

Sigurd Poulsen, landsbankastjóri:

Vit skulu drýggja okkum vøksturin

- Forbrúkið er ikki ov stórt, men sum gongdin í búskapinum er í lötuni, er ikki pláss fyri vinnuligum ilögum, sum Føroyar hava brúk fyri, sigur landsbankastjórin

DAGNY JOENSEN

Tað hevur vakt ans í Danmark, at landsbankastjórin hevur sagt við Politiken, at neyðugt verður við tiltøkum, fyrri at tálma nýtisluni. Hansara uppskot er at hækka mvg'ð eitt - tvey pst.

Tað hevur so aftur fingið Kirsten Jacobsen, fólkatingsslim fyrri Framburðsflokkinn, at varskógva danir.

Danska framburðsvinnan vil hava Poul Nyrup Rasmussen, forsætisráðharra í samráð, at skifta orð um Føroyar, sum hon sigur seg vita, er um at fara á heysin aftur.

Tað skuldi vera tøluni fyrri bilasøfuna í Føroyum, sum m.a. í donsku fjølmiðlunum verða nevnt, sum tað hægsta aftaná kreppuna.

Nýtislán er ikki ov stór
Landsbankastjórin sigur við

Sosialin, at hann ikki heldur, at nýtislán er ov stór, serliga tá hugsað verður um, at uppsparingin er 22 pst.

Heldur ikki er bilinfinflutningurin óforskammað stórur. Bert heldur landsbankastjórin, at tað ikki er gagnligt fyrri búskapin, at tað gongur so skjótt hvønn vegin. Tí vil hann mæla til at hækka mvg'ð eitt - tvey pst.

- Heldur tá at eitt - tvey pst. mvg-hækking ger mun, um nýtislán skal tálmast?

- Tað hevði, ið hvussu so er, fingið fólk til at biða eitt sindur við at keypa brúkslutir. Tað kundi fingið vøksturin at gingið eitt sindur spakuligari, sigur Sigurd Poulsen.

Sleppa burtur úr óhepana meldrinum

Tað er heldur ikki nýtislán ið er orsök til búskaparstöðuna, men heldur tað, at vit eru komin inn í ein meld-

ur, sum lutvíst er í komin av teimum tiltøkum, sum danska stjórnin kravdi av okkum í 1993.

- Fyri at sleppa burtur úr hesum meldrinum, er neyðugt at seta tiltøk í verk. Tað kundi verið eitt nú at útseta móguligar ætlanir um at keypa bilar ella aðrar brúkslutir, sigur landsbankastjórin.

- Samstundis sum vinnulivinum tørvur fígging, er bankin fullur av pengum, men eingin trupulleiki er at fáa brúkslán?

- Av onkrari orsök er bilinfinflutningurin fløktur saman við nýtisluni. Uttan at siga nágreiniliga talið av innfluttum bilum, so var tað í fjør, minni enn miðal, í mun til aðrenn skráðlið, sigur Sigurd Poulsen. Hann heldur, at tvey, sum fyrst og fremst hava borið kreppuna í Føroyum eru tvey 3000 fólkini, sum gjordust arbeiðsleys, mistu hús og

heim o.s.fr., meðan hin parturin av fólkinum hava goldið skatt og fingið loyvi at varðveita vinnuna.

- Er vónin eitt nýtiligt mál, tá hugsað verður landsbúskaparlíga?

Tá hugsað verður um tvey, sum byggja samfelagið upp við umhugsni fyrri hvør øðrum - og tað gera vit í ávisan mun - so er tað eisini eitt mál, sigur Sigurd Poulsen.

Fólk skulu sjálvi

ráða fyrri nýtisluni

Í ársfrágreiðingini, sum kom herfyri, eru avgjöld ikki nevnd. Hinvegin so heldur landsbankastjórin, at tað hevði verið skilagott at gjørt tiltøk, sum kundu longt um vøksturin, og í hesum sambandi er mvg'ð nevnt sum ein móguleiki at tálma nýtisluni.

- Tað er ikki tí at eg eri serliga forlupin í meirvirðisgjaldinum, men eg haldi tað vera betri at hækka tað,



Sigurd Poulsen, landsbankastjórin: - Ein meldur er í komin, av teimum tiltøkum, sum danska stjórnin kravdi av okkum í 1993. Tað er ikki gagnligt, at tað gongur so skjótt hvønn vegin

enn at taka hægri inntøku-skatt frá fólki. Gera vit tað, so taka vit eisini av uppsparingini, og tí er tað betri hugsot at hækka mvg'ð. Fólk avgera sjálvi hvussu stór uppsparingin skal vera.

- Nýtisluvøkstur verður skattaður, meðan uppsparingsvøkstur verður óskatt-

aður av mvg, sigur landsbankastjórin.

Um botulismu

Av tí at ein deyðatilburður hevur verið í ár, har orsökin sannlíkt er botulismueitan, vilja vit enn eina ferð gera vart við sjúkuveðkennini við botulismu.

Botulisma stendst av, at ein baktería, nevnd *Clostridium botulinum*, ger eitt slag av nervaeitri. Hetta eitruvni lammar vøddarnar í kroppinum og er í ringasta føri livshættisligt.

Umráðandi er at fáa lækna hjálpi sum skjótast, um ein hevur illgruna um botulismu. Vert er at leggja dent á, at um so er, at fleiri fólk hava etið sama mat, kann tað kortini koma fyrri, at bert ein verður sjúk. Sjúkan kann byrja við at ein kennir seg ússaligan og spýr, serliga tá talan er um slag E. Sjúkuveðkennini koma oftast 6-36 tímar eftir, at tann eitradí maturin er ein.

Sjúkuveðkennini kunnu vera hesi:

- lamningur av eygnavøddum við dupltsjón ella ringari sjón og hangandi eygnalokum
- eygu og muður gerast turr
- spýggja kann vera, serliga

tá talan er um slag E:

- ilt við at tosa og svelgja
- lamningur av vøddum, andardráttur gerst tungur og ein orkar ikki at standa
- vanliga er eingin feður

Í útlondum stendst botulisma av niðursjóðaðum grønnmeti ella frukt, fiskavørur (saltaðar, niðursjóðaðar, royktar, turkaðar ella ráðar) og onkrir tilburðir hava staðist av ymsum kjøt-rættum. Pinkubørn, sum eru undir 1 ára gomul, kunnu fáa botulismu av hunangi. Í Føroyum hava verið fleiri tilburðir av botulismu orsakað av skerpi kjöti.

Yvirhøvur eigur matur, sum ikki luktar sum hann skal ella sær út sum hann skal, at verða beindur burtur. Matur úr bólgnaðum dósum eigur ongandi at vera ein. Eingin fær tó vart seg til fulnar, tí at ofta gongur einki óvanligt at matinum, ið er eitradur.

Eisini skulu vit endurtaka ráð í samband við fletting:

1. Vísið stóran ans fyrri reinfórnum undir fletting.
2. Tað er av serstakliga stórum týðningi, at kjötið ikki

verður dálkað av skarni.

2. Útgerð og klæðir, sum verða nýtt til fiskaarbeiði, mugu ikki nýtast, tá flett verður.
3. Aftaná at flett er, er tað av stórum týðningi, at krovdið verður kólt, og at luft sleppur til.
4. Kjötið eigur ikki at verða hongt upp at turka, um tað er heitt, vát og stílt í veðrinum.
5. Turt kjøt skal goymast kalt.

Viðvíkjandi 1: Hervið kemur so lítið sum gjørligt av bakterium í kjötið. Kjötið er í byrjanini so at siga bakteriufrítt, meðan t.d. vil og ull hava eina ógrýnnu av bakterium. Um clostridium botulinum, sum kann elva til botulismu, er til staðar, finst hon fyrst og fremst í vilunum og á ullini.

Viðvíkjandi 2: Í Føroyum hava vit havt fleiri tilburðir av botulismu orsakað av clostridium botulinum typu E í skerpi kjöti. Henda typi er í øðrum londum einamest sett í samband við fiskavørur. Sannlíkt er, at bakteriar verða uppruna í fiski, kunnu dálka kjøt sum verður orsök

til botulismu.

Viðvíkjandi 3, 4 og 5: Um tú fert væl um undir flettingini er vandin sera lítill fyrri at cl. botulinum er til staðar í kjötinum, tað verður hongt upp. Tó er tað ógjørligt at vera 100% visur í at cl. botulinum als ikki er í kjötinum. Tí er umráðandi, at forða fyrri at hon fær umstøður til at nørast og framleiða eitir. Fyri at bakterian skal nørast og framleiða eitir, skulu m.a. hesar treytir vera:

- Serliga vandamikilið er, tá hitin er millum 22°C og 30°C. Tess longur hitin fer niðrum 22°C tess seinni nørast bakterian. Tá hitin verður undir 3,3 hitastig, kann bakterian als ikki nørast. Kjøtið eigur tí ikki at verða hongt upp í vána-ligum terra.
- Bakterian nørast bert, har eingin luft (súrevni) sleppur at. Luft eigur at sleppa at kjötinum. Hetta forðar í stóran mun fyrri vøkstri av clostridium. Tó er móguleiðin fyrri vøkstri í minni mun til staðar. Samlaða bakteriutalið er ofta so høgt, at tað í støðum fær súrevnsnøgðina at fella so mikið, at clostridium kunnu vaksa. Eisini hevur tað týðning, at um tú fert nakrar millimetrar inn í kjötið, er súrevnis-

nøgðin so lág, at clostridiumarnar kunnu vaksa.

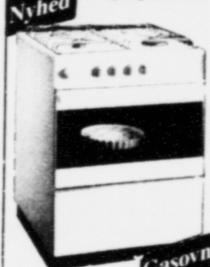
Tess turrari kjötið er, tess verri gerast umstøðurnar hjá clostridium botulinum. Vandin fyrri vøkstri av cl. botulinum er sostatt størstur teir fyrstu 1-2 mánaðirnar kjötið hongur í hjallinum. Nakrar fyrribils kanningar hava víst, at kjøt, sum hongur miðjan oktober til miðjan januar, verður ov turt til at cl. botulinum kann klára seg nakað lægri enn markið fyrri at cl. botulinum skal klára seg. Tó skal dentur leggjast á, at hesar kanningar eru gjørdar eitt ávíst ár í einum ávisum hjalli. Eisini er stórum munur á, hvussu turt fólk ynskja kjötið. Eftirsum terrin er skiftandi frá ári til ár og frá hjalli til hjall, er best at binda um heilan fingur og eisini goyma kjötið kalt eftir at tað er turt - í hvussu er um tað skal goymast yvir longri tíðarskeið.

Tess turrari kjötið er, tess verri gerast umstøðurnar hjá clostridium botulinum. Vandin fyrri vøkstri av cl. botulinum er sostatt størstur aðrenn kjötið verður turt, t.v.s. teir fyrstu 1-2 mánaðirnar kjötið hongur. Sum oftast er tað solciðis, at eitrið verður

framleitt meðan kjötið er feskt (serliga um tað hongur í einum heitum rúmi). Um cl. botulinum kann vaksa og framleiða eitir í kjöti, sum er vorið turt, vita vit ikki við vissu. Tí er best eisini at goyma kjötið kalt eftir at tað er turt - í hvussu so er um tað skal goymast yvir longri tíðarskeið.

Heilsufroðiliga
Starvsstovan
og Landslæknin

Gasskomfýrar
á goymslu



Føroya
Gasssøla

Akranesgata 2 - Tórshavn
(við Vælbastaðvegin) - Tlf. 15544