

Skrinen di poblashon pa kanser na tripa
Hulanda Karibense - Boneiru

Instrukshon pa uso di tèst di sushi

Importante promé ku bo kuminsá!

E tèst di sushi ta destiná solamente pa bo

E tèst di sushi ta kontené un kódigo di bara. Bo datonan ta prosesá den e kódigo di bara akí. Asina nos sa ku e tèst ta pertenesé na abo. Niun otro hende no por usa e tèst.

Tene kuenta ku e temperatura

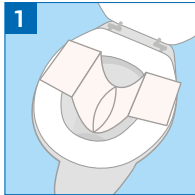
Warda e tèst entre 2 i 8 grado den frishidèr.

Entregá e tèst di sushi denter di 2 dia

Ta importante pa debolbé e tèst na Bonlab Playa òf Rincon denter di 2 dia despues di a usa esaki.



Kon bo ta usa e tèst di sushi?



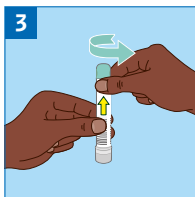
Importante: sòru pa awa òf orina no dreña den bo sushi (pupu). E pakete ta kontené un FecesCatcher (Papel spesial pa fangu e sushi). Bo por usa esaki pa rekohé bo sushi. Sigui e siguiente pasonan:

- Habri e FecesCatcher dor di habri e papel kuidadosamente den direkshon di e flechanan.
- Pega e FecesCatcher na e parti patras di e brel di wc, manera indiká riba e portrèt.
- Prevení ku e papel ta dreña den kontakto ku awa.

Of wak e video di instrukshon riba www.fecesvanger.nl (splikashon tambe disponibel na Ingles/Spañól).



Bai wc i kohe bo sushi.

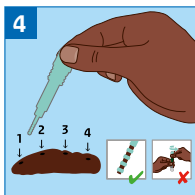


Drei e tapa bèrdè di e tèst di sushi pa lòs e.

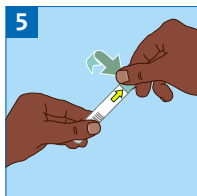
E tapa tin un bara ku un punta di ribchi.

Tene e tubu stret den posishon vertikal.

Tin líkido den e tubu. E líkido akí mester keda den e tubu.



Prek ku e punta di ribchi den kuater diferente área den bo sushi (wak imágen). **Solamente un kantidat hopi chikitu di sushi ta nesesario pa pone na e punta ku ribchi.** Si tin demasiado sushi na e punta, lo no ta posibel pa tèst e sushi.



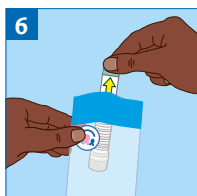
Pone e bara chikitu bèk den e tèst di sushi i bira sera e tapa bèrdè mesora.

Tuma nota: no saka e bara chikitu afó mas.

E bara chikitu ta drenta e parti di e tubu ku ta yená ku un líkido.

E líkido por bira un tiki trubel.

Esei ta normal.

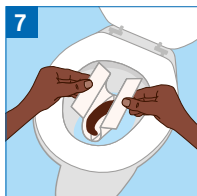


Promé, pone e tèst di sushi den e saku blanku.

Despues hinka e tèst bèk den e saku di ziplock.

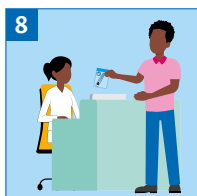
Bo mester hinka solamente e tèst di sushi den e saku.

Bo datonan ta wòrdu prosesá den e kódigo di bara.



Pa kita e FecesCather, sigui e siguiente pasonan:

- Despues di hasi e tèst di sushi, lòs e fecesCather na tur dos punta, kaminda ku bo ta pega e puntanan huntú.
- Laga esaki kai den e pòch'i wc i warda un ratu, ya e papel ta bira moli i por flùsh e fásilmente.



Debolbé e saku di ziplock ku ta kontené e tèst di sushi na Bonlab Playa òf Rincon.

Kiko mi por hasi si mi mester di yudansa?

Por fabor tuma kontakto ku Bevolkingsonderzoek Caribisch Nederland.

Yama +599 715 9200 òf WhatsApp +599 781 0476.

Nos ta kontentu di por yuda bo.

Informashon na otro idioma

E informashon akí ta disponibel na hulandes/spañó/ingles tambe:

Deze informatie is ook beschikbaar in het Nederlands:

Esta información está disponible en español:

This information is available in English:



A traha e instrukshon pa uso akí den kolaborashon ku:



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

