



Handläggare: Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-50828187

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2012-09-25, p. 13

Rawfood - lågtempererade eller semitillagade livsmedel

En rapport från miljöförvaltningen

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket för kännedom

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Rawfood, lågtempererade och semitillagade livsmedel är livsmedel som serveras råa eller tillagade vid mycket låga temperaturer. Detta är en trend som har ökat på Stockholms restauranger de senaste åren. Denna hantering skapar nya risker ur ett livsmedelshygieniskt perspektiv som tidigare eliminerats av traditionell matlagning.

Stockholm har därför med hjälp av en student vid Sveriges Lantbruksuniversitet kartlagt problematiken på restauranger i kommunen samt tagit fram en bedömningsmall och en checklista.

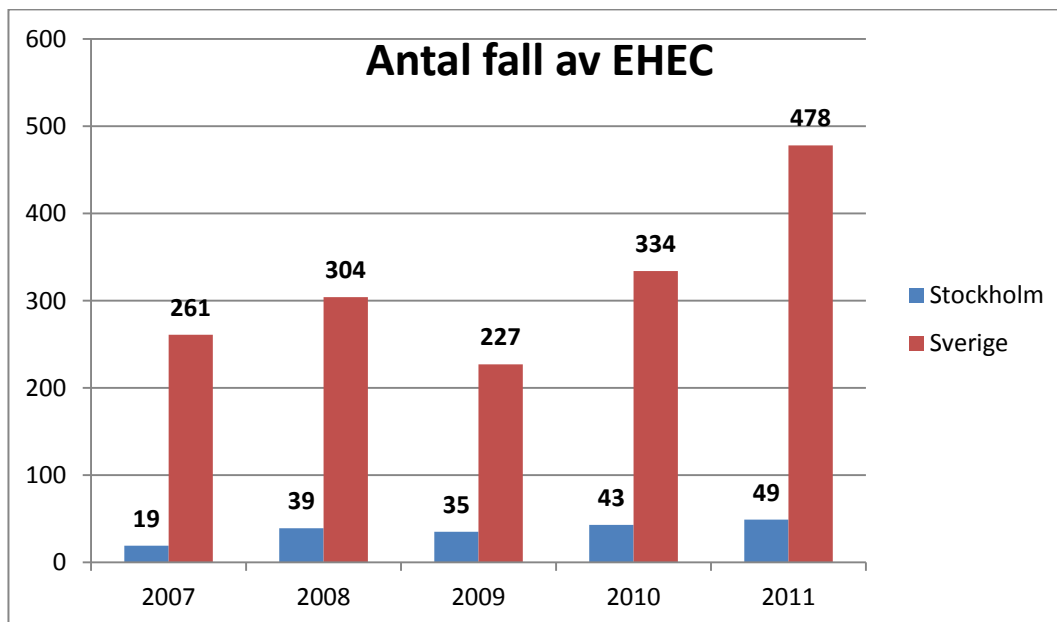
Arbetet har fokuserat på animaliska råvaror där riskerna bedömdes vara störst. Om utbrott av till exempel EHEC (enterohemorragisk *E. coli*) ska kunna minimeras i framtiden måste det ställas större krav på råvarorna än idag och verksamhetsutövarna måste visa att de har bättre kunskap än den som visas upp idag.

Bakgrund

Rawfood och livsmedel tillagade på ett skonsamt sätt vid låga temperaturer har de senaste åren blivit populärt att servera på många restauranger. Dessa nya trender och tillagningssätt skapar nya risker från råvaror som livsmedelsverksamheter och myndigheter måste ta ställning ur i ett livsmedelshygieniskt perspektiv.

Matförgiftning är en risk för alla människor som väljer att äta råa livsmedel. En ökad servering av rå mat eller semitillagade livsmedel ger sannolikt en högre incidens av matförgiftningar, särskilt med mat som inkluderar animalier. Orsaken till denna risk är att hanteringen ger avkall på den traditionella värmebehandlingen som avdödar eventuella patogena (sjukdomsframkallande) mikroorganismer. Hos fisk och skaldjur finns även en ökad risk för infektioner orsakade av parasiter.

Malet nötkött som serveras utan eller otillräcklig värmebehandling gör att risken för EHEC ökar väsentligt. Antal konstaterade fall av EHEC har varit lågt de senaste åren i Stockholm men statistik från Smittskyddsinstitutet visar en stigande trend. De senaste åren har antalet fall i Stockholm ökat från 19 till 49 varav endast enstaka fall anmäls till miljöförvaltningen varje år.



Genomförande

Projektets syfte har varit att kartlägga riskerna med rawfood, lågtempererade och semitillagade livsmedel på Stockholms restauranger samt att utvärdera hur stor kunskap verksamhetsutövarna har i fråga om denna typ av hantering.

Totalt studerades ett tjugotal kontrollrapporter som var från verksamheter med denna typ av hantering. Nio intervjuer genomfördes med verksamhetsutövare samt observationer av ett antal verksamheter och diskussioner med livsmedelsinspektörer och riskvärderare. Ytterligare datainsamling har skett via dokumentgranskning.

Därefter upprättades en checklista samt en bedömningsmall för kött respektive fisk för livsmedelsinspektörerna som ett stöd vid kontrollerna.

Resultat

Verksamhetsutövarnas kunskapsbrister gällande riskvärdering är det mest uppseendeväckande resultatet i denna studie. Hos både restauranger och leverantörer av animalier är bristerna påtagliga gällande risker förknippade med livsmedlen. Faroanalyser som ska identifiera eventuella faror vid servering av exempelvis råa köttprodukter saknas helt. Detta grundar sig ofta på okunskap hos verksamhetsutövaren.

Störst risker förknippas med servering av malda köttprodukter men liknande problematik finns även med fisk och skaldjur. EHEC är den främsta risken i malda köttprodukter och parasiter är den största risken med rå fisk.

Tillverkare av ett livsmedel ska kunna avgöra om ett livsmedel kan ätas utan tillagning eller andra förfaranden och fortfarande vara ett säkert livsmedel för konsumenten. Detta ställer höga krav på kompetens och kontroll. Verksamheter som exempelvis inte själva maler sin köttfärs löper större risk att orsaka att konsumenter drabbas av matförgiftning.

Förvaltningens synpunkter

Kunskapen om riskerna med rawfood, lågtempererade och semitillagade livsmedel är låg hos verksamhetsutövarna. I takt med att konsumtionen av rawfood ökar så ökar även riskerna. Miljöförvaltningens avsikt är inte att förbjuda rawfood utan att påtala sambandet mellan kunskapsbrister och en ökning av antalet EHEC-fall, en mycket allvarlig sjukdom. Störst risker finns i de verksamheter som inte själva

råder över råvaruhanteringen, exempelvis de som inte maler egen fårs utan köper in färdigmald.

Vid framtida kontroll av rawfood, lågtempererade och semitillagade livsmedel bör fokus ligga på att medvetandegöra verksamhetsutövarna om riskerna i denna typ av hantering. Med god kunskap och kontroll över råvarorna kan de största riskerna effektivt undvikas.

Eftersom denna hantering tenderar att öka i Stockholm ställer det också krav på att livsmedelskontrollen blir bättre på att värdera risker och hantera potentiella problem i ett tidigt skede.

Slut

Bilagor

1. Rawfood, lågtempererade eller semitillagade - orsak till problem med livsmedelsäkerhet på restauranger