

# TRICHIANELLA

JATORRIAN KUTSATUTAKO ANIMALIEN

ELIKAGAIK KONTSUMITZEAREN ONDORIOZ PERTSONEN ARTEAN TRIKINOSIA ERAGIN DEZAKEEN PARASITOA



## KONTUAN HARTU BEHARREKO ELIKAGAIK

Hozteko eta izozteko tenperaturei, eta keztatzeko, lehortzeko eta gatzetan sartzeko prozesuei aurre egiten dien parasittoa da, baina minbera egoste-tenperaturan (> 60° C). Beraz, haragi-produktu gordin edo gutxi kuzinatutakoekin lotu ohi da.



**BASURDE HARAGIA ETA ERATORRIK** (txorizoa, urdaiazpikoa, saltxitxak eta abar)



**ETXEKO TXERRIAREN HARAGIA ETA ERATORRIK** (hestebeteak, hamburgesak eta abar)

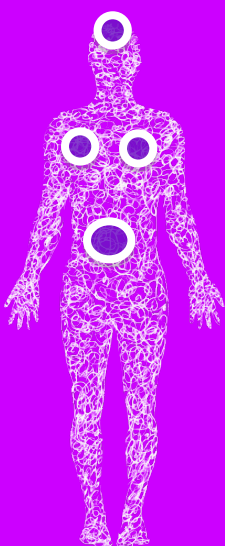


**ZALDI ETA MOXAL HARAGIA**



## ▷ TRIKINOSIA

Infekzio arina/larria da, irentsitako *Trichinella* larben kopuruaren arabera.



### SINTOMAK

#### ARINAK:

Sukarra  
Goitigaleak  
Beherakoa

#### LARRIAK:

Kolikoak  
Begiko edemak  
Giharretako mina eta zurruntasuna  
Arnasteko zailtasunak

## JARDUNBIDE EGOKIAK etxean



### GARBITU

eskuak edozein elikagai manipulatu baino lehen.



### DESINFEKTATU

tresnak, taulak, gainazalak...



### SAIHESTU

etxeke animaliak egotea jatekoak prestatzen diren eremuan.

### KUZINATU

ondo haragia eta horiekin eginiko produktuak, eta bero mantendu kontsumitu arte. Kontsumitu ondoren, sartu hotzetan ahalik eta lasterrena.

### MANTENDU

hotz katea elikagai gordinak garraiatu bitartean eta sartu hotzetan ahalik eta azkarrena, harik eta horiek prestatu eta kontsumitu arte.

### GARBITU

ondo frutak eta barazkiak, gordinik kontsumituko direnean.



### EZ DESIZOZTU

elikagaiak giroko tenperaturan, hozkailuaren beheko aldean baizik.

### EZ NAHASTU

elikagai gordinak kuzinatutakoekin