



# SHIGELLA

BAKTERIOAK SHIGELOSIA ERAGIN DEZAKE GIZAKIEN ARTEAN, BALDIN ETA JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATZEAREN EDO HIGIENE EZAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIAK KONTSUMITZEN BADIRA.



## AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Bakterio minbera da tratamendu termikoarekiko, baina giro-tenperaturan, hezetasun txikia dagoenean eta azidotasuna txikia denean hazten da; beraz, elikagai azido gordinen eta giro-tenperaturan denbora jakin bat egin duten elikagaien kontsumoari lotzen zaio.

FRUTAK



BARAZKIAK  
(entsaladetan,  
sandwichetan, etab)



HUTSEAN  
ONTZIRATUTAKO  
ELIKAGAIAK



ESNE GORDINA  
eta ESNEKIAK

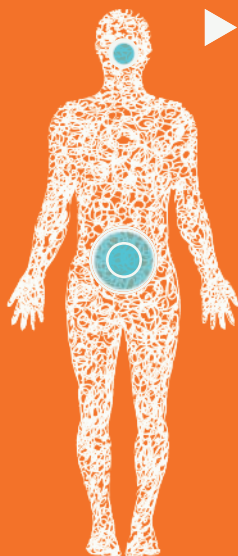


## SHIGELOSIA

*Shigella* eragindako urdail-hesteetako infekzioa.

## SINTOMAK

BEHERAKOA  
SUKARRA  
GORAGALEA  
GORAKOA  
SABELALDEKO MINA



## JARDUNBIDE EGOKIAK etxean



### ▼ GARBITU

eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.



### ▼ SAIHESTU

esne gordina eta horrekin eginiko esnekien kontsumoa.

### ▼ GARBITU

modu egokian fruta eta barazki guztiak kanilako ura erabiliz, gordinik kontsumitu behar badira.

### ▼ DESINFEKTATU

tresnak, oholak eta azalerak.



### ▼ SAIHESTU

elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.

### ▼ MANTENDU

hotz-katea, elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.

### ▼ KUZINATU

modu egokian haragiak eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, albait arinen hoztea.



### ▼ EZ DESIZOZTU

elikagaiak giroko tenperaturan, ezpada hozkailuaren behealdean.