

Förvara råvarorna enligt anvisningarna på förpackningen, t.ex. köttfärs max. + 4 °C, rå kebabstock max. + 6 °C och frusen kebabstock -18 °C.

Om du tillverkar kebabstocken själv, tillred den så fort som möjligt eller frys till -18 °C.

Om du tinar stocken före tillredningen ska du göra det kontrollerat i en kylanläggning eller ett kallvattenbad.

Mät temperaturerna, journalför åtminstone avvikelser och de åtgärder som vidtagits med anledning av dem.
Säkerställ också med hjälp av temperaturmätningar att kylmetoden är effektiv och journalför temperaturerna.

Förvara grillat eller stekt kebabkött i max. +6 °C och använd inom 4 dagar från tillredningen. Om du fryser kebabköttet ska du göra det inom 24 timmar efter tillredningen.

Kyl ner kebabköttet till under +6 °C på högst fyra timmar. Ange datum för tillredning på förpackningen.

Se till kebabköttet är genomstekt. Grilla eller stek hela stocken på en gång, flytta inte den delvis tillagade stocken till en kylanläggning. Ha på kebabgrillen under hela tillredningen.

Hetta upp kebabflarnen till över +70 °C strax före servering.

Namnge produkterna, ange vid behov köttets ursprung och beakta eventuella ämnen som orsakar allergi och intolerans.

Servera kebabflarnen åt kunden direkt efter tillredningen eller förvara dem i ett varmbad. Se till att förvaringstemperaturen är minst +60 °C.