

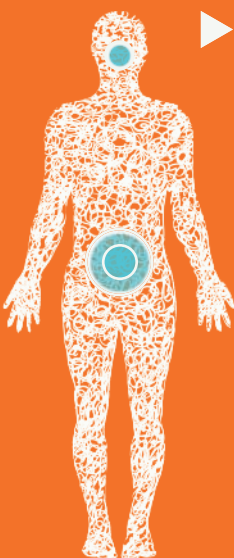
SHIGELLA

BAKTERIOAK SHIGELOSIA ERAGIN DEZAKE GIZAKIEN ARTEAN, BALDIN ETA JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATZEAREN EDO HIGIENE EZAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIAK KONTSUMITZEN BADIRA.



▶ AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Bakterio minbera da tratamendu termikoarekiko, baina giro-temperaturan, hezetasun txikia dagoenean eta azidotasuna txikia denean hazten da; beraz, elikagai azido gordinen eta giro-temperaturan denbora jakin bat egin duten elikagaien kontsumoari lotzen zaio.





▶ SHIGELOSIA

Shigella eragindako urdail-hesteetako infekzioa.

● SINTOMAK

- BEHERAKOA
- SUKARRA
- GORAGALEA
- GORAKOA
- SABELALDEKO MINA

JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

<p>● ▼ GARBITU</p> <p>eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.</p> 	<p>▼ SAIHESTU</p> <p>esne gordina eta horrekin eginiko esnekien kontsumoa.</p>	<p>▼ GARBITU</p> <p>modu egokian fruta eta barazki guztiak kanilako ura erabiliz, gordinik kontsumitu behar badira.</p>	<p>▼ DESINFEKTATU</p> <p>tresnak, oholak eta azalerak.</p> 	<p>▼ SAIHESTU</p> <p>elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua.</p>	<p>▼ MANTENDU</p> <p>hotz-katea, elikagai gordinak garraiatzen diren bitartean.</p>	<p>▼ KUZINATU</p> <p>modu egokian haragiak eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitzen diren arte. Kontsumitu ondotik, albait arinen hoztea.</p>
<p>● ▼ EZ DESIZOZTU</p> <p>elikagaiak giroko temperaturan, ezpada hozkailuaren behealdean.</p>						