

التعامل الآمن والسليم مع لحوم الكباب

colourbox.com;

أصبح الكباب مع مرور الوقت أحد الأمور المهمة في حياتنا اليومية. فالزوار ينطلقون من إمكانية طلب الكباب طوال اليوم، وهذا يعني أنه يجب عليك معرفة نوعية المخاطر التي يعيها التعامل مع اللحوم وكيفية تجنب المخاطر.

التنظيف

قم بتنظيف سكين الكباب بتكرار. فالأداة المتسخة تنشر البكتيريا في كل مرة تُستخدم.

التدوير

لا تُدوب أسياخ الكباب في درجة حرارة الغرفة! أشوي الكباب مباشرة بعد أخراجه من المجمدة أو دعها تذوب في البراد. عندما يذوب اللحم في درجة حرارة الغرفة فإن البكتيريا الموجودة في الكباب تأخذ في النمو.

الشوي

أشوي الكباب دون انقطاع. عندما تكون درجة حرارة اللحم هي درجة حرارة الغرفة (بين 8 درجة مئوية و60 درجة مئوية) فإن البكتيريا تنمو بسرعة. وتُكوّن بعض أنواع البكتيريا السُموم في درجات الحرارة هذه، ويبقى السم حتى بعد قتل البكتيريا. ولذلك يجب شوي اللحم دون انقطاع كي يقلص قدر الإمكان الوقت الذي تبقى فيه اللحوم في هذه الحرارة.

لا تقص سوى اللحم المشوي فقط أو أقله على طاولة القلي ليجز تماماً. إذ يجب القضاء على البكتيريا في اللحوم. ويجب أن تبلغ درجة حرارة اللحم 72 درجة مئوية على الأقل كي تكون متأكداً. لا تدع الكباب المقصوص يلامس سائل اللحوم الوردي المتساقط من أسياخ الكباب. فقد تصيب البكتيريا في سائل اللحوم لحم الكباب المشوية.

هناك الكثير من المخاطر الميكروبيولوجية المتعلقة بالتعامل مع الكباب المقطع من سيخ الكباب. ومنشأ المخاطر أن أسياخ الكباب كبيرة ولهذا فقد تستغرق سواء أسياخ الكباب كاملة عدة ساعات. وقد يعني تدفق الزبائن غير المنتظم أن بعض المطاعم تتوقف مؤقتاً عن الشوي، ولكن درجة حرارة الغرفة تجعل البكتيريا تنمو بسرعة. ويجري التعامل في الغالب على عدة مراحل وتنطوي كل واحدة منها على مخاطر ميكروبيولوجية.

والنصائح التي نقدمها تصلح للتعامل مع الأغذية كاملاً، ولكننا نركز في صحيفة المعلومات هذه على كيفية التعامل مع الكباب على نحو آمن وسليم. اطلب النصائح من مورديك فيما يخص التعامل المهم لك. فإنيهم خبراء في هذا الأمر وقد يكون عندهم حل أفضل لمطعمك أنت تحديداً. فبعض المطاعم تستخدم مثلاً أسياخاً مختلفة الأحجام حسب مقدار الكباب المتوقع بيعه ويستخدمه البعض الآخر كباباً جاهز التقطيع عندما يقل عدد زبائنهم.

وهذه نصائح بسيطة يمكنك من خلالها توفير المال بواسطة تقليل النفايات، وتحسن في الوقت ذاته الوضع الصحي.

النظافة الشخصية

- تهدف جميع النقاط إلى خفض نفوذ البكتيريا إلى اللحم.
- استخدم ملابس عمل نظيفة دائماً.
 - اخلع الخواتم والحلي.
 - اغسل يديك بكثرة، خاصة إذا كنت ترد أيضاً على الهاتف أو تتعامل مع النقود.
 - لا تسمح للأشخاص غير المخولين بالبقاء في المطبخ أو في ماكن تجهيز الطعام بالبقاء هناك.



كان ذلك أفضل. وتُكوّن بعض أنواع البكتيريا السوموم في درجات الحرارة هذه، ويبقى السم حتى بعد قتل البكتيريا.

التفقدات الذاتية

تحقق من إجراءاتك الروتينية فعالة عبر تفقد درجات الحرارة أثناء الشوي والحفاظ على الدفاء وأي تبريد قد يجري في نهاية المطاف أو إعادة التسخين. ألتزم بدرجات الحرارة وأي من الأوقات التي وردت في الفقرات أعلاه للقضاء على البكتيريا والحيلولة دون نموها.

وينبغي أن تُستخدم في نفس اليوم أسياخ الكباب التي بدأت بقصها. أشوي اللحوم المتبقية وقطّعها وبرّدها قبل وقت الإغلاق. عندما تكون درجة حرارة اللحم هي درجة حرارة الغرفة (بين 8 درجة مئوية و60 درجة مئوية) فإن البكتيريا تنمو بسرعة. إذا قمت بحفظ أسياخ الكباب فأنت تعرض اللحوم لفترات طويلة في درجات الحرارة هذه، أولاً لدى شويها في اليوم الأول، وبعد ذلك أثناء التبريد و شويها في اليوم التالي.

الحفاظ على الدفاء

تتأكد بعد الشوي أو التسخين من أن درجة حرارة لحم الكباب 60 درجة مئوية على الأقل خلال فترة الحفاظ على الدفاء كاملة. فالبكتيريا تنمو عندما تكون درجة اللحوم أقل من 60 درجة مئوية.

وتأكد من أن معدات الحفاظ على الدفاء ساخنة حتى قبل وضع الطعام فيها.

التبريد

إذا كنت ستحفظ طعاماً لليوم التالي فيجب أن يجري التبريد بسرعة. إذ يجب أن تكون درجة الحرارة قد انخفضت إلى أقل من 8 درجة مئوية لمدة لا تزيد عن 4 ساعات. عندما تكون درجة حرارة اللحم هي درجة حرارة الغرفة (بين 8 درجة مئوية و60 درجة مئوية) فإن البكتيريا الموجودة في الكباب تنمو بسرعة. ويجب لذلك أن يتقلص قدر الإمكان الوقت الذي تبقى فيه اللحوم في هذه الحرارة.

بعض النصائح:

انشر الكباب المقصولة صى القصدير أو في الحاويتا. ولا ينبغي للحوم أن تبقى أكثر من فترة قصيرة في درجة حرارة الغرفة لبق البده بالتبريد اللعاف. استخدم معدات مناسبة للتبريد، كي يجري التبريد بسرعة كافية ولعى نحو آمن وسليم.

لا تقوم بتبريد الكباب التي بدأت عملية الشواء بل اكمل عملية الشواء وبعد ذلك قطع الكبابتم يمكنك تبريدها، وإلا فهناك خطر من أن يتم تخزين الكباب لفترة طويلة في درجة حرارة تعزز نمو البكتيريا أو تكوين السموم

إعادة التسخين

ويجب إعادة التسخين بسرعة. استخدم طاولة القلي أو الفرن من أجل رفع درجة حرارة المنتج لنسبة 72 درجة مئوية. ومن غير المقبول تسخين اللحوم في مغطس الماء، لكون هذا يستغرق وقتاً طويلاً! فاللحوم تمر مرة أخرى بدرجة حرارة ذات نمو بكتيري مرتفع، وكلما تقلص الوقت الذي تقضيه في هذه الدرجة