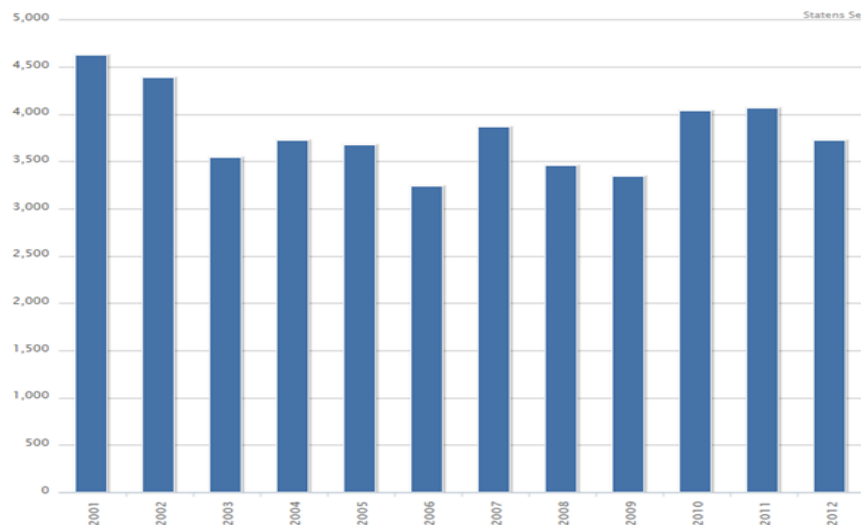


Faktaark om campylobacter og grill

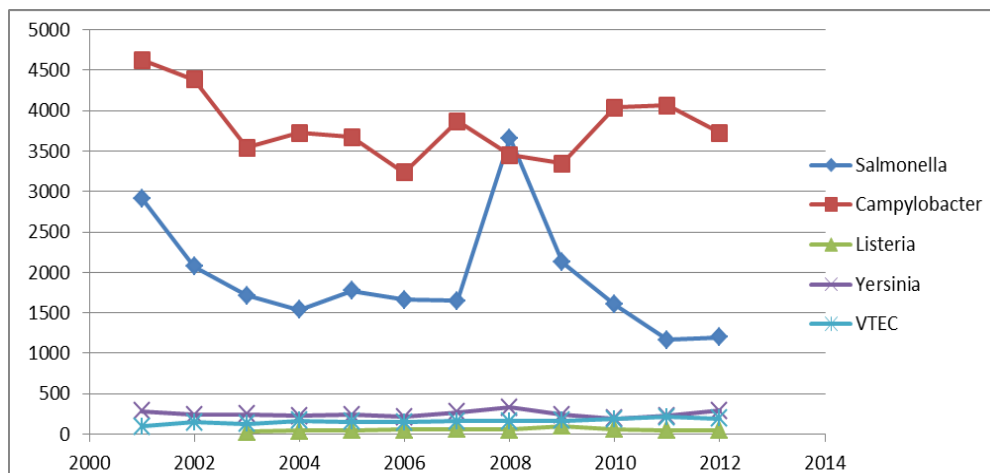
Hvor mange bliver syge af campylobacter

Hvert år bliver mange danskere syge af campylobacterbakterier fra fødevarer. Campylobacter er den fødevarerbakterie, som gør flest mennesker syge i Danmark og i mange andre lande (se figur 2).

I 2012 blev der registreret 3.725 syge af campylobacter i Danmark. I 2011 og 2010 var der ca. 4.000 i Danmark (se figur 1). Statens Serum Institut skønner imidlertid, at det reelle tal sandsynligvis er 10-20 gange højere, fordi mange ikke går til lægen.



Figur 1. Antal syge af campylobacter. Kilde: SSI



Figur 2. Antal fødevarerbårne sygdomme. Kilde: DTU Fødevarerinstitutionen, SSI

Flest syge af campylobacter om sommeren

Der er flest mennesker, der bliver syge af campylobacter om sommeren. Det glipper nemlig ofte med hygiejnen, når vi rykker madlavningen udenfor til havegrillen, hvor det kan være fristende at spare på køkkenredskaber og håndvask. Det er en dårlig idé! For campylobacterbakterien trives allerbedst i sommervarmen. Det betyder, at mange flere kyllinger har bakterien i sommerhalvåret, og da fjerkrækød betragtes som en væsentlig årsag til smitte med campylobacter, er der grund til at være ekstra vagtsom ved havegrillen.

Glemmer hygiejnen, når vi griller udendørs

Hvis man bliver syg af campylobacter, skyldes det ofte, at der er spredt bakterier fra kødsaft eller råt kød, især fjerkrækød, over på den færdige mad fx salat, brød eller det færdigstegte kød. Det kan ske, hvis man fx bruger det samme fad og den samme grilltang til råt kød og det færdigstegte kød, eller hvis man ikke vasker hænder lige efter, man har rørt ved det rå kød.

Få bakterier er nok til sygdom

Man kan blive syg af ganske få campylobacterbakterier. Det udgør et særligt problem i forhold til smittespredning fra råt kød til den færdige mad. Nogle enkelte dråber kødsaft fra råt kød er nok til at give mavepine og kraftig diarré.

Undgå at blive syg af grillmaden

2 fade, 2 grilltænger - og vask så hænder! Sådan lyder Fødevarestyrelsens tre råd, når der bliver grillet udendørs. Det betyder.

- 2 fade - ét til råt og ét til stegt kød
- 2 grilltænger - én til råt og én til stegt kød
- vask hænder, når du har rørt ved råt kød

Sådan undgår man at sprede bakterier fra det rå kød over på den færdige mad, som fx salat, brød og det færdigstegte kød. Hvis man har en god køkkenhygiejne også ved havegrillen, bliver man ikke syg, selvom der skulle være bakterier i kødet.

Læs mere på Fødevarestyrelsens hjemmeside.