YERSINIA

BACTERIA QUE PRODUCE YERSINIOSIS EN LOS HUMANOS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE EN ORIGEN E INADECUADA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN EN EL PROCESO Y EN EL HOGAR.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria que crece a temperaturas de refrigeración, pero sensible al tratamiento térmico por lo que se asocia a **alimentos crudos e insuficientemente cocinados** y a **platos preparados y/o al vacío** conservados durante largo tiempo en la nevera.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Infección gastrointestinal producida por *Yersinia.*

SÍNTOMAS

- DOLOR ABDOMINAL
- DIARREA
- VÓMITOS
- FIEBRE

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

▼ LIMPIARSE	▼ COCINAR	▼ DESINFECTAR	▼ EVITAR	▼ MANTENER	▼ MANTENER	▼ LAVAR BIEN
las manos antes de cocinar.	bien los huevos, las carnes, los pescados, y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	utensilios, tablas, superficies...	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.	los alimentos elaborados con huevo crudo como la mayonesa, salsas, helados, cremas, masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60ºC o refrigerados en la nevera) hasta su consumo.	las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.

▼ NO DESCONGELAR	▼ NO CONSUMIR
los alimentos a temperatura ambiente.	embutidos de procedencia no garantizada.

+info Yersinia ▶ www.elika.net