

Miljöförvaltningen informerar

Säker hantering av kebabkött



Kebaben har med tiden blivit något av en självklarhet. 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 svinnnet minskar, samtidigt som hygien blir bättre.

Personlig hygien

Alla punkterna syftar till att minska tillförseln av bakterier.

- Använd alltid rena arbetskläder.
- Ta av ringar och smycken.
- Tvätta händerna ofta, speciellt om du kanske också svarar i telefon eller handskas med pengar.

- Låt inte obehöriga vistas i köket eller i beredningslokalerna.

Rengöring

Rengör kebabkniven ofta. Ett verktyg som är smutsigt sprider bakterier varje gång det används.

Upptining

Tina inte kebabstocken i rumstemperatur! Grilla direkt från fryst eller tina i kylan. När köttet tinar i rumstemperatur sker tillväxt av de bakterier som finns i kebabben.

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, giften 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 färdiggrillat 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 kött-saft från kebabstocken. Bakterier i kött-saften 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 temperatur 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 6 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.

Några tips:

- Sprid ut den nedskurna kebabben på bleck eller i kaminer.
- Köttet bör inte stå mer än en kortare tid i rumstemperatur innan den aktiva nedkylningen börjar.
- Använd tillfredsställande utrustning för nedkylningen, så att nedkylningen kan ske tillräckligt snabbt och på säkert sätt.

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 avdöats.

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

Senast uppdaterad januari 2019

