



DEOXINIVALENOL

TOXINA PRODUCIDA POR HONGOS QUE PUEDE CAUSAR INTOXICACIÓN ALIMENTARIA A LAS PERSONAS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL CONTAMINADOS EN ORIGEN.



ALIMENTOS A CONSIDERAR

Los hongos productores de deoxinivalenol atacan los cultivos de cereales, por lo que se asocia principalmente al consumo de cereales y derivados.



CEREALES
(mayoritariamente trigo y maíz)



ALIMENTOS A BASE DE CEREALES

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

No se puede eliminar en el hogar el deoxinivalenol presente en los alimentos mediante Buenas Prácticas de Higiene. De todas formas, es recomendable seguirlas para evitar la contaminación por otros agentes biológicos (bacterias, virus, parásitos):

LIMPIARSE

las manos antes de manipular cualquier alimento.



DESINFECTAR

los utensilios, tablas, superficies, ...



MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.

MANTENER

refrigeradas las carnes, pescados y demás alimentos hasta su preparación y consumo.

COCINAR

bien las carnes, los pescados y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

LAVAR

bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.

NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Intoxicación producida por ingesta de niveles altos de deoxinivalenol.

SÍNTOMAS:

NAUSEAS
VÓMITOS
DOLOR ABDOMINAL
DIARREA
DOLOR DE CABEZA

ÓRGANOS AFECTADOS:

sistema inmunológico