









# MICOTOSSINE | COSA È NECESSARIO SAPERE

1

## Possibili fonti di esposizione


-  Grano e orzo
-  Mais
-  Alimenti a base di cereali (pane, biscotti)
-  Frutta
-  Frutta a guscio
-  Bevande a base di cereali (birra, caffè)
-  Alimenti di origine animale
-  Latte materno (madri esposte)
-  Spore di funghi
-  Esposizione professionale (trebbiatura e macinazione di cereali, trasformazione alimentare, ossia attività che possono generare polveri contaminate o prevedere la manipolazione di materiali contaminati)

2

## In che modo le micotossine entrano nell'organismo?






Per ingestione 

Per inalazione 

Per assorbimento cutaneo 







3

## In che modo le micotossine possono compromettere la salute?

-  Cancro
-  Disfunzione del sistema immunitario
-  Danni al fegato
-  Danni ai reni
-  Tossicità per la riproduzione

4

## Come si può ridurre l'esposizione alle micotossine?

-  ✗ Evitare di consumare alimenti conservati per lunghi periodi
-  ✓ Tenere gli alimenti all'asciutto e in luoghi non troppo caldi, conservarli in maniera adeguata e lontano dagli insetti
-  ✓ Esaminare gli alimenti (grani interi, frutta a guscio e frutta secca) per individuare l'eventuale presenza di muffa; gettare gli alimenti marci, ammuffiti, scoloriti o raggrinziti
-  ✓ Acquistare frutta a guscio e cereali il più freschi possibile, preferendo quelli provenienti da coltivazioni locali per evitare periodi prolungati di trasporto e stoccaggio
-  ✓ Arieggiare regolarmente la propria abitazione
-  ✓ Chi lavora nei settori della trasformazione e/o manipolazione dei prodotti alimentari e mangimi in questione deve evitare di inalare le polveri che possono essere prodotte durante le attività di stoccaggio, carico o macinazione di materiali contaminati nonché durante altre attività quali la cura di animali in ambito zootecnico.
-  ✓ Utilizzare i sistemi di ventilazione disponibili e/o i dispositivi di protezione delle vie respiratorie
-  ✓ Indossare guanti protettivi per la manipolazione di prodotti che potrebbero essere contaminati (per esempio cereali, frutta a guscio, frutta secca)

L'UE ha adottato misure volte a tutelare i cittadini dall'esposizione alle micotossine. Per esempio, la normativa europea stabilisce i tenori massimi di micotossine negli alimenti e nei mangimi per garantire che non siano nocive per la salute umana o animale.

Per ulteriori informazioni sulle micotossine, fare riferimento alla sezione della [scheda informativa HBM4EU](#).