



FREMSTILLING AF HAKKET KØD I DETAILVIRKSOMHED

**JULI
2020**

Når du hakker hele stykker kød, bliver bakterier fra kødets overflade fordelt i det hakkede kød. Der vil altid være bakterier på overfladen af hele stykker råt kød. Men hvis du har gode procedurer, når du køber råvarer ind, og når du hakker kød, kan du undgå at gøre kunderne syge.

HOLD STYR PÅ HYGIEJNEN

- Brug **gode råvarer** og stil krav til leverandøren, når du bestiller kød. Fortæl leverandøren, hvad du skal bruge kødet til. Især hvis du fremstiller tatar, der bliver spist råt.
- Brug kødet så **friskt** som muligt og undgå kødstykker, hvor overfladen kan være forurenset.
- Opbevar råvarerne ved **højest 5°C**, overhold kølekæden, sæt straks det hakkede kød på køl og overvåg opbevaringstemperaturen.
- Sørg for en høj hygiejne før og under hakning. **Renngør og desinficer** hakkemaskine og andet udstyr, når du er færdig med at hakke. Check, at hakkemaskinen er gjort ren, inden du hakker kød. Undlad at lade hakkemaskinen stå ved stuetemperatur med rester af kød i hakkehuset – det kan udvikle sig til en bakteriebombe.

REGLER FOR BAKTERIER I HAKKET KØD

Der er grænser for, hvor mange salmonella- og E. coli-bakterier, der må være i hakket kød. Hvis du giver det hakkede kød en holdbarhed over 24 timer, er der også grænser for aerobe kim. Grænserne står i [mikrobiologiforordningen](#). [Hygiejnebekendtgørelsen](#) beskriver, hvor mange gange om året, du skal tage prøver af det hakkede kød for at vise, at din egenkontrol er effektiv.

HVOR OFTE SKAL DU TAGE PRØVER?

- **Under 2 tons hakket kød/tilberedt kød om ugen**
Hvis dine egenkontrolprocedurer er effektive og viser, at du har styr på produktionen, skal du som udgangspunkt ikke tage prøver. Du skal altid overholde kravene for indhold af bakterier i mikrobiologiforordningen Bilag I.
- **Over 2 tons hakket kød/tilberedt kød om ugen**
Du skal tage prøver, der viser, at det hakkede kød overholder kravene i mikrobiologiforordningen Bilag I for indhold af salmonella, E. coli og aerobe kim.
- **Hakket kød med holdbarhed over 24 timer**
Hvis du giver hakket kød en holdbarhed på over 24 timer, skal det overholde grænserne for indhold af salmonella, E. coli og aerobe kim. Du skal derfor dokumentere, at det hakkede kød overholder grænserne i mikrobiologiforordningen Bilag I.

BAKTERIER I HAKKET KØD

Salmonella er en tarmbakterie, som kan gøre mennesker syge. Kvæg, svin og fjerkræ kan bære salmonella uden at have symptomer. Salmonella kan under uheldige omstændigheder blive overført til slagtekroppen og til kødet.

E. coli findes naturligt i tarmen hos dyr og mennesker. Et højt indhold i kød tyder på, at det er forurenset fra dyrenes tarm. Så kan der også være sygdomsbakterier i kødet.

Aerobe kim – udtryk for det samlede antal bakterier pr. gram kød – både sygdomsbakterier og ufarlige bakterier.

Listeria monocytogenes findes i jord, vand, planter, dyr, mennesker og kan blive overført til spiseklare fødevarer fra råvarer, medarbejdere, produktionsudstyr og lokaler.

