

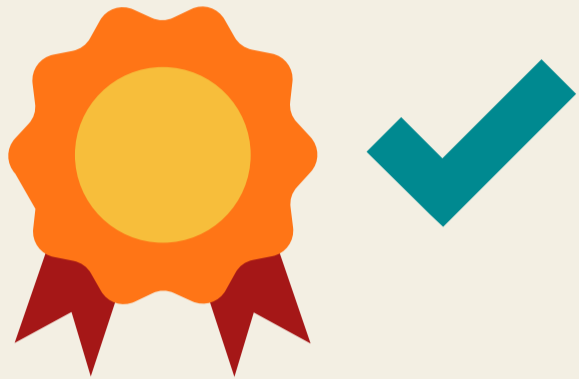
# KEBAB



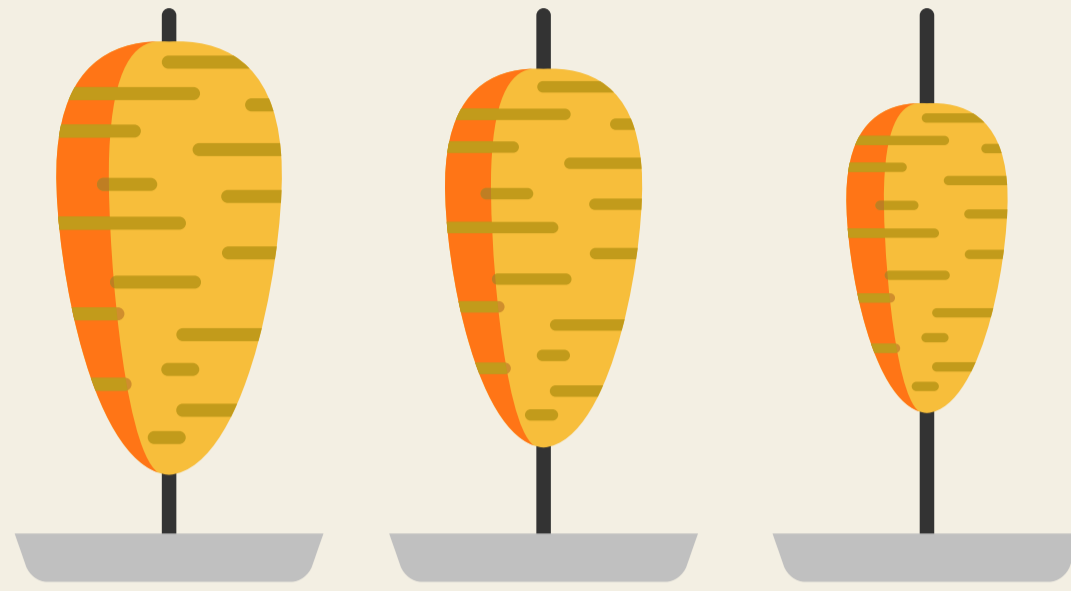
Consejos  
para  
buenas  
prácticas



## La compra



Asegúrese de que compra los bloques de kebab a un proveedor autorizado.

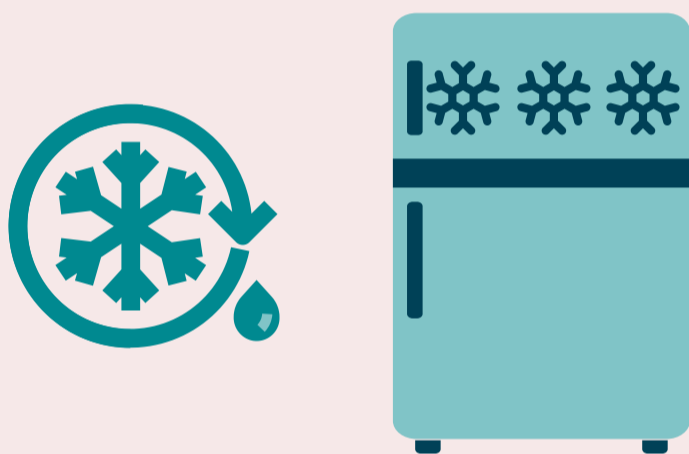


Pida solo las cantidades necesarias y acorde a las ventas (tamaño de los bloques de kebab ajustado a las ventas).



Intente que las piezas no duren más de un día. Si han pasado más de dos días, el bloque debe ser descartado.

## El cocinado y el almacenaje



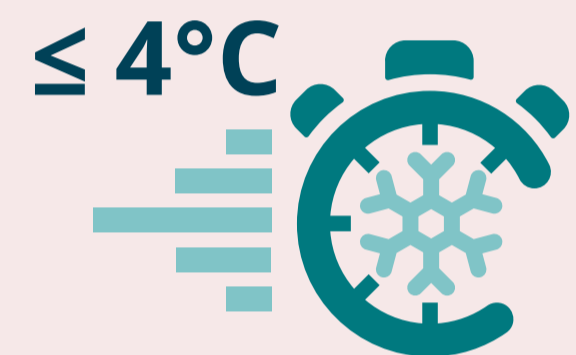
Es recomendable cocinar el kebab congelado directamente. Si descongela los bloques, asegúrese de que lo hace en una cámara de refrigeración.



La carne debe estar siempre bien cocinada antes de cortarla.



La carne loncheada no debe caer en la bandeja que recoge los jugos.



Al final de la jornada, si desea reutilizar un bloque para el día siguiente, debe de enfriarse rápidamente para llegar a una temperatura de 4 °C o inferior; para ello, puede ser útil ponerlo unas horas en el congelador antes de meterlo en la cámara de refrigeración.

## Las verduras y las salsas

Se deben de limpiar correctamente las verduras:

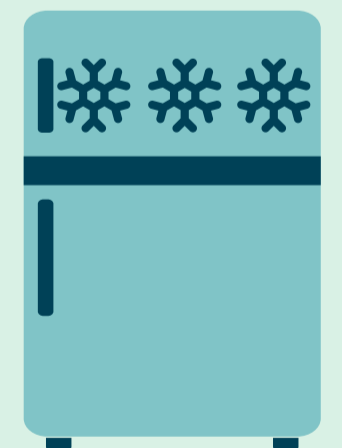
1. La lejía que se use debe especificar en la etiqueta «apta para desinfectar agua de bebida».
2. Sumerja el alimento en la dilución de desinfectante indicada por el fabricante en la etiqueta durante cinco minutos como máximo. Si se usan dosificadores automáticos, se debe comprobar periódicamente que la dosificación es correcta.



3. Aclare los alimentos con abundante agua corriente limpia.



≤ 4°C



4. Seque los alimentos con papel de cocina y refrigérelos.



Mantenga las verduras, salsas y ensaladas preparadas en la nevera o en expositores a una temperatura de 4 °C o inferior.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

