

## Information från Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen



### Råa livsmedel

Det har blivit populärt att servera livsmedel tillagade vid låga temperaturer, eller råa utan värmebehandling. Detta kan medföra risker för konsumenten. Riskerna ser olika ut beroende på vilken råvara det handlar om.

#### Risker

Om nötköttsprodukter inte värmebehandlas tillräckligt, eller serveras råa finns risk för att konsumenten kan smittas av bakterier som EHEC eller salmonella. Fiskprodukter som inte värmebehandlas tillräckligt innan servering kan innehålla parasiter, som till exempel bandmaskar.

Restauranger som serverar animaliska livsmedel såsom råbiff, medium rare hamburgare eller sushi ska ha kunskap om riskerna och arbeta för att minska dem. Om verksamheten har säkra rutiner kan många risker minimeras.

#### Viktigt att tänka på vid hantering av fisk/skaldjur:

- Var alltid noga med handhygienen samt hantering och rengöring av skärbrädor, knivar och övrig utrustning.
- Vid mottagningskontroll bör råvaran kontrolleras för att se om det finns synliga parasiter. Dock är inte alla parasiter synliga för ögat.
- För fiskeriprodukter som ska ätas råa eller lågtempererade bör fiskköttet ha varit helt djupfrost.
  - Frysningen behöver inte utföras på fisk och skaldjur om tillgänglig forskning visar att fiskevattnen, där råvaran kommer ifrån, inte utgör någon risk för parasiter. Detta måste i så fall styrkas med handelsdokument eller annan relevant information.

#### Viktigt att tänka på vid hantering av kött råvaror:

- Var alltid noga med handhygienen samt hantering och rengöring av skärbrädor och övrig utrustning, såsom knivar och kvarnar.
- Råvaran bör vara av hel styckningsdetalj, inte färdigmald köttfärs.
- Råvaran kan putsas direkt, alternativt brynas eller bräseras på ytan för att sedan putsas.
- Sätt en kort hållbarhetstid på den malda produkten och förvara den kallt, gärna under 4 °C.
- Om ni använder halvfabrikat, kontrollera förpackningen. Ofta anges en rekommenderad tillagningstemperatur på förpackningen. Följ rekommendationerna.

**EHEC** och **salmonella** är bakterier som kan finnas i tarmen hos djur. Bakterierna kan spridas till köttet vid slakt för att sedan orsaka matförgiftning hos människor.

**Parasiter** kan finnas i exempelvis muskelvävnaden hos djur och kan orsaka sjukdom hos människor om köttet eller fisken äts rå.

