

Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

Suositus elintarvikealan toimijalle



Medium-kypsennettyyn (eli puolikypsään) jauhelihapihviin liittyy mm. EHEC-ruokamyrkytysriski. Kun raaka liha jauhetaan, lihan pinnan bakteerit sekoittuvat jauhelihamassaan. Kun jauhelihapihvi kypsennetään täysin, bakteerit tuhoutuvat. Jos jauhelihapihvi jätetään puolikypsäksi, bakteerit voivat säilyä elossa pihvin keskiosassa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Voit vähentää EHEC-riskiä esimerkiksi seuraavilla keinoilla:

- Tarjoile jauhelihapihvit aina täysin kypsinä, etenkin lapsille sekä iäkkäille.
- Kysy aina aikuisilta, millä kypsyyssasteella he haluavat jauhelihapihvinsä, älä oletta.
- Anna asiakkaalle mahdollisuus tilata pihvi täysin kypsänä myös verkkokaupassa.
- Älä käytä tavallista kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamaa jauhelihaa, ellei valmistaja takaa, että jauheliha voidaan jättää mediumiksi.

Valmista medium-kypsennetty jauhelihapihvi seuraavasti:

1. Huolehdi hyvästä keittiöhygieniasta.
2. Käsittele raaka liha erillään muista elintarvikkeista. Vältä myös bakteerien leviämistä välineiden tai pintojen välityksellä kypsiin tai muihin sellaisenaan syötäviin elintarvikkeisiin.
3. Käytä raaka-aineena tuoretta ja hyvälaatuista kokolihaa, jonka kylmäketju on säilynyt ja jota on käsitelty ja säilytetty hygieenisesti. On kuitenkin hyvä tiedostaa, että myös tuoreessa lihassa, jota on käsitelty ja säilytetty asianmukaisesti, voi olla EHEC-bakteereita tai muita taudinaiheuttajia.
4. Kuumenna kokolihapalan pinta kauttaaltaan esimerkiksi paistamalla ja leikkaa sen jälkeen pintaosat pois. Pintojen kuumennus vähentää riskiä, että bakteerit päätyisivät veitsen mukana lihan pinnasta sisäosiin.
5. Jauha lihan sisäosa jauhelihaksi, josta pihvit muotoillaan.
6. Käytä valmistamasi jauheliha vuorokauden sisällä jauhamisesta.

Voit poistaa EHEC-riskin kypsentämällä jauhelihapihvin täysin. Silloin ei enää ole kyse medium-kypsennetystä jauhelihapihvistä. Ruokavirasto suosittelee tarjoilemaan jauhelihapihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että sisälämpötila on

- joko paksuimmasta kohdasta mitattuna saavuttanut $+75^{\circ}\text{C}$
- tai pysynyt $+70^{\circ}\text{C}$:ssa 2 minuutin ajan.

Lihan väri ei aina kerro kypsyydestä, minkä vuoksi lämpötilan mittaaminen on tärkeää.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

Suositus elintarvikealan toimijalle

Anna asiakkaalle tietoa EHEC-riskistä

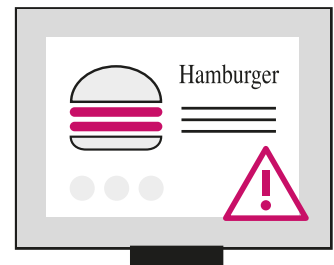
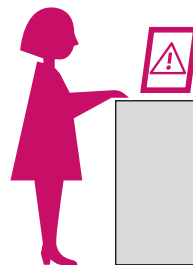
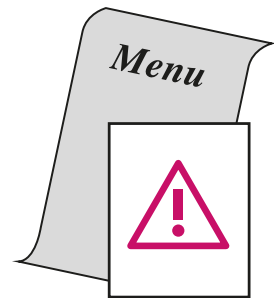
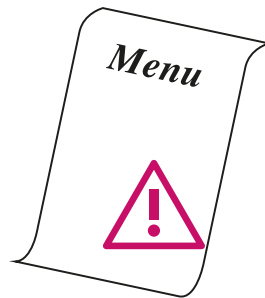
Mikäli kuitenkin tarjoilet medium-kypsennettyjä jauhelihapihvejä, voit tiedottaa asiakasta EHEC-riskistä esimerkiksi varoitustekstin avulla. Näin asiakas voi tehdä omaa terveyttään koskevan valinnan tietoisesti.

Esimerkki varoitustekstistä:

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.

Varoitustekstin voi laittaa esimerkiksi:

- ruokalistaan annoksen yhteyteen
- ruokalistaan erillisenä esitteenä
- ruokailijan nähtäville paikkaan, jossa tilaus tehdään tai josta se noudetaan
- verkkokaupassa ja muussa etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen.



Mikä on EHEC-bakteeri?

- EHEC-bakteeri tarkoittaa enterohemorraagista *E. coli* -bakteeria.
- EHEC-bakteeria esiintyy myös suomalaisilla nautuilla ja suomalaisessa lihassa.
- Ihminen voi saada tartunnan esimerkiksi syömällä medium-kypsennettyä jauhelihaa.
- EHEC-bakteeri voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen kenelle tahansa. EHEC-tartunnan tyypillisiä oireita ovat vatsakipu ja verinen ripuli. Pienet lapset ja iäkkäät henkilöt ovat altteimpia sairastumaan vakavin tautimuotoihin (ns. hemolyttis-ureeminen oireyhtymä), jotka voivat olla henkeä uhkaavia ja johtaa pysyvään munuaisvaurioon.
- EHEC-bakteeri tuhoutuu kuumentamalla.



Lisätietoa:

- Näytteenottosuositukset medium-kypsennetyille jauhelihapihveille vähittäismyymälässä: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>
- Medium-kypsennettyjen jauhelihapihvien tarjoilu: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puoliraakojen-jauhelihapihvien-tarjoilu/>
- EHEC-bakteeri (THL): <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudin-aiheuttajat-a-o/ehec>



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority