

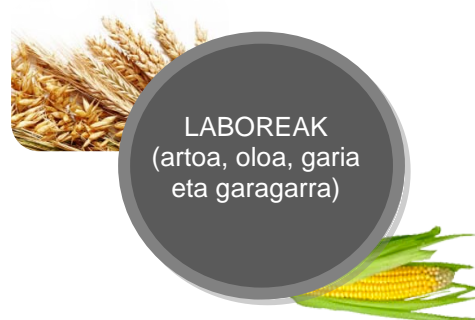
NIBALENOLA

LANDARE JATORRIKO ELIKAGAIAK,
 JATORRIAN KUTSATUAK, KONTSUMITUZ GERO, PERTSONEN ARTEAN ELIKADURA
 INTOXIKAZIOA ERAGIN DEZAKETEN ONDDOEK EKOITZITAKO MIKOTOXINA.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Nibalenola ekoizten duten onddoek, nagusiki, labore-uztak erasotzen dituzte; beraz, **laboreen eta horietatik eratorritako** kontsumoarekin lotzen da nagusiki.

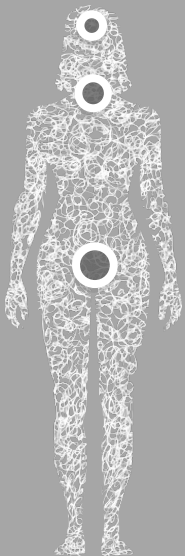


▶ ELIKAGAIEN BIDEZKO INTOXIKAZIOA

Deoxinibalenol-kopuru handiak hartzeak eragindako intoxikazioa beste micotoxina batzuekin batera.

- SINTOMAK:
 GORAGALEA
 GORAKOA
 SABELALDEKO MINA
 BEHERAKOA
 BURUKO MINA

- KALTETUTAKO ORGANOKAK:
 sistema immunologikoa
 sistema hematologikoa



JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

Etxean higiene-jardunbide egokiak erabiliz ezin dira elikagaietako nibalenolak desagerrarazi. Nolanahi ere den, gomendagarria da zenbait jarraibideri jarraiki aritzea, beste agente biologiko batzuekin (bakterioak, birusak, parasitoak) kutsatzea saihesteko:

GARBITU	DESINFEKTATU	MANTENDU	MANTENDU	KUZINATU	SAIHESTU	GARBITU
<p>eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.</p>	<p>tresnak, oholak eta azalerak.</p>	<p>hotz-katea, elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.</p>	<p>hotz haragiak, arrainak eta gainerako elikagaiak prestatzen eta kontsumitzen diren arte.</p>	<p>modu egokian arrainak, haragiak eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, al bait arinen hoztu.</p>	<p>elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.</p>	<p>modu egokian fruta eta barazki guztiak gordinik kontsumitu behar badira.</p>

● EZ DESIZOZTU

elikagaiak giroko tenperaturan, ezpada hozkailuaren behealdean.