

Säkra hamburgare



Rosa hamburgare

Om du serverar rosa hamburgare som inte uppnått en innetemperatur på 72° C är det viktigt att köttet du använder är fritt från Ehec (*Enterohemorragisk E.coli*). Ehec avdödas vid denna temperatur.

Ehec

Ehec är en tarmbakterie som framförallt finns hos nötkreatur men även hos får, getter och andra idisslare. Om man blir smittad av Ehec så drabbas man av magsmärtor och diaréer som kan bli blodiga. Cirka 5% av dem som insjuknar utvecklar HUS, *hemolytiskt uremiskt syndrom*, vilket är en allvarlig följsjukdom som påverkar njurarna och kan ge kroniska besvär. Små barn är extra känsliga och dödsfall förekommer.



Säkra hamburgare

Vid slakt kan Ehec föras över på styckningsdetaljerna. På en hel styckningsdetalj avdödas Ehec när den tillagas vid hög temperatur. När styckningsdetaljer som inte har värmebehandlats mals ner kommer Ehec att finnas överallt i köttet och inte bara på ytan. En hamburgare kan alltså inte tillagas på samma sätt som en hel styckningsdetalj utan ska genomstekas för att serveras säker.

Du kan aldrig garantera att köttet du köper är fritt från Ehec.

Men om du:

- ***använder en hel styckningsdetalj***
- ***avdödar ytan***
- ***maler styckningsdetaljen själv***

så kan du servera hamburgaren rosa.

Bygg- och miljöförvaltningen

Halmstads kommun
Box 153
301 05 Halmstad

Telefon: 035-13 70 00
direkt@halmstad.se
www.halmstad.se

Lagar och regler

Bilaga II, kapitel IX punkt 3, i förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

Kapitel II, artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002

1. Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.
2. Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara
 - a) skadliga för hälsan,
 - b) otjänliga som människoföda.

