

Nýggjur sáttmáli undirskrivaður:

Yngri læknar meiri í løn

Men stórir munur er framvegis á lønunum í Danmark og Føroyum og tað ger, at tað framvegis er trupult at fáa sett øll læknastørvini í Føroyum

TURID KJØLBRO

Felagið fyri Yngri læknar hevur skrivað undir nýggjan sáttmála við Landsstýrið, og hóast sáttmálin tryggjar læknunum eina ávísu lønarhækking er lønin fyri vanligar læknar framvegis upp til 10 % lægri í Føroyum enn í Danmark.

– Stóri lønarmunurin ger, at tað framvegis er trupult at fáa sett øll læknastørvini í Føroyum. Felagið fyri Yngri læknar fer framhaldandi at arbeiða fyri, at hesir trupulleikar verða loystir á komandi lønarsamráðingunum, sigur Erik Jylling,

sum er formaður í felagnum fyri Yngri læknar í Danmark.

Størvini hjá Yngri læknarum í Føroyum eru framvegis tíðaravmarkað, og teir skifta oftari starv orsakað av serligu læknaligu viðariútbúgvingini.

– Sáttmálaviðurskiptini eiga tí at vera eins í Danmark og Føroyum. Tað er av alstórum týdningi um tað skal bera til at fáa yngri læknar í starv í Føroyum, leggur Erik Jylling afturat. Formaður í felagnum fyri Yngri læknar í Føroyum er Jens Andreassen.



Landssjúkrahúsið. Hóast Yngri læknarnir í Føroyum hava fingið eina lønarhækking, fáa yngri læknarnir í Danmark 10% meiri í løn.

Salmonella enteritidis á menukortinum

Síðsta ár vórðu 86 sjúkuútbrot fráboðað í Danmark, sum umfata 1800 fól. Orsøkin til flestu tilburðirnar á matstovunum er, at maturin verður skeivt goymdur, hitaður og kølaður niður.

TURID KJØLBRO

Clostridium perfringens, bacillus cereus og salmonella enteritidis eru nøkur av lögnum nevnum á bakterium, sum gjørd 1800 fól í Danmark sjúk síðsta ár, verður sagt í einum yvirleti frá danska Veterinær- og Matvørustýrinum. Yvirletið byggir á fráboðaðar tilburðir av mateitran, sum stýrið hevur fingið frá matvøru-eftirlitunum kring landið.

Í alt vórðu 86 útbrot fráboðað, har eitt ávíst slag av mati ella ein ávíst máltíð er sett í samband við sjúkuna. Í 70 førum var maturin gjørdur í kantinum, matstovum og dagstovnum, og í 16 førum í privatum heimum.

– Fólki hava lyndi til at ansa betri eftir, hvat tey eta úti enn um tey sjálv gera matin, sigur Annette Perge frá Veterinær- og Matvørustýrinum. Hon heldur ikki, at tað er nøkur grund til at halda, at heima er betri enn úti, tá ið tað snýr seg um mateitran.

Ein afturvendandi orsøk til sjúkuútbrotini er, at maturin ikki er goymdur við røttum temperaturi.

– Vit siggja alla tíðina dømi, sum vísa, at matstovur og stórhandlar ikki hava skilt, hvussu matur verður goymdur, hitaður og kølaður niður, sigur Annette

Perge.

Til dømis varð galið á eina matstovu, sum gjørdi eina stórra papirkagrytu. 18 gestir gjørdust sjúk av sjúku-elvandi bakterium Clostridium perfringens, tí maturin ikki varð kølaður niður á rættan hátt og ikki hitaður nóg væl upp aftur.

Tað sama hendi á eina aðrari matstovu, tá var talan um kjotsós. Eitt annað slag av mateitran, sum eisini er afturvendandi, er orsakað av fiski, sum er goymdur ov heitt og tí hevur útviklað histamin, sum kann elva til ovurviðkvæmi.

Vandamiklu eggini
Meiri enn ein triðingur av sjúkuútbrotunum stava frá salmonellsmittaðum eggum.

Vanliga er talan um dessertir, koldskál og heimagjordan ís, har rá egg eru brúkt. Tað eru bæði privatir og professionellir

kokkar, sum hava eitrað ávikavist familju og gestir, hóast tað bert er loyvt at brúka rá egg í privatum heimum. Matstøð skulu brúka pasteuriserað egg í rættum, sum ikki verða bakaðir, kókaðir ella stektir.

Á eini ítróttarstevnu gekk galið, tá ein rómarand varð

gjørd burtur úr ráum eggum. Ikki færri enn 100 fól gjørdust sjúk. Ein dagstovnur, sum gjørdi koldskál við ráum eggum ein heitan summardag, eitraði 11 børn. Í einum føðingardeggi vórðu 13 fól sjúk eftir at hava etið heimagjorda íslagkokku.

Annette Perge undirstrikar, at langt og frá øll sjúkuútbrot verða fráboðað. Hevur ein persónur, sum hevur fingið mateitran, bert vent seg til sín egna lækna, verður tað ikki skrásett aðra staðni.

Ikki so galið kortini

Hóast allar hesar tilburðirnar og allar teir, sum onga staðni siggjast aftur, heldur deildarleiðarin í HORESTA, sum er arbeiðsgevarafelagið hjá hotel- og matstovum, Pernille Balslev-Erichsen, at matstovuvinnan í Danmark er nóg góð.

– Tað eru 14.000 hotel- og matstovur í Danmark. Í mun til tey 70 staðni, har mateitran er farin fram, er tað ikki nógv, sigur hon. Samstundis undirstrikar Pernille Balslev-Erichsen, at sjálvandi eigur eingin at gerast sjúk, tá ið man fer út at eta.

(kelda: Aktuelt)



Tað er ikki loyvt at brúka rá egg á matstovu til rættir, sum ikki verða kókaðir, bakaðir ella stektir. Kortini gerast fól sjúk av eggum, tey eta á matstovum.