

# Servering av råbiff och ej genomstekta hamburgare

Du som vill servera kött som inte har tillagats till 70 °C behöver vara mycket noggrann med att hantera köttet rätt. Vanliga exempel är ej genomstekta hamburgare, råbiff och carpaccio.

Många tror att kött kan ätas rått om man bara är noga med köttets ursprung, kvalitet, kyla, rengöring och handhygien. Allt detta är viktigt, men det räcker inte om det finns skadliga bakterier på köttet från början.

Även om EU har stränga regler för hygien och provtagning av kött, både vid slakt och vid styckning, kan det finnas skadliga bakterier kvar på allt rått kött. Några av dem kan ge allvarliga sjukdomar. För att orsaka en infektion räcker det att ett litet antal bakterier finns kvar på köttet vid servering.



## Så här kan du minska riskerna

### Utgå ifrån en hel styckningsdetalj

Bakterierna finns endast på köttets yta. Du måste därför se till att hela ytan på köttet tas bort.

Förslag på metoder:

- Bränn av hela ytan med en brännare, eller blanchera köttet. Lägg på ett rent underlag med rena redskap.
- Skär bort allt ytkött. Du behöver då vara mycket noggrann så att köttet inte åter förorenas under putsningen, till exempel via skärbräda, dina händer eller kniven. *Det är alltså inte tillräckligt att endast putsa bort senor och hinnor.*

### Alternativ för råbiff - köp färdig råbiffsfärs

Du ska då kunna visa underlag från tillverkaren (till exempel märkning eller certifikat) som visar att färsen inte behöver värmebehandlas.

### Temperatur

Ju högre temperatur, desto snabbare förökar sig bakterier. Förvara därför köttet så kallt som möjligt, +4 °C eller lägre.

### Tid

Tillväxten av bakterier går fortare i kött som är hanterat genom malning eller uppskärning, än på helt kött. Servera därför så fort som möjligt efter hantering.

### Mer information

Mer information om risker med kött hittar du på Livsmedelsverkets webbplats: [www.slv.se](http://www.slv.se)  
Sök på råbiff.

**Livsmedelskontrollen i Stockholms stad**  
**08-508 28 888**  
[livsmedelskontrollen@stockholm.se](mailto:livsmedelskontrollen@stockholm.se)