

# Risker med musslor och ostron



Varje år får Livsmedelskontrollen in ett antal fall av misstänkta matförgiftningar som kan kopplas till musslor eller ostron. De inträffar främst under högsäsongen, som infaller under vår och höst för musslor och vinter för ostron.

## Bakterier, virus och algtoxiner

Musslor och ostron filtrerar vatten för att få sin föda. Om vattnet de lever i innehåller hälsofarliga bakterier, virus eller algtoxiner ansamlas dessa i djuren och gör dem skadliga för människor att äta:

- Bakterier och virus orsakar framför allt magsjuka. Bakterier och virus försvinner vid kokning.
- Algtoxiner kan också ge magsjuka, men även neurologiska skador (såsom stickningar i kroppen, muskelsvaghet, känselbortfall och ännu allvarligare symtom). Algtoxiner försvinner inte vid kokning.

## Förhindra smitta

Här är ett par saker ni kan göra för att undvika att servera dåliga ostron och musslor:

- Köp endast ostron och musslor från kontrollerade vatten. På varje nät/förpackning ska det sitta ett identifieringsmärke. Märket talar om att djuren kommer från vatten där man undersöker om det finns bakterier och algtoxin.
- Se till att djuren genomkokas vid tillagning, eftersom bakterier och virus dör vid upphettning.



Ovalen ska innehålla en landskod och nummer för den producerande anläggningen.

## Säkerställ spårbarheten

Även om man är noga med inköp och tillagning finns det fortfarande en risk att bli sjuk. Trots riskerna får ostron serveras råa och musslor kan innehålla toxin som inte försvinner vid upphettning. Vid matförgiftning behöver djuren snabbt kunna spåras till rätt odling, för att hitta orsaken och förhindra att fler blir sjuka.

- Spara därför identifieringsmärket i minst 60 dagar. Det går också bra att fota märket eller att skriva av uppgifterna.