

Norovirus (matförgiftning) i djupfrysta hallon

Norovirus har påträffats i djupfrysta polska hallon. Matförgiftningar kan framkallas genom i sammanhanget nya och udda livsmedel.

- Maten kan förgifta din semester, säger ledande veterinär Rauli Lehtinen.

Bär och frukt används vanligtvis i härliga, fräscha efterrätter. Inhemska bär och frukt finns inte på marknaden i tillräcklig omfattning för storkök, restauranger och matserveringar. Djupfrysta, importerade bär räddar situationen, men tyvärr har man under de senaste åren ett flertal gånger hittat ett matförgiftningsvirus, norovirus, i importerade partier.

För att undvika smittspridning, är strikt hygienisk hantering viktig vid tillverkning där dessa produkter ingår. Kontaminationsrisken måste elimineras och här är kökspersonalens handtvättsrutiner avgörande. För att eliminera virus från livsmedel använder man upphettning.

- Det känns kanske främmande att värma bär inför tillagning av efterrätter, men 70 C i 2-5 minuter räcker, säger Lehtinen