

## TIEDOTE MEDIUMIKSI PAISTETUN JAUHELIIHAPIHVIN TARJOILUSTA

### KOHDERYHMÄ

Tämä tiedote on lähetetty Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen valvonta-alueella (Hirvensalmi, Kangasniemi, Mikkeli, Mäntyharju ja Pertunmaa) oleville elintarvikelain 297/2021 mukaisille rekisteröidyille (ilmoitetuille) elintarvikehuoneistoille, joissa toimintana on elintarvikkeiden tarjoilua tai elintarvikkeiden myyntiä. Tiedotteen asiasisältö perustuu Ruokaviraston tietoihin.

### Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoiluun liittyy ruokamyrkytysriskejä

Ravintoloissa on lisääntynyt naudan jauhelihapihvien tarjoilu medium-paistettuna. Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjottaisiin kunnolla kypsennettynä eikä medium-paistettuna. Lapsille jauhelihatuotteet, kuten jauhelihapihvit, on aina syytä tarjoilla läpikypsinä. Jos asiakas erityisesti haluaa tilata jauhelihapihvin medium-paistettuna, Ruokavirasto suosittelee silloin valmistamaan pihvin tartarpihvin tapaan tuoreesta ja hyvälaatuisesta lihasta.

### Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistusta ja tarjoilua koskeva Ruokaviraston suositus sekä esimerkki käytettävästä varoitustekstistä löytyvät tiedotteen liitteenä.

Raaka naudan jauheliha on riskielintarvike EHEC-bakteerin esiintymisen suhteen. Kun lihaa jauhetaan, sekoittuvat lihan pinnalla olleet bakteerit kaikkialle jauhelihaan. Maailmalla on esiintynyt useampia laajoja EHEC-bakteerin aiheuttamia ruokamyrkytys epidemioita, jotka ovat liittyneet huonosti kypsennettyihin jauhelihapihveihin. Tavallisesta jauhelihasta, toisin sanoen kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamasta jauhelihasta ei ole syytä valmistaa ja tarjota raakoja tai puoliraakoja tuotteita. EHEC saattaa aiheuttaa verisen ripulin, kuolioisen suolistotulehduksen ja erityisesti lapsille ja vanhuksille hengenvaarallisen munuaisvaurion.

### Jos elintarvikehuoneistossa välttämättä halutaan tarjota asiakkaille raakoja tai puoliraakoja jauhelihatuotteita, tulee elintarvikehuoneiston oma valvonnassa huomioida alla mainitut seikat.

Jos jauhelihapihvejä tarjotaan mediumina, raaka-aineen tuoreuteen ja laatuun pitää kiinnittää erityistä huomiota. Turvallisin tapa valmistaa pihvejä hakatusta tai jauhetusta lihasta on leikata välittömästi ennen tarjoilua isommasta lihapalasta pintaosa pois ja hakata tai jauhaa sisäosa tartarpihveiksi. Näinkään valmistettua jauhettua lihaa ei kuitenkaan ole syytä säilyttää myöhemmin tarjottavaksi. Lisäksi on syytä varmistaa, että toiminnalle on soveltuvat tilat, jotta vältetään ristisaastumiselta.

---

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut

Mikkelin toimipaikka  
PL 33 (Maaherrankatu 9 -11)  
50101 Mikkeli  
Puh. 015 1941

Mäntyharjun toimipaikka  
Sairaalantie 5  
52700 Mäntyharju

Kangasniemen toimipaikka  
Sairaalantie 15  
51200 Kangasniemi



## Mediumiksi paistettuja jauhelihipihvejä koskevat näytteenotot ja tutkimukset

Jos ravintola valmistaa jauhelihaa, joka tarjoillaan asiakkaalle raakana tai puoliraakana, ravintolan näytteenotto-ohjelmaan suositellaan sisällytettävän Ruokaviraston ohjeen (Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, liite 9) mukaiset **salmonella- ja E. coli- tutkimukset tuotteista sekä salmonellapintapuhtausnäytteet**. Lisäksi Ruokavirasto suosittelee, että näytteenotto-ohjelmaan otetaan **EHEC/STEC-bakteerien tutkiminen, myös muiden kuin O157 serotyypin osalta**.

STEC-tutkimuksia Suomessa tekevät paikallislaboratoriot ja Ruokavirasto Helsingissä. Näytteet lähetetään paikallislaboratorioihin ja Ruokavirasto huolehtii menetelmän edellyttämistä mahdollisista jatkotutkimuksista. Ennen näytteiden lähettämistä pyydetään ottamaan yhteyttä tutkivaan laboratorioon. Lisätietoja STEC-tutkimuksista: Ruokaviraston elintarvike- ja rehumikrobiologian jaosto; erikoistutkija Saija Hallanvuo, p. 040 4893448.

Mikäli ravintola käyttää jauhelihipihvien valmistamiseen valmiiksi jauhettua jauhelihaa, tulisi ravintolan varmistua siitä, että jauhelihaa valmistavassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa tutkitaan prosessihygieniavaatimusten mukaiset näytteet ja että niiden tulokset ovat vähintään hyvällä tasolla (Ruokaviraston ohje Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, liite 1 C, kohta 2.1.6 Jauheliha). Jauhelihan hyväkään laatu ei kuitenkaan takaa, ettei jauhelihassa voisi esiintyä tautia aiheuttavia bakteereita kuten EHEC-bakteeria. Hyvä laatu kertoo kuitenkin siitä, että laitoksessa noudatetaan hyvää tuotantohygieniaa, mikä vähentää bakteerien joutumista lihaan. Jauhelihaa valmistavien hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen suositellaan myös tutkivan jauhelihasta EHEC/STEC-bakteeria, jos sitä myydään ravintoloille mediumpihvien valmistamista varten.

Lisätietoa aiheesta:

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/riskinarviointi/riskinarviointiuutisia/ajankohtaista-riskinarviointista/tutkimus-medium-kypsennetyt-jauhelihipihvit-voivat-katkea-stec-bakteeririskin-ravintoloissa/>

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteisot/riskinarviointi/projektit/ruokaviraston\\_tutkimuksia\\_2\\_2024.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteisot/riskinarviointi/projektit/ruokaviraston_tutkimuksia_2_2024.pdf)

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut, elintarvikevalvonta

puh. 040 3500 754 arkisin ma-to klo 9.00 - 12.00

[elintarvikevalvonta@mikkeli.fi](mailto:elintarvikevalvonta@mikkeli.fi)

---

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut

Mikkelin toimipaikka  
PL 33 (Maaherrankatu 9 -11)  
50101 Mikkeli  
Puh. 015 1941

Mäntyharjun toimipaikka  
Sairaalantie 5  
52700 Mäntyharju

Kangasniemen toimipaikka  
Sairaalantie 15  
51200 Kangasniemi