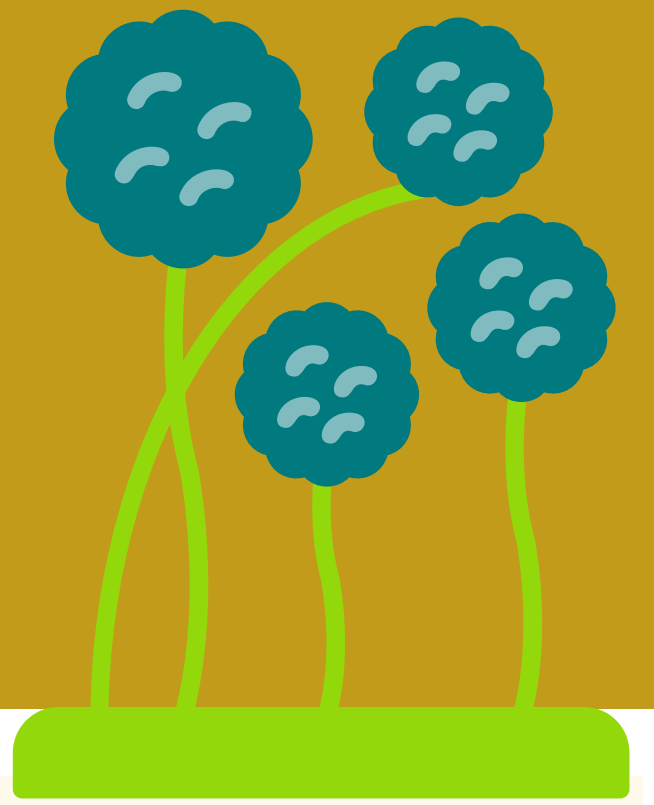


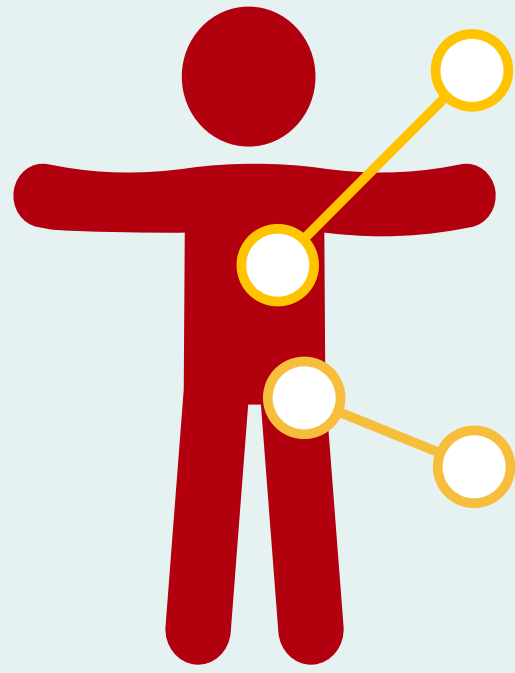
# MICOTOXINAS

## ¿Qué son las micotoxinas?

El moho son hongos y forman filamentos microscópicos que crecen dentro de los alimentos. Algunos de estos hongos producen toxinas.

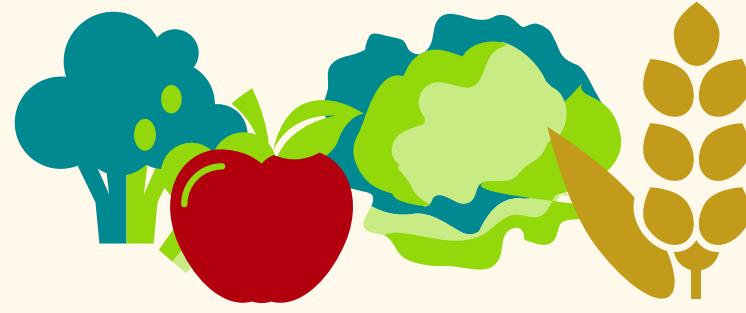


## ¿Qué provocan?

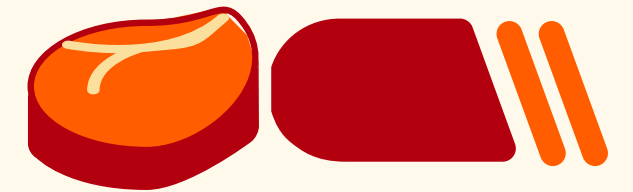


Las micotoxinas pueden ser tóxicas para el **hígado, los riñones y el aparato gastrointestinal**.

Pueden provocar **cáncer o inmunosupresión**.



**Alimentos vegetales:** frutas, hortalizas, especias, frutos secos, cereales

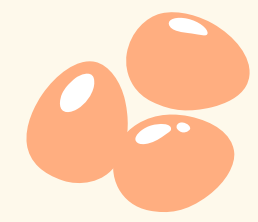


**Carne y sus derivados**

## ¿En qué alimentos se pueden encontrar?



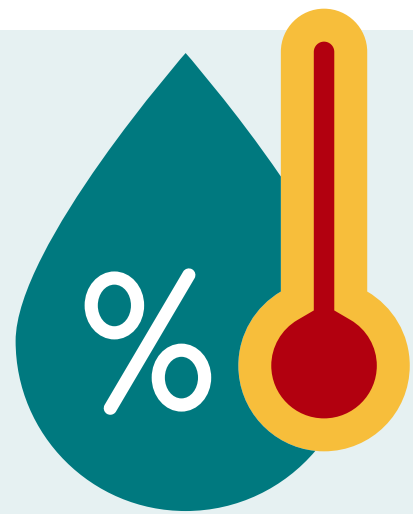
**Leche y sus derivados**



**Huevos**

## ¿Qué condiciones las favorecen?

El ambiente húmedo y caliente.

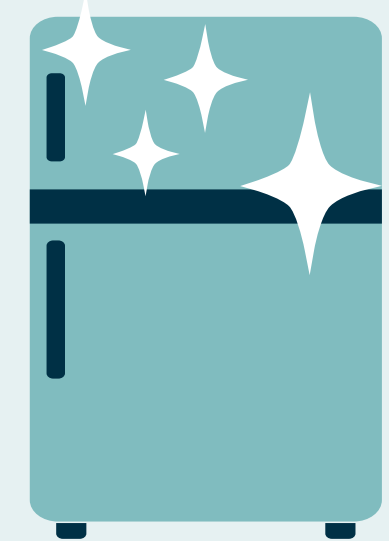


## ¿Cómo se pueden evitar?

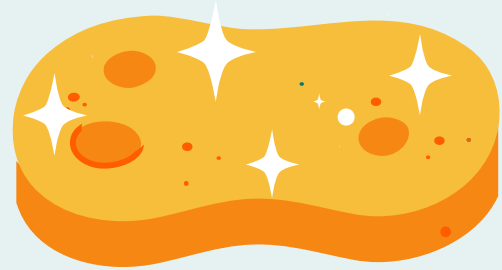
Almacene la fruta en un **lugar fresco y seco**, protegida de la luz solar directa.



Siga las **instrucciones de conservación** de la etiqueta de los alimentos envasados.



**Limpie la nevera** cada pocos meses.



Mantenga los trapos y las esponjas **limpias y secas**.



Mantenga los alimentos **cubiertos**.



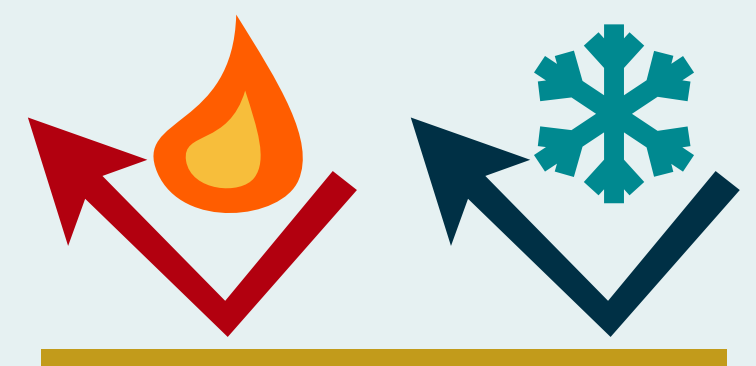
Evite consumir restos de comidas **después de tres días** desde su elaboración.



Evite consumir alimentos con la **fecha de consumo sobrepasada**, también las especias.



**Rechace los alimentos dañados o enmohecidos**. No es suficiente con quitar la parte mohosa, las micotoxinas no son visibles y pueden estar en el resto del alimento.



Las micotoxinas son **resistentes al cocinado y a la congelación**.

\* ¡No se confunda! Existen especies de hongos que son favorables en la producción de alimentos. Es el caso de los que crecen en quesos como el roquefort o en algunos productos cárnicos como el fuet.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - [www.seguretatalimentaria.caib.es](http://www.seguretatalimentaria.caib.es)

