

**Pressmeddelande 190313**

## **Ingen anledning att avstå lammkött i påsk**

**Igår, den 12 mars, publicerade Livsmedelsverket en rapport som kartlägger förekomsten av olika typer av bakterier i lammkött från Sverige och andra länder och den fokuserar särskilt på en typ av e-kolibakterie som kallas STEC eller EHEC. Rapportens syfte är att öka kunskapsläget om lammkött och det är något som vi inom branschen välkomnar.**

Olika typer av bakterier är vanligt förekommande i miljön omkring oss så det är inte förvånande om dessa bakterier också finns på köttet. Alla bakterier dör dock vid en upphettning till 70 grader och som konsument måste man alltid ha en god kökshygien, det gäller med både grönsaker och kött. Man ska alltid använda rena redskap, tvätta händerna noga och följa tillverkarnas tillagningsanvisningar på förpackningen.

– Våra medlemmar gör allt i sin makt för att leverera så säkra livsmedel som möjligt till konsumenterna. Företagen har en hög beredskap i dessa frågor och har ett omfattande förebyggande system för egenkontroll, inklusive provtagningsrutiner, som Livsmedelsverket löpande kontrollerar och övervakar. Som konsument kan du alltid känna dig säker om du följer tillagningsanvisningarna och är noga med kökshygien, säger Magnus Därth, vd för Kött- och Charkföretagen.

Livsmedelsverkets kartläggning genomfördes under hösten 2017 till våren 2018 och bestod av ca 300 prover kött, 100 från Sverige och 200 från andra länder. Det motsvarar ungefär den marknadsandel som respektive ursprung har. Resultatet visar att risken är liten att lammkött ska sprida STEC-bakterier och orsaka allvarlig sjukdom.

– Det är glädjande resultat nu när vi närmar oss den stora lammhelgen, påsken. Det vore olyckligt om oro för bakterier får konsumenterna att avstå från lammkött. Inte minst för att torkans effekter mot lammproducenterna varit så stora. Lammkött rätt hanterat är både nyttigt, säkert och gott, säger Magnus Därth, vd för Kött- och Charkföretagen.



### **För mer information kontakta:**

Magnus Därth, vd Kött och Charkföretagen, mobil: 076-842 65 33

### **Om KCF**

Kött och Charkföretagen, KCF, är specialistorganisationen för den svenska kött- och charkbranschen. Medlemsföretagen i Kött och Charkföretagen, KCF, bedriver verksamhet inom kött-, chark- eller färdigmatsbranschen i Sverige. Medlemmarna i Kött och Charkföretagen, KCF, är stora och små, hanterar svensk såväl som importerad råvara och tillverkar både konventionella och ekologiska produkter. Antalet medlemmar är 75 stycken. Kött och Charkföretagen, KCF, representerar företag som sammanlagt omsätter ca 28 miljarder kronor och sysselsätter ca 8 000 personer. Kött- och charkbranschen är därmed den näst största enskilda delbranschen inom livsmedelssektorn. [www.kcf.se](http://www.kcf.se)