

*Tilráðing í sam-
bandi við fletting*

Nú flett verður, vilja vit nýta hævið til at endurtaka okkara tilráðing um handfaring av kjöti, fyr at minka um vandan fyr botulismu.

Vit ráða til:

— at fólk fara væl um, tá tey fletta. Arbeiðið skal vera reinligt, og kjøt, blóð og innvølvur skulu haldast hvørt frá øðrum.

— at fólk ikki draga við sær leivdir ella skitt frá fiskaarbeiði inn har flett verður.

— at fryst kjøt ikki verður tíðnað í ov høgum hita — minni enn 8°C.

— at feskt kjøt ongantið verður goymt í tøttum innballingartilfari, um vit ikki eru fullvis í, at goymsluhitin alla tíðina er minni enn 5°C.

— at kjøt ikki verður hongt upp at turka í vánaligum terra tá serliga heitt og vátligt er í veðrinum.

Um fólk verða so óheppin at eta eitrað kjøt, hevur tað stóran tyding, at tey so tíðliga sum gjørligt koma undir læknahond. Tað er tí neyðugt, at fólk eru varug við at sjúkueyðkennini fyr botulismu eru hesi:

— lamningur av eygnavøddum, við dupultsjón ella ringari sjón og hangandi eygnalokum.

— eygu og muður gerast turr.

— spýggja er vanlig, serstakliga tá talan er um slag E.

— ilt við at tosa og svelgja.

— lamningur av vøddum, andadrátti gerst tungur og ein orkar ikki at standa.

Oftast koma sjúkueyðkennini 6–36 timar eftir, at tann eitraði maturin er etin, oftast hjá fleiri fólki í sama húski, men longri tíð kann í summum ferum ganga.

Seinastu trý árin hava verið triggir tilburðir av botulismu orsakað av skerpi kjöti. Fimm fólk hava verið sjúk og ein teirra doyði av eitanini.

Felags fyr hesar tilburðir er, at kjötið ikki er hongt beinleiðis í hjallin. Í tveimum ferum hevur talan verið um fryst kjøt, sum er vorðið tíðnað í heitum rúnum, sum fyrrum ella baðirum í 2–3 samdøgur, meðan kjötið í tí eina ferinum hevur hingið í bjálvaðum kjallara í 2–3 sam-

Handfarið matvøru rætt

Botulisma er ein sjúka, sum kann krevja mannalív og tí er sera umráðandi at fyribygja sjúkuna. Tað ber til at fyribygja sjúk, um vit læra okkum at handfara matvøkur rætt, sigur Heilsufrøðiliga Starvsstovan m.a. í einum skrivi til fjølmiðlarnar um fletting og handfaring av kjöti.



døgur, áðrenn tað varð hongt í hjallin.

Tað hevur eisini vist seg, at bakterian, sum er ávist í sambandi við tilburðirnar, er *Clostridium botulinum* av slagnum E. Hetta slag

finst bara í sjógv og øðrum vatnutum umhvøvi. *Clostridium botulinum* av slagnum E er als ikki vanlig í landbúnaðinum. Tað er tí nógv, sum bendir á, at bakterian er borin frá plássum, har

fiskur er, og ella har fiskur verður arbeiddur.

Botulismubakterian, *Clostridium botulinum*, er ein stavformað bakteria, ið ger gróðrarkorn. Bakterian finst í jörðini víða hvar í heiminum,

oftari í ódyrkaðari jørð enn í dyrkaðari. Kanningar í Føroyum hava vist, at bakteriar ikki kunnu ávisast so ofta í kanningartilfari, higani sum í hinum Norðurlondum. Hinvegin eru

viðurskiftini í okkara firdum broytt nógv seinastu árin og bakterian er tí ivaleyst til staðar í størri mun enn fyrr.

Botulisma kemur fyr, tá matur á ein ella annan hátt verður dálkaður av bakterium, og viðgerðarhátturin er soleiðis, at bakterian kann nærast og toxið, tað eitrandi evnið, verður gjørt. Um bakterian skal nærast og gera eiturevni krevst, at hitin í minsta lagi er 5°C. Harafturat nærast hon bert har luft ikki sleppur at. Tey ymsu slagini av botulismubakterium nevna vit A, B, C, D, E og F. Sløgin A og B eru vanlig í jørð, meðan E er vanlig í sjógv og vatni.

Í øðrum londum stendst botulismueitan ofta av grønmeti og frukt, men umleið 10% av tilburðinum stava frá kjöti, fiski ella skeljaðrum.

Gróðrarkornini av *Clostridium botulinum* eru rættiliga mótstöðufør og verða ikki oyðilegð av til dømis stuttari kóking, men eiturevnið tolar litit av. Kóking í 10 minuttir við 100 hitastig ella 30 minuttir við 80 hitastig oyðileggur eiturevnið.

Botulisma er ein eitan av nervalagnum við tí toxininum, sum bakterian ger, og eru sjúkueyðkennini sum omanfyri nevnt.

Um illgruni er til sjúku, er umráðandi at venda sær til lækna beinanvegin, tí botulisma kann viðgerast m.a. við mótevni móti eiturevninum. Sjúklingurin eigur at verða innlagdur á sjúkrahús til eftiransing, serliga tí vandi er fyr ávarsligum andingartrupulleikum.

Botulisma er ein sjúka, sum kann krevja mannalív og tí er tað sera umráðandi at fyribygja sjúkuna. Tað ber til at fyribygja sjúkuna, um vit læra okkum at handfara matvøkur rætt.