

28.11.2022

Ruokavirasto
Kirjaamo
PL 200
00027 RUOKAVIRASTO
kirjaamo@ruokavirasto.fi

Lausunto Ruokaviraston ohjeluonnoksesta Kebabin valmistus ja elintarvikeeturvallisuus rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa

viite 6567/04.02.00.01/2022

Ruokavirasto on pyytänyt lausuntoa ohjeluonnoksesta Kebabin valmistus ja elintarvikeeturvallisuus rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa. Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry (EHY ry) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto ja lausuu seuraavan.

Yleistä

Suurin osa kebabalan toimijoista on maahanmuuttotautaisista, joten ohjeen tulisi olla selkokielinen ja siitä pitäisi tehdä myös kieliversiot (ruotsi, englanti, turkki jne). Jos nykyinen pidempi ohje halutaan säilyttää, niin voisi sen keskeisistä kohdista koota esim. A4 mittaisen lyhyen selkokielisen ohjeen, mahdollisesti myös kuvallista materiaalia hyödyntäen.

Luonnoksessa käytetään termiä lämpöhaude ja kuumahaude -> yhdenmukaistus, että käytetään vain toista läpi ohjeen.

Erilaiset kebabin valmistustavat kuten kebabin valmistaminen itse alusta loppuun ja toisaalta pelkkä valmiiden lastujen kypsentyminen olisi hyvä ottaa huomioon ohjeessa. Jos kebab valmistetaan alusta loppuun itse, vaikuttaa se esim. huoneiston tilavaatimuksiin.

Lisäksi ohjeessa olisi hyvä ottaa kantaa seuraavaan melko yleiseen toimintatapaan. Hiljaisina aikoina esim. lounasajan ulkopuolella, osa toimijoista sammuttaa kuumennuslaitteen, ja raaka kebablihavarras odottaa laitteessa asiakkaiden tuloa. Kun asiakkaita tulee, kebabvartaan kypsennystä jatketaan.

Ohessa yksityiskohtaisia kommentteja ohjeeseen.

5. Kypsennys

Edellytetäänkö 75°C lämpötilaa kaikilta kebabeilta vai pelkästään kanakebabilta? Yleensä punaisen lihan osalta on riittänyt 70°C .

8. Kebabin jäädytys

Otsikko pitäisi muotoilla uudelleen tai poistaa sulatusta ja kuumennusta koskevat kohdat.

28.11.2022

12. Kebabin valmistuksessa ruokamyrkytyksiä voi aiheuttaa esimerkiksi

Ehdotetaan lisättävän kohta: kypsennetyn kebabin säilyttäminen liian viileässä lämpöhauteessa (lämpöhauteen lämpötila < 60 °C).

Riikka Åberg
Johtokunnan puheenjohtaja