



COXIELLA ANIMALIEN ARTEAN DAGOEN BAKTERIOA, PERTSONEI HIGIENE FALTAREN ETA JATORRIAN ETA PROZESUAN TXARTO MANIPULATZEAREN ONDORIOZ TRANSMITITZEN DENA:

- NAGUSIKI, INFEKTATUTAKO ANIMALIEN HONDAKINEKIN KUTSATUTAKO HAUTSA ARNASTEAGATIK
- NEURRI TXIKIAGO BATEAN, INFEKTATUTAKO ANIMALIETATIK ATERATAKO ELIKAGAI GORDINAK KONTSUMITZEAGATIK.



▶ AINTZAT HARTZEKO ELIKAGAIAK

Bakterio minbera pasteurizazioaren aurrean, baina hozte- eta izozte-tenperaturak jasaten dituen; beraz, animalia-jatorriko elikagai gordinen kontsumoarekin lotzen da.



PASTEURIZATU
GABEKO ESNE
GORDINA



ESNE GORDINEZ
EGINIKO
ESNEKIAK: gazta,
gurina, esnegaina,
gatzatua...

▶ Q SUKARRA

Coxiellak eragindako infekzioetik eratorritako gaixotasuna

○ SINTOMAK

ARINAK:

Sukarra
Gorakoak
Giharretako, urdaileko eta bularreko mina

LARRIAK:

Pneumonia
Hepatitisa

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

GARBITU

eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.



DESINFEKTATU

tresnak, oholak, azalerak...



SAIHESTU

esne gordina eta esne gordinez eginiko produktuak kontsumitzea.

MANTENDU

hotz-katea elikagai gordinak garraiatzean, eta hoztu al bait arinen, prestatzen eta kontsumitzen diren arte.

KUZINATU

ondo elikagaiak eta elikagaiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kuzinatu ondoren, hoztu al bait arinen.

GARBITU

ondo fruta eta barazkiak, gordinik kontsumituko badira.

EZ DESIZOZTU

elikagaiak giro-tenperaturan, ezpada hozkailuaren beheko aldean.

EZ NAHASTU

elikagai gordinak eta kuzinatuak