



2019-03-28 13:00 CET

Kontroll av kycklingkött i Karlstads kommun

Magsjuk av kycklingkött? Det vill ingen bli! En bakterie kallad campylobacter har visat sig vara orsaken till ett flertal sjukdomsutbrott i Sverige under de senaste åren. För att se till att inga Karlstadsbor blir sjuka av bakterien kommer miljöförvaltningens livsmedelsinspektörer att utföra ett provtagningsprojekt under 2019.

Många restauranger, caféer och butiker erbjuder kyckling till sina kunder. Livsmedelsinspektörerna i Karlstads kommun kommer att göra stickprovskontroller för att se hur kycklingen hanteras och ta prover på köttet, främst på tillagat kycklingkött. Proverna kommer att skickas på laboratorieanalys för att undersöka om de innehåller några sjukdomsframkallande bakterier. Resultatet från projektet presenteras efter sommaren.

Minska smittorisen

Bakterier i kycklingkött är en vanlig orsak till att personer drabbas av magsjuka. Campylobacter är vanligast i rå kyckling, men kan även finnas i fryst. För att undvika att sprida bakterierna i köket är det mycket viktigt med noggrann handhygien, samt att diska skärbrädor och redskap mellan hantering av rå kyckling och andra livsmedel. Bakterien dör vid tillagning över 72 grader, genomstek köttet så undviker du att bli magsjuk. Separera även rått kycklingkött från tillagat, och var uppmärksam så att du inte får stänk från det råa köttet på händer, köksredskap, ytor eller andra livsmedel.

För mer information kontakta:

Jessica Olsson, livsmedelsinspektör, 054-540 46 56
