

SKÄRBRÄDAN GÖR DIG SJUK

Ingen fick godkänt i Kvällspostens test

Kalla den snuskbrädan.

Skärbrädan hemma i köket kan göra dig sjuk. Samtliga skärbrädor i Kvällspostens test var åckliga aft livsmedelsinspektören dömer ut dem fullständigt.

Det är bara att slänga dem, menar Lena-Marie Norring, första livsmedelsinspektör vid Stockholms miljöförvaltning.

I skärorna i brädan frodas bakterier som man till varje pris bör undvika och hundratals bakterier som är direkt farliga för människan.

Bara när det gäller salmonella finns det över 200 olika varianter som man bör akta sig noga för, varnar Lena-Marie Norring.

Byt efter sex månader

Han rekommenderar att man byter skärbräda minst en gång i halvåret. Och han lever själv som han lär.

Jag byter ofta och är poig med rengöringen av brädorna. Man ska behöva inte snälla på kvaliteten. Bakterier är verkligen något man ska se upp med. De är bara ben i filmjulk och fermenterad keck.

Enligt livsmedelsverkets beräkningar insynkar en halv miljon svenskar i någon form av matförgifning varje år. Halften av förgifningarna sköer i hemmen, föer man.

Köket är fullt av bakteriehot, och skärbrädan kan mycket väl vara storboven i sammanhanget.

Fick sämsta betyget

Vi lät testföretaget Analycen i Lidköping göra tryckplattundersökningar av fyra skärbrädor från fyra olika butiker. En av skärbrädorna tillhörde konsument- och jordbruksministern Ann-Christin Nykvist, som är ytterst ansvarig i landet när det gäller sådana här frågor. Inte ens hennes skärbräda klarade testet.

Visat är det en tankelöst laret. Det här visar hur lönsamt det är med matbakterier, säger Ann-Christin Nykvist om resultatet.

Alla fyra brädorna fick det sämsta betyget, ej godtagbar.

Adelspalack. Släng dem. Skärbräda som är all där dåliga är rena bakteriebomberna. Man ska inte utseta sig för de faror som är förknäpade med dåligt rengörade skärbrädor, betonar



Salmonellabakterier.

Norrning.
Men de ser ju rena och pryliga ut?

Det kan de mycket väl göra. Vi undersökte vad som slog ut att vara plömspradda bänkar av rostfritt stål i Skarbohusområdet i Stockholm och det var först när man reagent med starkt desinfektionsmedel som de blev godtagbart rena.

Vad händer om det är bakterier på brädorna?

De sprida vidare till maten, till den kött, fisk eller sallad som du äter. Bakterierna ska bort. Tvåtvägvis finns det o-coli-bakterier eller olika andra smutsbakterier i de bräddor ni testat. Det finns hur mycket otrovliga bakterier som helst och de ska inte finnas där man, häller på med mat.

Svårt att rengöra

Hur vet man när brädorna är färliga?

Bakterierna lägger sig i skärorna och är svåra att få bort.

Hur rengör man dem?
Det är svårt. Jag rekommenderar manuell rengöring med mjuk borste, hett vatten och riktigt diskmedel. Det räcker oftast inte att koka dem i diskmaskin. Har man tjock bräda kan man hälla av det uttillna ytskiktet.

Vad är ben, plast eller trä?
Smaklös. Självt jag jag med plast. Det är viktigare att tänka på att ha olika bräddor för kött, grönsaker och bröd.



NÄR STORTRIVS BAKTERIERNA. Skärbrädor är svåra att rengöra och skärorna i brädan frodas bakterier som man till varje pris bör undvika och hundratals bakterier som är direkt farliga för människan.

Foto: ROGER WESTRÖM



Ej godtagbar

Ej godtagbar

Ej godtagbar

Ej godtagbar

En skärbräda i plast som stöbr konsument- och jordbruksministern Ann-Christin Nykvist.

Vit plastsärbräda med blommotiv, med anor från 60-talet.

Massiv skärbräda i trä från 80-talet med ett par år på nacken.

Plastsärbräda, vil med en knoting yta.

Så undviker du att bli sjuk i köket

1 Värm alltid mat till minst +70 grader Celsius. Gris, flägel och viltfärs ska genast kokas. Kyl ananäs i vattenbad om varm mat ska stävas in i kylen.

2 Skaffa ett termometer och se till att hålla +4 grader Celsius i kylen.

3 Tvätta händerna innan du lagar mat och efter att du har hanterat olika råvaror som kött och rotfrukter. Laga inte mat åt andra om du själv är sjuk.

4 Rengör redskap som skivare och skärbrädor. Byt - eller tvätta - disktrasan ofta.

5 Inga husdjur på arbetsytorna i köket.



Per Häger
chef redaktör

KÖKET VÄRSTA SNUSKFÄLLOR

1. Skärbrädan
2. Disktrasan
3. Diskbotten
4. Köksinvar
5. Diskbinken