

*Sýslumaðurin í Klaksvík:***— Vit finna sendaran!**

— Vit hava ongan tikið enn, men tað verður, segði sýslumaðurin í Norðoyggjum, Karsten Hansen, seinnapartin í gjár.

Hann hevur góðar vónir um, at tað fer at eydnast teimum at finna viðkomandi, sum hevur skrivað sokallaðu AIDS-brøvini seinasta vikuskiftið.

— Vit hava havt annað at gjørt hesar dagar, men í dag arbeiða vit aftur við málinum, segði Karsten Hansen.

Løgrelan fann longu mánadagin, sama dag, nakrir menn í Klaksvík finga falsað brøv um, at teir skuldu koma til kanningar á sjúkrahúsinum, tí teir móguliga vóru smittaðir við AIDS-virusi, skrivimaskinuna og kopimaskinuna, brúktar eru til hetta grova

skemtið.

Karsten Hansen vil framvegis ikki upplýsa, hvar hesi töl eru.

Løgrelan í Klaksvík hevur fingið brøvini frá seks monnum, men hon heldur fleiri hava fingið bræv.

Brøvini vóru skrivað í navninum hjá einum yvirlækna á Klaksvíkar sjúkrahúsi, og so »professionelt» var skrivað og samansett, at móttakararnir tóku brævið í fullum álvara.

Sagt var í brævinum, at ein 18 ára gomul ónavngivin genta kundi havt smittað teir. Hon skuldi í øllum førum havt upplýst, at hon hevði friggjað við teimum.

Tilíkt skem er ólóglegt sambært revsilógini.

hd

**Vegurin langi ov stuttur**

Næsta sunnudag, 20. mars, er vársjavndøgur. Men enn hevur ongin varnast nakað vár.

Í gjáramorgunin var til dømis frost og sera hálft á Öyggarvegnum. Men lögrelan fekk tó onga fráboðan um ferðsluóhapp. Lögrelan visti heldur onki um hendan bilin, sum myndamaður okkara kom fram á niðan fyri Vegin langa hósadagin. Óhappið er ikki meldað

BOTULISMA

Botulisma — eisini nevnd pylsueitran — kemur fyri sera sjáldan um okkara leiðir. Landslæknastovnurin hevur ongantið fingið fráboðan um hesa sjúku í Føroyum fyrr enn herfyri, tá ið teir tilburðir vóru. Annar sjúklingurin doyði. Hildið verður tí beint í stuttum at greiða frá um hesa sjúku og um, hvussu vit kunnu verja okkum móti henni á frægasta hátt.

Ringasta eiturevni

Atvoldin til sjúkuna er eitt tað ringasta eiturevnið, ið vit vita um. 1/8000 mg av tí er nóg mikið at drepa eitt fólk. Hetta eiturevnið verður gjørt av bakteriuslagnum *clostridium botulinum*, sum kemur fyri í fleiri sniðum (A, B, E og F). Sniðini A og B eru vanlig í jørd, og sniðið E í sjógv. Bakterian er sera sjáldsum í føroyska umhvørvinum, men hon er til. Bakteriurnar nerast bara, har ið eingin luft (súrevni) sleppur at, og har veran

ikk er ov sur (pH fer ikki undir 4,5).

Fyri at bakterian skal nerast og gera eiturevni skal hitin í minsta lagi vera 3 - 5°C fyri snið E og í minsta lagi 8 - 10°C fyri sniðini A og B. Verður maturin hitaður við 80°C í hálvan tíma ella kókaður í 10 minuttir, so oyðilegst eiturevnið.

Matvørur av ymiskum slag, ikki bert kjøt og fiskur, men eisini grønmeti og frukt, kunnu verða dálkaðar av hesi bakteriu ella gróðrarkornum hennara. Sleppur luft ikki at, so kann bakterian nerast og skilja úr sær eiturevni. Og tá ið slíkur eitraður matur verður etin, so verða vit sjúk av honum.

Í norðurlondum stendst eitringin mest av heimagjørdari kryddisild, tá ið spart verður um edikkin. Í Týsklandi er orsøkin ofta ikki nóg væl uppaftur hitaðar pylsur. Tilburðirnir í Føroyum herfyri stóðust av skerpiðkjöti, ið ikki varð farist um á rættan hátt.

Rakar nervalagið

Sjúkueyðkennini koma til sjóndar 6 til 36 tímar eftir máltíðina, oftast hjá fleiri, ið etið hava sama mat. Eiturevnið rakar nervalagið og elvir sostatt ymiskar lamningar. Tey sjúku verða turr í eygum og í munni. Tað verður kámt fyri eygunum, tey fara at skeita og siggja tvey fyri eitt. Ovaru eygnalokini hanga ofta niður. Tey sjúku hava ilt við at fáa skarnið av sær, verða hás og trong. Lamningarnir breiða seg til armar og bein og at enda til andadráttarvøddarnar. Fepur er vanligi eingin, og tey verða ikki í ørviti.

Aður doyðu 25% av sjúkuni, men við rættari og nóg skjótari viðgerð er deyðisfíleikin nú minkaður.

Eingin fær vart seg til fulnar fyri hesi eitrin, tí at ofta gongur einki óvanligt at matinum, ið er eitraður.

Til tess at tryggja okkum sum best mega vit viðgera matvørur við skynsemi og goyma tær á

hóskandi hátt. Hetta er serliga neyðugt, tá ið tað snýr seg um matvørur, sum etnar verða uttan yvirhøvur at vera kókaðar ella stektar, ella tá ið matvørurnar ikki verða kókaðar ella stektar, beint áðrenn tær skulu etast.

Mælt verður frá at keypa annan dósamat uttan í goðitíðum slubúðum og frá vælkendum matvirkjum.

Nýtið ikki mat úr bóldum dósam.

Verðið varin, um tit fáast við at sjóða niður mat sjálvi. Verður sild saltað, eigur tað altíð at verða gjørt í tunnum fláum, og til kryddisild má edikurin ikki verða spardur (í nóg súrum laka nerast bakterian sum nevnt ikki og ger heldur ikki eiturevni).

Dósamatur við leysum loki (trýstloki) eigur ikki at standa frammi í lýveði.

Nøkur góð ráð um kjøt

Við goðskuni av kjøti og kjøtúrdráttum í Føroyum í serligum huga og fyri

sum best at tryggja brúkarán imóti matvøueitran orsakað av til dømis turkaðum kjøti (skerpiðkjöti) ella blóðpylsa skulu vit mæla til:

— at farið verður væl um slaktingina. Arbeiðið skal fara reinliga fram, og kjøt, blóð og innvøkur skulu haldast hvørt frá øðrum.

— at ikki ov long tíð gongur, frá tí at seyðurin er dripin og til hann verður skorin upp og innvølnir tiknir út, í mesta lagi ½ tími.

— at feskt kjøt ella ikki rættiliga turkað kjøt, blóðpylsa og tilíkt verður goymt svalt (helst undir 8 - 10°C).

— at tíðning av frystum kjøti, frystari blóðpylsa v.m. ikki fer fram við ov høgum hita (helst undir 8 - 10°C).

— at matur ongantið verður goymdur í tøttum innballingartilfari, er ein ikki fult visur í, at goymsluhitin alla tíðina er niðanfyrir 5°C.

— at matur verður ikki hongdur upp at turka, tá ið terrin er vánaligur — tá

serliga heitt og váttligt er í veðrinum. Betur er tá at frysta kjøtið niður, til terrin er vorðin betri ella at nýta mekaniska turking við til dømis veiftru (viftu).

— at lagt verður til merkis, hvussu matvørurnar lukta og siggja út, áðrenn tær verða etnar. varnast ein til dømis, at skerpiðkjøt ikki luktar, sum tað eigur, er best at beina fyri tí ella at kóka ella steikja tað væl og virðiliga, áðrenn tað verður etið, og

— at kókað ella stekt kjøt ella blóðpylsa verður kólt skjótt.

Marjun Hanusardóttir
stjóri á Heilsu-
frøðiligu Starvsstovuni

Áki Mortensen
landsdýralæknir

Høgni Debes Joensen
landsdýralæknir