

Faran med rått nötkött

Julien Errera CC BY-NC-SA 2.0

Under de senaste åren har det blivit populärt att servera hamburgare som inte är genomstekta. En trend som kunden kanske tycker om men som också är förenad med stora risker. Köttet kan nämligen vara smittat med bakterien EHEC eller andra bakterier som medför matförgiftning.

Bakterier sitter på köttets yta vilket gör att helt kött - som oxfilé eller entrecôte - inte behöver genomstekas för att vara okej att äta. Köttfärs ska däremot genomstekas. Malningen gör att bakterier från köttets yta även hamnar inne i kärnan av den råa hamburgaren. Därför behöver ni genomsteka hamburgaren. När ni tillagat köttet till +72°C i innertemperatur har ni tagit död på alla skadliga bakterier. Bakterier dör inte i frysen så även kött som har varit fryst behöver genomstekas.

Så här minskar ni risken för att matförgifta era kunder

Om ni ändå vill servera hamburgare eller andra rätter av kött som inte är genomstekta, behöver ni använda kött som är säkert att ätas rått. Det kan finnas leverantörer som kan garantera detta. I annat fall behöver ni tillräckliga kunskaper och rutiner för att göra köttet säkert. Ytan på köttet behöver göras fritt från bakterier innan det mals. Köttkvarn, knivar och andra redskap behöver också vara rena innan de används. Mal färsen samma dag som den används och förvara köttet så kallt som möjligt, gärna under +4°C.

Samma risk med andra rätter

Att ni använder säkert kött och hanterar köttet rätt gäller givetvis inte bara hamburgare utan för alla färsrätter och för helt kött som inte ska värmebehandlas. I kategorin köttfärsrätter ingår bland annat råbiff och wallenbergare och när det gäller helt kött som inte värmebehandlas finns

carpaccio och gravat kött. Kött som kryddas genom stickinjicering, vilket gör att bakterier kan följa med in i köttet, behöver alltid upphettas tillräckligt.

EHEC, en bakterie som orsakar allvariga besvär

EHEC (Enterohemorragisk E. coli) är en bakterie som finns hos nötdjur. Den vanligaste är O 157. Enligt den senaste undersökningen av svenskt nötkött är cirka en procent smittat med EHEC, medan motsvarande andel för utländskt nötkött är cirka 13 procent. Förutom att smittan sprids via nötkött, kan det också ske genom andra livsmedel och förorenat vatten. Den kan även smitta från person till person.

Infektionsdosen är låg - endast tio bakterier krävs för att bli sjuk! Det tar vanligen tre till fyra dagar från det att en person har smittats till att den blir sjuk. Symtomen vid EHEC är ofta allvarliga med blodiga diarréer som läker ut av sig själv först efter en vecka. Omkring fem procent av alla EHEC-smittade utvecklar HUS - hemolytiskt uremiskt syndrom - som kan orsaka livshotande skador, bland annat med njursvikt och hjärnskador.

I Sverige har det rapporterats ett ökat antal fall av personer som blivit smittade av EHEC. Under 2013 registrerades cirka 550 fall. VAR GOD VÄND



HELSINGBORG

Under senare år har det varit flera utbrott där personer blivit sjuka av EHEC när de ätit hamburgare som inte varit genomstekta. Vid det stora utbrottet av EHEC från groddar i Tyskland 2011 var det 4 400 personer som blev sjuka varav 50 stycken dog.

Kunden har inte alltid rätt

Kommer det kunder som inte vill ha sin hamburgare genomstekt stå på er. Kunden har inte alltid rätt och framförallt inte kunskap om de faror som finns. Förklara för dem att det är för deras skull ni genomsteker köttfärsen. Ni som företagare har alltid skyldighet att servera säker mat och det finns ingen möjlighet att lämna över ansvaret till kunden.

Mer information

Mer information hittar ni på Livsmedelsverkets webbplats slv.se. Ni kan även kontakta oss på miljöförvaltningen via Helsingborgs kontaktcenter på telefon 042-10 50 00 eller via mejl till miljoforvaltningen@helsingborg.se.

Senast uppdaterad februari 2026