

## Nu är grillsäsongen här. Vad ska man tänka på när man hanterar kyckling?

Nu är sommaren här och allt vad den har att bjuda på. En stor del av sommaren är att umgås med vänner och familj ute. Maten är en central del av dessa trevligheter. När man hanterar mat utanför sitt kök ställer det krav på hygien och hantering av maten. I Sverige har man på senare tid sett en stor ökning av campylobactersmitta från Svensk kyckling i hemmet eller i samband med picknick och grillning. För att ge goda tips och råd om hantering av mat har vi tagit fram denna information.

### Vad är campylobacter?

Campylobacter är en bakterie och är den vanligaste orsaken till bakterierelaterad magsjuka i Sverige. Bakterien förekommer i den normala tarmfloran hos livsmedelsproducerande djur. Sedan juni 2016 har 100-300 personer i veckan rapporterats smittade med campylobacter. Det är en fördubbling av antalet inhemska fall de senaste fem åren. Inkubationstiden är vanligen 2-5 dagar men upp till 10 dagar kan förekomma. De utredningar som gjorts pekar tydligt ut färsk kyckling som källa till ökningen. Man ser också ett tydligt samband med grillsäsongen. Dessa bakterier behöver inte föröka sig i livsmedlet för att orsaka sjukdom. Det betyder också att bakterien kan föras över från livsmedlet till köksredskap, skärbrädor och liknande och därmed smitta via andra livsmedel.

Campylobacterinfektion är enligt smittskyddslagen en allmänfarlig sjukdom och inträffade fall anmäls till smittskyddsläkaren i landstinget och till Folkhälsomyndigheten. Misstänkta utbrott från vatten och livsmedel ska meddelas Miljöenheten eller motsvarande i kommunen. Mer om detta går att läsa på [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se)

- Förbered så mycket som möjligt hemma för att minska hanteringen av maten ute.
- Håll arbetsbänken fria från andra livsmedel. Tänk på att rå köttsaft kan stänka och kontaminera andra livsmedel som förvaras på bänken.
- Håll kall mat kall och varm mat varm.
- Tvätta händerna noggrant både före och efter hantering. Använd alltid tvål och vatten.
- Separera råa produkter från det som är tillagat eller som inte ska hettas upp igen.
- Använd rena redskap och diska dem mellan användning. Använd olika redskap för råa och tillagade produkter.
- Använd termometer för att kontrollera temperaturen i mitten av kycklingen. För att få den genomstekt ska **kärntemperaturen** vara minst 65°C.
- Täck över maten som står framme då flugor skulle kunna vara en orsak till smittspridning.
- Ska man inte äta direkt så bör man se över vilka produkter som är lämpliga att ha med sig i picknick korgen/grillfesten.
- Använd endast dricksvatten för att rengöra händer och redskap.



### Bygg-och miljökontoret