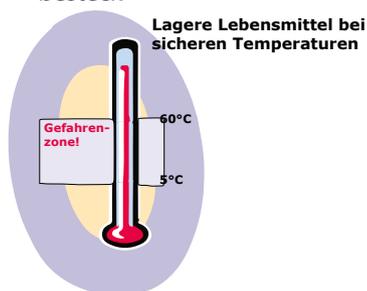


Hygieneregeln bei der Zubereitung von Kebab

Die Zubereitung von Kebab (oder Dürüm) ist aus hygienischer Sicht anspruchsvoll. Die strikte Befolgung der nachstehenden Hygieneregeln trägt dazu bei, ein mikrobiologisch sicheres Produkt servieren zu können.

Produktion

- Vor Arbeitsbeginn sowie nach Pausen und Toilettengängen Hände mit Seife und warmem Wasser waschen und mit Einweg-Handtüchern trocknen
- geschnittenes Kebabfleisch bei mind. 60°C warmhalten; tiefere Temperaturen fördern das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen und führen zum Verderb
- geschnittenes Kebabfleisch vom Vortag im Ofen oder der Grillplatte auf mind. 60°C erhitzen
- Zutaten (Gemüse) täglich aus einwandfreien Lebensmitteln frisch zubereiten
- Zutaten nur mit absolut sauberen Händen anfassen; besser ist die Verwendung von geeignetem Schöpfbesteck



Nach Betriebsschluss

- Kebab-Spiess nicht wieder einfrieren, sondern täglich ganz herunter schneiden
- übriges geschnittenes Kebabfleisch bei max. 5°C zugedeckt im Kühlschrank (max. 1-2 Tage) oder bei mind. -18°C im Tiefkühler lagern
- Zutaten und Saucen wenn möglich täglich frisch herstellen
- geschnittenes Gemüse kann zugedeckt bei max. 5°C für den nächsten

- Tag aufbewahrt werden; vorzerkleinerte Gemüse sind wegen der grossen Oberfläche generell anfällig auf mikrobiologischen Verderb und bei ungenügender Kühlung oder unsauberem Arbeiten können sich Bakterien rasch vermehren
- Küche und Gerätschaften täglich gründlich reinigen
- Reinigungshilfsmittel wie Putzlapen und -tücher täglich waschen

Allgemeines

- Hinweise des Herstellers der Kebab-Spiesse lesen und umsetzen
- angemessene Grösse der Kebab-Spiesse wählen
- allergene Stoffe in den einzelnen Zutaten (Fleisch-Spiess, Gemüse, Saucen) kennen und bei Fragen zu Allergenen Stoffen jederzeit Auskunft erteilen können

Selbstkontrolle

- Temperaturen von Warmhalte-Geräten und Kühl- sowie Tiefkühlgeräten täglich kontrollieren und mind. 1x/Woche dokumentieren
- Reinigungsplan mit täglichen und wöchentlichen Reinigungsarbeiten erstellen und umsetzen

Weiterführende Informationen, Checklisten und Hilfsmittel können der Branchen-Hygieneleitlinie des Schweizer Fleisch-Fachverband SFF entnommen werden (Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Sihlquai 255, Postfach, 8031 Zürich, Tel. +41 (0)44 250 70 60, info@sff.ch)

Gesetzliche Grundlagen

- Lebensmittelgesetz (LMG; [SR 817.0](#))
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; [SR 817.02](#))
- Hygieneverordnung (HyV; [SR 817.024.1](#))

Weiterführende Merkblätter / Informationen auf der Internetseite www.interkantlab.ch

- Meldeformular für Betriebe
- Kennzeichnung
- Hygiene
- Selbstkontrolle
- Allergene Stoffe
- Küchenhygiene vermitteln – zeitgemäss und praxisnah

Kontakt

Christian Wagner
Lebensmittelinspektor
Telefon: 052 632 77 57
christian.wagner@sh.ch