

Til blóðini**TÍÐINDASKRIV Í SAMBANDI VIÐ FLETING**

Nú nærkast tíðin, tá heystfjöllini verða gingin. Tí skulu vit her endurtaka nøkur ráð í samband við fletting og hagreidding av kjøti.

1. Vísið stóran ans fyri reinførinum undir fletting. Tað er av serstakliga stórum týðningi, at kjøtið ikki verður dálkað av skarni.
2. Útgerð og klæðir, ið hava verið nýtt til fiskaarbeiði, mugu ikki nýttast, tá flett verður.
3. Krovið eigur at verða hongt í hjallin sum skjótast, so tað kølnar, og luft sleppur at tí.
4. Kjøtið eigur ikki at verða hongt upp at turka, um tað er heitt, vátt og stilt í veðrinum.
5. Turt kjøtið skal goymast kalt.

Til pkt. 1. Hervið kemur so lítið av bakterium sum gjørligt til kjøtið. Kjøtið 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 kjøti. Henda typan er í øðrum londum einamest sett í samband við fiskavørur. Sannlíkt er, at bakteriar við uppruna í fiski, kunnu dálka kjøtið og verða orsök til botulismu.

Til pkt. 3, 4 og 5. Um tú fert væl um undir flettingini, er vandin sera lítil fyri, at *Clostridium botulinum* er til staðar í kjøtinum, tá tað verður hongt upp. Tó er tað ógjørligt at vera 100% vísur í at bakterian ikki er til staðar í kjøtinum. Tí er umráðandi at forða fyri at hon fær umstøður til at nørast og framleiða eitur. Fyri at bakterian skal nørast og framleiða eitur, skulu m.a. hesar treytir vera:

- Serliga vandamikið 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. *Kjøtið eigur tí ikki at verða hongt upp í vánaligum terra.*
- Bakterian nørast bert, har eingin luft (súrevni) sleppur at. Luft eigur tí at sleppa at kjøtinum. 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 súrevnisnøgdina at falla so nógv í støðum, at clostridiur kunnu vaksa. Eisini hevur tað týðning, at um tú fert nakrar millimetrar inn í kjøtið, er súrevnisnøgdin so lág, at clostridiur kunnu vaksa. ***Umráðandi er, at kjøtið ikki verður goymt í lufttøttum ílati so sum plastikkposa, serliga har ov heitt er.***
- Tess turrari kjøtið er, tess verri gerast umstøðurnar hjá *Clostridium botulinum*. Vandin fyri vøkstri er sostatt størstur teir fyrstu 1-2 mánaðirnar, kjøtið hongur í hjallinum. Nakrar fyrribils kanningar hava víst, at kjøtið, sum hongur frá miðjum oktober 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 ávísum hjalli. Eisini er munur á, hvussu turt fólk ynskja kjøtið. Sum oftast er tað soleiðis, at eitur verður framleitt meðan kjøtið er feskt, serliga um tað hongur í einum heitum rúmi. Um cl. botulinum kann vaksa og framleiða eitur í kjøti, ið er vorðið 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 kjøtið kalt eftir at tað er turt, í hvussu er um tað skal goymast yvir eitt longri tíðarskeið.*

Í heila tikið hevur reinførið í samband við fletting og hagraiðing av kjøtinum stóran týdning, tí jú færri bakteriar 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 lammar vøddarnar í kroppinum og er í ringasta føri lívshættisligt.

Umráðandi er at fáa læknahjálp sum skjótast, um ein hevur illgruna um botulismu. Vert er at leggja dent á, at um so er, at fleiri fólk hava eti sama mat, kann tað kortini koma fyri, at bert ein verður sjúkur. 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 eitraði maturin er etin.

Sjúkueyðkennini kunnu verða hesi:

- lamningur av eygnavøddum við dupulstjón 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
- lamningar av vøddum, andadráttur gerst tungur og ein orkar ikki at standa
- vanlig er ongin fepur

Í útlondum stendst botulisma av niðursjóðaðum grønmeti ella frukt, fiskavørum (saltaðar, niðursjóðaðar, royktar, turkaðar ella ráar) og onkrir tilburðir hava staðist av ymsum kjøtrættum.

Pinkubørn, sum eru undir 1 ára gomul, kunnu fáa botulismu av hunangi. Í Føroyum hava verið fleiri tilburðir av botulismu orsakað av skerpikjøti.

Yvirhøvur eigur matur, sum ikki luktar sum hann skal ella sær út sum hann skal, at verða beindur burtur.

Matur úr bólgnaðum dósum eigur ongantíð at vera etin. Eingin fær tó vart seg til fulnar, tí at ofta gongur onki óvanligt at matinum, ið er eitraður.

Heilsufrøðiliga Starvsstovan og
Landslæknin

Til ÚF og SVF

TÍÐINDASKRIV Í SAMBANDI VIÐ FLETTING

Nú flettingin er byrjað vilja Heilsufrøðiliga Starvsstovan og Landslæknin aftur gera vart við týðningin av góðum reinføri og skinsamari hagreidding av kjøtinum. Hetta til at byrgja fyri smittuvanda og mateitran. Eitt nú botulismu.

Vísið stóran ans fyri reinførinum undir fletting. Umráðandi er alt sum kemur at kjøtinum er so reint og frítt fyri sjúkuelvandi bakteriar sum gjørligt.

Vandi tykkum hvussu kjøtið verður hongt. Tað ræður um, at kjøtið verður viðgjørt á slíkan hátt, at sjúkuelvandi bakteriurnar ikki nørast.

Fletttrar og hjálparfólk eiga at vanda sær um persónliga reinføri, vera í reinum arbeidsbúna og vaksa sær væl og tíðum um hendurnar.

Øll útgerð, sum verður brúkt eiga at vera væl reingjörd áðrenn byrjað verður hvønn dag og verða hildin rein gjøgnum dagin. Minnist til at hava reinar knívar og rein ílöt. Vera klútar nýttir at turka við er sera umráðandi, at hesir eru hildnir reinir og helst skoldaðir.

Undir flettingini skal ansast eftir, at kjøtið ikki verður dálkað av gori, ull og skarni.

Ansið eisini eftir at fiskur ikki kemur at kjøtinum.

Krovið eiga at verða hongt í hjallin sum skjótast, so tað kølnar, og luft sleppur at tí.

Kjöt eiga ikki at verða hongt upp at turka, um tað er heitt, vátt og stilt í veðrinum.

Turt kjøt skal goymast kalt.

Yvirhøvur eiga matur, sum ikki luktar sum hann skal ella sær út sum hann skal, at verða beindur burtur.

Heilsufrøðiliga Starvsstovan og
Landslæknin