

## Lågtempererade livsmedel

För alla som hanterar livsmedel som inte ska genomstekas innan servering är det extra viktigt att hanteringshygienen är god. När nötkött inte värmebehandlas tillräckligt eller serveras rått finns det risk för att bakterier som EHEC och salmonella överlever. För fiskprodukter är det istället parasiter som är den stora risken.



### Nötkött (råbiff, hamburgare m.m.)

Det är extra noggrant att ni har en god handhygien. Använd rena redskap och skärbrädor.

Råvaran bör alltid vara en hel styckningsdetalj av högre kvalitet, det vill säga inte färdig köttfärs eller kött avsedd för malning.

Putsa alltid råvaran, bryn alternativt bräsera ytan gärna först för att avdöda eventuella bakterier.

Använd din malda produkt helst samma dag och förvara den så kallt som möjligt, gärna under + 4° C.

Köttkvarnen bör diskas och rengöras noggrant efter varje gång den har använts.

### Fiskprodukter (sushi m.m.)

Det är extra noggrant att ni har en god handhygien.

Vid mottagningskontroll bör råvaran kontrolleras om det finns synliga parasiter.

Frysning av fisk och skaldjur som ska ätas råa ska ske i - 20° C i minst 24 timmar eller - 35° C i minst 15 timmar.

Frysning behöver dock inte genomföras om verksamheten kan visa underlag som styrker att fisken har sitt ursprung i fiskevatten som inte utgör någon hälsofara vad gäller parasiter eller att den är odlad från embryo med foder i parasitfri miljö.

