

# טיפות לשימוש וטיפול בבשר טחון

## כללי

**בשר טחון** הינו מוצר בעייתי בכול הנוגע לרמת הסיכון הבקטריאלי שלו וליכולתו להתקלקל בקלות. על מנת שהפוטנציאל המסוכן של מוצר זה לא יבוא לידי ביטוי יש לנקוט במספר פעולות בסיסיות ופשוטות שימנעו הפיכת סיכון זה לסכנה של ממש.

**פעולות הטחינה** משמידה מצד אחד את מעטפת ההגנה הטבעית של הבשר ומאפשרת חדירת לכלוך וחיידקים מבחוץ ומצד שני גורמת פעולה זאת להגדלת שטח הפנים של הבשר פי אלף ויותר, מחזירה חמצן וחיידקים סביבתיים לתוכו ומייצרת על ידי כך את התנאים לקלקולו המהיר

**על פי מקור הבשר עלינו לקחת בחשבון חיידקים מסוכנים העלולים לבוא לידי ביטוי בבשר בעייתי :**

- סלמונלה וקמפילובקטר – בייחוד בבשר עוף
- ליסטריה – בייחוד בבשר בקר קפוא
- קולי מזן O157:H7 בשניהם גם יחד

## לפני הקנייה זכור !!!

**החוק בישראל** נתן אישור לטחינה מראש של בשר רק למי שיש בידו רישיון יצרן וכאלה יש מעטים מאוד בארץ. אי לכך עלינו לזכור כי לא פעם אנו קונים בשר טחון בלי לדעת מאיזה נתחים הוא הוכן ומתי. לכן עלינו להציב דרישה מינימאלית כאשר אנו קונים בשר שנטחן מראש בדמות שלט המיידע אותנו מה מקור הבשר, מתי הוא נטחן, ועד מתי הוא ראוי למכירה (ראה דוגמה מצורפת).

**החוק גם אסר** על טחינה מעורבת של מוצרי בעלי כנף (עוף והודו) עם בקר מהסיבות המוזכרות לעיל.

ניתן לטחון: בשר עוף, בשר הודו, בקר טרי, בקר מיושן, בקר קפוא מרצועות המוכנות לכך, בשר חזיר ובשר כבש.

**בשר טחון מתובל** כגון המבורגר, קבאב, קציצות ועוד ניתנים על פי חוק למכירה רק במצב קפוא. אורך חי המדף שלהם הינו 60 יום מתאריך הייצור, על גבי האריזה יסומנו תאריך הייצור והתאריך האחרון לשימוש ביום, חודש ושנה לדוגמה: יוצר בתאריך 15/08/08 לשימוש עד 14/10/08. אנו ממליצים שלא לקנות בשר טחון חי מתובל שיוצר מראש במקום בו אין רישיון יצרן מאושר ותקף של משרד הבריאות שכן הבשר והתבלינים שהוספו לו עלולים להגביר את הסכנה.

## בעת הקנייה :

כאשר אנו קונים בשר הנטחן נגד עיננו יש לשים לב לכך שהקצב רוחץ את ידיו לפני שהוא נוגע בבשר אותו הוא טוחן עבורנו. קצב הלובש כפפות יחליף אותן לפני תחילת הטיפול בבשר.

המטחנה לבשר צריכה להיות מטחנה ייעודית כלומר לעוף או לבקר וזאת על מנת שלא לגרום לערבוב בין סוגי בשר וחיידקים (בשפה המקצועית אנו קוראים לכך **זיהום צולב**). כנ"ל יש להקפיד על כך שחיתוך בשר עוף יעשה במדור העופות וחיתוך הבקר יעשה במדור הבקר מבלי לערבב בין התחומים.

המטחנה צריכה להיות גם נקייה ורצוי לשים לב שהטחינה מתבצעת במטחנה מקוררת (מזהים זאת על פי מד המעלות בצד המכונה) שכן כאן תימנע התחממות של הבשר בעת הטחינה המעודדת התרבות חיידקים.

## לאחר הקנייה :

רצוי לקנות את הבשר הטחון בסוף הקנייה (למעשה המלצה זאת תקפה לכול מוצר החייב באחסון בקירור או הקפאה).

**לאחר הקנייה יש להעביר את הבשר במהירות למקרר הביתי או ישירות לבישול .** משרד החקלאות האמריקאי ממליץ על משך זמן של לא יותר משעתיים בטמפרטורת סביבה של עד פלוס 32 מעלות צלזיוס או שעה בלבד כאשר הטמפרטורה עולה על כך<sup>1</sup>. חשוב לזכור כי בישראל יכולה פנים המכונית להתחמם בימי הקיץ לטמפרטורות של מעל לפלוס 50 מעלות צלזיוס מהר מאוד ולסכן על ידי כך את מצבו של הבשר .

## הטיפול בבשר בבית

**בשר שאינו מיועד לבישול מיידיש להכניס למקרר בכלי נפרד תוך הקפדה על הפרדתו ממוצרי מזון אחרים כגון דגים וביצים אבל בעיקר , ירקות פירות שאינם מיועדים לבישול .**

**לפני הטיפול בבשר יש לרחוץ את הידיים במים פושרים עד חמים וסבון לפחות במשך 20 שניות , כמובן שחשוב לשטוף גם את כלי העבודה ולוחות החיתוך אפילו אם נשטפו לפני מספר ימים או שעות . השיטה הטובה ביותר היא להשתמש בכלים ולוחות חיתוך נפרדים למוצרי בשר**

**בבישול בטוח של בשר טחון ומוצרו , חייבת הטמפרטורה הפנימית של הבשר להגיע לפחות לפלוס 71 מעלות צלזיוס למשך שבע עד 10 שניות או יותר על מנת להשמיד חיידקים מסוכנים . זכרו !!! צבעו של הבשר לבד אינו יכול להוות מדד לרמת החום לא נחשף והדך הטובה ביותר היא להשתמש במד מעלות מיוחד למזון אותו ניתן לרכוש בעסקים המתמחים במזון .**

**בשר טחון ומוצרי בשר טחון שלא נאכלו לאחסן במקרר בתוך שעתיים מהבישול . בימים חמים במיוחד אף קודם לכך . בחימום מחדש יש הגיע שוב לטמפרטורה הנדרשת על מנת לוודא שהמוצר הינו עדיין בטוח .**

---

Preparing ground Meat for Safe Consumption- USDA-Fsis<sup>i</sup>