

## A Salmonella-fertőzés

### Megjelenés:

[A videó a címmel, Salmonella-fertőzés, kezdődik. A videó teljes hosszában a kép bal alsó sarkában látható a Nébih logója.]

[A képen osztott képző jelenik meg. A baloldalon egy kismama, fotelben ülve, gyengéden simogatja domborodó hasát, a jobb oldalon felirat.]

**Felirat:** A Nébih összegyűjtötte a kismamákat érintő, élelmiszerekhez kötődő élelmiszerbiztonsági veszélyeket és bemutatja azokat a lépéseket, amelyek betartásával az élelmiszer okozta megbetegedések megelőzhetőek.

[Ismét osztott képzőt látunk, a jobb oldalon az ágyon, törökülésben ülő kismama büszkén, mosolyogva simogatja pocakját, a bal oldalon felirat.]

**Felirat:** Amikor az édesanya új életet hord a szíve alatt, szervezete alkalmazkodik a megváltozott körülményekhez. Ennek következtében a kismamák fogékonyabbak lehetnek különböző megbetegedésekre, így az élelmiszer-eredetű megbetegedésekre is, amelyek nemcsak az anya, hanem a születendő baba szempontjából is kockázatosak lehetnek.

**Felirat:** Mi az a Salmonella?

[A kép bal oldalán a Salmonella-kórokozó fotója látható, a jobb oldalon felirat.]

**Felirat:** A Salmonellák okozzák a legtöbb élelmiszer-eredetű megbetegedést.

[A kép baloldalán, egy szalmával kitömött ládában friss tojások között válogat valaki, a láda mellett csirke sétál el. A kép jobb oldalán felirat.]

**Felirat:** Főleg állati eredetű élelmiszerekkel, például nyers baromfihús és tojás révén jutnak az emberi szervezetbe. Fertőző lehet az ürülékkel szennyezett zöldség és gyümölcs is.

[A kép baloldalán egy nő lapos hasát tapintásos diagnosztikával vizsgálják.]

**Felirat:** Főként emésztőrendszeri panaszokat okoznak, hányás, hasmenés, erős hasi görcsök formájában, amelyet akár láz is kísérhet.

**Felirat:** Mit tegyünk, hogy elkerüljük a Salmonella-fertőzést?

[A kép felső kétharmadában egy tálon lévő grillcsirkét szeletel valaki, a terített asztalon. Az asztalon található még camambert, dió, grillezett zöldségek. A kép alsó harmadában felirat.]

**Felirat:** Legfontosabb eszközünk az alapos sütés-főzés. Ügyeljünk rá, hogy az étel belseje is legalább 2 percig elérje a 75°C-ot.

[A kép felső kétharmadában felhabzó szappannal mos valaki kezét, az alsó harmadban felirat.]

**Felirat:** A Salmonella-fertőzés terjedésének gyakori okozója a nem megfelelő WC-higiénia, ezért rendkívül fontos az illemhely tisztán tartása és különösen a gondos kézmosás!

[A videó végén megjeleni a Nébih logója, feliratban a hivatal teljes neve: Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Az egészséges családokért szlogen, illetve az az internet elérés, link,

ahonnan bővebb információkat nyújtó kiadvány tölthető le, az [eteltcsakokosan.hu/baba-mama/](http://eteltcsakokosan.hu/baba-mama/).]