

Empfehlung

für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von
Döner Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0032-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

Für Betriebe, die Döner Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen herstellen, sind die entsprechenden Leitlinien anzuwenden:

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Geflügel
- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen
- Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Die Leitlinien befinden sich auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>

Aufgrund der besonderen Herstellungsweise von Döner Kebab und ähnlichen Fleischzubereitungen wird auf die speziellen Bedürfnisse bei der Kebab-Herstellung eingegangen.

1 Produktion und Lagerung tiefgefrorener Spieße

- Die Zusammensetzung von Döner Kebab ist im Österr. Lebensmittelbuch, Kapitel B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“, Abs. A.6.1.1¹ geregelt.
- Die Produktion („Aufstecken“) von Döner Spießen erfolgt in geeigneten Räumlichkeiten bei Raumtemperaturen bis maximal 12 °C. Jedenfalls darf die Temperatur des Fleisches bei Geflügel auf nicht mehr als 4 °C, bei anderem Fleisch auf nicht mehr als 7 °C und bei Faschiertem auf nicht mehr als 2 °C (bzw. 4 °C, wenn das Produkt nur in Österreich in Verkehr gebracht wird) ansteigen. Die Tätigkeit muss ohne Unterbrechung vorangehen. Nach dem Aufstecken und Umhüllen oder Verpacken mit durchsichtiger Lebensmittelfolie und Kennzeichnung (jedenfalls Angabe des Einfrierdatums) werden die Spieße aufgehängt („Dönerregal“) und unmittelbar nach der Herstellung in den Tiefkühlraum bzw. „Schockraum“ gebracht.
- Die fertigen Rohspieße werden bei -40 °C Außentemperatur mindestens 3 Tage schockgefroren oder bei -18 °C Außentemperatur mindestens eine Woche eingefroren.
- Nach dem Gefriervorgang können die eingefrorenen Spieße ins reguläre TK-Lager bei -18 °C bis zur Auslieferung (Versand zum Kunden) gelagert werden.

	Produkttemperatur	Optimale Produkttemperatur
<u>Wareneingang und Lagerung</u>		
Rind- und Kalbfleisch	max. 7 °C	2 – 4 °C
Geflügelfleisch	max. 4 °C	2 – 4 °C
Faschiertes	max. 2 °C	0 – 2 °C

¹ <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>

	Produkttemperatur	Optimale Produkttemperatur
<u>Einfrieren des Spießes</u> Döner (Kalb/Rind/Geflügelfleisch)	<u>Außentemperatur: -18 °C</u> Kerntemperatur: -18 °C (1 Woche)	<u>Außentemperatur: ca. -40 °C</u> Kerntemperatur: -18 °C (3 Tage)
<u>beim Bearbeiten</u> Rind- und Kalbfleisch Geflügelfleisch Faschiertes	max. 7°C max. 4 °C max. 2 °C (bzw. 4°C, wenn Produkt nur in Österreich in Verkehr gebracht wird)	2 – 4 °C 2 – 4 °C 0 - 2 °C
<u>Transport des Spießes</u> Döner (Kalb/Rind/Geflügelfleisch)	Kurzfristig -15 °C	max. -18 °C
<u>Lagern des Spießes</u> Döner (Kalb/Rind/Geflügelfleisch)	max. -18 °C	

2 Produktion und Lagerung vor Ort hergestellter Spieße

Erfolgt das Aufstecken in Betrieben, die nicht der VO (EG) 853/2004 unterliegen, so hat es in geeigneten Räumen unter nachfolgenden Bedingungen zu erfolgen:

- a) Wenn die Herstellung unter die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung fällt:
Die Temperaturanforderungen für Rind- und Kalbfleisch und Geflügelfleisch bei der Lagerung bzw. Bearbeitung gelten für die Innentemperatur des Fleisches.

Unmittelbar nach der Herstellung muss der Döner Kebab auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C gekühlt werden, es sei denn, er wird unmittelbar nach der Herstellung erhitzt

- b) Wenn die Herstellung in einer Gemeinschaftsversorgung erfolgt:
Ungeachtet der allgemeinen Bestimmungen für die Gemeinschaftsversorgung wird die Einhaltung der Temperaturerfordernisse wie bei der Herstellung im Einzelhandel empfohlen.

3 Behandlung der Spieße beim Verkauf

- Vor der Erhitzung ist die Folie vom Döner zu entfernen.
- Das Braten/Grillen hat so zu erfolgen, dass die äußeren Schichten eindeutig die Merkmale eines durcherhitzten (gebratenen) Fleisches aufweisen. Die Oberflächentemperatur des Dönerspießes steigt dadurch auf ca. 110 °C.
- Das Schneiden hat ausschließlich im durchgegartem Bereich zu erfolgen.

4 Verwendung nicht vollständig verbrauchter roher Spieße

Nicht verbrauchte „angebrochene“ Spieße werden noch am selben Tag fertig gebraten und geschnitten, nach dem Abkühlen entsprechend verpackt, tiefgefroren oder gekühlt oder sie werden sofort entsorgt.

„Angebrochene“ Spieße werden als solche am nächsten Verkaufstag nicht mehr verwendet.