



Hvor farlig?

Spørsmål: I avisen for ikke så lenge siden mente en forsker at det kan være farlig å ta i kyllingfileter fordi de inneholder svært skadelig bakterier. Da lurer jeg på hvorfor det fortsatt er tillatt å selge kylling i butikkene?

Svar: Alle typer rått kjøtt inneholder bakterier og bør derfor håndteres med god hygiene. Man bør vaske hendene før man tilbereder maten, mellom håndtering av ulike råvarer og før man spiser måltidet. Dette er spesielt viktig ved håndtering av rå kyllingfileter. I følge en rapport fra Veterinærinstituttet forekommer ESBL-bakterier i cirka 30 prosent av filetene. Det er bakterier som er ufølsomme for mange typer antibiotika. ESBL-bakterier hos kylling er i utgangspunktet ikke farlige for mennesker. Det man frykter at bakterienes ufølsomhet etter hvert erverves av bakterier som *kan* framkalle sykdom hos oss.

Vi kan begrense sannsynligheten for at dette skjer ved å unngå kontakt med ESBL-bakterier. Ettersom de fleste bakterier dør ved steking, koking eller annen oppvarming over 70 grader, er det rått kjøtt som man bør behandle med varsomhet. Selv om forekomsten av ESBL-bakterier er høyest hos kylling, gjelder rådene om god kjøkkenhygiene også alle andre typer rått kjøtt.