

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE KEBAB



La compra

- El proveedor deberá servir los conos de kebab a una temperatura de **-18 °C** o inferior, si están congelados, o de **4 °C** o inferior, si están refrigerados.
- En caso de comprarlos a terceros, hay que asegurarse de que los bloques provienen de empresas autorizadas.



Cocción y almacenaje de los bloques

- **Colocar el bloque de kebab en el asador sin descongelar.** Empezar a cocinarlo inmediatamente.
- La **carne** del kebab deberá estar siempre **bien cocida antes de cortarla**. No deben quedar partes rosadas y los jugos deberán ser claros.
- Mantener siempre encendido el asador giratorio para evitar que la temperatura de la carne permita el crecimiento de microorganismos.
- Utilizar un termómetro sonda para comprobar las temperaturas de cocción y de mantenimiento de la carne en caliente.
- Como mínimo, se debe controlar la temperatura al inicio y a la mitad del servicio. Recordar que se debe llevar un registro de las temperaturas.
- La carne loncheada no debe caer en la bandeja que recoge los jugos.
- Lonchar para el servicio inmediato. Si se hace con antelación, mantener la carne por encima de los 63 °C.
- Utilizar preferiblemente conos de un tamaño adaptado a la venta diaria prevista. **Se recomienda que un bloque no dure más de una jornada.**
- Al final de la sesión de servicio, si hay intención de reutilizar el mismo bloque para el día siguiente, hay que retirarlo del asador y conservarlo debidamente protegido. Enfriarlo rápidamente para que llegue a una temperatura de **4 °C o inferior**.
- Conviene ponerlo unas horas en un congelador sólo destinado a bajar rápidamente la temperatura, de forma que no afecte a otros productos congelados.



Los vegetales y las salsas

- Limpiar los vegetales bajo el grifo con agua abundante y cortarlos con utensilios limpios. Es recomendable desinfectar los vegetales con unas gotas de lejía para uso alimentario en el agua de limpieza.
- Mantener las verduras, la carne, las salsas, el hummus y las ensaladas preparadas en la nevera y en los expositores a una temperatura de 4 °C o inferior.
- Preparar una cantidad de vegetales y salsas con la mínima antelación posible y ajustadas al volumen de actividad de vuestro establecimiento.
- Los recipientes de las salsas deben estar tapados y en unas condiciones de higiene estrictas.
- Exponer los alimentos protegidos y evitando la incidencia directa del sol.



Manipulación de alimentos con seguridad

- Aplicar las normas generales de higiene.
- **Lavarse las manos con agua caliente y jabón** antes de manipular los bloques de kebab u otros alimentos, y después de cualquier práctica que pueda suponer una contaminación (ir al baño, tirar basura, comida, etc.) Lavarse las manos regularmente.
- Utilizar **pinzas y utensilios limpios** distintos para cada tipo de alimentos.
- Lavar y desinfectar regularmente los utensilios y equipamientos, cuchillos incluidos.