

Poul Michelsen á Fóm ísi:

Kuldin er dýrur

Fóm ísur roynir at koma inn á marknaðin bæði í Danmark og í Grønlandi. Men sølan í Føroyum, sum skuldi givið pening til royndirnar, er sera lítil í hesum kuldinum



Fyrrverandi borgarstjórnin í Havn arbeiðir nú burturav á Fóm ísi, sum heilsølan hjá honum eigur. Og síðani hann tók við er nógv hent í fyrirkomandi. Teir hava roynt - og royna framvegis - at økja um virksemd.

Royndir í Danmark

Í eina tíð hava teir gjørt royndir at koma inn á danska marknaðin. Talan hevur ikki verið um nakrar stórar fløgur, og endamálið hevur fyrst og fremst verið at øgna sær royndir á umráðnum. Og tær eru tær

somu, sum so nógvir aðrir útflytarar hava gjørt: Tað er sera, sera tungt at útflyta til EF.

- Tað vísti seg at vit, umframt tann vanliga kiltollin, skulu rinda 10% í avgjaldi omaná. Hetta er eitt serligt avgjald fyri ís,

Hvar er summarið? Hvar er sólin og hitin? spyr Poul Michelsen. Mynd: Jens Kristian Vang

sum EF hevur ásett fyri at verja marknaðin, greiðir Poul Michelsen frá.

Góðskan í lagi

Hóast teir ikki høvdu roknað við hesum, vistu teir framanundan, at tað ikki fór at bera til at kappast í prisi móti danskum ísi. Tí valdu teir at royna at selja ein av teimum finu dessert-ísunum í staðin. Altso at satsa uppá góðsku. Og hon er í hvussu er í lagi.

- Tað vit hava fingið at vita, er, at betri góðska enn okkara fæst ikki, sigur Poul Michelsen. Men tollur, avgjald og annað er kortini so dýrt, at tað melur illa runt.

Men hóast tað ikki gevur nógv av sær í fyrstu atløg, heldur Poul Michelsen at teir uppá longri sikt kunnu vinna við at hava fótin innanfyri á danska - ella EF - marknaðinum. Royndunum er ið hvussu er stórt virði í.

- Vit fara tí halda teir fram við at lata ís til teir handlar sum selja okkara vørur í dag, meðan vit kanna hvørjur møguleikar eru fyri at fara víðari, sigur hann.

Grønland

Og samstundis sum teir gera royndir í Danmark, eru fyrrverandi borgarstjórnirnar til at selja ís í Grønlandi komnar væl áleiðis.

- Har sleppa vit undan øllum EF-avgjaldunum, og tað gevur heilt aðrar møguleikar, sigur Poul Michelsen.

Ætlanin er ikki at selja lidnar vørur til Grønlands. Fóm ísurin skal framleiðast í Grønlandi, soleiðis

is at tað slepst undan flutningsgjaldi og øðrum.

Kuldin í Føroyum er dýrur

Í Føroyum hevur Fóm ísur umleið 75% av marknaðinum. Tað er Poul Michelsen væl nøgdur við - trupulleikin er bara, at lítil og eingin marknaður hevur verið í summari!

- Tað plagar at vera soleiðis, at tá tann fyrsta sólstrálan kemur um summarið, so siggja vit tað á seltelunum, sigur hann. Men í ár hava jú ikki verið nógvar sólstrálar. Og hesin heilt óvanligi kuldin fær sjálvandi heldur ikki fólk at keypa ís. Tí eri eg bangin fyri, at töluni ikki vera nakað serlig hjá okkum, tá summarið er av.

Tað eru í ár 10 ár síðani Fóm varð stovnað. Hetta er tað kaldasta summarið, verið hevur síðani tá.

S-S-

Salmonella í Føroyum

Tveir tilburðir í ár

Nógv salmonella-dálkað kjøt verður innflutt í hesum døgum - men við røttum atburði ber til at verja seg

Í 1989 vóru trýggir tilburðir av botulismu í Føroyum. Tá varð ein rættilig upplýsingarherferð sett í gongd um, hvussu tað slepst undan smittuvandanum.

Og síðani hevur eingin tilburður verið.

Sama við náttasjúkuni á sinni. Tað var ein hervilig plága í fleiri ár, men tá landslæknin fór undir sitt upplýsingararbeiði, fækkaðu tilburðirnir beinan vegin.

Tveir salmonella tilburðir

Landslæknin upplýsir, at nakrir tilburðir av Salmonella hava verið í Føroyum

farna árin - tveir í 1989, trýggir í 1990 og ein í 1991. Higartil í ár hava verið tveir tilburðir.

Men eins og ein kann verja seg móti omanfyri nevndu sjúkum við røttum atburði, ber eisini til at verja seg móti salmonella. Tí eru Heilsuføðiliga Starvsstovan og landslæknin nú aftur farin undir upplýsingarherferð.

Høsnarungar dálkaðir

Orsökini til herferðina er eisini, at óvanliga nógv salmonella er í danskum høsnarungum í hesum døgum. Í einari sending, sum Heilsuføðiliga Starvsstovan kannaði

herfyri, vóru ikki færri enn 40% av høsnarungunum dálkaðir.

Hendan sendingin var send retur til Danmarkar - men dømið visir, at vandin er stórus.

Seks góð ráð

Tað eru seks ráð, sum fylgjast skulu, fyri at sleppa undan smittuvandanum.

- Matur skal kókast ella steikjast nóg leingi (ígjøgnum).

- Nýt ongantið somu amboð til ráan og tilgjørdan (hitadán) mat. Hetta er, fyri at bakteriumar í ráa matinum ikki skulu koma at viðgjørda matinum.

- Nýt pappír at turka sevu frá ráðum kjøti í staðin fyri lappa.

- Vaska tær altíð um hendurnar, tá tú hevur handfarið ráan mat, og halt bórð og amboð rein.

- Goym altíð kjøtið í kulda, bæði áðrenn og aftaná at tað er virkað, um tað ikki skal etast beinan vegin.

- Tíðna fryst kjøt í køliskápi, og tryggja tær, at sevu ikki rennur á annan mat.

Sjúkueyðkenni

Tað eru fleiri sløg av salmonella - nøkur meira vandamikil enn onnur.

Tað slagið, sum varð

funnið í høsnarungunum, kallast *Salmonella infantis*. Fært tú hesa bakteríuna í teg, eru sjúkueyðkennini ofta pína í høvdi og kroppi, skrapusótt, spýggja og feður. Hjá børnum, eldri fólk og fólk sum av einhvørjari orsök eru veik, kann henda

bakteria vera sera hættislig.

Verður ein smittaður, fær feður, og sjúkan varir í meira enn trýggjar dagar, eitur at verða farið til lækna.

S-S-



Tað eydnaðist gamla landslækninum at broyta atburðin hjá fólkum á náttu varð sligin, soleiðis at náttasjúkan nærum hvarv. Nú eru tað salmonella-dálkaðir høsnarungar, sum skulu handfarast við varni