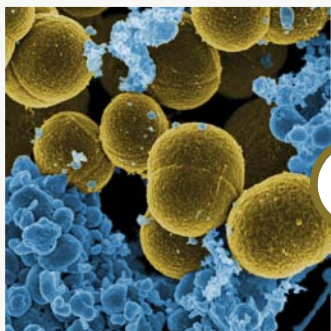




STAPHYLOCOCCUS

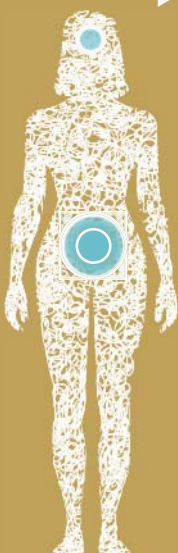
ENTEROTOXINAK EKOIZTEN DITUEN

BAKTERIOA DA. PERTSONEN HESTEETAKO MUKOSARI ERAGITEN DIO, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATUTAKO ETA PRESTATUTAKO ELIKAGAIEN KONTSUMOAREN BIDEZ.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIK

Staphylococcus bakterioak ekoizten dituen toxinek beroarekiko, izoztearekiko eta erradiazioarekiko erresistentzia dute; beraz, behin elikagaien agertuta, oso gaitza da desagerraraztea. Elikagai gordinen eta horiekin eginiko produktuen kontsumoari lotuta daude.



▶ ELIKAGAIEN BIDEZKO INTOXIKAZIOA

*Staphylococcus aureus*aren enterotoxinek eragindako urdail-hesteetako intoxikazioa da.

● SINTOMAK

GORAGALEA
GORAKOA
URDAILEKO MINA
SABELALDEKO MINA

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

▼ GARBITU	▼ ONDO EGOSI	▼ DESINFEKTATU	▼ EKIDIN	▼ MANTENDU	▼ GARBITU	▼ MANTENDU
 eskuak kuzinatzen hasi aurretik.	arrautzak, haragiak, arrainak eta horiekin eginiko produktuak. Bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, albait arinen hoztu.	 tresnak, oholak, azalerak...	elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.	hotz-katea elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.	ongi fruta eta barazki guztiak kanilako ura erabiliz; batik bat, gordinik kontsumitu behar badira.	Arrautza gordinarekin eginiko elikagaiak (maionesa, saltsak, izozkiak, kremak, okintzako masak) tenperatura aseguruetan mantendu (bero, 60°C-tik gora edo hotz, hozkailuan) kontsumitzen diren arte.
▼ EZ KONTSUMITU	▼ EZ DESIZOZTU					
jatorri bermatua ez duten hestebeteak.	elikagaiak giro-tenperaturan.					