine animale
-  Lait maternel (mères exposées)
-  Spores de champignons
-  Exposition professionnelle (battage des céréales, mouture, transformation des aliments - activités susceptibles d'engendrer des poussières contaminées ou la manipulation implicite de matériaux contaminés)

2

Comment les mycotoxines peuvent-elles pénétrer dans votre organisme?

Par ingestion 

Par inhalation 

Par absorption cutanée 

3

Comment les mycotoxines peuvent-elles affecter votre santé?



Cancer



Dysfonctionnement du système immunitaire



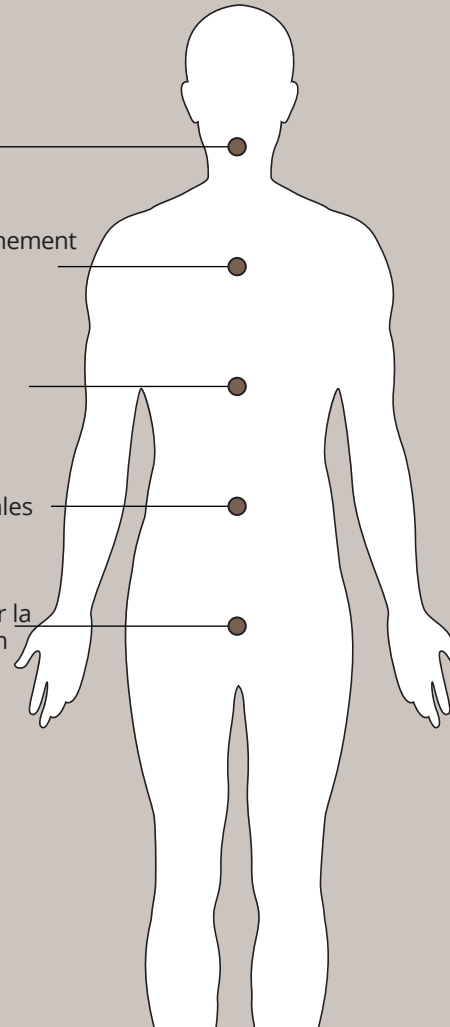
Lésions hépatiques



Lésions rénales



Toxicité pour la reproduction



4

Comment pouvez-vous réduire votre exposition aux mycotoxines?



✗ Évitez de stocker les aliments pendant de longues périodes



✓ Gardez les aliments au sec et à une température pas trop élevée, stockés correctement et à l'abri des insectes



✓ Inspectez les aliments (céréales complètes, fruits à coque et fruits secs) pour détecter la présence de moisissures; jetez ceux qui sont pourris, moisis, décolorés ou flétris



✓ Achetez des céréales et des fruits à coque aussi frais que possible et de préférence ceux qui sont cultivés localement, pour éviter les longues durées de transport et de stockage



✓ Aérez régulièrement votre maison



Si vous travaillez dans des établissements qui transforment et/ou manipulent des produits destinés à la consommation humaine et animale, évitez d'inhaler les poussières qui peuvent être émises lors de tâches telles que le stockage, le chargement ou le broyage de matériaux contaminés et d'autres tâches telles que les soins aux animaux dans les élevages. Utilisez les systèmes de ventilation à disposition et/ou un équipement de protection respiratoire



✓ Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des produits susceptibles d'être contaminés (par exemple, des céréales, des fruits à coque, des fruits secs)

//
L'UE a pris des mesures pour protéger les citoyens contre l'exposition aux mycotoxines. Par exemple, la législation européenne établit des taux maximum de mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale pour s'assurer qu'elles ne nuisent pas à la santé humaine ou animale.

Pour de plus amples informations sur les mycotoxines, veuillez consulter la [Fiche d'information de HBM4EU](#).