

Medium-kypsennetyin jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

Suositus elintarvikealan toimijalle

Medium-kypsennettyyn (eli puolikypsään) jauhelihapihviin liittyy EHEC-ruokamyrkytysriski.

Voit vähentää EHEC-riskiä esimerkiksi seuraavilla keinoilla:

- Tarjoile jauhelihapihvit lapsille aina täysin kypsinä.
- Kysy aina aikuisilta, millä kypsyyssasteella he haluavat jauhelihapihvinsä, älä oletta.
- Anna asiakkaalle mahdollisuus tilata pihvi täysin kypsänä myös verkkokaupassa.
- Älä käytä tavallista kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamaa jauhelihaa.

Valmista jauhelihapihvi näin:

1. Käsittele raaka liha erillään muista elintarvikkeista.
2. Käytä raaka-aineena tuoretta ja hyvälaatuisia kokolihaa, jonka kylmäketju on säilynyt.
3. Leikkaa kokolihapalan pintaosat pois.
Vaihtoehtoisesti voit ensin kuumentaa lihapalan pinnan ja leikata vasta sitten pintaosat pois.
Kuumennus vähentää riskiä entisestään.
4. Jauha lihan sisäosa jauhelihaksi, josta pihvit muotoillaan.
5. Käytä jauheliha mahdollisimman pian.

Voit poistaa EHEC-riskin kypsentämällä jauhelihapihvin täysin. Silloin ei enää ole kyse mediumkypsennetystä jauhelihapihvistä. Ruokavirasto suosittelee tarjoilemaan jauhelihapihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että sisälämpötila on

- joko paksuimmasta kohdasta mitattuna saavuttanut +75 °C
- tai pysynyt +70 °C:ssa 2 minuutin ajan.



Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

Suositus elintarvikealan toimijalle

Anna asiakkaalle tietoa EHEC-riskistä

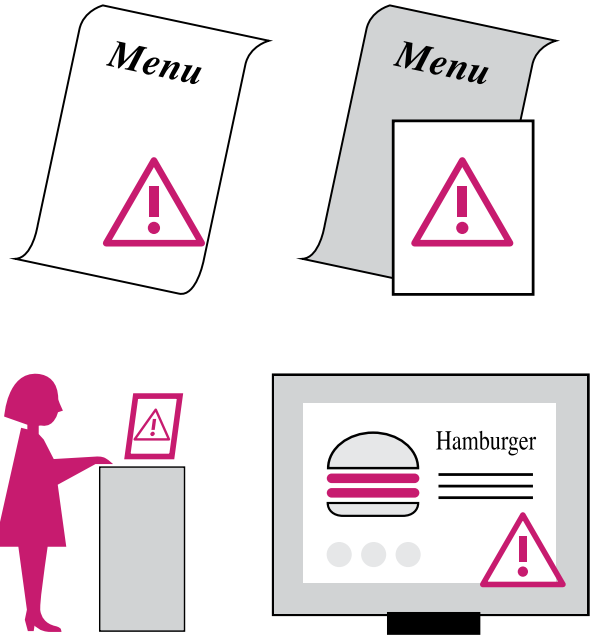
Voit kertoa asiakkaalle EHEC-riskistä esimerkiksi varoitustekstin avulla. Näin asiakas voi tehdä omaa terveyttään koskevan valinnan tietoisesti.

Esimerkki varoitustekstistä:

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.

Varoitustekstin voi laittaa esimerkiksi:

- ruokalistaan annoksen yhteyteen
- ruokalistaan erillisenä esitteenä
- ruokailijan nähtävälle paikkaan, jossa tilaus tehdään tai josta se noudetaan
- etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen.



Miten bakteerit päätyvät jauhelihapihvin sisäosiin?

Kun raaka liha jauhetaan, lihan pinnan bakteerit sekoittuvat jauhelihamassaan.

Kun jauhelihapihvi kypsennetään täysin, bakteerit tuhoutuvat. Jos jauhelihapihvi jätetään puolikypsäksi, bakteerit voivat säilyä elossa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Mikä on EHEC-bakteeri?

- EHEC-bakteeri tarkoittaa enterohemorraagista *E. coli* -bakteeria.
- EHEC-bakteeria esiintyy myös suomalaisilla naudoilla ja suomalaisessa lihassa.
- Ihminen voi saada tartunnan esimerkiksi syömällä medium-kypsennettyä jauhelihaa.
- EHEC-bakteeri voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen kenelle tahansa.
- Alle kouluikäiset lapset ja iäkkäät henkilöt ovat erityisen alttiita vakavalle tautimuodolle.
- EHEC-bakteeri tuhoutuu kuumentamalla.



Lisätietoa:

– Näytteenottovaatimukset medium-kypsennetyille jauhelihapihveille vähittäismyymälässä:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittais-myyntipaikka.pdf>

– Medium-kypsennettyjen jauhelihapihvien tarjoilu:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puoliraakojen-jauhelihapihvien-tarjoilu/>

– EHEC-bakteeri (THL): <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/ehec>



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority