Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

Uygulama Önerileri

Döner ve Benzeri Et Preparatlarının Üretimi, Depolanması ve Hazırlanmasına dair

BMG-75210/0032-II/B/13/2015 işlem numarası ile 27 Ocak 2016 tarihinde yayınlanmıştır.

Döner ve benzeri et preparatları üreten işletmelerin uygulamaları aşağıdaki yönetmelikler gereğince olmalıdır:

- Sığır, domuz, koyun, keçi ve tek tırnaklı hayvanların kesimi ve parçalanması ile et ürünlerinin üretiminde iyi hijyen uygulamaları ve HACCP ilkelerinin uygulanmasına ilişkin yönetmelik
- Kümes hayvanlarının kesimi ve parçalanmasında iyi hijyen uygulamaları ve HACCP ilkelerinin uygulanmasına yönelik yönetmelik
- Perakende işletmelerde iyi hijyen uygulamaları ve HACCP ilkelerinin uygulanmasına yönelik yönetmelik
- Ticari mutfaklar, sağlık mutfakları ve benzer toplu yemek tesisleri için hijyen Yönetmeliği

Yönetmelikler Federal Sağlık Bakanlığı'nın ana sayfasında bulunabilir:
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hytienell.html

Döner ve benzeri et preparatlarının ek özen gerektiren üretim yöntemleri nedeniyle, kebap üretiminde aşağıdaki hususlara dikkat edilir.

1. Dondurulmuş Şişlerin üretimi ve Depolanması

- Döner kebabın üretimi Avusturya Gıda Kodeksi, Bölüm B 14 "Et ve et ürünleri", Kısım A.6.1.1[1] 'de düzenlenmiştir.
- Kebap şişlerinin üretimi („şişe geçirme işlemi") uygun odalarda maksimum 12°C'ye kadar olan sıcaklıkta gerçekleştirilir. Her durumda, etin sıcaklığı kümes hayvanları için 4 °C'yi, diğer etler için 7 °C'yi ve kıyma için 2 °C'yi (veya ürün sadece Avusturya'da piyasaya sürülüyorsa 4 °C'yi) aşmamalıdır. Faaliyet kesintisiz olarak devam etmelidir. Kebaplar şişlendikten ve şeffaf gıda filmi ile sarıldıktan veya paketlendikten ve etiketlendikten sonra (her durumda dondurma tarihi belirtilerek) "kebap rafına" asılır ve üretimden hemen sonra dondurucuya veya „hızlı (şok) dondurucu"ya yerleştirilir.
- İşlemi tamamlanan çiğ şişler -40 °C ortam sıcaklığında en az 3 gün hızlı (şok) dondurulur veya -18 °C ortam sıcaklığında en az bir hafta dondurulur.
- Dondurma işleminden sonra, dondurulmuş şişler teslimata (müşteriye sevkiyat) kadar -18 °C'de normal dondurulmuş gıda deposunda saklanabilir.

	Ürün Sıcaklığı	**En Uygun Ürün Sıcaklığı**
Mal girişi ve depolama		

[1] https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/das-oesterreichische-lebensmittelbuch/codexkapitel.html

Sığır ve dana eti Kanatlı hayvanlar eti Kıyma	maks. 7 °C maks. 4 °C maks. 2 °C	2 - 4 °C 2 - 4 °C 0 - 2 °C

	Ürün sıcaklığı	En Uygun Ürün Sıcaklığı
Şişin dondurulması Kebap (süt dana/dana/kanatlı hayvanlar)	Ortam sıcaklığı: -18 °C Ürün sıcaklığı: -18°C (1 hafta süreyle)	Ortam sıcaklığı: -40 °C Ürün sıcaklığı: -18 °C (3 gün süreyle)
İşlem Esnasında Sığır ve dana eti Kanatlı hayvanlar Kıyma	Maksi mum 7°C Maksi mum 4°C Maksimum 2 °C (veya ürün sadece Avusturya'da satıştaysa, 4 °C)	2 - 4 °C 2 - 4 °C 0 - 2 °C
Şişlerin Transportu Kebap (süt dana/sığır/kanatlı hayvanlar)	Kısa sürede -15 °C	maks. -18 °C
Şişlerin Depolanması Kebap (süt dana/sığır/kanatlı hayvanlar)	maks. -18 °C	

2. Sahada Üretilen Şişler ve Depolanması

Şişe geçirme işlemi 853/2004 sayılı tüzüğe tabi olmayan şirketlerde gerçekleşiyorsa, aşağıdaki koşullara ve uygun alanlara tabidir:

a) Üretim, Gıda Perakende Yönetmeliği kapsamına giriyorsa:
Sığır, dana ve kanatlı hayvanların etinin depolanması veya işlenmesi sırasındaki sıcaklık gereklilikleri, ürünün öz sıcaklığı için geçerlidir.
Döner, üretimden hemen sonra pişirilmediği sürece, üretimden hemen sonra en yüksek 4 °C sıcaklığa kadar dondurulmalıdır.

b) Üretim bir toplum/dernek çatısında gerçekleşiyorsa:
Topluluğun tedariğe ilişkin genel hükümlerine bakılmaksızın, perakende üretimde olduğu gibi aynı sıcaklık gerekliliklerine uyulması önerilir.

3. Satış Esnasında Şişlerin İşlenmesi

- Pişirmeden önce kebabın üzerindeki folyoyu çıkarın.
- Kavurma/ızgara işlemi, dış katmanlar iyice ısıtılmış (kavrulmuş) et özelliklerini açıkça

gösterecek şekilde yapılmalıdır. Bu işlemde etin yüzey sıcaklığı yaklaşık 110 °C'ye yükselir.

- Kesme işlemi sadece pişmiş bölgeden yapılmalıdır.

4. Tamamı Tüketilmemiş Açılmış/Eritilmiş Şişler

Tamamı tüketilmemiş „paketi açılmış" şişler aynı gün pişirilir ve kesilir, soğutulduktan sonra uygun şekilde paketlenir, dondurulur veya soğutulur ya da hemen imha edilir. Aksi takdirde "açılmış" şişler bir sonraki satış gününde kullanıma uygun değildir.