

De Hygiëncode voor de horeca

Shoarma en döner

Specifieke techniek voor het hygiënisch verwerken en bereiden van shoarma en döner

Algemeen

Uitgangspunt voor de bereiding van shoarma/döner is, dat aan de basisvoorwaarden, zoals ze in de hygiëne code beschreven staan, wordt voldaan. Deze aanvulling betreft dan ook alleen de beschrijving van het proces en de belangrijkste aandachtspunten van het hygiënisch verwerken en bereiden van shoarma en döner.

Belangrijke afwijkende punten van hetgeen in de hygiëncode beschreven is zijn:

- Bewaar termijn rollen; aangezien het om een hoog bederfelijk product gaat, zijn de standaard bewaartermijnen verkort.
- Schoonmaak messen; in de hygiëncode wordt een strikte scheiding gemaakt tussen de verwerking van niet bereide en bereide waar. Bij het afsnijden is de kans groot dat niet bereid (besmet) product in aanraking komt met het verhitte product. De kans op kruisbesmetting is groot. Extra schoonmaken van het mes is dan ook noodzakelijk.

Inkoop

Koop shoarma of dönerrollen in een grootte die past bij de verkoopsnelheid van uw bedrijf en de drukte op een bepaalde dag.

Als u op een dag bijvoorbeeld weinig shoarma of döner verwacht te verkopen, koop dan voor die dag een kleinere rol van bijvoorbeeld 5 kilogram. Hierdoor voorkomt u dat u aan het einde van de dag achtergebleven shoarma of döner moet weggooien. Shoarma- en dönerrollen zijn te koop in verschillende grootten (van ongeveer 5 tot 45 kilogram).

Ontvangst

Accepteer shoarma- en dönerrollen alleen bij de volgende temperaturen:

- Gekoeld: 7°C of kouder (na ontvangst binnen 1 dag bereiden);
- Gekoeld: 4°C of kouder (na ontvangst binnen 2 dagen bereiden);
- Diepgevroren: -15 °C of kouder.

Opslag

- Gebruik gekoelde rollen alleen als werkvoorraad, vries deze niet in.
- Bewaar bij 7°C of kouder (na ontvangst binnen 1 dag bereiden);
- Bewaar bij 4°C of kouder (na ontvangst binnen 2 dagen bereiden);
- Bewaar diepgevroren rollen in de vriezer (-18°C of kouder)
- Plaats gedeeltelijk gebruikte rollen pas terug in de vriezer nadat het ontdooide vlees aan de buitenkant van de rol is weggesneden. Laat een rol aan de buitenkant niet meer dan 2 centimeter ontdooien.

Bereiding

- Gegrilde shoarma of döner, dat van de rol wordt afgesneden, moet, voordat het op het broodje of bord gaat, een temperatuur van 75°C of warmer hebben gehad in het binnenste van het product.
- Maak bij voorkeur gebruik van bijvoorbeeld een salamander, bakplaat of -pan voor het verhitten van shoarma of döner tot de juiste temperatuur (75°C of warmer).
- Gebruik aan het begin van de werkdag altijd een gereinigd mes voor het afsnijden van gegrilde shoarma of döner.
- Maak het mes ten minste 1 maal per 2 uur grondig schoon. Bij voorkeur in de vaatwasser.
- Zet de grill niet uit zolang er shoarma aan de rol zit.
- Verwerk, overgebleven, verhitte, shoarma of döner, op het einde van de werkdag zodanig dat dit binnen 5 uur is teruggekoeld tot onder 7°C en gebruik het de volgende dag als eerste voor de verkoop aan de consument.
- Snijd op het eind van de werkdag het onverhitte en ontdooide deel van shoarma of doner af en gooi dit weg. Het bevroren deel kan teruggeplaatst worden in de vriezer.