

LA SEGURETAT
ALIMENTÀRIA
TAMBÉ ESTÀ A
LES TEVES MANS

> PROTEGEIX-TE

2009



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

> GENER > 2009

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



> PROTEGEIX-TE
- Virus de l'hepatitis A

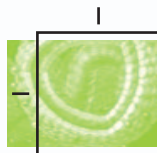
> ES BUSCA:

Virus de l'hepatitis A

S'amaga en mol·luscos bivalves.

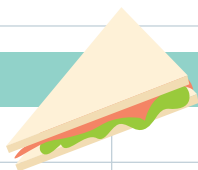
> PROTEGEIX-TE

Evita menjar marisc com musclos, ostres o tellerines poc fets al vapor o crus.



Virus de l'hepatitis A

> FEBRER > 2009



Listeria



> PROTEGEIX-TE

							1
2	3	4	5	6	7		8
9	10	11	12	13	14		15
16	17	18	19	20	21		22
23	24	25	26	27	28		



> **ES BUSCA:**

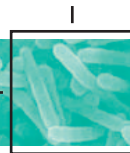
Listeria

Pot amagar-se en el salmó fumat i les amanides, entre d'altres.

> **PROTEGEIX-TE**

Durant l'embaràs evita els formatges de llet no pasteuritzada, el peix fumat i els productes carnis cuits refrigerats i renta bé l'enciam.

Listeria



> MARÇ > 2009

Anisakis								
> PROTEGEIX-TE								1
2	3	4	5	6	7			8
9	10	11	12	13	14			15
16	17	18	19	20	21			22
23	24	25	26	27	28			29
30	31							

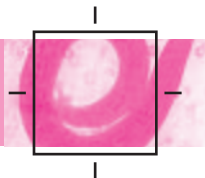
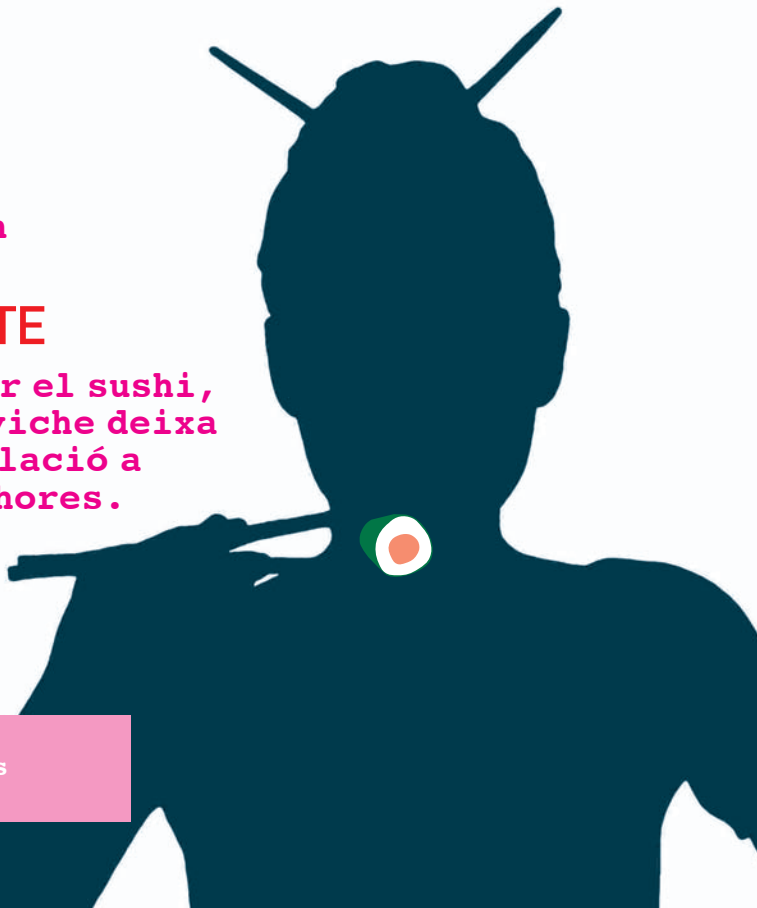
> **ES BUSCA:**

Anisakis

Pot amagar-se en
el peix cru.

> **PROTEGEIX-TE**

Abans de preparar el sushi,
el seitó o el ceviche deixa
el peix en congelació a
-20°C durant 24 hores.



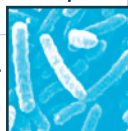
Anisakis

> ABRIL > 2009

			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

> **PROTEGEIX-LOS**

E. sakazaaki





E. sakazaaki

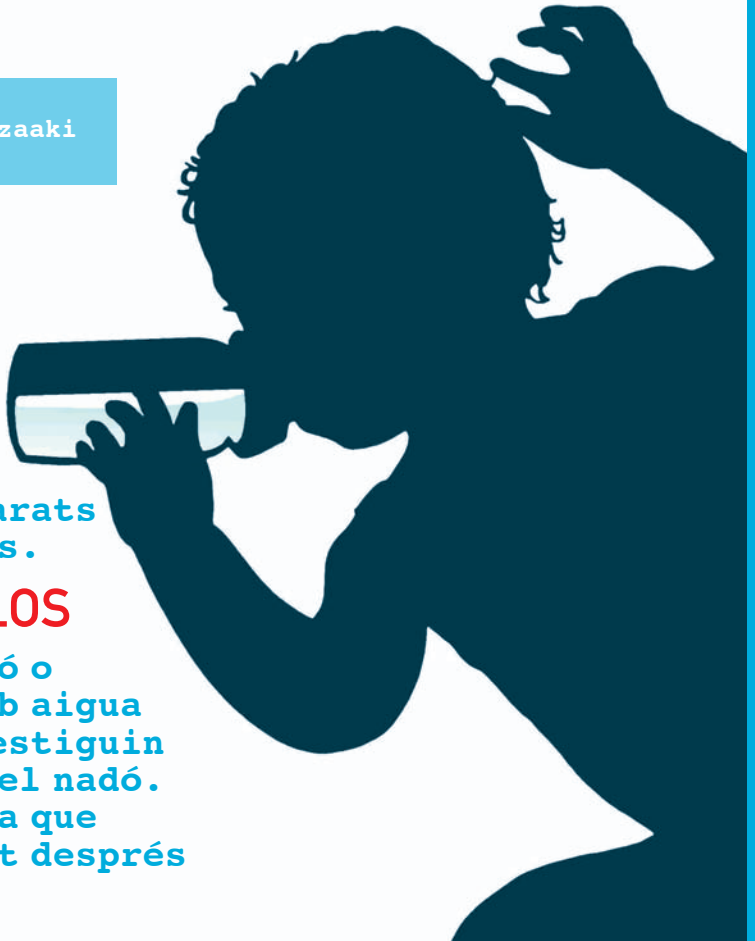
> ES BUSCA:

E. sakazaaki

S'amaga en preparats
infantils en pols.

> PROTEGEIX-LOS

Prepara el biberó o
les farinetes amb aigua
bullida i, quan estiguin
tebis, alimenta el nadó.
Descarta la resta que
no hagi consumit després
de 2 hores.

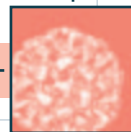


> MAIG > 2009



					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

> PROTEGEIX-TE
Rotavirus i norovirus



> ES BUSQUEN: Rotavirus i norovirus

Poden viure en molts tipus d'aliments i aigües contaminats per manipuladors.

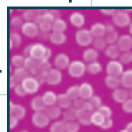
> PROTEGEIX-TE

Extrema les mesures d'higiene sobretot en el rentat de mans després d'anar al vàter i abans de manipular el menjar.



> JUNY > 2009

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Estaphilococcus aureus

> PROTEGEIX-TE

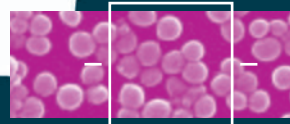
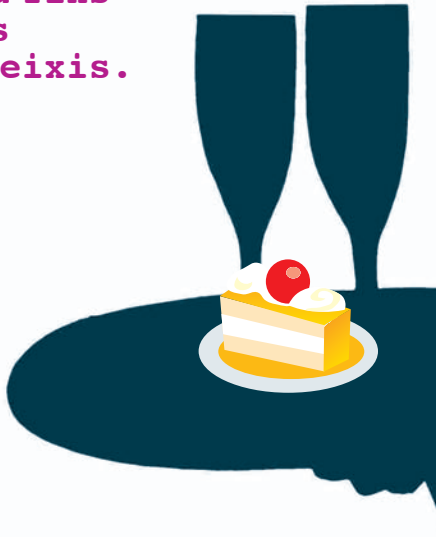


> **ES BUSCA: Estaphilococcus aureus**

Poden créixer en les pastes amb nata o crema i les postres dolces.

> **PROTEGEIX-TE**

Les postres fetes a base d'ou, cremes, flams, formatges tendres, nates, tiramisú, etc., conserva-les en fred fins que les consumeixis.



Estaphilococcus aureus

> JULIOL > 2009



> PROTEGEIX-TE

Campylobacter

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

> **ES BUSCA:**

Campylobacter

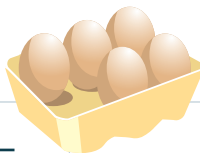
S'amaga en la carn crua d'aus.

> **PROTEGEIX-TE**

A la cuina no deixis que els aliments crus, com la carn d'aviram, contaminin els aliments ja preparats llestos per al consum.



> AGOST > 2009



Salmonella

> PROTEGEIX-TE

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

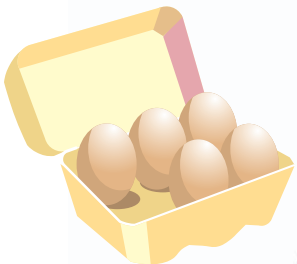
> **ES BUSCA:**

Salmonella

S'amaga en la carn i els ous.

> **PROTEGEIX-TE**


Prepara les salses elaborades amb ou com maionesa i allioli amb la mínima antelació i manteniu-les al refrigerador fins que les consumeixis.




Salmonella

> SETEMBRE > 2009

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

 **E. coli 0157:H7**
> PROTEGEIX-TE



> **ES BUSCA:**

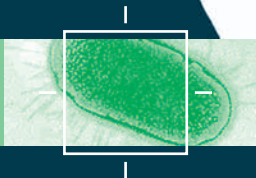
E. coli O157:H7

Li agrada amagar-se
en la carn picada.

> **PROTEGEIX-TE**

Assegura 't que
els productes com
les hamburgueses,
les salsitxes
i les botifarres
estan ben fets.

E. coli O157:H7



> OCTUBRE > 2009

				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		



> PROTEGEIX-TE
Bolets verinosos

> **ES BUSQUEN:** Bolets verinosos

S'amaguen en boscos humits,
a la tardor.

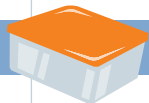
> **PROTEGEIX-TE**

En cas de dubte, no els cullis
i sobretot no els mengis.



Bolets verinosos

> NOVEMBRE > 2009

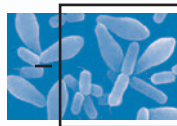


> PROTEGEIX-TE

Clostridium perfringens



							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							



Clostridium
perfringens

> ES BUSCA:
**Clostridium
perfringens**

Poden sobreviure
a la cocció i
multiplicar-se en els
menjars que guardem
durant dies.

> PROTEGEIX-TE

Si prepares amb antelació
carn rostida amb salsa,
estofat, carn d'olla o carns
farcides assegurat d'abatre
ràpidament la temperatura i
mantenir-los en refrigeració.

> DESEMBRE > 2009

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

> PROTEGEIX-TE

Microorganismes patògens



> NETEJAR

> ES BUSQUEN:

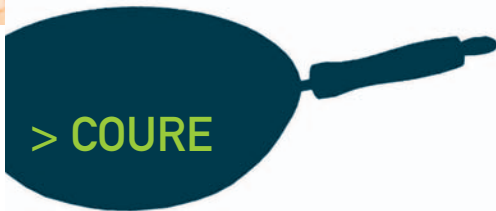
Microorganismes patògens

Poden contaminar els aliments que consumim.

> PROTEGEIX-TE

Respecta les quatre normes per preparar aliments segurs.

> SEPARAR



> COURE

> REFREDAR





> NETEJAR

> ES BUSQUEN:

Microorganismes patògens

Poden contaminar els aliments que consumim.

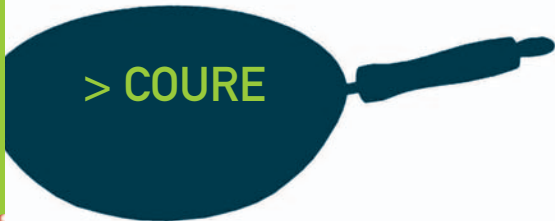
> PROTEGEIX-TE

Respecta les quatre normes per preparar aliments segurs.

> SEPARAR



> COURE



> REFREDAR

