|  |
| --- |
| Logo AGES |
| Aflatoxine |
|  |  |
| 25.04.2025 06:31 Uhr |

**Aflatoxine**

**Aflatoxine**

Letzte
Änderung:
07.10.2024

**Steckbrief**

**Beschreibung**

Aflatoxine
sind
[von
Schimmelpilzen
gebildete
Giftstoffe](mensch/ernaehrung-lebensmittel/rueckstaende-kontaminanten-von-a-bis-z/mykotoxine),
die
von
zwei
Schimmelpilzarten
der
Gattung
*Aspergillus*
gebildet
werden.
Diese
Toxine
sind
Schimmelpilzgifte,
die
weitgehend
hitzestabil
sind.
Aflatoxine
können
also
bei
der
Nahrungsmittelverarbeitung

z.B.
durch
Kochen
und
Backen
nicht
zerstört
oder
verringert
werden.

**Vorkommen**

Es
gibt
rund
20
natürlich
vorkommende
Aflatoxine,
wobei
Aflatoxin
B1
in
Lebensmitteln
am
häufigsten
vorkommt.
Vor
allem
in
Pistazien,
Erdnüssen
und
Haselnüssen
können
Aflatoxine
enthalten
sein.
In
Milch
und
Milchprodukten
kann
Aflatoxin
M1
auftreten.

**Gesundheitsrisiko**

Aflatoxine
haben
ein
krebserzeugendes
Potential
und
können
das
Erbgut
schädigen.
Werden
einmalig
oder
über
einen
kurzen
Zeitraum
Lebensmittel
verzehrt,
die
erhöhte
Aflatoxinwerte
aufweisen,
ist
nicht
mit
einer
gesundheitlichen
Beeinträchtigung
zu
rechnen.
Als
langfristige
Folge
können
Nierenschäden,
Leberschäden
wie
Leberzirrhose
sowie
Nieren-
und
Leberkrebs
auftreten.

**Situation
in
Österreich**

Da
sich
Verunreinigungen
durch
Aflatoxine
nicht
immer
vermeiden
lassen,
hat
die
Europäische
Kommission
in
der
Kontaminanten-Verordnung 2023/915 [Aflatoxin-Höchstgehalte](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0915)
festgelegt,
die
einzelne
Lebensmittel
und
Futtermittel
betreffen.
Die
betreffenden
Lebensmittel
werden
im
Rahmen
der
amtlichen
Lebensmittelkontrolle
regelmäßig
hinsichtlich
der
Einhaltung
der
Höchstgehalte
überprüft.
Produkte,
bei
denen
die
Aflatoxin-Höchstwerte
überschritten
werden,
dürfen
in
der

EU
nicht
in
Verkehr
gebracht
werden.

**Schwerpunktaktionen
zu
Aflatoxinen**

[Aflatoxine
in
Nüssen
2022](https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/aflatoxine-in-nuessen-1)

[Aflatoxine
in
Schalenfrüchten
und
Ölsaaten
2020](https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/aflatoxine-in-schalenfruechten-und-oelsaaten-2020)

[Kontaminanten
in
Kakao
und
Kakaoerzeugnissen
2020](https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/kontaminanten-in-kakao-und-kakaoerzeugnissen)

[Ochratoxin
A
und
Aflatoxine
in
Produkten
mit
Süßholzwurzeln
oder
-extrakten
2020](https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/ochratoxin-a-und-aflatoxine-in-produkten-mit-suessholzwurzeln-oder-extrakten)

[Aflatoxine
in
Nüssen
2019](https://www.ages.at/mensch/schwerpunkte/schwerpunktaktionen/detail/aflatoxine-in-nuessen)

**Tipps**

* Produkte,
die
Aflatoxin
enthalten
und
daraus
hergestellte
Speisen,
die
wegen
Aflatoxinen
zurückgerufen
wurden,
keinesfalls
verzehren
* Lebensmittel,
die
Schimmel
aufweisen,
nicht
verzehren.
Einerseits
könnte
sich
der
Schimmel
nicht
sichtbar
im
Lebensmittel
ausgebreitet
haben,
andererseits
könnten
sich
die
vom
Schimmel
gebildeten
Mykotoxine
im
Lebensmittel
verteilen.
Dies
gilt
insbesondere
für
Lebensmittel
mit
hohem
Wassergehalt,
aber
auch
Brot
und
andere
Getreideprodukte.
Ausnahmen
gelten
für
Lebensmittel
mit
einem
sehr
niedrigen
Wassergehalt,
wie
beispielsweise
Hartkäse
oder
Salami.
Bei
derartigen
Lebensmitteln
kann
der
Schimmel
durch
großzügiges
Herausschneiden
entfernt
werden.Feuchte
und
warme
Lagerung
von
Lebensmitteln
vermeiden,
da
dadurch
das
Pilzwachstum
und
die
Toxinbildung
gefördert
werden

**Fachinformation**

Aflatoxine
wirken
einerseits
lebertoxisch
und
andererseits
krebserregend
und
erbgutschädigend.
Durch
Untersuchungen
an
Bevölkerungsgruppen
geht
eindeutig
hervor,
dass
Aflatoxine
an
der
Entstehung
von
Leberkrebs
beteiligt
sind.
Aflatoxin
B1
gilt
gemeinhin
als
das
giftigste
Toxin
aus
dieser
Gruppe.
Ebenfalls
die
vom
Nutztier
über
die
Milch
oder
Eier
abgegebenen
Stoffwechselprodukte
von
Aflatoxinen
sind
für
den
Menschen
gefährlich,
weshalb
die
Aflatoxingehalte
nicht
nur
in
Lebensmitteln,
sondern
auch
in
Futtermitteln

EU-weit
streng
kontrolliert
werden.

**Mehr
Informationen
zu
Aflatoxinen**

[Europäische
Behörde
für
Lebensmittelsicherheit:
Aflatoxine
in
Lebensmitteln](https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/aflatoxins-food)

[Deutsches
Bundesinstitut
für
Risikobewertung:
FAQ
zu
Aflatoxinen
in
Lebensmitteln
und
Futtermitteln](https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_aflatoxinen_in_lebensmitteln_und_futtermitteln-132923.html#topic_132927)