

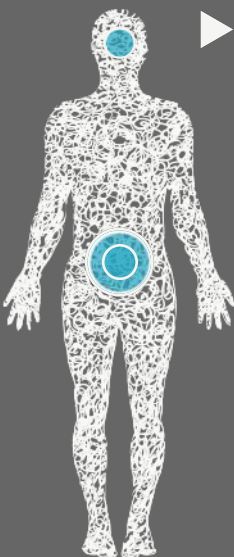
HISTAMINA

HISTAMINAREN BAKTERIO EKOIZLEEK EKOIZTEN DUTEN TOXINA DA, PERTSONEN ARTEAN ELIKADURA-INTOXIKAZIOA ERAGIN DEZAKEENA, JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN HIGIENE FALTAREN EDO KONTSERBAZIO EZEGOKIAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIK KONTSUMITZEAN.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIK

Oso zaila da histamina desagerraraztea elikagaien egotera iritsi denean; beraz, manipulatzeko tenperatura altuak eta pH baxua jasan dituzten elikagai fresko eta hartzituekin lotzen da.



▶ INTOXIKAZIO HISTAMINIKOA

Histamina-maila handiek eragindako intoxikazioa.

● SINTOMAK

AZKURA eta AURPEGIA GORRITZEA
BURUKO MINA batzuetan,
GORAGALEAK eta GORAKOIA

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

<p>● ▼ GARBITU</p> <p>eskuak, edozein elikagai manipulatu aurretik.</p>	<p>● ▼ DESINFEKTATU</p> <p>tresnak, oholak eta azalera.</p>	<p>● ▼ MANTENDU</p> <p>hotz-katea, elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.</p>	<p>● ▼ MANTENDU</p> <p>hotz arrainak eta elikagaiak prestatzen eta kontsumitzen diren arte.</p>	<p>● ▼ SAIHESTU</p> <p>esne gordina eta horrekin eginiko esnekien kontsumoa.</p>	<p>● ▼ KUZINATU</p> <p>modu egokian arrainak, haragiak eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, alait arinen hoztea.</p>	<p>● ▼ SAIHESTU</p> <p>elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.</p>
<p>● ▼ EZ DESIZOZTU</p> <p>elikagaiak giroko tenperaturan, ezpada hozkailuaren behealdean.</p>						