



Duénsa di Orijen Alimentar

Dias istremamenti kalorentu pode provoka kortis di inerja ki ta leba a falhas na sistémas di rifrijerason di kamions, armazéns, lojas y kazas. Kel-li pode signifika ma kumida ka sa ta ser mantedu na temperatura siguru, u ki pode leba-s a straga na prusésu di transpórti ô armazenamentu. Alimentus pirisível ki ta kore risku di straga ta inklui karni, ovu, latisínius, fruta kortádu, alguns ligumi, arôs kuzidu y restus di kumida.

Dias kalorentu y umidu tanbê pode jera kondisons idial pa baktérias sima salmonela dizinvolve. Óras ki kes baktéria li ta kria na kumida ki nu ta injiri, es pode provoka duénsas gastrointistinal sima stômagu iritádu, diaréia, vómitu y dizidratason.

Kenha ki sa ta kore más risku?

- Pesoas ku más di 65 anu
- Kriansas ku ménus di 5 anu
- Pesoas grávida
- Pesoas ku sistéma imunitáriu kunprumitidu

Kuzé ki nu pode faze?

- Djobe bu jilera y bu dispénsa pa artigus ki pode dja sta kontaminádu
- Ka bu dexe alimentus pirisível fora pa más du ki un óra duranti transpórti y uzu
- Si portas di jilera y di konjelador mante fitxádu, alimentus ta bai sta siguru duranti 4 óra na un jilera, 48 óra na un konjelador, 24 óra na un konjelador meiu xeu
- Fulha fora tudu alimentu pirisível di bu jilera (karni, pexi, fruta y ligumi kortádu, ovu, leti y restus di kumida) dipôs di 4 óra sen iletrisidádi
- Uza mala térmiku pa transporta alimentus konservádu y konjeládu.
- Djobe temperatura: jileras debe sta entri 35° y 38°F y konjelador debe sta baxu di 0°F
- Jiri y faze kumida di akordu ku orientasons di preparason di siguránsa

