

MYCOTOXINEN | WAT U MOET WETEN

1

Mogelijke bronnen van blootstelling

-  Tarwe en gerst
-  Mais
-  Voedingsmiddelen op basis van granen (brood, koekjes)
-  Fruit
-  Nuts
-  Dranken op basis van granen (bier, koffie)
-  Voedingsmiddelen op basis van dierlijke bestanddelen
-  Moedermelk (blootgestelde moeders)
-  Sporen van schimmels
-  Beroepsmatige blootstelling (het dorsen en malen van graan, voedselverwerking - activiteiten die verontreinigd stof kunnen produceren of het hanteren van verontreinigd materiaal met zich mee kunnen brengen)

2

Hoe kunnen mycotoxinen in uw lichaam terechtkomen?






Via inname 

Via inademing 

Via huidabsorptie 

3

Wat voor gevolgen kunnen mycotoxinen hebben voor uw gezondheid?

-  Immuunsysteemaandoeningen
-  Kanker
-  Leverschade
-  Nierschade
-  Voortplantingstoxiciteit

4

Hoe kunt u uw blootstelling aan mycotoxinen verminderen?

-  **×** Vermijd voedsel dat lang wordt bewaard
-  **✓** Zorg dat voedsel droog blijft en niet te warm wordt en bewaar het op de juiste wijze en houd het vrij van insecten
-  **✓** Inspecteer voedingsmiddelen (hele granen, noten en gedroogde vruchten) op tekenen van schimmel; gooi rot, beschimmeld, verkleurd of verschrompeld voedsel weg
-  **✓** Koop granen en noten zo vers mogelijk en bij voorkeur lokaal geteeld, om lange transport- en opslagtijden te voorkomen
-  **✓** Ventileer uw huis regelmatig
-  **✓** Voorkom bij werkzaamheden in omgevingen waar de desbetreffende levensmiddelen en diervoeders worden verwerkt en/of gehanteerd, inademing van stof dat mogelijk vrijkomt tijdens taken zoals opslag, laden of malen van besmette materialen en andere taken, zoals de verzorging van dieren in de veehouderij. **Gebruik** de beschikbare ventilatiesystemen en/of de ademhalingsbeschermingsapparatuur
-  **✓** **Gebruik** beschermende handschoenen bij het hanteren van mogelijk besmette producten (bijv. granen, noten, gedroogde vruchten)

De EU heeft actie ondernomen om de blootstelling van burgers aan mycotoxinen te verminderen. Zo zijn in de EU-wetgeving maximumgehalten voor mycotoxinen in levensmiddelen en diervoeders vastgelegd om te waarborgen dat ze niet schadelijk zijn voor de gezondheid van mens of dier.

Meer informatie over mycotoxinen vindt u in het onderdeel '**HBM4EU-factsheets**'.