SALMONELLA

GIZAKIEN ARTEAN **SALMONELLOSIA** ERAGIN DEZAKEEN BAKTERIOA, BALDIN ETA JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATZEAREN EDO HIGIENE FALTAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIAK KONTSUMITZEN BADIRA.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Bakterio hau minbera da tratamendu termikoekiko; beraz, **gordinik edo gutxi kuzinatutako** elikagaien kontsumoari lotuta dago.

SALMONELLOSIA

*Salmonella*k eragindako urdail-hesteetako infekzioa da.

SINTOMAK

BEHERAKOA

SABELALDEKO MINA

SUKARRA

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

KUZINATU	GARBITU	SAIHESTU	DESINFEKTATU	HOZTU
modu egokian arrautza, haragiak eta horietatik eratorritako produktuak.	eskuak kuzinatzen hasi aurretik.	elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.	tresnak, oholak, azalerak...	berehala arrautza gordinarekin (maionesa, saltsak, kremak) eginiko elikagaiak eta 24 orduren barruan kontsumitu.

EZ DESIZOZTU	EZ GARBITU
elikagaiak giro-tenperaturan.	hozkailuan sartu aurretik arrautzak.

+info Salmonella ▶ www.elika.net