



CRONOBACTER

BAKTERIOAK ELIKADURA-TOXIINFEKZIOAK

ERAGITEN DITU, BEREZIKI, BULARREKO HAURREN ARTEAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATUTAKO ELIKAGAI DESHIDRATATUEN KONTSUMOAREN BIDEZ.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Bakterio hori oso sentikorra da tenperatura altuko tratamenduen aurrean (pasteurizazioa), baina oso iraunkorra hezetasun-maila baxuan; beraz, prestatzean eta ontziratzean kutsatutako elikagai deshidratatuekin lotzen da.



BULARREKO HAURRENTZAKO PRESTAKINAK eta FORMULAK



ESNE-HAUTSA

▶ ELIKAGAIEN BIDEZKO INTOXIKAZIOA

Cronobacter bakterioak eragindako infekzio gastrointestinala.

○ SINTOMAK

gorakoa
urdaileko mina
sukarra



Meningitisa edo enterokolitisa bularreko haurren eta pertsona immunodeprimituen artean.

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

▼ GARBITU	▼ EKIDIN	▼ DESINFEKTATU	▼ BERREGIN	▼ KONTSUMITU	▼ ERABILI
edozein elikagai manipulatu aurretik.	elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.	tresnak, azalerak eta biberoiak.	hauts-prestakina ur edangarriz, 70° C-tan (ez erabili mikrouhin-labea, tenperatura ez baita modu uniformearen banatzen).	berregindako prestakina berehala edo 5° C-tan mantendu (ur hotzetan edo hozkailuan) kontsumitzen den arte (gehenez ere, 2 ordu igaro baino lehen).	prestakin likido esterilak bularreko haur immunodeprimitu eta goiztiarrentzat.
					