

Viðmerking:

Góð ráð í flettingini

Nú nærkast tíðin, tá heyst-fjöllini verða gingin. Tí skulu vit her endurtaka nøkur ráð í samband við fletting og hagreiðing av kjöti.

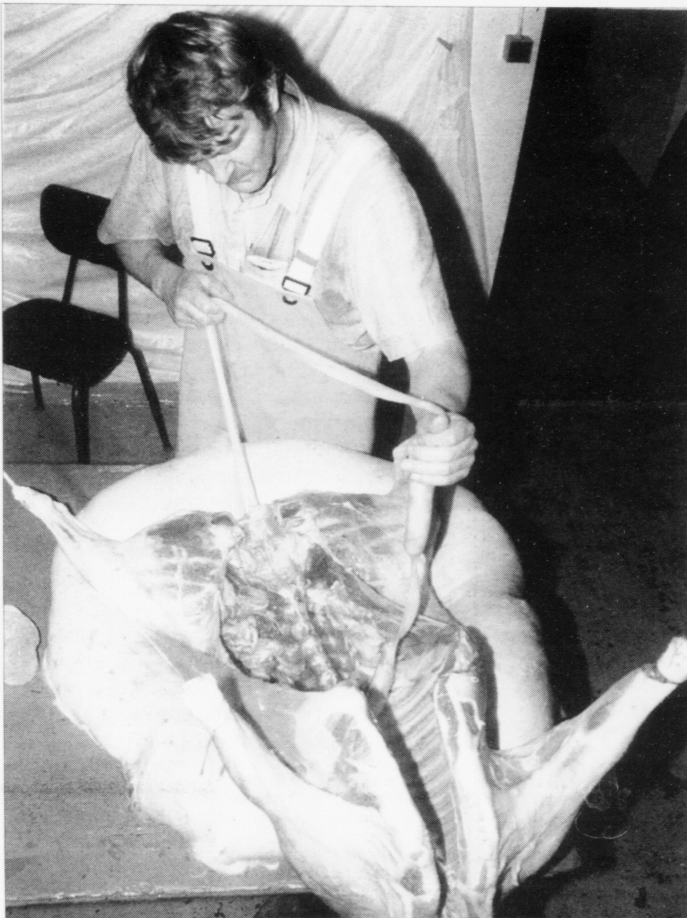
1. Vísið stóran ans fyri rein-förinum undir fletting. Tað er av serstakliga stórum týdningi, at kjötið ikki verður dálkað av skami.
2. Útgerð og klæðir, ið hava verið nýtt til fiskaarbeiði, mugu ikki nýtast, tá flett verður.
3. Krovið eigur at verða hongt í hjallin sum skjótast, so tað kolnar, og luft sleppur at tí.
4. Kjøt eigur ikki at verða hongt upp at turka, um tað er heitt, vátt og stilt í veðrinum.
5. Turt kjøt skal goymast kalt.

Til pkt. 1: Hervið kemur so lítið av bakterium sum gjørligt til kjötið. Kjötið er frá byrjan av so at siga bakteriufrítt, meðan t.d. vil og ull hava eina ørgrynnu av bakterium. Um *Clostridium botulinum*, ið kann elva til botulismu, er til staðar, finst hon fyrst og fremst í vilunum og á ullini.

Til pkt. 2: Í Føroyum hava vit havt fleiri tilburðir av botulismu orsakað av *Clostridium botulinum* typu E í skerpi kjöti. Henda typan er í øðrum londum einamest sett í samband við fiskavørur. Sannlíkt er, at bakterier við uppruna í fiski, kunnu dálka kjøt og verða orsök til botulismu.

Til pkt. 3, 4 og 5: Um tú fært væl um undir flettingini, er vandin sera lítill fyri, at *Clostridium botulinum* er til staðar í kjötinum, tá tað verður hongt upp. Tó er tað ógjørligt at vera 100% visur í at bakterian ikki er til staðar í kjötinum. Tí er umráðandi at forða fyri 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 vandamikil er, tá hitin er millum 22°C og 30°C. Tess longur hitin fer niður um 22°C, tess seinni nørast bakterian. Tá hitin fer niður um 3,3°C, kann bakterian als ikki nørast. *Kjøt eigur tí ikki at verða hongt upp í vnaaligum terra.*
- Bakterian nørast bert, har eingin luft (súreyni) sleppur at. Luft eigur tí at sleppa at kjötinum. Hetta forðar í stóran mun fyri vøkstri av *Clostridium*. Tó er møguleikin fyri vøkstri í minni mun til staðar, av tí at samlaða bakteriutalið ofta er so høgt, at tað fær súreynisnøgðina at falla so nógv



í støðum, at clostridier kunnu vaksa. Eisini hevur tað týdning, at um tú fært nakrar millimetrar inn í kjötið, er súreynisnøgðin so lág, at clostridier kunnu vaksa. *Umráðandi er, at kjötið verður goymt í lufttøttum ilati so sum plastikkposar, serliga har ov heitt er.*

- Tess turrari kjötið er, tess verri gerast umstøðurnar hjá *Clostridium botulinum*. Vandin fyri vøkstri er sostatt størstur teir fyrstu 1-2 mánaðirnar, kjötið hongur í hjallinum. Nakrar fyrbils kanningar hava víst, at kjøt, sum hongur frá miðjun október til miðjan januar, er ov turt til at cl. bot. kann klára seg. Tó skal dentur leggjast á, at hesar kanningar eru gjørdar eitt ávíst ár í einum ávísam hjalli. Eisini er munur á, hvussu turt fólk ynskja kjötið. Sum oftast er tað soleiðis, at eiturið verður framleitt meðan kjötið er fesk, serliga um tað hongur í einum heitum rúmi. Um cl. botulinum kann vaksa og framleiða eitir í kjöti, ið er vordið turt, vita vit ikki við vissu. Eftirsum terrin er skiftandi frá ári til ár og frá hjalli til hjall,

er tað best at binda um heilan fingur og eisini goyma kjötið kalt eftir at tað er turt - í hvussu er um tað skal goymast yvir eitt longri tíðarskeið.

- Í heila tikið hevur rein-för ið samband við fletting og hagreiðing av kjötinum stóran týdning, tí jú færri bakterier eru til staðar frá byrjan av, jú minni er vandin fyri, at skaði stendst av tí.

Botulisma stendst av, at bakterian ið nevnist *Clostridium botulinum*, ger eitt slag av nervaeitri. Hetta eiturevni lammur vøðarnar í kroppinum og er í ringast føri livshættisligt.

Umráðandi er at fáa lækna hjálp 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 fyr, at bert ein verður sjúk. Sjúkan kann byrja við, at ein kennir seg ússaligan og spýr, serliga tá talan er um *Clostridium botulinum* slag E. Sjúkueyðkennini koma oftast 6-36 tímar eftir, at tann eitirði maturin er etin. Sjúkueyðkennini kunnu vera hesi:

- lamningur av eygnavødd-

um við dupultsjón 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 svølgja
- lamningur av vøðum, andadráttur gerst turrur og ein orkar ikki at standa
- vanliga er ongin feður.

Í útloðum stendst botulisma er niðursjóðaðum grønmeti ella frukt, fiskavørur (saltaðar, niðursjóðaðar, royktar, turkaðar ella ráar), og onkrir tilburðir hava staðist av ymsum kjotrættum. 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 dósnum eigur ongantið at vera etin. Eingin fær tú vart seg til fulnar, tí at ofta gongur onki óvanligt at matinum, ið er eitirð.

**Heilsuføðiliga
Starvsstovan
og Landslæknin**

Verkfrøðingar nýggjan sáttmála

Føroya Verkfrøðingafelag og Figgjarmálastýrið hava skrivað undir ein nýggjan 2-ára sáttmála, galdandi frá 1. mars 1999. Tann samlaði lønarkarmurin er 6,5%.

Lønin hækkar soleiðis:

- 1. mars 1999 hækkar lønin 3%

- 1. mars 2000 hækkar lønin 3%

Harafturat eru allar við-bøtur vørnar eftirlønargjaldandi.

Figgjarmálastýrið upplýsir, at sáttmáli og lønartalvar eru á heimasíðuni hjá Lønardeildini, www.lnd.fo

Minningarorð



Leygarmorgunin tann 18. sept. fekk eg tey tungu boð, at Álvur og Eyðun ikki vóru ímillum okkum longur. Teir vóru bestu vinmenn og eingin kundi skilja teir báðar sundur. Teir fylgdust upp gjøgnum árin, og saman fylgdust teir so eisini inn í deyðan.

Tað var ein mánaði ímillum Álv og meg og av tí hava vit altíð verið tætt knýtt hvør at øðrum. Eg vil siga, at Álvur var meiri enn beiggj fyri meg enn hann var systkinabarn. Eg minnst, tá ið vit vóru yngri, tá vóru vit altíð vesturi í Húsgarði og spældu. Og tímdu vit ikki at spæla, so sótu vit á eini trappu har vesturi og prátaðu.

Altíð fylgdust vit, vóru í plantasjuni, klatraðu í trøum og hugnaðu okkum óført. Tá ið vit ikki tímdu meiri at klatra í trønum, so fóru vit inn til ommuna, sum hevði gjørt pannukøkur til okkum.

Eingin var so hjartagóður, sum Álvur var. Hann hjálpti altíð har, sum hann kundi. Serliga hjálpti hann tær abbun, nú tá ið Finnbogi var farin til sjós, so tað er ein stórur saknur fyri teg.

Álvur spældi nógv fótbólt við TB. Men eisini var hann áhugaður í enskum fótbólti, og sum vit vita, var hansara lið Manchester United. Í hansara kamari hongur eitt stórt flagg og nógvur plakatur av Manchester United. So nú tá ið eg hoyri Manchester sangin, leita tankar mínir altíð til tín Álvur.

Til tykkum Sunnuvá, Finnbogi, Frits og hinar familjurnar, sum mist hava son tykkara. Má Harrin styrkja tykkum í stóru sorg tykkara.

Álvur, Eyðun og Hávardur, takk fyri góð og dýrabar minni, sum eg ongantið fari at gloyma. Eg sakni tykkum allar.

Hvíli í friði.

Joan