

Tillredning och servering av mediumstekta köttfärsbiffar

Rekommendation för aktörer i livsmedelsbranschen

Risk för EHEC-matförgiftning förknippas med mediumstekta (alltså rosa i mitten) köttfärsbiffar.

Du kan minska risken för EHEC till exempel med följande metoder:

- Servera alltid helt genomstekta köttfärsbiffar till barn.
- Fråga alltid vuxna kunder hur de vill ha sin köttfärsbiff tillredd, gissa inte.
- Ge kunderna möjlighet att beställa sin biff genomstekt också när de gör en beställning på internet.
- Använd inte färdigmald köttfärs från butiken eller industrin.

Tillred köttfärsbiffen så här:

1. Hantera rått kött separat från övriga livsmedel.
2. Använd färskt helt kött av god kvalitet som råvara.
Se till att kylkedjan inte bryts.
3. Skär bort ytan från det hela köttstycket. Du kan också först hetta upp köttstyckets yta och sedan skära bort ytan.
Upphettning minska risken ytterligare.
4. Mal de inre delarna av köttstycket till köttfärs och tryck ihop för att forma biffen.
5. Använd köttfärsen så fort som möjligt.

Du kan eliminera risken för EHEC-infektion genom att låta köttfärsbiffen bli helt genomstekt. Då handlar det inte längre om en mediumstekt köttfärsbiff. Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiffar alltid serveras helt genomstekta så att innertemperaturen

- antingen är +75 °C där biffen är som tjockast
- eller har hållits på +70 °C i 2 minuter.



Tillredning och servering av mediumstekta köttfärsbiffar

Rekommendation för aktörer i livsmedelsbranschen

Informera kunden om risken för EHEC

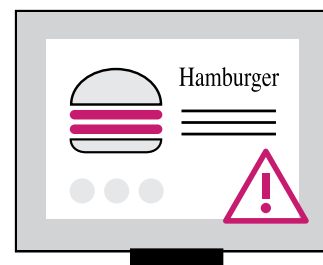
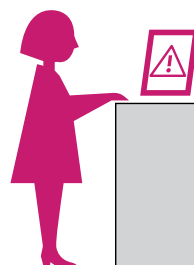
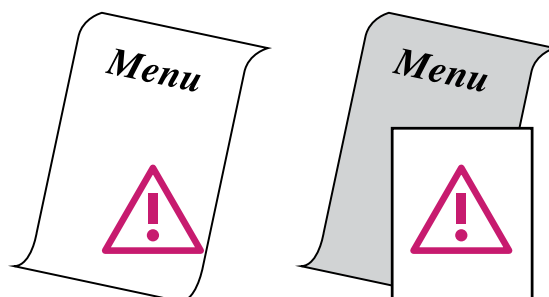
Du kan informera kunden om risken för EHEC till exempel med en varningstext. Då kan kunden fatta ett medvetet beslut med tanke på sin hälsa.

Exempel på varningstext:

Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiff alltid serveras helt genomstekt. Mediumstekt köttfärs kan innehålla EHEC-bakterier, som kan orsaka allvarlig matförgiftning speciellt hos barn och äldre personer.

Varningstexten kan finnas till exempel:

- på menyn i samband med rätten
- tillsammans med menyn som en separat broschyr
- väl synlig där kunden gör sin beställning eller hämtar maten
- vid distansförsäljning i samband med produktinformationen.



Hur kommer bakterien in i en köttfärsbiff?

När du malar rått kött blandas bakterier från köttets yta i köttfärsen. Bakterierna dör när du låter en köttfärsbiff bli genomstekt. Om köttfärsbiffen är endast mediumstekt kan bakterier överleva och orsaka matförgiftning.

Vad är en EHEC-bakterie?

- EHEC är en förkortning av namnet på bakterien enterohemorragisk *E. coli*.
- EHEC-bakterien finns också hos finländska nötkreatur och i finländskt kött.
- Människan kan smittas till exempel genom att äta mediumstekt köttfärs.
- EHEC-bakterien kan orsaka matförgiftning hos vem som helst.
- Barn under skolåldern och äldre personer är särskilt mottagliga för svårare former av infektionen.
- EHEC-bakterien dör vid upphettning.



Mer information:

– Krav på provtagningen av mediumstekta köttfärsbiffar i detaljhandeln <https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/guider-och-blanketter/foretag/livsmedelsbranschen/guider-pa-livsmedelsbranschen/> -> Mikrobiologisk provtagning och krav, Bilaga 9 Detaljhandelsställen (pdf)

– Servering av mediumstekta köttfärsbiffar: <https://www.ruokavirasto.fi/yriyket/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puoliraakojen-jauhellihapihvien-tarjoilu/>

– EHEC-bakterien (THL): <https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/ehec>



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority