



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

09.10.2008

Ny nem adgang til information om salmonella og campylobacter

Hvordan kan forbrugeren minimere risikoen for at blive syg af salmonella og campylobacter? Hvor mange mennesker bliver årligt syge af de to bakterier? Hvad er symptomerne? Hvilke fødevarer indeholder mest campylobacter og salmonella, og hvordan bekæmper myndighederne og erhvervet de to fødevarebakterier?

Dét - og meget mere, kan man fra i dag få svar på via Fødevarestyrelsens to nye websites om salmonella og campylobacter. Fødevarestyrelsen har samlet en række informationer om de to fødevarebakterier, så det bliver lettere at finde de oplysninger, man søger.

"Det er en vigtig del af den danske indsats overfor salmonella og campylobacter, at forbrugere, virksomheder, medier og myndigheder har nem adgang til oplysninger om de to fødevarebakterier. Den indsats forstærker vi nu.

Forbrugerne skal kunne føle sig sikre ved de fødevarer, de spiser, men de fleste sygdomstilfælde kan faktisk undgås med fornuftig adfærd i køkkenet, som de to nye sites blandt meget andet rådgiver om", siger fødevareminister Eva Kjer Hansen.

På de to sites kan man blandt andet:

- o Se hvor mange mennesker, der bliver syge af salmonella og campylobacter.
 - o Få råd om god hygiejne i køkkenet, så man kan undgå at blive syg af bakterier i maden.
 - o Læse om symptomerne, hvis uheldet er ude, og man er blevet syg.
 - o Få et indtryk af, hvilke fødevarer der kan være en risiko.
- Hvis man vil gå mere i dybden, kan man også læse, hvordan myndigheder og erhverv bekæmper salmonella og campylobacter, om forskning på området, om kampagner og meget mere.
- Besøg de nye websites på www.fvst.dk og bliv klogere på fødevarebakterierne.

For yderligere information:

Bromatolog Lene Rasmussen, Fødevarestyrelsen: tlf 33956199

Kontakt til fødevareministeren:

Pressesekretær Nicolai Schacke: 2091 5901