

## A Campylobacter-fertőzés

### Megjelenés:

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

[A képen osztott képzés 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 képzést 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 Campylobacter?

[A kép baloldalán a Campylobacter kórokozóról készült fotó látszik, a jobb oldalon felirat.]

**Felirat:** A Campylobacter által okozott megbetegedés a leggyakrabban előforduló élelmiszer-eredetű fertőzések közé tartozik, hazánkban évente 6000-8000 esetet regisztrálnak a baktérium következtében.

[A kép baloldalán fűszerezett csirkemellet készítenek elő sütéshez, a vágódeszkán lévő hús mellett látszik az elektromos grillező sütőlapja.]

**Felirat:** A Campylobacter-fertőzés forrása legtöbbször a nyers, nem megfelelően hőkezelt baromfihús, illetve a pasztörizálatlan tej és az abból készült termékek.

[A kép baloldalán egy üvegpohárban tej, és két tojás látszik az asztalon.]

[A képen egy kismama ül, utcai ruhában, egészségügyi maszkban, valamilyen hivatalos helyen és óvatosan helyezkedik a széken, közben óvón simogatja a hasát.]

**Felirat:** A várandósság során fellépő Campylobacter-fertőzés a terhesség szakaszától függően különböző kockázatokkal járhat: az első pár hónapban vetélést, később koraszülést vagy akár halva születést is okozhat.

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

[A kép bal oldalán serpenyőben sütnék egy darab húst, a készítő két gerezd fokhagymát ejt a hús mellé, a jobb oldalon felirat.]

**Felirat:** A húsokat mindig alapos sütés-főzés után fogyasszuk, a nyerstej és abból készült tejtermékek fogyasztását pedig kerüljük!

[A kép bal oldalán egy frissen sült grillcsirkét hoznak be tálon, és tesznek az asztalra.]

**Felirat:** Az ételkészítéskor a húsok belseje érje el a 75°C-ot legalább 2 percen keresztül. Ezt konyhai hőmérővel (maghőmérővel) tudjuk ellenőrizni.

[A kép felső sávjában, hibásan egymás mellett látható a nyers hús és a salátaköretbe szánt, később nem hőkezelt paprika, újhagyma, sárgarépa, áthúzva, mint hibás élelmiszerkezelési példa, a képmező alsó sávjában felirat.]

**Felirat:** Sokszor keresztszennyeződés okozza a problémát, ezért fokozottan ügyeljünk a megfelelő kézmosásra, a nyers húsok elkülönítésére, külön vágódeszka, és kés használatára.

[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/.]