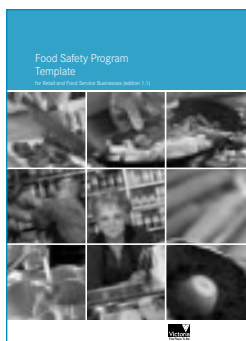


Ένθετο Α Κεμπάμπ (Supplement A Kebabs) GREEK



Οδηγίες

Αυτό το ένθετο περιέχει τις σελίδες που απαιτείται να έχετε στο Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων σας επειδή **προετοιμάζετε τρόφιμα από περιστρεφόμενες σούβλες (κεμπάμπ)**. Συνολικά υπάρχουν 26 σελίδες στο ένθετο αυτό.

Αφαιρέστε από το τρέχον *Πρότυπο Προγράμματος Ασφάλειας Τροφίμων* της επιχείρησής σας τα παρακάτω Τμήματα Κινδύνων:

- Τμήμα 1 - Αγορά και παραλαβή προϊόντων
- Τμήμα 3 - Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων
- Τμήμα 4 - Προετοιμασία
- Τμήμα 5 - Μαγείρεμα
- Τμήμα 9 - Συντήρηση ζεστού έτοιμου φαγητού

Αντικαταστήστε αυτά τα τμήματα με τα αντίστοιχα καινούργια Τμήματα Κινδύνων αυτού του ένθετου. Αυτά τα τμήματα είναι:

- Τμήμα 1 - Αγορά και παραλαβή προϊόντων (κεμπάμπ)
- Τμήμα 3 - Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων (κεμπάμπ)
- Τμήμα 4 - Προετοιμασία (κεμπάμπ)
- Τμήμα 5 - Ψήσιμο (κεμπάμπ)
- Τμήμα 9 - Συντήρηση ζεστού έτοιμου φαγητού (κεμπάμπ)

Καταχωρήστε στο τρέχον *Πρότυπο Προγράμματος Ασφάλειας Τροφίμων* της επιχείρησής σας το παρακάτω Τμήμα Κινδύνου και Αρχεία που υπάρχουν στο ένθετο αυτό:

- Τμήμα 6α - Κρύωμα σούβλας
- Αρχείο 7 - Θερμοκρασία κρέατος για κεμπάμπ (κρέας σε κάθετη σούβλα)
- Αρχείο 8 - Ημερολόγιο για το κρύωμα κρέατος κεμπάμπ

Καταχωρήστε αυτό το νέο Τμήμα Κινδύνου μετά το ισχύον *Τμήμα 6 - Κρύωμα ζεστού φαγητού* στη σελίδα 31 και τα Αρχεία μετά το ισχύον *Αρχείο - Ημερολόγιο θερμοκρασιών επεξεργασίας*. Αυτές οι καινούργιες σελίδες αφορούν συγκεκριμένα το *Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων* σας επειδή προετοιμάζετε τρόφιμα από περιστρεφόμενες σούβλες (πχ. κεμπάμπ).

Ένθετο Α Ενότητα Κεμπάμπ

(Κρέας που ψήνεται σε κάθετη περιστρεφόμενη σούβλα)

Τμήμα 1

Αγορά και παραλαβή προϊόντων (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/3

Αν κάποιος αρρωστήσει αφού έφαγε απ' τα φαγητά σας, μπορεί να είναι δύσκολο να αποδείξετε ότι δεν ήταν δικό σας σφάλμα αν δεν είχατε ελέγξει τα συστατικά. Θα πρέπει να ελέγχετε όλα τα τρόφιμα που αγοράζετε ή παραλαβαίνετε από κάποιον προμηθευτή για να προστατεύσετε τον εαυτό σας.

Είναι καλή ιδέα να ελέγχετε τα τρόφιμα όταν τα αγοράζετε. Θα πρέπει να γνωρίζετε αν παραλαβαίνετε τα προϊόντα για τα οποία πληρώσατε. Θα πρέπει να γνωρίζετε ότι είναι σε καλή κατάσταση, έχοντας αρκετό περιθώριο για να τα πουλήσετε ή να τα χρησιμοποιήσετε πριν την 'ημερομηνία κατανάλωσης' ή την 'ημερομηνία λήξεως'.

Και το σημαντικότερο για την ασφάλεια τροφίμων, μερικά τρόφιμα χρειάζεται να βρίσκονται **πάντοτε** στη σωστή θερμοκρασία για να παραμείνουν ασφαλή. Αυτά τα τρόφιμα λέγονται 'Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου'. Σωστή θερμοκρασία σημαίνει 5°C ή χαμηλότερη για κρύα τρόφιμα ή, 60°C ή υψηλότερη για ζεστά τρόφιμα. Ένας υπάλληλος της επιχείρησης πρέπει να είναι παρών κατά την παραλαβή των προϊόντων για να διενεργήσει τους ελέγχους.

Στα 'Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου' περιλαμβάνονται το κρέας, ψάρια και θαλασσινά, πουλερικά, αβγά, γαλακτοκομικά προϊόντα και αλλαντικά, ή τρόφιμα που περιέχουν συστατικά αυτών των τροφίμων, για παράδειγμα: σάντουιτς, κίς και έτοιμες σαλάτες.

Να αγοράζετε μόνο συστατικά καλής ποιότητας που προέρχονται από εγγεγραμμένη επιχείρηση με καλή φήμη. Επιχειρήσεις που εμπορεύονται κρέατα είναι εγγεγραμμένες στην Υπηρεσία PrimeSafe (πρώην Οργανισμός Κρέατος Βικτώριας).

Ζητήστε να δείτε αντίγραφο της άδειάς τους.

Τι θα πρέπει να ελέγχω;

- Για καινούργιο προμηθευτή ελέγξτε και καταγράψτε τη θερμοκρασία **όλων** των παραλαβών Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου χρησιμοποιώντας θερμόμετρο, μέχρι να είστε βέβαιοι ότι ο προμηθευτής κάνει σωστές διανομές. Αν τα κρύα τρόφιμα είναι πάντοτε σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη και τα ζεστά τρόφιμα είναι πάντοτε 60°C ή υψηλότερη, τότε να κάνετε ελέγχους σαν να ήταν ο προμηθευτής κάποιος **τακτικός** προμηθευτής (βλέπε επόμενο σημείο).
- Για όλους τους **τακτικούς** προμηθευτές Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου να ελέγχετε με θερμόμετρο και να καταγράφετε τη θερμοκρασία τουλάχιστον 1 σε κάθε 5 παραλαβές. Θα πρέπει να ελέγχετε ένα δείγμα των προϊόντων σε εκείνη τη 1 παραλαβή.
- Ελέγξτε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι σε συμπαγή κατάσταση.
- Ελέγξτε ότι η συσκευασία δεν είναι χαλασμένη.
- Ελέγξτε ότι όλα τα προϊόντα βρίσκονται εντός της 'ημερομηνίας κατανάλωσης' ή της 'ημερομηνίας λήξεως'.
- Ελέγξτε ότι όλα τα προϊόντα έχουν κανονικές επιγραφές με το όνομα και τη διεύθυνση του κατασκευαστή και τον κωδικό παρτίδας ή κωδικό ημερομηνίας.

Τμήμα 1 Αγορά και παραλαβή προϊόντων (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/3

- Ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν έντομα, αβγά εντόμων ή άλλα πράγματα που δεν θα πρέπει να βρίσκονται στα τρόφιμα όπως βρωμιές, γυαλί και πέτρες.
- Ελέγξτε ότι ο οδηγός και το φορτηγό είναι καθαρά και δεν μεταφέρει χημικά στον ίδιο χώρο με τα τρόφιμα.
- Οι έτοιμες σούβλες μεταφέρονται στο κατάστημά σας σε καθαρό και ψυκτικό όχημα.
- Οι έτοιμες σούβλες είναι σκεπασμένες για την πρόληψη μόλυνσης από βρωμιές και άλλα αντικείμενα.

Γιατί πρέπει να τα ελέγγω αυτά τα πράγματα;

- Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διανέμονται με λάθος θερμοκρασία μπορεί να επιτρέψουν την ανάπτυξη βακτηρίων. Αυτό μπορεί να μειώσει τη διάρκεια διατήρησης του τροφίμου και να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.
- Με τη χαλασμένη συσκευασία μπορεί εισχωρήσουν μικρόβια στο τρόφιμα ή μπορεί να αποτελεί ένδειξη ότι έντομα, ποντίκια και αρουραίοι μπόρεσαν να φάνε ή να μολύνουν τα τρόφιμα μέσα στη συσκευασία.
- Τρόφιμα που έχει περάσει η 'ημερομηνία κατανάλωσης' ή 'ημερομηνία λήξεως' μπορεί να επηρεάσουν άλλα τρόφιμα αν χρησιμοποιηθούν ως συστατικά.
- Η ετικέτα μπορεί να σας βοηθήσει να αναγνωρίσετε κάποιο τρόφιμο σε περίπτωση που ανακληθεί.
- Βλαβερά ζώδια μπορεί να μεταφέρουν ασθένειες και έντομα μπορεί να φάνε ή να γεννήσουν αβγά σε άλλα τρόφιμα.
- Τρόφιμα που έχουν αποθηκευτεί κοντά σε χημικά μπορεί να γίνουν ανασφαλή ή να αλλάξει η γεύση τους.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Να αγοράζετε μόνο από αξιόπιστους προμηθευτές.
- Γράψτε στον προμηθευτή σας σε τι κατάσταση θέλετε να σας διανέμει τα τρόφιμα.
- Βάλτε όλες τις παραλαβές στο σωστό είδος αποθήκευσης το συντομότερο δυνατόν.
- Ελέγχετε όλους τους προμηθευτές και κρατάτε σωστά αρχεία.

Τμήμα 1 Αγορά και παραλαβή προϊόντων (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 3/3

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Να απορρίψετε Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που έχουν παραδοθεί σε λάθος θερμοκρασία:
 - Παραλαβές κρύων τροφίμων πρέπει να είναι σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, εκτός εάν είστε βέβαιοι ότι το τρόφιμο βρισκόταν στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας, δηλαδή μεταξύ 5°C και 60°C για λιγότερο από δύο (2) ώρες.
 - Οι παραλαβές κατεψυγμένων τροφίμων πρέπει να είναι σε συμπαγή κατάσταση.
 - Παραλαβές ζεστών τροφίμων πρέπει να είναι σε θερμοκρασία τουλάχιστον 60°C ή υψηλότερη, εκτός εάν είστε βέβαιοι ότι το τρόφιμο βρισκόταν στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας, δηλαδή μεταξύ 5°C και 60°C για λιγότερο από δύο (2) ώρες.
- Να απορρίψετε προϊόντα σε χαλασμένη συσκευασία.
- Να απορρίψετε προϊόντα που δεν έχουν το όνομα και τη διεύθυνση του προμηθευτή και κωδικό ημερομηνίας ή παρτίδας.
- Να απορρίψετε παραλαβές αν το εσωτερικό του οχήματος διανομών είναι βρώμικο ή μεταφέρει χημικά μαζί με τρόφιμα.
- Να απορρίψετε προμηθευτές που δεν μπορούν ή δεν θέλουν να παρέχουν τρόφιμα με τον τρόπο που θέλετε εσείς.

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Αρχείο - Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών Τροφίμων..
- Αρχείο - Έντυπο Παραλαβής Τροφίμων.

Τμήμα 3 Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/2

Η ασφαλής απόψυξη τροφίμων είναι σημαντική

Ασφαλής απόψυξη τροφίμων σημαίνει ότι έχετε λιγότερες πιθανότητες να πετάξετε τρόφιμα. Το ασφαλέστερο μέρος για απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων είναι το ψυγείο ή ο ψυκτικός θάλαμος. Επειδή με τον τρόπο αυτό θα χρειαστείτε περισσότερο χρόνο απ' ό,τι η απόψυξη σε θερμοκρασία δωματίου, θα πρέπει να προγραμματίζετε από πριν. Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρειαστούν μέχρι μία έως δύο ημέρες για να ξεπαγώσουν τελείως.

Να θυμάστε να ξεπαγώνετε κατεψυγμένα ωμά τρόφιμα κάτω από έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, ώστε τα υγρά από την απόψυξη των τροφίμων να μην πέφτουν πάνω στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα. Αυτό λέγεται 'αλληλομόλυνση'.

Να μη βάζετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας (σούβλα) στη μηχανή. Οι σούβλες που είναι τελείως ή μερικώς κατεψυγμένες είναι δύσκολο να ψηθούν κανονικά για να σκοτωθούν τα βακτήρια.

Να προγραμματίζετε από πριν, καθώς οι κατεψυγμένες σούβλες μπορεί να χρειαστούν μέχρι μία έως δύο ημέρες για να ξεπαγώσουν τελείως.

Να μη ξαναψύχετε ποτέ αποψυγμένα τρόφιμα.

Τι θα πρέπει να ελέγχω;

- Ξεπαγώστε τα τρόφιμα στο ψυγείο ή φούρνο μικροκυμάτων. Αν χρησιμοποιήσετε φούρνο μικροκυμάτων για να κάνετε απόψυξη, να χρησιμοποιήσετε αμέσως το τρόφιμο μετά την απόψυξη.
- Να ελέγχετε ότι τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα προστατεύονται κατά της αλληλομόλυνσης από την απόψυξη άλλων τροφίμων.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι σκεπασμένα ενώ ξεπαγώνουν και τα τρόφιμα ή τα δοχεία τους πρέπει να έχουν ευκρινείς ετικέτες και ημερομηνία.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι τελείως αποψυγμένα πριν το μαγείρεμα.
- Να ξεπαγώνετε κατεψυγμένες σούβλες σε ψυκτικό θάλαμο ή ψυγείο.
- Να βεβαιώνετε ότι η σούβλα που ξεπαγώνει στο ψυκτικό θάλαμο βρίσκεται μακριά από έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.
- Να ελέγχετε ότι το κρέας στη σούβλα είναι τελείως αποψυγμένο πριν το βάλετε στη μηχανή.

Γιατί πρέπει να ελέγχω αυτά τα πράγματα;

- Η απόψυξη τροφίμων έξω από το ψυγείο μπορεί να επιτρέψει την ανάπτυξη βακτηρίων.
- Το κέντρο ενός μερικώς αποψυγμένου τροφίμου μπορεί να μην ψηθεί κανονικά, επιτρέποντας την επιβίωση των βακτηρίων.
- Τα τρόφιμα μπορεί να μολυνθούν κατά την απόψυξη.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Να προγραμματίζετε από πριν και να ξεπαγώνετε τρόφιμα στο ψυγείο ή ψυκτικό θάλαμο.
- Αν κάνετε απόψυξη τροφίμων σε φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως.
- Κατά την απόψυξη να διατηρείτε όλα τα τρόφιμα σκεπασμένα, τυλιγμένα ή σε δοχείο.
- Να μη ξαναψύχετε ποτέ αποψυγμένα τρόφιμα.
- Να ξεπαγώνετε τρόφιμα κάτω από έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.

Τμήμα 3

Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/2

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα μέχρι να είναι τελείως ξεπαγωμένα.
- Πετάξτε τρόφιμα που αποψύξατε σε φούρνο μικροκυμάτων που έχουν μείνει έξω για πάνω από τέσσερις (4) ώρες.
- Πετάξτε τρόφιμα που αποψύχθηκαν ασκέπαστα ή έχουν χαλασμένη συσκευασία.
- Πετάξτε οποιοδήποτε τρόφιμο που έχει καταψυχθεί πάνω από μία φορά.

Χρόνος, θερμοκρασία και ασφάλεια τροφίμων

Τα βακτήρια στα τρόφιμα μπορούν να υπερπολλαπλασιαστούν αν βρουν ιδανικές συνθήκες. Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε μια θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C (η Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας) είναι το ιδανικό μέρος για την ανάπτυξη βακτηρίων. Όταν σκέφτεστε για την ασφάλεια των τροφίμων, είναι σημαντικό να θυμάστε τον κανόνα 2 ωρών / 4 ωρών:

Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C

- για συνολικά 4 ώρες ή περισσότερο πρέπει να τα πετάξετε,
- για συνολικά κάτω από 2 ώρες πρέπει να τα βάλετε αμέσως στο ψυγείο ή να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως,
- για συνολικά πάνω από 2 ώρες αλλά κάτω από 4 ώρες, πρέπει να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως.

Να θυμάστε ότι αυτός ο χρόνος είναι **συσσωρευτικός** - κάθε χρονική περίοδος στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας πρέπει να προστεθεί για να καταλήξετε στο συνολικό χρόνο

ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ - ΑΝ ΑΜΦΙΒΑΛΛΕΤΕ - ΠΕΤΑΞΤΕ ΤΟ!

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Στην Έκδοση 1 - Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Κρύας Συντήρησης.
- Στην Έκδοση 1.1 - Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Μονάδων Συντήρησης.

Τμήμα 4 Προετοιμασία (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/3

Τα ωμά τρόφιμα περιέχουν βακτήρια εξ αρχής, γι' αυτό είναι σημαντικό να ακολουθείτε τις διαδικασίες για να σταματήσετε την τροφική δηλητηρίαση. Προετοιμασία σημαίνει προετοιμασία τροφίμων για μαγείρεμα, πακετάρισμα, ξαναζέσταμα, σερβίρισμα ή μεταφορά.

Υπάρχουν τρεις πιθανές αιτίες τροφικής δηλητηρίασης:

1. Βιολογική - στις σωστές συνθήκες, τα βακτήρια θα πολλαπλασιαστούν.
2. Φυσική - προκαλείται από πράγματα που δεν θα πρέπει να υπάρχουν στα τρόφιμα, όπως βρωμιές, μαλλιά, γυαλί ή πέτρες.
3. Χημική - προκαλείται από χημικά όπως προϊόντα καθαρισμού, απορρυπαντικά και εντομοκτόνα φάρμακα.

Προλαμβάνοντας την καθεμία απ' αυτές τις αιτίες, μπορείτε να σπάσετε την αλυσίδα της τροφικής δηλητηρίασης και να προλάβετε την τροφική δηλητηρίαση.

Το ωμό κρέας περιέχει βακτήρια τα οποία μπορούν να μολύνουν άλλα τρόφιμα και σκεύη.

Μπορείτε να κάνετε τα τρόφιμά σας ασφαλή προλαμβάνοντας την αλληλομόλυνση.

Τι θα πρέπει να ελέγχω;

- Βεβαιωθείτε ότι τα άτομα που ετοιμάζουν φαγητό έχουν τις ικανότητες και τις γνώσεις για τις δουλειές που πρέπει να κάνουν.
- Ελέγχετε ότι οι επιφάνειες προετοιμασίας τροφίμων είναι καθαρές και απολυμασμένες πριν τις χρησιμοποιήσετε.

(Προσφύγετε στο 'Πρόγραμμα Στήριξης 1' στη σελίδα 49)

- Να φοράτε ή να αλλάζετε μόνο καθαρά ρούχα πριν αγγίξετε τρόφιμα.
- Πλύνετε τα χέρια σας κανονικά πριν αγγίξετε τρόφιμα. (Διαβάστε *Προσωπική Υγιεινή για Άτομα που Εργάζονται με Τρόφιμα* που μπορείτε να προμηθευτείτε απ' την τοπική σας Δημαρχία για πληροφορίες σχετικά με το κανονικό πλύσιμο των χεριών).
- Να κρατάτε τα τρόφιμα έξω απ' το ψυγείο όσο γίνεται λιγότερο, συσσωρευτικά μέχρι τέσσερις (4) ώρες συνολικά. Μετά τις 4 ώρες πρέπει να πετάξετε τα τρόφιμα.
- Ελέγξτε ότι όλα τα μηχανήματα και σκεύη είναι κανονικά καθαρισμένα, απολυμασμένα και στεγνά πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά την προετοιμασία τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα βρίσκονται μακριά από τα ωμά συστατικά.
- Όταν ετοιμάζετε τη σούβλα βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε λεπτότερα κομμάτια κρέατος.
- Να ετοιμάζετε τις σούβλες μακριά από τους χώρους όπου διατηρούνται σαλάτες, ορεκτικά ντιπ, σάλτσες και μαγειρεμένο φαγητό.
- Να βγάξετε απ' το ψυγείο μόνο τόση ποσότητα κρέατος όση θα χρειαστείτε για να ετοιμάσετε τη σούβλα.
- Για να μειώσετε τη σπατάλη, να βάζετε στη σούβλα μόνο τόση ποσότητα κρέατος όση θα χρειαστείτε για εκείνη την εργάσιμη ημέρα.
- Μη βάζετε παραπάνω κρέας στη σούβλα απ' ότι συνιστά ο κατασκευαστής.

Τμήμα 4 Προετοιμασία (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/3

Γιατί πρέπει να ελέγξω αυτά τα πράγματα;

- Βακτήρια μπορεί να μεταφερθούν στα τρόφιμα από άπλυτα χέρια και ρούχα και να τα μολύνουν.
- Αν τα τρόφιμα αφεθούν για πολλή ώρα έξω απ' το ψυγείο, τα βακτήρια μπορεί να πολλαπλασιαστούν και να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση.
- Βακτήρια μπορεί να μεταφερθούν στα τρόφιμα από μηχανήματα και σκεύη και να τα μολύνουν.
- Βακτήρια σε ωμά τρόφιμα, περιλαμβανομένων και τροφίμων για γαρνιτούρα, μπορεί να μολύνουν έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.
- Ξένα αντικείμενα μπορεί να πέσουν σε ξεσκέπαστα τρόφιμα.
- Άτομα που δεν καταλαβαίνουν την ασφαλή προετοιμασία τροφίμων μπορεί κατά λάθος να μολύνουν τα τρόφιμα.
- Βακτήρια σε ωμά τρόφιμα μπορεί να μολύνουν τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα (σαλάτες, ορεκτικά ντιπς, σάλτσες).
- Λεπτότερα κομμάτια κρέατος μπορούν να ψηθούν μέχρι το κέντρο σε λιγότερο χρόνο απ' ότι πιο χοντρά κομμάτια κρέατος.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Περιορίστε το χρόνο που τα τρόφιμα βρίσκονται στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας, δηλαδή μεταξύ 5°C και 60°C σε λιγότερο από ένα συσσωρευτικό συνολικό χρονικό διάστημα των τεσσάρων (4) ωρών και ξαναβάλτε τα τρόφιμα στο ψυγείο όταν υπάρχουν καθυστερήσεις.
- Να χρησιμοποιείτε καθαρές, απολυμασμένες και στεγνές σανίδες κοπής, μηχανήματα και σκεύη.
- Να αλλάζετε τακτικά οποιεσδήποτε πετσέτες κουζίνας και να τις πλένετε και ξεπλένετε μετά από κάθε χρήση.
- Να διατηρείτε τα ωμά τρόφιμα ξεχωριστά απ' τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.
- Να πλένετε τα έτοιμα για κατανάλωση φρούτα και λαχανικά που προορίζονται για κατανάλωση την ίδια ημέρα και να απολυμαίνετε τα έτοιμα για κατανάλωση φρούτα και λαχανικά που προορίζονται για μελλοντική κατανάλωση.
- Αν είναι εφικτό, να χρησιμοποιείτε διαφορετικά σκεύη και σανίδες κοπής όταν ετοιμάζετε ωμά και έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, ή να ετοιμάζετε τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα πριν τα ωμά τρόφιμα και να πλένετε και να απολυμαίνετε τα σκεύη μεταξύ των χρήσεων.
- Άτομα που χειρίζονται τρόφιμα θα πρέπει να γνωρίζουν και να ακολουθούν την πρακτική καλής προσωπικής υγιεινής, πλυσίματος χεριών ή και σωστής χρήσης γαντιών.
- Να πετάτε αντικείμενα μιας χρήσης αφού τα χρησιμοποιήσατε.
- Να διατηρείτε τα ωμά και τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ξεχωριστά.
- Να χρησιμοποιείτε λεπτότερα κομμάτια κρέατος.
- Να χρησιμοποιείτε καθαρά και απολυμασμένα σκεύη και μηχανήματα.
- Να καθαρίζετε και να απολυμαίνετε το χώρο μετά την προετοιμασία της σούβλας.
- Να ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή για τη χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας.

Τμήμα 4 Προετοιμασία (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 3/3

Χρόνος, θερμοκρασία και ασφάλεια τροφίμων

Τα βακτήρια στα τρόφιμα μπορούν να υπερπολλαπλασιαστούν αν βρουν ιδανικές συνθήκες. Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε μια θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C (η Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας) είναι το ιδανικό μέρος για την ανάπτυξη βακτηρίων. Όταν σκέφτεστε για την ασφάλεια των τροφίμων, είναι σημαντικό να θυμάστε τον κανόνα 2 ωρών / 4 ωρών:

Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C

- για συνολικά 4 ώρες ή περισσότερο πρέπει να τα πετάξετε,
- για συνολικά κάτω από 2 ώρες πρέπει να τα βάλετε αμέσως στο ψυγείο ή να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως,
- για συνολικά πάνω από 2 ώρες αλλά κάτω από 4 ώρες πρέπει να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως.

Να θυμάστε ότι αυτός ο χρόνος είναι **συσσωρευτικός** - κάθε χρονική περίοδος στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας πρέπει να προστεθεί για να καταλήξετε στο συνολικό χρόνο

ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ - ΑΝ ΑΜΦΙΒΑΛΛΕΤΕ - ΠΕΤΑΞΤΕ ΤΟ!

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Πετάξτε τα τρόφιμα που βρίσκονταν σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C για πάνω από τέσσερις (4) ώρες.
- Πετάξτε ή απολυμάνετε τακτικά τις πετσέτες κουζίνας.
- Πετάξτε οποιαδήποτε τρόφιμα που έχουν μολυνθεί από βρώμικα μηχανήματα.
- Πετάξτε τα τρόφιμα αν υπάρχει οποιαδήποτε πιθανότητα μόλυνσης ή αλληλομόλυνσης.
- Κοιτάξτε πώς τα άτομα προετοιμάζουν τα τρόφιμα και κάντε αλλαγές για να βελτιωθούν οι διαδικασίες.
- Να υπενθυμίζετε στα άτομα που προετοιμάζουν τα τρόφιμα τις πρακτικές καλής υγιεινής και εκπαιδεύστε εκ νέου τα άτομα όταν είναι αναγκαίο.

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Διαδικασίας.

Τμήμα 5 Μαγείρεμα (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/3

Μαγειρεύοντας το φαγητό τελείως είναι πολύ σημαντικό επειδή τα βακτήρια δεν μπορούν να επιζήσουν σε θερμοκρασίες πάνω από 75°C.

Το φαγητό χρειάζεται να μαγειρευτεί τελείως για να σκοτωθούν τα επιβλαβή βακτήρια. Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί κανονικά όταν ζεσταθούν για αρκετή ώρα και σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία για να σκοτωθούν τα επιβλαβή βακτήρια που προκαλούν τροφικές ασθένειες.

Οι περιστρεφόμενες σούβλες χρησιμοποιούν θερμότητα από τους καυστήρες και την περιστροφή της σούβλας για να ψηθεί το κρέας. Το σύστημα ψήνει το κρέας από έξω προς τα μέσα, έτσι η θερμοκρασία του συστήματος πρέπει να είναι υψηλή για να ψησει το κρέας και να σκοτώσει τα βακτήρια.

Για την αποφυγή της τροφικής δηλητηρίασης, η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος πρέπει να φτάσει στους τουλάχιστον 75°C πριν κοπεί απ' τη σούβλα. Ακόμη κι όταν η επιφανειακή θερμοκρασία μπορεί να έχει φτάσει πάνω από 75°C, η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος πιθανόν να είναι στην επικίνδυνη ζώνη των 5°C έως 60°C. Αυτό θα παρέχει την ιδανική θερμοκρασία για την ανάπτυξη των παθογενών βακτηρίων. Υπάρχει επίσης ο κίνδυνος αλληλομόλυνσης από το ψημένο στο ωμό κρέας κατά το κόψιμο.

Το κρέας πρέπει να ψηθεί επιπλέον σε πλάκα ψησίματος ή σχάρα πριν το σερβίρισμα για να προληφθεί ο κίνδυνος να σερβιριστεί πελάτης με κρέας ή κοτόπουλο που είναι μερικώς ψημένο.

Τι πρέπει να ελέγγω;

- Ελέγξτε ότι το κρέας είναι ψημένο τελείως ή η θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος έφτασε στους 75°C, χρησιμοποιώντας θερμομότρο. Όταν ψήνετε συμπαγή κομμάτια (κοτολέτες, μπριζόλες και ψητά) κόκκινου κρέατος και λιπαρά ψάρια, η εσωτερική θερμοκρασία δεν χρειάζεται να φτάσει στους 75°C, αλλά μπορούν να ψηθούν σύμφωνα με τις προτιμήσεις των πελατών.
- Ελέγξτε ότι οι σούπες, σάλτσες, σάλτσες για κρέας (gravies) και φαγητά κατσαρόλας βράζουν.
- Ελέγξτε ότι μόνο καθαρό υγρό στάζει από το τελείως μαγειρεμένο κιμά, πουλερικά, κοτόπουλο ή ψητά σε ρολό.
- Να χρησιμοποιείτε βυθιζόμενο θερμομότρο για να ελέγχετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.
- Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος πρέπει να φτάσει τουλάχιστον στους 75°C.
- **Μη ψήνετε κρέας που είναι κατεψυγμένο**, να βεβαιωθείτε ότι το κρέας της σούβλας έχει ξεπαγώσει τελείως.
- Να μη σβήνετε **ποτέ** τα θερμαντικά σώματα όταν υπάρχει κρέας στη σούβλα.
- Να χρησιμοποιείτε λεπτά κομμάτια κρέατος για να στοιβάξετε τη σούβλα.
- Να κόβετε / τεμαχίζετε κρέας απ' το μέρος της σούβλας που έχει φτάσει στους 75°C.
- Να μη σερβίρετε **ποτέ** ωμό ή μερικώς ψημένο κρέας σε πελάτες.
- **Πρέπει** να βάλετε το κρέας στη σχάρα ή να το τηγανίσετε σε πλάκα ψησίματος αφού το κόψατε από τη σούβλα πριν το σερβίρετε.
- **Μην αφήνετε να πέφτει κρέας στο δίσκο που συλλέγει τα λίπη.**

Τμήμα 5 Μαγείρεμα (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/3

Γιατί πρέπει να ελέγξω αυτά τα πράγματα;

- Το κέντρο ή το πιο χοντρό μέρος του τροφίμου πρέπει να φτάσει στους 75 °C για να σκοτωθούν τα οποιαδήποτε βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης και να ψηθεί τελείως ολόκληρο το προϊόν.
- Όταν οι σούπες, σάλτσες, σάλτσες για κρέας (gravies) και φαγητά κατσαρόλας βράζουν δεν θα μπορούν να επιβιώσουν βακτήρια με τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- Τα περισσότερα τρόφιμα χρειάζεται να μαγειρευτούν τελείως μέχρι το κέντρο για να σκοτωθούν τα βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης.
- Τα βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης αναπτύσσονται ταχύτερα μεταξύ 5 °C και 60 °C.
- Το κρέας πρέπει να ψήνεται τελείως μέχρι το κέντρο για να σκοτωθούν τα βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης.
- Οι άνθρωποι μπορεί να αρρωστήσουν αν καταναλώσουν ωμό ή μερικώς μαγειρεμένο κρέας.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Να χρησιμοποιείτε θερμόμετρο για να βεβαιώσετε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί ώστε η θερμοκρασία στο κέντρο να φτάσει στους 75 °C.
- Αφού μαγειρευτεί, το φαγητό πρέπει να σερβιριστεί ή να συντηρηθεί στους 60 °C ή περισσότερο.
- Να χρησιμοποιείτε βυθιζόμενο θερμόμετρο για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί μέχρι μέσα στους τουλάχιστον 75 °C. Μετρήστε και καταχωρήστε τη θερμοκρασία.
- Ψήστε το κρέας στη σχάρα ή στην πλάκα ψησίματος πριν το σερβίρετε στον πελάτη για να βεβαιωθείτε ότι είναι ψημένο τελείως.
- **Μην** κατεβάζετε τη θερμοκρασία στα θερμαντικά σώματα ενώ το κρέας βρίσκεται στη σούβλα.
- Η **βαθιά εσωτερική θερμοκρασία** του κρέατος στη σούβλα πρέπει να φτάσει στους 75 °C πριν κατεβάσετε τη θερμοκρασία στα θερμαντικά σώματα.

Τμήμα 5 Μαγείρεμα (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 3/3

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Αν η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου δεν έχει φτάσει στους 75 °C, επιστρέψτε το φαγητό στη φωτιά μέχρι να φτάσει.
- Κοιτάξτε τις συνταγές και αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος αν το κέντρο του τροφίμου δεν φτάνει στους 75 °C.
- Ψήστε το κρέας στη σχάρα ή στην πλάκα ψησίματος αφού το τεμαχίσετε και πριν το σερβίρετε στον πελάτη.
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στα θερμαντικά σώματα της μηχανής.
- Στο τέλος της ημέρας πετάξτε το κρέας εάν δεν έχει φτάσει στους 75 °C στο κέντρο της σούβλας.

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Διαδικασίας.
- Αρχείο - Θερμοκρασία Κρέατος Κεμπάμπ (σε κάθετη σούβλα).

Τμήμα 6α Κρύωμα σούβλας (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/2

Δεν είναι καλή ιδέα να ξαναχρησιμοποιείτε σούβλες που έχουν περισσέψει. Όταν η σούβλα κρυώνει, βακτήρια μπορούν να επιζήσουν και να πολλαπλασιαστούν και να παράγουν τοξίνες (δηλητήρια) που επιβιώνουν μετά το ξαναζέσταμα.

Ακόμη κι όταν η επιφανειακή θερμοκρασία του κρέατος μπορεί να έφτασε πάνω από 75 °C, η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος πιθανόν μπορεί να βρίσκεται στην επικίνδυνη ζώνη μεταξύ 5 °C και 60 °C. Αυτό παρέχει μια ιδανική θερμοκρασία για την ανάπτυξη παθογενών βακτηρίων.

Ακόμη κι όταν το φαγητό έχει μαγειρευτεί τελείως, πάλι είναι σημαντικό να προσέχετε να μην αλληλομολυνθεί από ωμά τρόφιμα, σκεύη και άτομα που χειρίζονται τρόφιμα.

Προσέχετε ιδιαίτερα όταν πιάνετε και κρυώνετε τις σούβλες που πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Μαγειρεμένο φαγητό μπορεί να μολυνθεί αν δεν γίνει κανονικός χειρισμός.

Τι θα πρέπει να ελέγγω;

- Όλο το κρέας στη σούβλα **ΠΡΕΠΕΙ** να ψηθεί τελείως, μέχρι το κέντρο.
- Αν η εσωτερική θερμοκρασία της σούβλας δεν έχει φτάσει στους 75 °C, **ΜΗ ΞΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ** τη σούβλα.
- Να κρυώνετε το κρέας της σούβλας γρήγορα, το κρέας πρέπει να κρυώσει στους 21 °C σε δύο ώρες και μετά στους 5 °C στις επόμενες τέσσερις ώρες.
- Για μεγάλες ποσότητες κρέατος, κόψτε το σε μικρότερα κομμάτια για να βεβαιωθείτε ότι κρυώνει γρήγορα.
- Βάλτε το κρέας που έχει περισσέψει στο ψυκτικό θάλαμο ή ψυγείο.

Γιατί πρέπει να ελέγγω αυτά τα πράγματα;

- Τρόφιμα που δεν κρυώνουν αρκετά γρήγορα μπορεί να επιτρέψουν την ανάπτυξη βακτηρίων.
- Βακτήρια μπορούν να επιβιώσουν σε τρόφιμα που η θερμοκρασία στο κέντρο δεν έχει φτάσει στους τουλάχιστον 75 °C.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Να χρησιμοποιείτε βυθιζόμενο θερμόμετρο για να ελέγχετε ότι η **εσωτερική θερμοκρασία** του κρέατος στη σούβλα έχει ψηθεί στους 75 °C.
- Να μην αφήνετε ποτέ το κρέας πάνω στην περιστρεφόμενη σούβλα για να κρυώσει όλη τη νύχτα.

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Πετάξτε όλο το κρέας της σούβλας αν δεν έχει ψηθεί τελείως μέχρι το κέντρο.
- Πετάξτε όλο το κρέας της σούβλας αν η εσωτερική θερμοκρασία δεν έχει φτάσει στους 75 °C.
- Πετάξτε το κρέας που δεν συντηρήθηκε στο ψυγείο σε θερμοκρασία 5 °C ή χαμηλότερη.

Τμήμα 6α Κρύωμα σούβλας (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/2

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Διαδικασίας.
- Αρχείο - Ημερολόγιο για το Κρύωμα Κρέατος Κεμπάμπ.

Τμήμα 9

Συντήρηση ζεστού έτοιμου φαγητού (κεμπάμπ)

Σελίδα 1/3

Η συντήρηση φαγητού σε θερμοκρασίες όπου μπορούν να αναπτυχθούν βακτήρια μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.

Μπενμαρί ή μονάδες συντήρησης ζεστού φαγητού είναι σχεδιασμένα να διατηρούν τα ζεστά φαγητά καυτά και όχι για ξαναζέσταμα φαγητού.

Για καλύτερη ασφάλεια τροφίμων:

1. Να πλένετε και να προθερμάνετε το μπενμαρί πριν το χρησιμοποιήσετε.
2. Να προθερμάνετε το φαγητό στους 75 °C πριν το βάλετε στο μπενμαρί.
3. Να χρησιμοποιείτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας που διατηρεί το φαγητό στους 60 °C ή πιο ζεστό.
4. Να χρησιμοποιείτε καθαρό θερμόμετρο για να ελέγχετε τη θερμοκρασία του φαγητού.
5. Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία του φαγητού δεν πέφτει κάτω από τους 60 °C.
6. Μην παραγεμίζετε το μπενμαρί.
7. Όταν ανανεώνετε φαγητό στο μπενμαρί, ποτέ μην προσθέτετε σε φαγητό που ήδη υπάρχει εκεί - αντί αυτού, αλλάξτε ολόκληρο το δίσκο.
8. Μην αφήνετε επιγραφές, ετικέτες τιμών, κλπ να αγγίζουν το φαγητό.

Ψημένο κρέας που έχει κοπεί από τη σούβλα πρέπει να συντηρείται στους 60 °C ή περισσότερο για να σταματήσει η ανάπτυξη βακτηρίων.

Το κόψιμο κρέατος απ' τη σούβλα και η τοποθέτησή του στο δίσκο που στραγγίζουν τα λίπη υπάρχει ο κίνδυνος αλληλομόλυνσης από ωμό σε μαγειρεμένο κρέας. Το μαγειρεμένο κρέας μολύνεται με βακτήρια και αίμα από τα υγρά του ωμού κρέατος.

Τι πρέπει να ελέγχω;

- Με ένα θερμόμετρο, ελέγξτε ότι η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου διατηρείται στους 60 °C ή περισσότερο ή κρατώντας αρχεία και χρησιμοποιώντας τον κανόνα χρονικής θερμοκρασίας των 2 ωρών / 4 ωρών και τον κανονισμό ασφάλειας τροφίμων.
- Ελέγξτε ότι ανακατεύεται το φαγητό που διατηρείτε στο μπενμαρί.
- Ελέγξτε ότι ξένα αντικείμενα δεν μπορούν να πέσουν μέσα στο φαγητό που διατηρείτε στο μπενμαρί.
- Μαγειρεμένο κρέας κομμένο από τη σούβλα πρέπει να συντηρείται σε συσκευή συντήρησης ζεστού φαγητού, πχ. μπενμαρί.
- Το μαγειρεμένο κρέας πρέπει να διατηρείται στους 60 °C ή παραπάνω.
- Μην αφήνετε μαγειρεμένο κρέας στο δίσκο που στραγγίζουν τα λίπη.
- Όταν η σούβλα έχει ψηθεί τελείως μέχρι το κέντρο και κατεβάσετε τη θερμοκρασία στα θερμαντικά σώματα, η θερμοκρασία του κρέατος πρέπει να διατηρηθεί στους 60 °C ή περισσότερο.
- Να χρησιμοποιείτε βυθιζόμενο θερμόμετρο για να μετράτε και να καταχωρείτε τη θερμοκρασία του κρέατος.

Τμήμα 9 Συντήρηση ζεστού έτοιμου φαγητού (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 2/3

Γιατί πρέπει να ελέγχοι αυτά τα πράγματα;

- Τα φαγητά πρέπει να διατηρούνται στους 60°C ή παραπάνω για να σταματήσει η ανάπτυξη βακτηρίων.
- Τα φαγητά που διατηρούνται σε μονάδες συντήρησης ζεστού φαγητού και δεν ανακατεύονται μπορεί να ζεσταίνονται ανομοιόμορφα, επιτρέποντας την ανάπτυξη βακτηρίων.
- Ξένα αντικείμενα μπορεί να μολύνουν ξεσκεπάστα τρόφιμα.
- Το κρέας πρέπει να διατηρείται στους 60°C ή παραπάνω για να σταματήσει η ανάπτυξη βακτηρίων.

Πώς μπορώ να αποφύγω αυτά τα προβλήματα;

- Να ανανεώνετε τις βιτρίνες φαγητού με τελείως φρέσκες παρτίδες φαγητών. Να μην αναμειγνύετε παλιό φαγητό με φρέσκες παρτίδες.
- Να διατηρείτε τα φαγητά στο μπενμαρί μέχρι να σερβιριστούν.
- Να διατηρείτε τα μπενμαρί καθαρά.
- Να μη παραγεμίζετε τα μπενμαρί. Μη στοιβάζετε φαγητό πάνω από το επίπεδο των δίσκων και μη βάζετε φαγητό σε πιάτα πάνω από τους δίσκους.
- Να διατηρείτε το μαγειρεμένο κρέας στο μπενμαρί στους 60°C ή παραπάνω μέχρι να το σερβίρετε.
- Μη βάζετε ψημένο κρέας στο δίσκο που στραγγίζει το λίπος.
- Να διατηρείτε το κρέας στους 60°C ή παραπάνω όταν είναι στη σούβλα.

Χρόνος, θερμοκρασία και ασφάλεια τροφίμων

Τα βακτήρια στα τρόφιμα μπορούν να υπερπολλαπλασιαστούν αν βρουν ιδανικές συνθήκες. Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε μια θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C (η Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας) είναι το ιδανικό μέρος για την ανάπτυξη βακτηρίων. Όταν σκέφτεστε για την ασφάλεια των τροφίμων, είναι σημαντικό να θυμάστε τον κανόνα 2 ωρών / 4 ωρών:

Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C

- για συνολικά 4 ώρες ή περισσότερο πρέπει να τα πετάξετε,
- για συνολικά κάτω από 2 ώρες πρέπει να τα βάλετε αμέσως στο ψυγείο ή να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως,
- για συνολικά πάνω από 2 ώρες αλλά κάτω από 4 ώρες, πρέπει να τα χρησιμοποιήσετε αμέσως.

Να θυμάστε ότι αυτός ο χρόνος είναι **συσσωρευτικός** - κάθε χρονική περίοδος στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας πρέπει να προστεθεί για να καταλήξετε στο συνολικό χρόνο

ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ - ΑΝ ΑΜΦΙΒΑΛΛΕΤΕ - ΠΕΤΑΞΤΕ ΤΟ!

Τμήμα 9 Συντήρηση ζεστού έτοιμου φαγητού (κεμπάμπ) συνέχεια

Σελίδα 3/3

Τι θα πρέπει να κάνω αν κάτι πάει στραβά;

- Αν η θερμοκρασία πέσει κάτω από 60°C, πετάξτε το φαγητό μετά από τέσσερις (4) ώρες.
- Κοιτάξτε στο πρόγραμμα καθαρισμού σας για να βεβαιωθείτε ότι το μπενμαρί διατηρείται καθαρό.
- Αν το μπενμαρί δεν μπορεί να διατηρεί μια θερμοκρασία 60°C ή παραπάνω καλέστε το μηχανικό, επανεξετάστε τη μέθοδο επαναθέρμανσης ή και την ποσότητα του φαγητού που διατηρείτε στο μπενμαρί.
- Πετάξτε το κρέας που έχει πέσει στο δίσκο που στραγγίζουν τα λίπη.
- Πετάξτε το κρέας που έχει παραμείνει για πάνω από τέσσερις ώρες σε θερμοκρασία κάτω των 60°C.
- Ψήστε στη σχάρα ή τηγανίστε το κρέας μέχρι να φτάσει στους 75°C πριν το σερβίρετε στους πελάτες.

Παρακάτω είναι επιπλέον πράγματα που κάνω για να αποφύγω τα προβλήματα:

Παρακάτω είναι τα επιπλέον πράγματα που θα κάνω αν κάτι πάει στραβά:

Παρακάτω είναι τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για το τμήμα αυτό

- Στην Έκδοση 1 - Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Κρύας Συντήρησης.
- Στην Έκδοση 1.1 - Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Μονάδων Συντήρησης.
- Αρχείο - Ημερολόγιο Θερμοκρασίας Διαδικασίας.

