

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA KEBABA Z PÓŁPRODUKTÓW MROŻONYCH

1. PRZYJMOWANIE I PRZECHOWYWANIE MIĘSA

- Mięso dostarczane w temperaturze poniżej -18°C przez zatwierdzonego dostawcę.
- Kontrola partii: data ważności, opakowanie, temperatura, oznakowanie.
- Przechowywanie w zamrażarce/szafie mroźniczej (-18°C lub niżej).
- Rejestr temperatur i dokumentacja przyjęcia prowadzona zgodnie z HACCP.

2. ROZMRAŻANIE (JEŚLI DOTYCZY)

- Rozmrażanie w lodówce w temperaturze $0-4^{\circ}\text{C}$.
- Zakaz rozmrażania w temperaturze pokojowej.
- Rozmrożony produkt zużywany tego samego dnia, niezamrażany ponownie.
- Prowadzony rejestr rozmrażania.

3. OBRÓBKA TERMICZNA – OPIEKANIE

- Mięso pieczone na pionowym grillu (rożnie) w temperaturze powyżej 180°C .
- Mięso ścinane po osiągnięciu temperatury minimum 75°C .
- Temperatura mięsa kontrolowana i dokumentowana w rejestrze.
- Mięso po odcięciu przechowywane w bemarze (minimum 60°C , max. 2h).

4. KOMPLETACJA I WYDAWANIE

- Mięso serwowane z warzywami i sosami w bułce pita lub tortilli.
- Warzywa przechowywane w chłodni ($0-4^{\circ}\text{C}$), myte i krojone.
- Sosy przechowywane w lodówce, datowane.
- Użycie oddzielnych narzędzi do mięsa, warzyw i sosów.
- Wydawanie w opakowaniach jednorazowych z zachowaniem zasad higieny.

5. HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- Codzienne czyszczenie i dezynfekcja rożna, powierzchni i narzędzi.
- Utylizacja tłuszczów zgodnie z przepisami.
- Personel z aktualnymi badaniami, ubranie ochronne, rękawiczki, czepek.
- Dostępność: umywalka z wodą, mydło, środek dezynfekujący, ręczniki papierowe.

LISTA KONTROLNA GHP/GMP – PRZYGOTOWYWANIE KEBABA

1. Czy mięso dostarczane jest przez zatwierdzonego dostawcę i odpowiednio przechowywane? ☐ TAK ☐ NIE
2. Czy rozmrażanie odbywa się w chłodni (0-4°C)? ☐ TAK ☐ NIE
3. Czy prowadzony jest rejestr rozmrażania? ☐ TAK ☐ NIE
4. Czy mięso opiekane jest w temperaturze powyżej 180°C? ☐ TAK ☐ NIE
5. Czy temperatura mięsa po odcięciu osiąga min. 75°C? ☐ TAK ☐ NIE
6. Czy prowadzony jest rejestr temperatury mięsa? ☐ TAK ☐ NIE
7. Czy dodatki przechowywane są w odpowiednich warunkach chłodniczych? ☐ TAK ☐ NIE
8. Czy narzędzia i powierzchnie są czyszczone i dezynfekowane codziennie? ☐ TAK ☐ NIE
9. Czy personel posiada aktualne badania sanitarne i nosi odzież ochronną? ☐ TAK ☐ NIE
10. Czy dostępna jest umywalka, mydło, ręczniki papierowe i środek dezynfekujący? ☐ TAK ☐ NIE