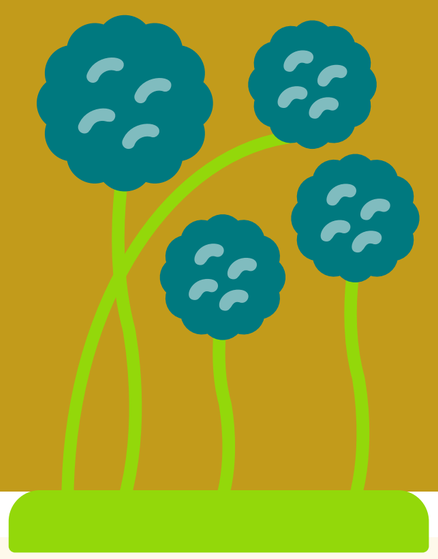
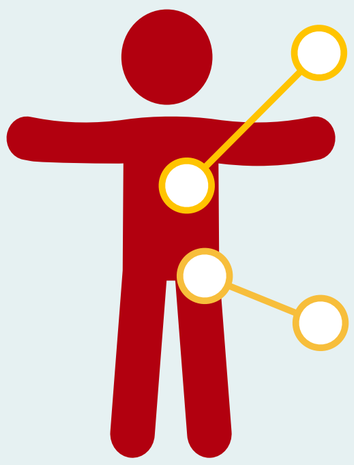
MICOTOXINES

Què són les micotoxines?

La floridura són fongs i formen filaments microscòpics que creixen a dins els aliments. Alguns d'aquests fongs produeixen toxines.



Què provoquen?

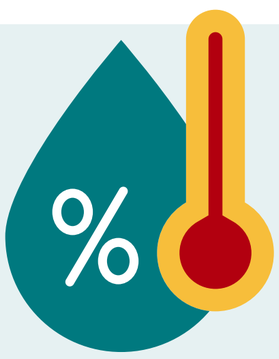


Les micotoxines poden ser tòxiques per al **fetge, els ronyons i l'aparell gastrointestinal.**

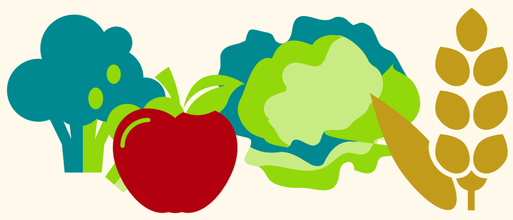
Poden provocar **càncer o immunosupressió.**

Quines condicions les afavoreixen?

L'ambient humit i calent.

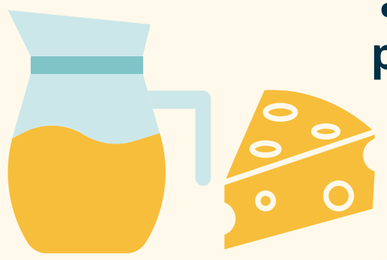


En quins aliments se'n poden trobar?



Aliments vegetals: fruites, hortalisses, espècies, fruites seques, cereals

Carn i productes derivats



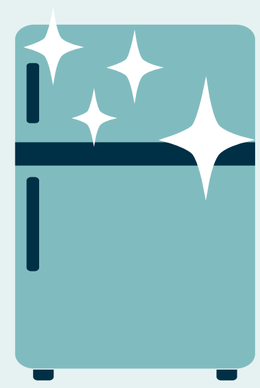
Llet i derivats

Ous

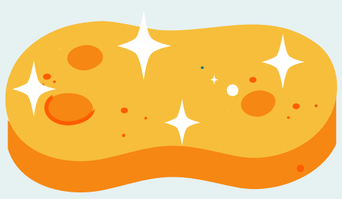
Com es poden evitar?

Emmagatzemau la fruita en un **lloc fresc i sec**, protegida de la llum solar directa.

Seguiu les **instruccions de conservació** de l'etiqueta dels aliments envasats.



Netejau cada pocs mesos la gelera.



Manteniu els draps i les esponges **netes i seques.**

Manteniu els aliments coberts.

Evitau consumir restes de menjars **després de tres dies** d'haver-los elaborat.

Evitau consumir aliments amb la **data de consum sobrepassada,** també les espècies.

Rebutjau els aliments danyats o florits. No n'hi ha prou a llevar la part florida, les micotoxines no són visibles i poden ser a la resta de l'aliment.

Les micotoxines són **resistents al cuinat i a la congelació.**

* No us confongueu! Hi ha espècies de fongs que són favorables en la producció d'aliments.
És el cas dels que creixen en formatges com el rocafort o en alguns productes carnis com el fuet.

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - www.seguretatalimentaria.caib.es