



## Livsmedelsverkets kontrollprojekt ”Blodiga Burgare” 2018

Under 2018 kommer Livsmedelsverket tillsammans med intresserade kommuner att genomföra ett kontrollprojekt om mikrobiologiska risker med ej genomstekta hamburgare.

Under de senaste åren har det blivit allt vanligare att restauranger serverar hamburgare som inte är genomstekta. Från att ha varit något som först uppmärksammades av kontrollmyndigheterna i storstäder har trenden spridit sig även till mindre kommuner i landet. Servering av rätter av malet kött som inte är genomstekta medför hälsorisker för konsumenter men också utmaningar för kontrollmyndigheten när det gäller att bedöma företagets åtgärder. Den hälsofara som främst kan förekomma i malet nötkött eller fårkött är shigatoxinproducerande *E. coli* (STEC). Den kan ge allvarliga sjukdomar hos människor, i synnerhet hos små barn. Eftersom det krävs ett litet antal bakterier för att framkalla infektion behöver STEC-bakterier inte föröka sig i livsmedlet för att utgöra en smittorisk. Kartläggningar av förekomsten av STEC på nötkött på den svenska marknaden visar att bakterien är relativt vanlig, särskilt på kött från andra länder. Trots detta är antalet rapporterade utbrott där smittkällan är hamburgare som avsiktligt serverats understekta lågt.

STEC måste påvisas med en särskild analysmetod, vilket är både dyrt och komplicerat. På grund av detta fokuserar projektet på provtagning av *E. coli* trots att förekomst av *E. coli* i livsmedel inte kan bevisa att det föreligger någon hälsorisk. Metoden är vedertagen trots sina begränsningar. Det finns exempelvis ett processhygienkriterium för *E. coli* i malet kött i Bilaga 1, Kapitel 2, förordning (EG) nr 2073/2005. Analys av *E. coli* som indikatorbakterie kan ge ökad kunskap om vilka beredningsåtgärder som är mest effektiva för att få en råvara utan fekal kontamination.

Projektet omfattar både anläggningar under kommunal och Livsmedelsverkets kontroll men genomförs på olika sätt beroende på var i kedjan kontrollen utförs. Provtagning och kontroll kommer att genomföras i två perioder, en på våren och en på hösten. På våren kommer projektet att genomföras mellan den 2 april och den 31 maj och på hösten mellan den 3 september och den 31 oktober.

Kvantitativ analys av generisk *E. coli* utförs av kommunernas upphandlade laboratorium. Den analysmetod som ska användas i projektet är NMKL 125, 4. Ed. 2005. Proven skickas till laboratoriet tillsammans med laboratoriets egen utformade följesedel.

### Beställningsrutin Eurofins:

Använd befintlig [följesedel för offentlig kontroll](#) och ange beställningskod **UMR38** som önskad analys.

Effekten av projektet förväntas bli att hälsoriskerna för konsumenter minskar och att kontrollen av livsmedelsföretag som serverar ej genomstekta hamburgare blir mer likartad.