

Per seguretat alimentària, al restaurant, l'HAMBURGUESA, sempre BEN FETA



En els darrers anys s'ha posat de moda consumir carns crues o poc cuinades —fins i tot les hamburgueses i els productes fets amb carn picada—, ja que així el centre de l'aliment té una consistència més sucosa. El restaurador sol preguntar al client les seves preferències pel que fa al punt de cocció de la carn.

És important recordar que la carn pot acollir microorganismes com Salmonella, Campylobacter, Yersinia o Escherichia coli —productors de toxina de Shiga entre d'altres agents—, i causar danys per a la salut pública com ara una intoxicació alimentària.

El risc microbiològic és especialment rellevant en derivats de carn picada, si no hi ha un tractament tèrmic suficient, ja que, durant la picada i elaboració de productes com hamburgueses o salsitxes, es facilita la dispersió dels microorganismes per tot el producte, a diferència de les peces sense picar, en què els microorganismes romanen a la superfície. Això fa que, en peces de carn sense picar, el tractament tèrmic a la superfície elimini els microorganismes patògens mentre que, en els derivats de la carn picada, cal assegurar que el tractament tèrmic arribi al centre del producte.

La temperatura de cocció recomanada del punt central intern és de 70 °C, durant dos minuts o en una combinació temps-temperatura equivalent. En el sector de la restauració la manera de garantir un tractament tèrmic del centre del producte segur és amb un termòmetre.



Recomanacions

- Cuineu la carn fins que el centre del producte arribi a una temperatura de **70 °C**, durant **2 minuts**, sobretot si es tracta de productes fets a partir de carn picada. Aquesta recomanació és especialment important en el cas d'**infants, dones embarassades o persones immunocompromeses**.
- Useu un **termòmetre** de carn per confirmar que s'ha aconseguit una temperatura adequada en el centre del producte.