

# Como Reduzir a Contaminação por Aflatoxinas em Amendoim

O clima quente e húmido de Macau aumenta a probabilidade de contaminação por aflatoxinas em amendoim, milho e frutos secos de casca rija, como as amêndoas e os pistácios. Uma compra correcta e o armazenamento e selecção adequados podem reduzir os riscos de contaminação e o perigo associado às aflatoxinas.



## O que são aflatoxinas?

As aflatoxinas são um grupo de toxinas produzidas por certas espécies de fungos pertencentes ao género *Aspergillus*, que são incolores, insípidos e inodoros, e capazes de sobreviver a altas temperaturas. A Agência Internacional de Pesquisa do Cancro (AIPC) classificou as aflatoxinas como carcinógenos do Grupo 1.

## Como reduzir as aflatoxinas em amendoim

- Comprar amendoim de qualidade e de fornecedores confiáveis e em boas condições de higiene, procurando saber qual o seu país de origem;
- Ter em atenção a rotação de estoques, para evitar acumular amendoim em grandes quantidades;
- Ao receber o amendoim pedido, verificar se a sua casca está solta, escurecida ou bolorenta;
- Armazenar os amendoins num ambiente fresco e bem ventilado e adoptar no armazenamento o princípio “primeiro a entrar, primeiro a sair”;
- Seleccionar os amendoins. Remover os amendoins húmidos, com bolor, descoloridos, deteriorados, murchos, rançosos, com sinal de insectos ou danificados de qualquer outra forma.



Para mais detalhes, consultar as “Orientações de Segurança Alimentar para Evitar Contaminação por Aflatoxinas em Amendoim”, publicadas pelo Departamento de Segurança Alimentar do Instituto para os Assuntos Municipais



Limites permitidos, de acordo com o Regulamento Administrativo n.º 13/2016 da RAEM – Limites Máximos de Micotoxinas em Alimentos