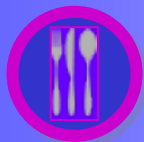




# MYCOBACTERIUM

ANIMALIEN ARTEAN

DAGOEN BAKTERIOA, TUBERKULOSIA ERAGIN DEZAKEENA PERTSONENGAN, JATORRIAN, PROZESATZEAN ETA ETXEAN HIGIENE FALTAREN ETA TXARTO MANIPULATZEAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAI GORDINAK KONTSUMITZEAN.



## ▶ AINTZAT HARTZEKO ELIKAGAIAK

Bakterio erresistentea da hozte-tenperaturen eta ingurugiro azido eta hezeetan; baina, minbera pasteurizazio-tenperaturen aurrean, beraz, animalia-jatorriko elikagai gordinen kontsumoarekin lotzen da, batez ere, behi-jatorrikoekin.



PASTEURIZATU  
GABEKO BEHI  
ESNE GORDINA



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

## ▶ TUBERKULOSIA

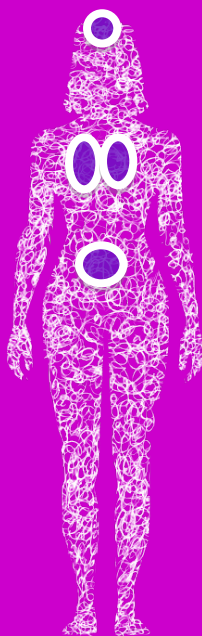
*Mycobacterium*ak eragindako infekziotik eratorritako gaixotasuna.

### ○ SINTOMAK:

Sukarra  
Nekea  
Pisuaren galera

### ○ UKITUTAKO ORGANOAK:

Urdail-hesteak  
Birikak  
Sistema linfatikoa



## JARDUNBIDE EGOKIAK ETXEAN



### GARBITU

eskuak edozein elikagai manipulatutako aurretik.



### DESINFEKTATU

tresnak, oholak, azalera...



### SAIHESTU

esne gordina eta esne gordinen eginiko produktuen kontsumoa.

### KUZINATU

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

### MANTENDU

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

### GARBITU

ondo fruta eta barazkiak, gordinik kontsumituko badira.



### EZ DESIZOZTU

elikagaiak giro-tenperaturan, ezpada hozkailuaren beheko aldean.

### EZ NAHASTU

elikagai gordinak eta kuzinatuak