

Frá Landslækninum og Heilsufroðiligu Starvsstovuni

Um vandan fyri botulismu í skerpikjøti

Enn eina ferð er fráboðan komin um tilburð av botulismum. Hetta er so stótt triði tilburðurin í ár. Hinir báðir vóru í januar.

Sjúkan kann vera sera alvarsum og er elvd av eitraðum mati. Vit skulu tí enn eina ferð loyva okkum at koma við ráðum um rætta viðgerð av matvør- um, serliga røstum og turrum kjøti.

Tilráðing:

Fyri at minka um vandan fyri botulismu ráða vit fólki til:

- at fólk fara væl um, tá tey fletta. Arbeiðið skal vera reinligt, og kjøt, blóð og innvøtur skulu haldast hvørt frá øðrum,
- at feskt ella ikki reiðiliga turkað kjøt verður goymt svalt — undir 8°C,
- at fryst kjøt ikki verður tíðnað upp í ov nógvum hita — minni enn 8°C,
- at feskt kjøt ongantíð verður goymt í tóttum innballingartilfari, um vit ikki eru fullvis í, at goymsluhitin alla tíðina er minni enn 4°C,
- at kjøt ikki verður hongt upp at turka í vánaligum terra — tá serliga heitt og vátligt er í veðrinum. Tá er betri at frysta kjøtið, til terrin er vorðin betri ella at turka mekaniskt — eitt nú við veftru (viftu),
- at kokað ella steikt kjøt verður kólt skjótt, skal tað goymast.

Sjúkueyðkenni:

Sjúkueyðkennini koma til sjóndar 6–36 tímar eftir at eitraði maturin er etin — oftast hjá fleiri fólki um sama húski. Sjúkueyðkennini kunnu til dømis vera hesi:

- ring sjón ella dupultsjón, óvaru eygnalok hanga.
- ein gerst turrur í eygum og munn.
- ringt at tosa og svølgja.
- voddarnir vikna so liðandi: andadrátturin gerst tungur, og armar og bein vikna.
- sjúkan kann byrja við, at ein kennir seg ússaligan



og spýr.

— vanligar er eingin feður.

Um botulismu:

Botulisma er ein nervaeitran — atvoldin til sjúkuna er eitt sera eitrandi evni, sum verður gjørt av bakteriuslagnum Clostridium botulinum. Ein kann gerast sjúkur av heilt smáum nøgdum.

Ymisk sløg eru til av hesari bakteriu. A, B og E eru tey vanligastu. Bakterian nørst, har sum eingin luft sleppur at, og hitin er hægri enn 3-8°C. Bakteriar av slagnum A og B krevja 8-10°C fyri at nørast, og E krevur 3-5°C.

Bakterian nørst bert, har sum eingin luft (súr- evni) sleppur at, og hitin er hægri enn 5-8°C.

Tann eitraði maturin nýtist ikki at hava serligt eyðkenni, hvat viðvikur smakki ella lukti.

Sambært samroði við eldri læknar bendir einki á, at tilburðir av botulismu hava verið staðfestir í Føroyum áður, men nú hava fleiri tilburðir verið.

Í 1979 vóru 2 lættir tilburðir, har illgruni var um eitrar av turrari grind ella av sil.

Í 1988 vóru 2 ringir tilburðir, har sjúkan kravdi eitt mannalív. Atvoldin tá var turt kjøt, men bakterian varð ikki ávist í kjøtinum. Kjøtið var ikki umfarið á rætta hátt.

Í januar 1989 vóru aftur 2 ringir tilburðir av botulismu ávist, og her var bakterian av slagnum E ávist í tí turra kjøtinum, sum sjúklingarnir høvdu etið av. Høvuðsorsøkin tá mundi helst vera ov nógvur hiti, har kjøtið hetta teir fyrstu dagarnar.

Longu nú eru tekin til, at høvuðsorsøkin til henda

Sølustjóri vitjar Føroyar



Í farnu viku hevði P/F Jákup á Dul vitjan av sølustjórnum í Europu fyri sonevndu «Candy-familjuna», W. Galeazzi. «Candy-familjan» er ein av størstu framleiðarum av húsarhaldstólum í Italia.

Umframt framleiðsluna í Italia, eigur «Candy-familjan» eisini verksmiðjur í Onglandi, Frankariki, Týsklandi og Nederlandum. Her verða framleiddar nútíman

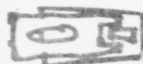
og orkusparandi upp- vaskimaskinur, vanligar vaskimaskinur og kølifrystiskáp. Ein stórtur partur av framleiðsluni er sjálv- virkandi, soleiðis at skilja, at «robotar» gera meginpartin av arbeiðinum. Harvið kann menniskjaliga arbeiðsmegin nýtast til eftiransing og dygla- eftirlit.

Loynidómarnir við framgongdini í «Candy» eru m.a. 40 ára royndir og innlit á

økinum og tær stóru iløgurnar í gransking og vørumerking, ið gjørdar eru. Málið hjá «Candy» hevur altíð verið, at liva upp til tey nýggjastu krøvini viðv. umhvørvi og orkusparing, áðrenn tólini verða send á marknaðin í brukaralondunum.

Hetta hevur bert verið gjørligt við nýtslu av hátøknufrøði í bæði vør- og framleiðslu. Bæði uppvas- maskinur og vaski- maskinur eru stýrdar av microteldum, soleiðis at mest møgulig nýtsla av vatni, orku og vaskievni verður tryggjað.

Hr. Walter Galeazzi, sølustjóri, sigur seg vera fegnari yvir at uppliva tað spennandi og, fyri hann, fremmanda landið, Føroyar, ið er nr. 78 í røðini av londum, har «Candy» hevur eitt virkið söl- og tænastræt. Eisini heldur hr. Galeazzi, at P/F Jákup á Dul hóska væl til málsetningin hjá «Candy» um dygd og framskygni.



Ja!

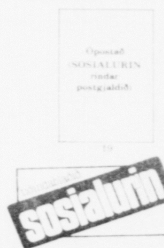
Eg gerist haldari av Tíðindablað- num Sosialinum og fái blaðið 3 ferðir um vikuna.

Haldaragjaldið fyri ársfjórðingin er kr. 145,-. Haldarar útanlands gjalda kr. 170,- ársfj. Gjaldið verður ongantíð fyri fleiri bløð enn tey, ið eftir eru at koma í einum ársfjórðingi.

Navn:

Bustaður:

Kannað posthusinum



Box 76
110 Tórshavn

seinasta tilburðin er ov nógvur hiti, har tað feska kjøtið hevur verið goymt, áðrenn tað varð hongt í hjallin.

Botulisma verður viðgjørd við serstøkum mót- evni. Sjúklingurin eigur at verða innlagdur sum skjótast vegna vandan fyrri andingartrupulleik- um.

Samanumtikið mugu vit siga, at seinastu árin hava verið óvanliga nógvir tilburðir av botulismu í Føroyum, og tá vit vita, at tað snýr seg um mateitran, er tað umráð- andi, at føroyingar leggja sær nær at víðgera mat á rætta hátt. Stórsta vandamálið tykist at vera turking av kjøti.

Í dag eru kjallararnir so heitir, at óráð eru at hanga feskt kjøt har í heila tikið.

Vit mugu eisini minnst til, at reinari vit fletta og handfara kjøt, tess minni er vandin fyrri, at bakterian kemur at kjøtinum.

Tórshavn,
hin 30. juni 1989