

دونر كباب

إذا لم يتم إعداد دونر كباب بشكل صحي، فإنه قد يمثل خطورة على صحة الزبائن لأن بعض مكوناته يمكن أن تسمح بالنمو السريع للبكتيريا المسببة للأمراض. يجب على شركات الطعام أن تتأكد من أن الطعام الذي تبيعه آمن ويتم معالجته بشكل صحيح.

إعداد الكباب بشكل آمن

حافظ على نظافة كل شيء

- اغسل اليدين في مرفق مناسب لغسل اليدين متى كان هناك مصدر محتمل للتلوث (كما في حالة تعليق قطعة كباب).
- احرص على تغطية الطعام داخل الثلاجة.

التحكم في درجة الحرارة

- من السهل أن تتلوث مكونات الكباب مثل الحمص والتبولة والجبن. لا تستخدم تلك المكونات إلا إذا كان قد تم تبريدها بشكل جيد داخل الثلاجة (عند درجة حرارة 5 مئوية أو أقل) مع تعبئتها وتعريفها ببطاقة التاريخ.
- إذا كنت ستقوم بفك تجميد لحم الكباب قبل الطهي، فاحرص على فك التجميد أثناء التبريد.
- احتفظ باللحم المفروم الطازج لإعداد الكباب داخل الثلاجة إلى حين أن تكون مستعداً لاستخدامه. احرص على تبريد لحم الكباب الذي تم إعداده للتو أثناء تجهيزه.

- قم بتخزين الطعام الذي يُحتمل أن يشكل خطورة، بما في ذلك الصلصة القائمة على منتجات الألبان، عند درجة حرارة 5 مئوية أو أقل. تحقق من درجة الحرارة باستخدام ميزان الحرارة.

- تنمو البكتيريا التي تسبب تسمم الطعام بين 5 درجة مئوية و60 درجة مئوية - وهي المنطقة الخطرة لدرجة الحرارة. يتعين التخلص من الأطعمة التي يحتمل أن تشكل خطورة والتي تم الاحتفاظ بها في منطقة درجة الحرارة الخطرة لأكثر من أربع ساعات. احفظ الأطعمة الباردة في الثلاجة إلى حين أن تكون مستعداً للطهي أو تقديمها، وحرص على تقديم الأطعمة الساخنة بينما لا يزال البخار يتدفق منها.

- تجنب وضع أحمال مفرطة داخل الثلاجات حيث إن هذا يقلل من فعالية التبريد.

احرص على الطهي حتى الاستواء

- ابدأ طهي الكباب على الفور عقب إخراجه من المخزن البارد.
- تأكد من طهي شرائح اللحم المأخوذة من الكباب بشكل جيد. بمجرد الطهي، حافظ على درجة الحرارة فوق 60 مئوية إلى حين التقديم. استخدم ميزان الحرارة للتحقق من درجة الحرارة.
- الممارسة الأفضل هي استخدام خطوة طهي ثانية من خلال تسخين شرائح اللحم المطهية على لوح تسخين أو شواية قبل التقديم.
- يفضل في نهاية اليوم التخلص من أي لحم غير مطهي أو مطهي بشكل جزئي متروك في وسط قطعة الكباب. يمكن استخدام أي لحم كباب متروك تم طهيه بشكل كامل في اليوم التالي شريطة تبريده لأقل من 21 درجة مئوية خلال ساعتين من توقف الطهي، ثم إلى 5

مئوية أو أقل خلال الساعات الأربع التالية. راقب درجات الحرارة باستخدام ميزان الحرارة لجس الأطعمة. ومن بين الطرق السريعة لخفض درجة الحرارة وضع اللحم داخل المُجمّد. قبل تقديم اللحم، أعد تسخينه على شواية إلى حين أن تتجاوز درجة الحرارة 60 درجة مئوية.

منع تلوث الطعام

- حافظ على الفصل بين الأطعمة النيئة والأخرى المطهية.
- تذكر غسل يديك بشكل كامل في مياه ساخنة بصابون مع تجفيفها قبل تحضير الطعام وبعد ملامسة اللحم النيئ، لا سيما الدجاج، والأطعمة النيئة الأخرى.
- اغسل كافة أدوات المائدة والمعدات والأسطح ومناشف المائدة بشكل كامل بعد تحضير الطعام النيئ وقبل ملامسة طعام آخر.
- قم بتخزين اللحم النيئ والدجاج والمأكولات البحرية في أسفل الثلاجة بحيث لا تتساقط منها قطرات على الأطعمة الأخرى.
- أبعد الحيوانات الأليفة والحيوانات عن المطبخ.
- لا تلامس الطعام إذا ظهرت عليك أعراض مرض منقول عن طريق الطعام (راجع نشرة معلومات الصحة ومتطلبات الصحة العامة لمن يحضرون الطعام)

نبذة عن هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز

هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز هي الهيئة الحكومية المنوط بها المساعدة على ضمان أمان الأغذية في ولاية نيو ساوث ويلز ووضع بطاقات تعريفية عليها بطريقة سليمة. تعمل الهيئة مع المستهلكين والمؤسسات الصناعية والمؤسسات الحكومية الأخرى للحد من تسمم الطعام من خلال توفير معلومات بشأن تنظيم الإنتاج والتخزين والنقل والترويج والإعداد الآمن للغذاء..

معلومات إضافية

- يرجى زيارة الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز على www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- راجع نشرة المعلومات العلمية لليستيريا وحيدة النواة
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406

ملاحظة

هذه المعلومات هي عبارة عن ملخص عام ولا يمكن أن تغطي كافة الحالات. يتعين على شركات الطعام أن تتقيد بكافة أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لسنة 2003 (نيو ساوث ويلز).