

# NIVALENOL

MICOTOXINA 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

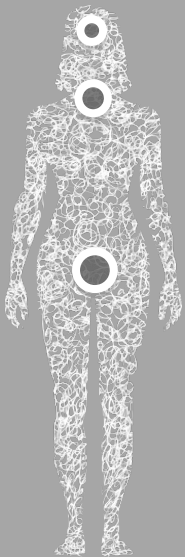
Los hongos productores de nivalenol atacan los cultivos de cereales, por lo que se asocia principalmente al consumo de cereales y derivados.



CEREALES  
(maíz, avena, trigo y cebada)



ALIMENTOS A BASE DE CEREALES



## ▶ INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Intoxicación producida por ingesta de niveles altos de nivalenol junto con otras micotoxinas

### ○ SÍNTOMAS:

- NAUSEAS
- VÓMITOS
- DOLOR ABDOMINAL
- DIARREA
- DOLOR DE CABEZA

### ○ ÓRGANOS AFECTADOS:

- sistema inmunológico
- sistema hematológico

## BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

No se puede eliminar en el hogar el nivalenol 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	DESINFECTAR	MANTENER	MANTENER	COCINAR	EVITAR	LAVAR
<p>las manos antes de manipular cualquier alimento.</p>	<p>los utensilios, tablas, superficies, ...</p>	<p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.</p>	<p>refrigeradas las carnes, pescados y demás alimentos hasta su preparación y consumo.</p>	<p>bien las carnes, los pescados y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.</p>	<p>la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.</p>	<p>bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.</p>
<p><b>NO DESCONGELAR</b></p> <p>los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.</p>						