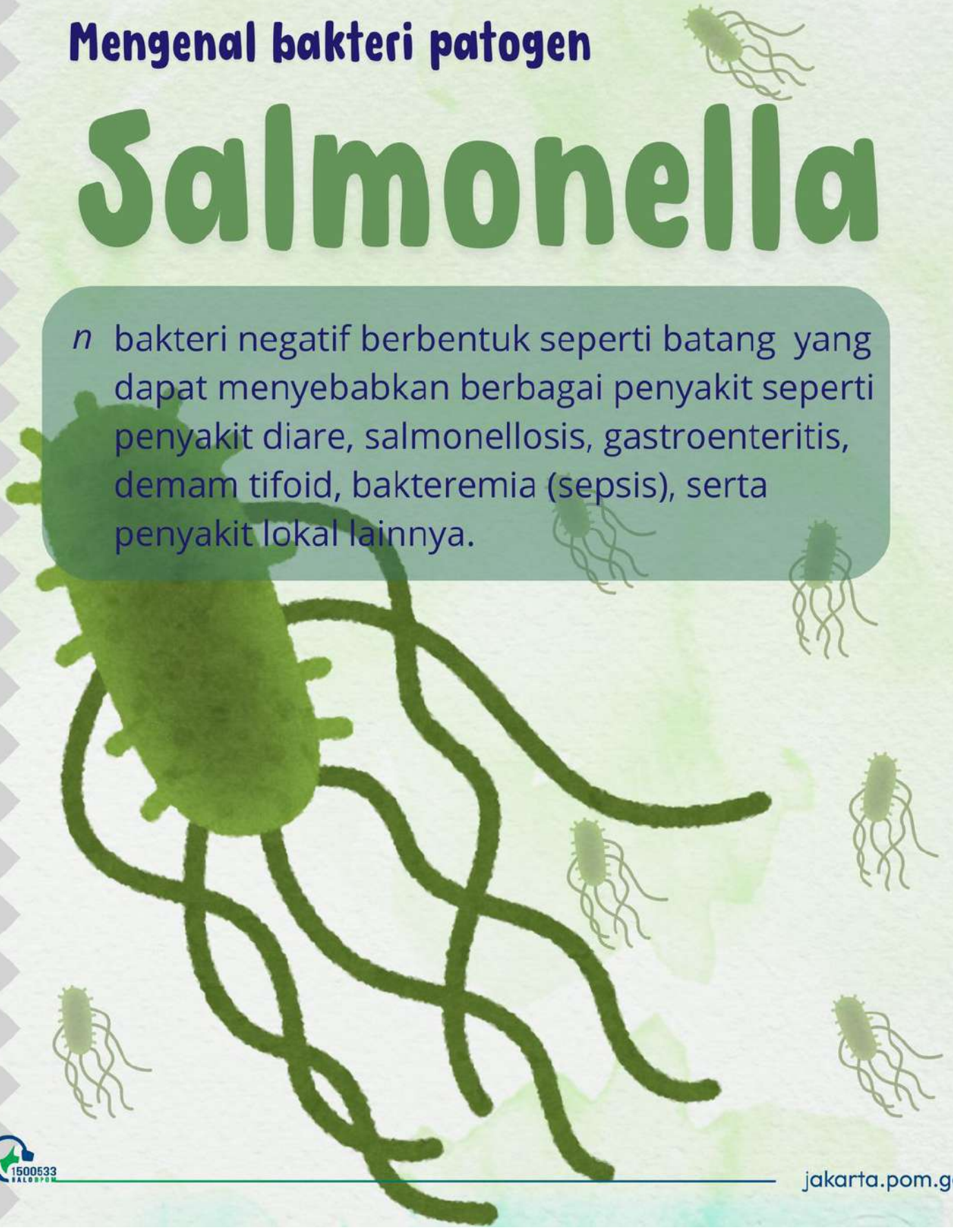
BADAN POM

Mengenal bakteri patogen

Salmonella

n bakteri negatif berbentuk seperti batang yang dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti penyakit diare, salmonellosis, gastroenteritis, demam tifoid, bakteremia (sepsis), serta penyakit lokal lainnya.



BADAN POM

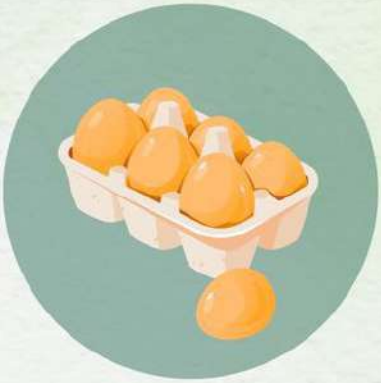
Bakteri Salmonella sering kali ditemukan pada



Daging mentah



Produk susu yang tidak dipasteurisasi



Telur mentah



Sayur buah yang terpapar

Salmonella umumnya memasuki tubuh melalui makanan atau air yang terkontaminasi. Bakteri ini menyebar melalui proses **memasak yang kurang tepat** atau **kontaminasi silang**.

BADAN POM

Cara mengurangi risiko makanan tercemar bakteri Salmonella



Simpan makanan mentah seperti daging dengan **suhu ≤5°C**. Gunakan wadah tertutup yang bersih dan tidak rusak. **Pisahkan** makanan siap saji dengan makanan mentah.

Cuci buah dan sayur sebelum dikonsumsi. Sebaiknya cuci buah dan sayur **menggunakan air yang mengalir**.





Pastikan semua unggas, daging, makanan laut, dan telur, **dimasak hingga matang** sempurna di suhu yang tepat.

Hindari kontaminasi silang dengan cara mencuci tangan dan mencuci bersih semua peralatan memasak dan peralatan makan.

