

Faktaark til ”Skyl frugt og grøntsager”

Flere syge af især importerede grøntsager

Flere og flere mennesker i Danmark bliver syge af især importerede grøntsager. De seneste år har der været flere sygdomsudbrud og tilbagetrækninger af frugt og grøntsager fra udlandet.

Eksempler på sygdomsudbrud

- I 2010 blev over 400 mennesker syge af salaten lollo bionda fra Frankrig med norovirus (Roskildesyge) og E. coli ETEC.
- I 2009 gjorde sukkerærter fra Afrika 9 mennesker syge i Danmark med Shigella sonnei. Andre nordiske lande har også haft udbrud med sukkerærter fra Afrika.
- I 2008 var der sygdomsudbrud i flere nordiske lande, herunder Danmark, med salmonella fra lucernespirer, hvor frøene kommer fra Asien.
- I 2007 blev over 340 mennesker syge af minimajs fra Thailand med Shigella sonnei.
- I 2006 blev 250 elever på et gymnasium syge af Salmonella Anatum og E. coli ETEC efter at have spist pastasalat med pesto, hvor basilikum fra Israel var forurenset og pastaen blev opbevaret for varmt.

Eksempler på tilbagetrækninger

- Den 23. marts 2010 blev der fundet salmonella og E. coli i basilikum
- Den 22. januar 2010 var der mistanke om norovirus i lollo bionda-salat fra Frankrig.
- I december 2009 blev der fundet Listeria monocytogenes i lucernespirer.
- Den 20. november 2009 var der fund af campylobacter i spiseklart grønt (rucola i bakke, rød mangold, mangold-salat, napolitana mix salat, baby mix)
- Den 15. juli 2009 var der fund af salmonella i minimajs fra Thailand

Bakteriernes vej til frugt og grønt

Hvis der er bakterier og virus på frugt og grønt, skyldes det blandt andet, at man i nogle lande kan finde på at bruge snavset vand til at vande eller skylle grøntsagerne med. Frugt og grønt fra eksotiske lande kan være vandet med beskidt vand med rester af afføring fra dyr og mennesker. Bakterier og virus kan også komme fra dårlig håndhygiejne hos de mennesker, der høster.

Undgå at blive syg

Fødevarestyrelsens råd, som du bør følge for at undgå at blive syg:

- Skyl frugt, salat, spirer, gnavegrønt og krydderurter grundigt, inden du spiser det råt.
- Giv babymajs og sukkerærter et kort opkog, før du spiser dem.

Specielt om babymajs og sukkerærter

Baggrunden for rådet om at koge babymajs og sukkerærter er, at Fødevarestyrelsen især har set mange syge af de mere eksotiske grøntsager babymajs og sukkerærter. Babymajs og sukkerærter er produkter, som man typisk enten koger eller dybsteger i oprindelseslandet, fx i Thailand eller Afrika.

Men når vi her i Danmark spiser babymajs og sukkerærter rå, som snacks eller i en salat, kan det give problemer. Begge produkter kan tåle et kort opkog, uden at de ændrer sig væsentligt. Et kort opkog er derfor en ekstra sikkerhed. Specielt babymajs har en struktur, hvor det er svært at skylle al forurening af.