

Örugg matvæli – allra hagar!

# Salmonella í kjöti

Á ÁRINU 2008 greindist salmonella í auknum mæli í svína- og alifuglaeldi. Margvísleg viðbrögð Matvælastofnunar og heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga komu í kjölfar þessa. Ákveðið var m.a. að hefja eftirlitsverkefni í júní þar sem tilgangurinn er að kanna hvort salmonella sé í sýnum af svínakjöti á markaði. Þann 15. júní hafði heilbrigðiseftirlitið tekið 59 sýni og greindist salmonella í 3 sýnum af grísagúllasi. Verkefninu er ekki lokið, en samtals verða tekni 100 sýni af svínakjöti á markaði.

Matvælastofnum vill benda neytendum á að þrátt fyrir fyrirbyggjandi aðgerðir og öflugt eftirlit er aldrei hægt að koma algjörlega í veg fyrir salmonellu í kjöti. Neytendur þurfa því ætíð að líta svo á að kjöt geti verið mengað af sjúkdómsvaldandi örverum og skal ávallt meðhöndla hrátt kjöt m.t.t. þessa. Neytendur ættu því að hafa eftirfarandi í huga við meðhöndlun á kjöti.

## Kæling

Mikilvægt er að setja kjöt í ís- skáp um leið og komið er heim úr innkaupaferð. Ávallt skal þíða kjöt í kælikápi til að koma

í veg fyrir fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera. Þegar kjöt er þýtt upp eða geymt í kælikápi er nauðsynlegt að tryggja að safi úr því berist ekki í önnur matvæli í kælikápinum. Matarafgangna skal kæla strax að lokinni máltíð.

## Krossmengun

Gæta skal þess að safi frá kjöti smitist ekki í önnur matvæli. Þrifa skal öll áhöld, s.s. bretti, föt, hnífa og grilltengur, sem notuð eru við meðhöndlun á kjöti, áður en þau eru notuð fyrir önnur matvæli eða soðið kjöt. Brýnt er að þvo hendur fyrir meðhöndlun matvæla, á milli vinnslu mismunandi rétta og fyrir neyslu.

## Hitun

Mjög mikilvægt er að gegnhita kjúklinga og svínakjöt við matreiðslu en þá er kjötsafinn í þykkasta bitanum orðinn tær.

Nú stendur grilltíminn sem hæst og er mjög mikilvægt að hafa ofangreind heilræði að leiðarljósi við matreiðslu utandyra svo koma megi í veg fyrir að sjúkdómsvaldandi örverur spilli sumargleðinni á góðum degi.

Dóra S. Gunnarsdóttir, fagsviðsstjóri hjá Matvælastofnun.

