# Odborné ohlédnutí NRC za rokem 2021: prevence kontaminace potravin plísněmi a mykotoxiny

Německý spolkový institut pro hodnocení rizik (Bundesinstitut für Risikobewertung -BfR) vydal v loňském roce vzdělávací materiál s názvem "17 zlatých pravidel k prevenci kontaminace potravin plísněmi a mykotoxiny", který úzce souvisí s odbornou a výzkumnou činností Národního referenčního centra (NRC) pro mikroskopické houby a toxiny v potravinových řetězcích při SZÚ - CZVP v Brně.

Pracovníci NRC v roce 1997 řešili v rámci Národního programu zdraví MZ ČR - HH výzkumný projekt č. 307 "*Ochrana zdraví občanů před významnými mykotoxiny a toxinogenními mikroskopickými houbami v domácnostech*", který se zabýval již mnohem dříve obdobnou problematikou jako BfR. Pracovníci NRC se tímto tématem i nadále zabývají v rámci podpory a ochrany veřejného zdraví a publikovali celou řadu populárně naučných a odborných článků na toto téma např. v časopisu Moje zdraví článek s názvem "*10 rad jak se chránit před plísněmi a mykotoxiny*"

Dovolte, abychom Vás s uvedeným vzdělávacím materiálem BfR "*17 zlatých pravidel k prevenci kontaminace potravin plísněmi a mykotoxiny"* a populárně naučným článkem "*10 rad jak se chránit před plísněmi a mykotoxiny*" pracovníků NRC seznámili.

Ostrý, V., Kýrová V, Ruprich, J.

**Podklady:**

Prevence kontaminace potravin plísněmi a mykotoxiny (720.16 KB 12.01.2022 15:13)

Schimmelpilzgifte-in-lebensmitteln-so-koennen-sie-sich-schuetzen 2021 (3.30 MB 12.01.2022 15:14)

Časopis Moje zdraví (5.77 MB)

Prof. J. Ruprich, CZVP SZÚ Brno, 12. 1. 2022