

Säilytä raaka-aineet pakkauksen ohjeen mukaisesti, esim. jauheliha max. +4 °C, raaka kebablihavarras max. +6 °C ja jäinen kebabvarras -18 °C.

Mikäli valmistat kebabvartaan itse, kypsennä se mahdollisimman pian tai jäädytä -18 °C asteeseen.

Mikäli sulatat vartaan ennen kypsennystä, tee se hallitusti kylmälaitteessa tai kylmävesihauteessa.

Mittaa lämpötilat, kirjaa vähintään poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet. Varmista myös jäähdytysmenetelmän tehokkuus lämpötilamittauksin ja -kirjauksin.

Säilytä kypsä kebabliha max. +6 °C ja käytä neljän päivän kuluessa kypsennyksestä. Jos jäädytät kebablihan, tee se vuorokauden kuluessa kypsennyksestä.

Jäähdytä kebabliha alle +6 °C asteeseen korkeintaan neljässä tunnissa. Merkitse pakkaukseen valmistuspäivämäärä.

Kypsennä kebabliha läpikypsäksi. Kypsennä koko varras kerralla, älä siirrä osittain kypsennettyä varrasta kylmälaitteeseen. Pidä kebabgrilli päällä koko kypsennyksen ajan.

Kuumenna kebablastut juuri ennen tarjoilua yli +70 °C:een.

Nimeä tuotteet, ilmoita lihan alkuperä tarvittaessa ja huomioi mahdolliset allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet.

Tarjoile kebablastut asiakkaalle heti kypsennyksen jälkeen tai siirrä ne lämpöhauteeseen. Varmista, että säilytyslämpötila on vähintään +60 °C.