



YERSINIA

BAKTERIOAK YERSIOSIA ERAGITEN DU GIZAKIONGAN, HIGIENE FALTAREN ONDORIOZ JATORRIAN KUTSATUTAKO ELIKAGAIK KONTSUMITZEAGATIK, ETA ELIKAGAIK PROZESUAN EDO ETXEAN BEHAR EZ BEZALA ERABILTZEAGATIK ETA PRESTATZEAGATIK.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIK

Hozteko tenperaturetan hazten da bakterioa, baina tratamendu termikoarekiko minbera da. Hori dela eta, elikagai gordinekin eta gutxiegi kuzinatutakoekin lotu ohi da, bai eta jaki prestatuekin eta/edo hozkailuan denbora luzez hutsean gordeta egon direnekin ere.



PASTEURIZATU
GABEKO ESNEA
eta HORREKIN
egindako
ESNEKIAK



TXERRI- eta
ARDI-HARAGIA,
eta HORIEKIN
egindako
PRODUKTUAK



ARRAUTZA
GORDINAK eta
horiekin egindako
PRODUKTU
ERATORRIAK

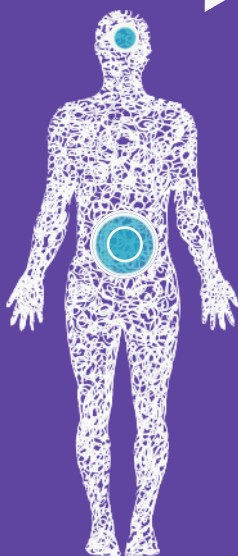


JAKI PRESTATUAK
eta HUTSEAN
ONTZIRATUTAKOAK

▶ ELIKAGAIEN BIDEZKO INTOXIKAZIOA

Yersiniak eragindako urdail-hesteetako infekzioa.

● SINTOMAK
SABELALDEKO MINA
BEHERAKOA
GORAGALEA
SUKARRA



JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

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