

Säker hantering av kebabkött



Kebaben har med tiden blivit något av en självklarhet på många restauranger. Gästerna förväntar sig att kunna beställa kebab under hela dagen. Detta gör att du måste veta vilka risker som finns i hanteringen och hur du utesluter dem.

Det finns många mikrobiologiska risker med att hantera kebab från kebabstock. Riskerna har sin grund i att kebabstockarna är stora och att det därför tar flera timmar att grilla färdigt hela kebabstocken. En ojämn ström av kunder kan innebära att en del verksamheter vill göra uppehåll i grillningen, men i rumstemperatur växer bakterier fort till. Hanteringen sker också ofta i flera steg och varje steg innebär mikrobiologiska risker.

Råden som vi ger gäller för all livsmedelshantering, men i detta informationsblad fokuserar vi på hur du hanterar kebab på ett säkert sätt. Be dina leverantörer om råd för just din hantering. De är experter på detta och har kanske en bättre lösning för just din verksamhet. Till exempel använder en del restauranger olika storlek på spetten beroende på hur mycket kebab de förväntas sälja och en del använder färdigskuren kebab när de bara har ett fåtal gäster.

Detta är enkla tips som du dels sparar pengar på genom att svinnet minskar, samtidigt som hygien blir bättre.

Personlig hygien

Alla punkterna syftar till att minska tillförseln av bakterier.

- Byt kläder ofta, ha alltid rena kläder.
- Ta av ringar och smycken.
- Tvätta händerna ofta, speciellt om du kanske också svarar i telefon eller handskas med pengar.
- Tvätta händerna noga med varmt vatten och tvål. Torka med papper.
- Tvätta händerna efter varje moment där du har hanterat livsmedel.
- Tvätta händerna efter varumottagning.
- Tvätta händerna efter rökning.
- Tvätta händerna efter toalettbesök.
- Tvätta händerna efter städning.
- Har du sår på händerna bör du använda dig av plåster OCH använda engångshandskar, byt dem ofta.
- Är du sjuk bör du inte hantera oförpackade livsmedel.
- Är någon i din familj sjuk bör du vara extra noga med handhygien och rena kläder
- Låt inte obehöriga vistas i köket eller i beredningslokalerna.

Rengöring

- Ett verktyg som är smutsigt sprider bakterier varje gång det används.
- Hyvel och kniv ska vara diskade innan grillning och därefter diskas flera gånger under dagen.
- Grillen ska vara rengjord innan grillning och hållas fräsch.

Storlek på kebabstock

Det finns olika storlekar på Kebabstockar.

- Det är inte lämpligt att spara en överbliven kebabstock till dagen efter, välj därför storleken på kebabstocken efter vad du tror kommer att gå åt under dagen. Då minskar du risken att bakterier växer till i kebaben.
- Överväg om färdigskuren och färdiggrillad kebab är säkrare att servera. Detta kan också minska matsvinnet.

Upptining

- Kebabstock får inte tinas i rumstemperatur.
- Grilla direkt från fryst vara eller tina den i kylan.
- När köttet tinar i rumstemperatur ökar tillväxten av befintliga bakterier

Grillning

Grilla utan uppehåll. När köttet befinner sig i rumstemperatur (mellan 8°C och 60°C) sker snabb tillväxt av bakterier. Vissa bakterier bildar gifter i dessa temperaturer, giftet finns kvar även när bakterierna avdödas. Grilla därför utan uppehåll så att tiden i denna temperatur är så kort som möjligt.

Skär endast ned kött som är färdigrillat eller stek det klart på stekbord. Bakterier i köttet måste avdödas. För att vara säker behöver köttet komma upp i minst 72°C. Låt inte nedskuren kebab komma i kontakt med rosafärgad köttsaft från kebabstocken. Bakterier i köttsaften kan smitta ned det grillade kebabköttet.

Påbörjade kebabstockar bör användas samma dag. Grilla, skär ned och kyl ned resterande kött innan stängningsdags. När köttet befinner sig i rumstemperatur (mellan 8°C och 60°C) sker snabb tillväxt av bakterier. Att spara påbörjade kebabstockar medför att köttet befinner sig lång tid i detta temperaturintervall, först vid grillningen första dagen, sedan under nedkylningen samt vid grillningen dagen därpå.

Varmhållning

Efter grillningen eller uppvärmningen, se till att kebabköttet håller minst 60°C under hela varmhållningen. När köttet befinner sig i temperaturer under 60°C kan bakterierna tillväxa.

Se till att utrustningen för varmhållning är varm redan innan maten placeras i den.

Nedkylning

Om du ska spara mat till nästa dag måste nedkylningen ske snabbt. Temperaturen ska ha sjunkit till under 8°C på högst 4 timmar. När köttet befinner sig i rumstemperatur (mellan 8°C och 60°C) sker snabb tillväxt av de bakterier som finns i kebabben. Därför ska tiden i denna temperatur vara så kort som möjligt.

Det finns ett riskmoment med nedkylning av en kebabstock, då olika delar av kebabstocken har olika temperatur. Det är inte lämpligt att kyla ner en hel kebabstock till dagen efter.

- Blir det över kebabkött på stocken vid dagens slut bör den slängas. Eller så kan du grilla färdigt köttet, skära ner det, och sedan kyla ned det snabbt för att värma upp det nästa dag.
- Sprid ut den nedskurna kebabben på bleck eller i kantiner.
- Kalla kantiner är bra eftersom det kyler köttet snabbare än om kantinerna är rumstempererade.
- Köttet bör inte stå mer än en kortare tid i rumstemperatur innan den aktiva nedkylningen börjar.
- Använd helst särskild kylutrustning för nedkylningen, så att nedkylningen kan ske tillräckligt snabbt och på ett säkert sätt.
- Om livsmedel kyls ned i ett vanligt kylskåp finns risk för att andra livsmedel i kylskåpet värms upp.

Återuppvärmning

Återuppvärmning ska göras hastigt. Använd stekbord eller ugn för att snabbt få upp produkten till en temperatur på 72°C. Det är inte godtagbart att värma upp köttet i vattenbad, eftersom detta tar för lång tid! Återigen passerar köttet ett temperaturintervall med hög bakterietillväxt, ju mindre tid inom intervallet desto bättre. Vissa bakterier bildar gift i dessa temperaturer, giftet finns kvar även när bakterierna avdödas.

Förvaring

Efter grillning av kebabskött ska det färdiga köttet antingen varmhållas vid minst +60°C eller snabbt kylas ner och förvaras så att bakterier inte kan växa till.

- Stäng inte av grillen och lämna stocken kvar i grillen, skär ner hela kebabstocken och förvara i kyl tills det är dags för återuppvärmning.
- Förvaring av kebabskött ska göras så att bakterier inte kan spridas från kebabben till andra livsmedel eller tvärtom. Separera kebabskött till en separat hylla i köttkyl/frys. Förvara kebabskött i rostfria kantiner med lock.

Egna kontroller

Kolla av att era rutiner fungerar genom att kontrollera temperaturerna vid grillning, varmhållning och eventuell nedkylning och återuppvärmning. Följ de temperaturer och eventuella tider som anges i punkterna ovanför för att avdöda och förhindra tillväxt av bakterier.

Varför dessa regler?

De flesta matförgiftningar beror på att man genom felaktig tillagning och felaktig förvaring gynnar de bakterier som finns i maten. Vid fel temperaturer mångdubblas bakterierna varje timme.

