

Köttfärs är känsligt

Hamburgare som inte är genomstekta

Det har blivit populärt att servera hamburgare som inte är helt genomstekta, vilket ofta kallas medium eller medium rare. Detta är en trend som medför risker för konsumenten. Så här kan du som restauratör göra för att minska riskerna.

Risker

Bakterier (EHEC, salmonella med flera) sitter på köttets yta, vilket gör att helt kött såsom oxfilé eller entrecôte inte behöver genomstekas för att ätas. Däremot gör malning av kött att bakterier från köttets yta även hamnar inne i kärnan av hamburgaren. När köttet tillagas till +72 °C i innertemperatur tar du död på alla skadliga bakterier. Bakterier dör inte i frysen: så även kött som har varit fryst behöver genomstekas.

Hur minimerar du risken?

Du gör bakterierisken mindre genom att alltid ha bra hanteringsrutiner - särskilt bra handhygien. Ha en kort hållbarhetstid på det malda köttet. Förvara köttet så kallt som möjligt, gärna under +4°C.

Om du köper färdigmalet nötkött

- Följ leverantörens hänvisningar vad gäller hållbarhetstid, förvaringstemperatur och temperatur för tillagning.
- Ha rutiner för kontroll av köttet vid leverans (förpackning, temperatur).
- Ha rutiner för kontroll av både produkten och leverantör. Har leverantören rutiner för att säkerställa att köttet är säkert för den typen av hantering (till exempel rutiner för provtagning av kött)?

Om du maler kött i egen verksamhet

- Råvaran bör vara en hel styckningsdetalj.
- Råvaran bör ha putsas, alternativt brynts eller bräserats på ytan för att sedan putsas. Detta för att minska risken att bakterier från köttets yta hamnar inne i kärnan av burgaren.
- Köttkvarn, knivar och andra redskap måste vara rena innan de används.
- Färsen bör malas samma dag som den används och förvaras så kallt som möjligt, helst under +4°C.

Företagets ansvar

Med bra grundförutsättningar och goda hanteringsrutiner minimerar du många risker även om faror inte försvinner helt och hållet. Du som företagare som serverar varan har alltid skyldighet att servera säker mat och det finns ingen möjlighet att lämna över ansvaret till kunden.

Miljöenhetens ställningstagande

Vid tillagning av en hel köttbit av nötkött, t.ex. entrecote och oxfilé, finns bakterierna inte inne i köttet utan på ytan, vilket betyder att köttbiten inte behöver genomstekas.

När kött mals till färs blandas bakterierna från köttets yta in i hela färsen. Speciellt när det gäller köttfärsrätter som inte är genomstekta finns risk för förekomst av Salmonella eller EHEC. Färs bör genomstekas för att avdöda även de bakterier som kan finnas inuti.

Hantering av rått kött som inte ska värmebehandlas ställer extra höga krav på god hygien och korrekt kylförvaring samt att råvarorna är av hög kvalitet. Man bör till exempel utgå från hela styckningsdetaljer och putsa köttet innan malning (man kan också bryna eller bräsa köttet för att avdöda mikroorganismer innan man putsar det). God hygien vid både putsning och malning är extra viktigt vid tillagning av råbiff eller andra rätter med malet kött som inte genomstekas.

Företaget ska ha analyserat farorna med att inte genomsteka köttfärs och infört förfaranden för att minimera risken för att livsmedlen inte ska vara säkra.

Hamburgare som tillverkas av färdiginköpt köttfärs ska tillagas till en kärntemperatur på 60-72°C, beroende på tillagningstid. Att servera hamburgarna vid en lägre kärntemperatur tillåts endast om köttfärsen mals från lämpliga köttstycken i direkt anslutning till beställning, eller om leverantören intygar genom provtagning (enligt EG-förordning 2073/2005) att köttfärsen som levereras är av sådan hygienisk kvalitet, att den inte behöver genomstekas, samt att verksamheten har en lämplig faroanalys som följs.

Verksamheter som serverar mat utan tillräcklig värmebehandling (köttfärs och hamburgare som inte är helt genomstekta) riskerar att kunder blir sjuka. En verksamhet som orsakar att en kund blir sjuk kan riskera att bli ersättningsskyldig. Enligt skadeståndslagen ska var och en som uppsåtligt eller av vårdslöshet vållar en person- eller sakskada ersätta skadan. Ni som verksamheten kan även bli ersättningsskyldiga enligt produktansvarslagen.

Produktansvarslagen gäller oavsett om företaget har en försäkring eller inte. Om verksamheten inte kommer överens med kunden kan kunden stämma verksamheten eller vända sig till Visita (ansvarsnämnden för hotell och restaurang).

Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att servera säkra livsmedel.