

Döner kebaplar

Hijyenik koşullara uygun şekilde hazırlanmayan döner kebaplar, içindeki bazı malzemeler hastalığa yol açan bakterilerin hızlı bir şekilde üremesine neden olabileceğinden, müşteriler için bir gıda güvenliği riski ortaya çıkarabilir. Gıda işletmeleri sattıkları yiyeceğin güvenli ve düzgün şekilde hazırlanmasını sağlamak zorundadır.

Kebapları güvenli şekilde hazırlama

Her şeyi temiz tutun

- Bakterilerin diğer malzemelere bulaşabileceği durumlarda (örneğin, döner bloğunu astıktan sonra) ellerinizi uygun bir el yıkama yerinde yıkayın.
- Buzdolabındaki yiyeceklerin üzerini kapatın.

Sıcaklığı kontrol edin

- Kebabın içine koyulan humus, tabule ve peynir gibi malzemelere kolaylıkla bakteri bulaşabilir. Bu tür malzemeleri, yalnızca buzdolabında doğru şekilde saklanmış (en yüksek 5°C) olması ve paketin veya etiketinin üzerinde son kullanım tarihlerinin yazılı olması durumunda kullanın.
- Donmuş olan döner etinin buzunu pişirme işleminden önce eriterseniz, bu işlemi buzdolabında yapın.
- Kebap yapmak için kullanılan taze kıymayı kullanacağınız zamana kadar dolapta saklayın. Yeni hazırlanmış olan kebab etini dolapta dinlendirin.
- Süt ürünü kullanılarak yapılan soslar gibi tehlikeli olabilecek yiyecekleri 5°C'de ya da altında saklayın. Sıcaklığı bir termometre kullanarak kontrol edin.
- Gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler, tehlikeli sıcaklık aralığı olan 5°C ve 60°C arasında ortaya çıkar. Tehlikeli sıcaklık aralığında dört saatten daha uzun bir süre tutulan ve tehlikeye neden olabilecek yiyecekler atılmalıdır. Soğuk tutulan yiyecekleri pişireceğiniz veya servis edeceğiniz zamana kadar buzdolabında saklayın ve sıcak olarak sunulan yiyecekleri de gerçekten sıcak olarak servis edin.
- Soğutma işleminin gereken şekilde yapılmasını önleyeceğinden buzdolaplarını çok fazla doldurmayın.

Pişirme işlemini tam olarak yapın

- Kebabı sakladığınız buzdolabından çıkardıktan hemen sonra pişirmeye başlayın.
- Kebaptan kestiğiniz parça etin düzgün şekilde piştiğinden emin olun. Et piştikten sonra servis edilene kadar 60°C'nin üzerindedir. Sıcaklıkları kontrol etmek için bir termometre kullanılmalıdır.
- Yapılması gereken en iyi şey, pişmiş ve dilimlenmiş olan eti servis etmeden önce ocak üzerindeki sıcak metal yüzeyde veya ızgaranın üzerinde ıstarak ikinci bir pişirme işlemi yapmaktır.
- Günün sonunda kebab bloğunun ortasında kalan pişmemiş veya kısmen pişmiş olan et atılmalıdır. Kalan tam olarak pişmiş kebab eti ise, pişirme işleminin tamamlanmasından sonra iki saat içinde 21°C'nin altına gelecek şekilde

soğutulması ve bunu izleyen dört saat içinde de en yüksek 5°C olacak şekilde soğutulması koşuluyla ertesi gün de kullanılabilir. Sıcaklıklar, çubuk termometre kullanılarak kontrol edilmelidir. Sıcaklığı hızlı bir şekilde düşürmek için eti buzluğa koyabilirsiniz. Et servisi yapmadan önce eti sıcaklığı 60°C'nin üzerine çıkana kadar ızgarada ısıtın.

Yiyeceklere bakteri bulaşmasını önleme

- Çiğ ve pişmiş etleri birbirinden ayrı olarak saklayın.
- Yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce ve özellikle tavuk olmak üzere çiğ ete ve diğer çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra ellerinizi sıcak ve sabunlu suyla iyice yıkamayı ve daha sonra kurulamayı unutmayın.
- Çiğ yiyecekleri hazırlamak için kullanılan ve diğer yiyeceklere temas eden tüm mutfak aletlerini, takımlarını, yüzeylerini ve kurulama bezlerini iyice temizleyin.
- Çiğ eti, tavuğu ve deniz ürünlerini, bu yiyeceklerin suyunun diğer yiyecekler üzerine akmasını önlemek için, buzdolabının en alt kısmında saklayın.
- Ev hayvanlarını ve diğer hayvanları mutfaktan uzak tutun.
- Kendinizde yiyecek kaynaklı bir hastalığın belirtileri olduğunu fark ederseniz, yiyeceklere dokunmayın (Gıda sektöründe çalışanlar için sağlık ve hijyen şartları ile ilgili bilgi notuna bakın)

NSW Gıda Kurumu hakkında

NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) NSW'deki yiyeceklerin güvenliğini ve doğru etiketlenmesini sağlayan bir hükümet kuruluşudur.

Bu kurum; yiyeceklerin güvenli bir şekilde üretilmesi, saklanması, taşınması, tanıtılması ve hazırlanması konusunda bilgi vererek ve bu konuları düzenleyerek gıda zehirlenmesini en aza indirmek için tüketici, gıda sektörü ve diğer hükümet kuruluşlarıyla birlikte çalışmaktadır.

Ayrıntılı bilgi

- NSW Gıda Kurumu'nun internet sitesini ziyaret edin: www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- Listeria monocytogenes* hakkındaki bilgi notunu inceleyin
- 1300 552 406 numaralı destek hattını arayın

Not

Bu bilgi genel bir özet niteliğindedir ve her türlü durumu kapsamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliği'nin ve 2003 Gıda Yasası'nın (NSW) tüm koşullarına uymaları gerekmektedir.