NÁTTÚRUVÍSINDI
NÁTTÚRUVÍSINDI

Marita Debess Magnussen
Lívfrøðilesandi á Fróðskaparsetrinum

Upplýsing vantar um vandamikla bakteriu

Tað er átaluvert, at so fáar upplýsingar um burgarabakteriuna eru at finna á viðkomandi føroyskum heimasíðum

Hamburgarabakterian er ein bakteria sum er í mati. Bakterian er sjúkuelvandi. Hon er ein stórir trupulleiki fyri smá børn og eldri fólk. Verður man smittaður við bakteriuni so førur hettar aloftast blóðugt diarré við sær, sum í nøkrum førum, serliga hjá børnum, kann kompliserast við akuttum nýrasviki, og í ávísum førum eru deyðsføll staðfest

Bakterian her verður tosa um er *Escherichia coli* 0157:H7. Verða fólk spurd, um tey kenna til bakteriuna eru tað fá í kenna hana. Her hugsi eg serliga um fólk sum arbeiða við eldri fólki, børnum og mati. Og tí er tað kanska ikki so løgið, at ein so vandamikil bakteria fær loyvi at yvirliva.

Sambært Landslæknanum er bakterian staðfest í Føroyum, men fleiri upplýsingar kundi eg ikki fáa vegna tagnarskyldu.

Av tí, at bakterian varð funnin í einum hamburgara í 1982, verður hon kallað fyri hamburgarabakterian. Men man veit, at bakterian er nógv eldri enn so, tað eru funnin tekin til bakteriuna í skarni hjá einum barni, sum hevði nýrasvik í 1974. Tað er staðfest, at hon er orsøk til 73,000 tilburðir og 61 deyðsføll í Amerika hvørt ár. Tær flestu sjúkurnar sum higartil hava verið, kunnu setast í samband við mat sum ikki er kókaður nóg leingi. Á dagstovnum er bakterian ein trupulleiki, serliga hjá smærri børnum sum ikki vaska hendurnar tá tey hava verið á wc, tískil útseta tey familju og vinir fyri smittu. Infektión kann eisini koma fyri, um ein drekkur mjólk beinleiðis undan neytum ella um ein smittaður persónur svimur í drekkivatni.

Hvaðani kemur bakterian

Tað verður hildið, at bakterian hevur sín uppruna frá klóning. Tann natúrligi verturin fyri bakteriuna í dag eru húsdjór, serliga neyt. Bakterian sum er í frískum neytum, geitum og seyði, kann verða yvirførd til kjøti tá ið djór verða slaktað, um reinførið ikki er nóg gott. Bakterian livir aloftast í tarminum á frískum neytum, men er bakterian í júgurinum, so kann hon fara í mjólkina sum vit drekka, og tað skulu ikki nógvar bakteriur til, áðrenn smittuvandi er.

Hvørja sjúku elvir bakterian til

Síðan bakterian fyrst varð funnin í 1982, eru sjúkuútbrot í nógvum londum runt í heiminum vorðin sera nógv. Sjúkur sum koma av bakteriuni eru blóðugt diarré við ringum magakrampa, fepuri og spýgging. Tá ein persónur er vorðin smittaður, kann tað ganga upp til 10 dagar áðrenn nøkur sjúkdómseyðkenni merkjast. Ung børn hava bakteriuna í teirra skarni eina til tvær vikur aftaná sjúkan er burtur. Nøkur fá prosent, sum hava blóðugt diarré fáa sjúkurnar hæmolytisk uræmisk syndrom ella trombotisk trombocytopenisk purpura, og í ringasta føri kunnu tey doyggja.

Sjúkurnar báðar eru eyðkendar við akuttum nýrasvíki, oyðileggjing av reyðum blóðlikaðum og eitt fall í blóðplátutalinum. Børn og eldri fólk eru serliga í vanda fyri at fáa hesar sjúkur. Tað er orsaka av hesum sjúkum, at hamburgarabakterian verður sæð sum ein álvarsligur vandi. Men her má líka staðfestast at deyðiligheitin hjá børnum og ungum fólki runt um í heiminum einans er nøkur heilt fá prosent.

Hvussu smittar bakterian

Fyri sjey árum síðan fóru danir at leita eftir hamburgarabakteriuni í skarni hjá børnum, sum høvdu diarré við blóði í. Millum børnini, sum vórðu kannað, funnu tey 62 tilburðir av bakteriuni. Av hesum vóru 31 % hamburgarabakterian.

Tað sum er so vandamikið í hesum føri er, at matur sum er smittaður við hamburgarabakteriuni sær út og luktar júst sum feskur matur ger.

Tað eru eisini aðrir smittuvegir í mati, sum til dømis salat, sum hevur ligið saman við smittaðum kjøti í køliskápinum, í tílíkum førum vil bakterian heilt sikkurt yvirliva, tí salatið verður etið rátt, og einasti háttur at sleppa undan bakteriuni er, at kóka matin væl.

Er bakterian til staðar

Fyri at avgera um bakterian er til staðar, verður viðkomandi royndartilfar, sum til dømis skarn, blóð- ella urinroynd kannað í serkanningarstovum.

Flest fólk verða frísk uttan antibiotika ella aðra viðgerð fyri tann einstaka persónin eftir 5 til 10 dagar. Tað eru ikki prógv fyri, at antibiotika betrar um sjúkutilgongdina og man skal helst ikki viðgerða við antibiotika, tí tað kann økja um vandan fyri akuttum nýrasviki hjá børnum og eldri fólki.

Fyribyrgja smittu

Kóka allan mat dyggiliga, væl og leingi, tí maturin kann tykjast liðugur uttan at bakterian er dripin. Brúka termometur so tú kann vera heilt vísur í, at maturin er gjøgnumstoktur/kókaður. Kjøt skal steikjast til hitin er 160ºC í øllum kjøtinum. Fer tú út at eta, og tín búffur ikki er gjøgnumstoktur, so bið um nýggjan búff og ein reinan tallerk, tí um sami tallerkur verður nýttur til tann nýggja matin, kann bakterian koma í tann nýggja matin. Fyri at sleppa undan, at umrødda bakteria verður spreidd runt í køkinum, so skal man royna at halda rátt kjøt burtur frá salati og mati sum verður etin ráur. Vaska hendurnar væl við heitum sápu vatni, tá ið tú hevur rørt við rátt kjøt. Legg aldrin kjøt sum skal etast á ein skitnan tallerk. Drekk bara hitaviðgjørda mjólk, juice ella cider, ofta er tað ikki skrivað á pakkinum at juice og cider er hitaviðgjørt, sjálvt um tað er. Vaska frukt og grønmeti, serliga tað sum ikki skal kókast. Vissa tær, at ein persónur við diarré, serliga børn, vaska sínar hendur tá ið tey hava verið á wc.

Eftirlit

At hamburgarabakterian er orsøk til nógv sjúkuútbrot runt um í heiminum, hevur eggjað til, at so nógvur dentur hevur verið lagdur á at kanna matin. Fyri at vita meira um bakteriuna og hvussu tamarhald kann fáast á henni, hava kanningarnar lagt dent á eyðmerkjan, uppteljing og metodir um eftirlit. Ímillum ein stóran part av matinum har bakterian er ávíst, hevur man eisini verið noyddur til, at kanna hvør bakteria er vandamikil, og hetta er bert gjørt fyri mat sum skal viðgerast við hita áðrenn hann verður etin. Fyri mat sum verður etin beinleiðis, eru ikki so nógv stig sett í verk fyri, at sleppa undan bakteriuni, tí neyðugt er, at nýta hita at drepa bakteriuna við. Av tí at bakterian er alla staðir runt í heiminum, so kann tað vera ringt at hava eftirlit við øllum mati. Ein kann nú eisini stúra fyri tí mati sum verður dyrkaður, sum t.d. grønmeti, har tað verður brúkt tøð frá neytum, og neytini eru berarar av hamburgarabakteriuni, so kann grønmeti blíva dálkað við henni og tey menniskju sum eta grønmeti smittað við bakteriuni.

Og hvat so

Man veit, at bakterian hevur verið til síðan 1974, men mangt bendur á, at hon hevur verið til nógv longur. Hetta er ein vandamikil bakteria og um rætta viðgerð ikki verður fylgd, kann hon hava deyðan við sær. Sum fyrr nevnt, kann tað eftir mínum tykki tykjast løgið, at so fá í Føroyum kenna til hesa bakteriu. Alt ov lítið verður gjørt fyri at kunna fólk um vandar sum eru rundan um okkum. Um ein fer inn á heimasíðuna hjá Statens Seruminstituttinum í Danmark (www.serum.dk) so fær man hópin av upplýsingum um hamburgarabakteriuna, men soleiðis er tað ikki á heimasíðuni hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, her finnur man ongar upplýsingar um hesa umrøddu bakteriu og tað er átaluvert, tí sambært Landslæknanum er bakterian staðfest í Føroyum. Tað kundi kanska verið gjørt meira burturúr, at upplýst fólki sum arbeiða við mati, børnum og eldri fólki, serliga teimum sum arbeiða við børnum, tí tað er her bakterian aloftast verður staðfest. Tað kann verða, at tað eftirlitið sum er í Føroyum við matvørum, hevur ov stórt álit á tað eftirliti sum verður gjørt áðrenn matvøran kemur til landið. Eitt er so sikkurt og vist, so leingi hamburgarabakterian er til staðar í matinum sum vit eta, so eiga vit at ansa eftir henni og gera øll neyðug eftirlit og royna sum frægast at kunna fólk um hesa bakteriu.