

# CAMPYLOBACTER

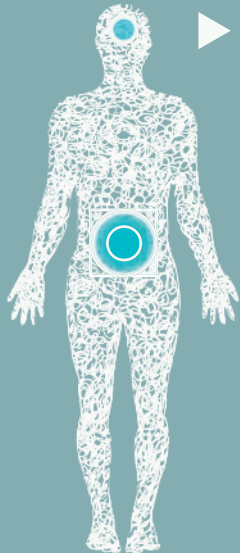
GIZAKIEN ARTEAN **CAMPYLOBACTERIOSIA**

ERAGIN DEZAKEEN BAKTERIOA, BALDIEN ETA JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATZEAREN EDO HIGIENE FALTAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIK KONTSUMITZEN BADIRA.



## ▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIK

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



## ▶ CAMPYLOBACTERIOSIA

*Campylobacter*ak eragindako urdail-hesteetako infekzioa da.

- **SINTOMAK**  
BEHERAKOA  
SABELALDEKO MINA  
SUKARRA

## JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>▼ GARBITU</b> eskuak kuzinatzen hasi aurretik.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ <b>KUZINATU</b> modu egokian arrautza, haragiak eta horietatik eratorritako produktuak. Kontsumitu ondoren, alaitz arinen hoztea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ <b>DESINFEKTATU</b> tresnak, oholak, azalerak...</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ <b>SAIHESTU</b> elikaagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ <b>SAIHESTU</b> Tratamendu termikorik jasan ez duen esne gordinaren eta esnekien kontsumoa saihestea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ <b>MANTENDU</b> elikaagai gordinak garraiatzen direnean hotz-katea.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>▼ EZ DESIZOZTU</b> elikaagaiak giro-tenperaturan.</li> </ul>					