

góður hjallur



Krovið skal ongantið nerta við gólvíð, og tá tikið verður innanúr, má gor ekki koma á kjötið. Myndin er tilvildarlig

Mynd: Vilmond Jacobsen

hendurnar.

Flettarar og hjálparfólk skulu ekki vera sjúk við eitt nú álvarsligum krími ella búksjúku, og fólk skulu verða í reinum og hóskandi arbeidsklæðum.

Reint út í hjallin

Í tilmælinum hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni verður dentur lagdur á týdningin, sum tað hevur, at ullin er turr og rein. Er seyður vátur og skitin, er nógv torførari at halda reinføri undir flettingini, serliga tá tummað verður.

Í ullini og skinninum kunnu sita bakteriar, sum vanliga finnast í jørðini, eitt nú clostridium botulinum, sum kann elva til botulismu.

Krovið er reint innan undir skinninum og tað er týdningarmikið, at einki skitið kemur at kjötinum, meðan seyðurin verður tummaður. Ullin dálkar krovið, um hon kemur

at krovinum. Fólk, sum nerta við ull, mugu ikki nerta við krovið og amboð, sum hava nomið við ullina, skulu ikki brúkast, áðrenn tey eru sóttreinsað.

Seyður skal doyvast, áðrenn hann verður svavdur, og hetta verður vanligi gjørt við at skjóta seyðin við bolt-pistól. Fyri ikki at dálka kjötið, má ansast eftir, at vælindi og barki ikki verða skadd undir svaving.

Tá flett verður, skal takast innan úr sum skjótast og í seinasta lagi ein tíma eftir, at seyðurin er svavdur.

Krovið skal ongantið nerta við gólvíð, og tá tikið verður innanúr, má gor ikki koma á kjötið. Tá ær verður flett, og jógurið verður skorið burtur, kann mjólkkin í jógurinum dálka kjötið.

Skin, fótur, vembur og vil skulu fáast úr sláturrúminum so hvørt, sum flett verður.

Tað hevur týdning, at innvøllir til matna verða køldir beinavegin og

goymdir kaldari enn í trimum hitastigum. Seyður, sum er sjúkur, skal ikki flettast. Siggja innvøllir og limir øðrvísi út enn vanligt, skulu hesir ikki brúkast til mannaføði, og blóðið eigur tá heldur ikki at verða brúkt.

Reinur og turrur hjallur

Krovini skulu heingjast út í hjallin beinavegin, flett er, og hitin í hjallinum skal verða kaldari enn 7 stig.

Hjallurin skal liggja, har eingin luftdálkan kann vera frá øðrum virksemi. Hann skal vera innrættaður við rimum á minst tveimum síðum, so luftskiftið er støðugt og ótarnað. Rimar skulu helst ikki vera úr berum træ, men skulu antin vera málaðar ella lækkaðar, og tað skal vera kaldari enn sjei stig í hjallinum, meðan kjötið verður turkað.

Mælt verður til, at rimarnir í hjallinum ikki eru úr berum træ, men

at teir antin skulu vera málaðar ella lækkaðar.

Frárensl skal vera í gólvinum, og hjallurin skal verjast móti skaðadjórum, eitt nú flugum, rottum, mús og fugli.

Tá krovini verða hongd út, skulu tey ikki hanga ov tætt saman, so luftskiftið millum krovini verður gott.

Botulisma í náttúruni

Gjøgnum árin hava fleiri tilburðir verið við botulismu – eisini í samband við, at kjøt, sum ikki hevur verið nóg væl hagreitt, hevur verið etið.

Heilsufrøðiliga Starvsstovan veit at siga, at botulisma kemur av eitri, sum ein baktería, nevnd Clostridium botulinum, kann gera. Bakterian finst víða um í náttúruni, eitt nú í mold, dusti, skarni og øðrum.

Men, Clostridium botulinum, skal hava umstøður at nærast, um hon skal

framleiða eitir. Bakterian veksur best, tá hitin er millum 22 og 30 stig, og kaldari tað er, jú verri er hjá bakteriuni at veksa. Tá kann okkurt slag av Cl. Botulinum-bakterium veksa í hita heilt niður til 3 hitastig.

Jú, reinari tú fert um, tá flett verður, tess minni er møgulleikin fyri, at kjötið verður dálkað av sjúkuelvandi bakteriuni.

Tað hevur eisini týdning, hvussu turt og kalt, kjötið hongur, meðan tað tornar. Um bakterian tá er til steðar, er minni møgulleiki er fyri, at hon kann veksa.

– Gott reinføri undir slátrinum, skjót køling av krovinum, góður og støðugur luftstreymur og gott pláss í hjallinum minka munandi um vandan fyri botulismueitran, eru ráðini hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni.