# E.COLI

GIZAKIEN ARTEAN URDAIL-HESTEETAKO TOXIINFEKZIOA ERAGIN DEZAKEEN BAKTERIOA, BALDIN ETA JATORRIAN, PROZESUAN ETA ETXEAN BEHAR EZ BEZALA MANIPULATZEAREN EDO HIGIENE FALTAREN ONDORIOZ KUTSATUTAKO ELIKAGAIAK KONTSUMITZEN BADIRA.

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

## AINTZAT HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Bakterio hau minbera da tratamendu termikoekiko; beraz, **gordinik edo gutxi kuzinatutako** elikagaien kontsumoari lotuta dago.

## ELIKADURA TOXIINFEKZIOA

*E.coli*k eragindako urdail-hesteetako infekzioa da.

### SINTOMAK

BEHERAKOA

SABELALDEKO MINA

SUKARRA

### GILTZURRUNETAKO LESIO KRONIKOAK

pertsona minberenen artean (5 urtetik beherako umeak, 65 urtetik gorako pertsona nagusiak eta immunodeprimituak)

+info E.coli ▶ www.elika.net

## JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

| ▼GARBITU | ▼SAIHESTU | ▼KUZINATU | ▼DESINFEKTATU | ▼SAIHESTU | ▼GARBITU | ▼MANTENDU |
|---|---|---|---|---|---|---|
| eskuak kuzinatzen hasi aurretik. | tratamendu termikorik jasan ez duen esne gordinaren eta esnekien kontsumoa saihestea. | modu egokian haragiak eta horietatik eratorritako produktuak. Kontsumitu ondoren, albait arinen hoztea. | tresnak, oholak, azalerak... | elikagai gordinen eta kuzinatuen arteko kutsadura gurutzatua. | fruta eta barazki guztiak kanilako ura erabiliz; batik bat, gordinik kontsumitu behar badira. | elikagai gordinak garraiatzen direnean hotz-katea. |

### ▼EZ DESIZOZTU

elikagaiak giro-tenperaturan.