

هئية التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARTLAŞTIRMA KURUMU (GSO)



GSO 1060/2016 (E)

الاشتراطات العامة لتجهيز وتدوال الشاورما
Şavurma hazırlanması ve işlenmesi
için Genel Gereksinimler

ICS : 67.120.10

Şavurma hazırlanması ve işlenmesi için Genel Gereksinimler

GSO Yönetim Kurulu Onayı Tarihi : 05/08/1437h(12/05/2016)
Basım Durumu : Teknik Yönetmelik

Önsöz

GCC Standartlaştırma Kurumu (GSO), GCC üye Ülkelerin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir Kurumdur. GSO'nun ana görevlerinden birisi, uzman teknik komiteler (TC) aracılığıyla Körfez Standartları/Teknik yönetmelikleri yayımlamaktır.

GSO, komite TC No (5) "Gıda ve ziraat ürünleri standartları için teknik komite" teknik programı aracılığıyla GSO Teknik Yönetmelik No: GSO 1060/2002 "Şavurma hazırlanması ve elleçlenmesi için genel gereksinimler" teknik yönetmeliğini güncellemiştir. Taslak Teknik yönetmelik Birleşik Arap Emirlikleri tarafından hazırlanmıştır.

Bu Teknik yönetmelik 05/08/1437h (12/05/2016) tarihinde düzenlenen (23) sayılı toplantısında GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır. Onaylanan standart standart no. GSO 1060/2002'nin yerine geçecek ve iptal edecektir.

Şavurma hazırlanması ve işlenmesi için Genel Gereksinimler

1. KAPSAM
Bu standart sığır veya bufalo, deve veya koyun veya keçi veya dondurulmuş tavuk ya da dondurulmuş tavuktan yapılmış Şavurmanın hazırlanması ve elleçlenmesi için genel gereksinimlerle ilgilidir.
2. BÜTÜNLEYİCİ REFERANSLAR
 - 2.1 GSO 21: Gıda Tesisleri ve Personelleri için Hijyen Yönetmelikleri.
 - 2.2 GSO 322: Soğutulmuş Tavuk.
 - 2.3 GSO 323: Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıdaların Taşınması ve Depolanması için Genel Gereksinimler
 - 2.4 GSO 815: Taze Etlerin Hazırlanması, Taşınması, Elleçlenmesi ve Depolanması için Hijyenik Uygulama Kodu.
 - 2.5 GSO 834: Soğutulmuş ve dondurulmuş taze deve eti.
 - 2.6 GSO 986: Dondurulmuş Tavuklar.
 - 2.7 GSO 993: İslami Yasalara Göre Hayvan Kesim Gereksinimler.
 - 2.8 GSO 996: Taze Sığır, Bufalo, Koyun ve Keçi Eti.
 - 2.9 GSO 997: Soğutulmuş ve Dondurulmuş Sığır, Bufalo, Koyun ve Keçi Eti.
 - 2.10 GSO 1389: Soğutulmuş ve Dondurulmuş Kümes Hayvanları ve Tavşanlar.
 - 2.11 GSO 1316: Mayonez.
 - 2.12 GSO 707: Gıda Maddelerinde Kullanımına İzin Verilen Tatlandırıcı Maddeler.
 - 2.13 GSO 1694: Genel gıda hijyeni prensipleri.
 - 2.14 GSO 2231: Gıdayla temasta bulunması amaçlanan materyaller için genel gereksinimler.
 - 2.15 GSO 2055-1: Helal Gıdalar için Genel Gereksinimler.
3. TANIMLAR:
 - 3.1. Şavurma: Yalnızca dondurulmuş veya soğutulmuş tavuk, sığır, bufalo, deve, kuzu veya kümse hayvanlarının kas ve yağ dokularından hazırlanan bir ürün.
 - 3.2. Marine edilmiş dilimler: Bu ürüne eklenmesine izin verilen Marine etme materyalleri karışımına batırılmış et dilimleri.
 - 3.3. Hazırlama: Doğru etin temizlenmesi ve buzunun çözülmesi (dondurulmuş ette), hijyenik koşullarda dilimleme ve marine etme (marine edilmiş Şavurmada) ve homojen et ve yağ katmanları elde etmek için paslanmaz metalik çubuk etrafına monte etme.
 - 3.4. Pişirilmiş veya (pişmiş) Şavurma: Dış yüzeyi pişirilene kadar uygun bir ısı kaynağına tabi tutulan Şavurma (3.1).

4. GENEL GEREKSİNİMLER

4.1. Bileşenler için belirtilen gereksinimler

- 4.1.1. Üründe kullanılan etler, 2.7’de bahsedilen GSO standartlarına uygun bir mezbahada kesilmiş hayvanlardan elde edilmelidir.
- 4.1.2. Üründe kullanılan etler (2.2, 2.6, 2.8, 2.9, 2.10, ve 2.5)’te bahsedilen GSO standartlarına uygun olmalıdır.
- 4.1.3. Ürün hazırlığı, 2.13, 2.4’te bahsedilen GSO standardında belirtilen hijyenik yönetmeliklere uygun olacaktır.
- 4.1.4. Üründe kullanılan içerikler ilgili GSO standartlarına uygun olacaktır.
- 4.1.5. Üründe İslami Şeriat yasaları hükümlerine aykırı hiçbir şey olmamalıdır ve 2.15’te bahsedilen GSO standardıyla uyumsuzluk olmayacaktır.
- 4.1.6. Üründe ekşi ve egzotik materyaller, kir ve istenmeyen koku ve tat olmayacaktır.
- 4.1.7. Et soğutulmuş veya dondurulmuş halde tek bir et tipinden hazırlanacaktır ve karıştırmadan bir koruma derecesinde olacaktır.
- 4.1.8. Baharat atma sırasında $-0.5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklığında tutulacaktır.
- 4.1.9. Et oranı, Şavurma tüketiciye servis edildiğinde sandviçte izin verilen katkı maddelerinin %50’sinden daha az olmamalıdır.
- 4.1.10. Üretim koşullarına göre şu mezelerin eklenmesine izin verilir. Tahin, Humus, Turşu, soğuk domates sosu ve sebze salatası (Maydanoz | domates | salatalık | havuç | yeşil biber) ve Patates kızartması.
- 4.1.11. Şavurmada el yapımı mayonez kullanılamaz ve tüketicinin talep etmesi durumunda küçük tek kullanımlık pastörize paket veya (2111)’de bahsedilenlere uygun lisanslı tesislerde üretilmiş mühürlü konteynırlardan mayonez kullanılabilir.
- 4.1.12. Taze Salataların hazırlanmasında kullanılan sebzeler temiz ve insan tüketimine uygun olmalıdır ve kısa sürede sunulmadan önce hazırlanmalıdır.

4.2. Tesisler ve işlem yerleri

Şavurma işleme, hazırlama ve satış yerlerinde aşağıdaki gereksinimler karşılanmalıdır:

- 4.2.1. Tesis yetkili resmi mercilerden yasal lisans almış olmalıdır.
- 4.2.2. Tesis alanı üretim boyutuna uygun olmalıdır
- 4.2.3. Şavurma hazırlanma yeri (2.1)’de bahsedilen GSO standardında belirtilen hijyen yönetmeliklerine uygun olacaktır.
- 4.2.4. Eğer işlem yeriyle satış yeri ayrıysa hazır Şavurma taşıma, tedarik ve depolama gereksinimlerine uyulmalıdır ve GSO madde (2.3, 2.4)’te bahsedilen gereksinimlere uygun olmalıdır.

- 4.2.5 Restoranlara ve dükkanlara Şavurma Şişi tedarik eden Şavurma işlem yerlerinin hazırlık alanlarında sıcaklık 9°C'yi geçmemelidir.
- 4.2.6 Aynı restoran veya şavurma dükkanında kullanılacak Şavurma şişi hazırlanırken, Şavurma şişi hazırlama süreci boyunca sıcaklığı 9 °C'nin üstüne çıkarmamak için sıcaklık 15 °C'yi geçmemelidir.
- 4.2.7 Kızartmayı ve satışı mağaza dışında yapmak, gıdayı dış bulaşıcı maddelerden ve toz ve kirlilik kaynaklarından korumak amacıyla yasaktır ve uygun havalandırma ve hava emme hükmü hesaba katılmalıdır.
- 4.3 Araçlar ve Ekipmanlar
- 4.3.1 Şavurmayı işleme ve tedarik etmede kullanılan araçlar izin verilen ve madde (2.14)'te bahsedilen GSO'ya uygun materyallerden yapılmış olmalıdır.
- 4.3.2 Tüketime hazır Şavurmayı ve mezeleri işlemek için kullanılan araçlar ve ekipmanlar, çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla diğer araçlardan ayrı tutulmalıdır.
- 4.3.3 Et ve çiğ sebzeleri işlemek ve hazırlamak için kullanılan ekipmanlar ve araçlar, çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla başka bileşenleri işlemek için kullanılmamalıdır.
- 4.3.4 Şavurma işlemek ve tedarik etmek için kullanılan araçları, bulaşma olmadığından emin olmak için iyi hijyen uygulamalarına göre düzenli olarak temizleyin ve dezenfekte edin.
- 4.3.5 Şavurma hazırlamak için kullanılan bıçaklar ve tepsiler paslanmaz metalden (pas eğilimi olmayan) olmalıdır.
- 4.4 Personel hijyenik gereksinimleri
- Madde 2.1'de bahsedilen GSO standardında belirtilenlere haneler getirmeksizin personeller aşağıdaki hijyen gereksinimlerini karşılamalıdır:
- 4.4.1 Çalışanların resmi yetkililerden alınmış geçerli sağlık sertifikası olmalıdır.
- 4.4.2 Bulaşıcı hastalık, solunum sistemi hastalığı, yara ve ağrısı olmamalıdır.
- 4.4.3 Çalışanlar iş saatlerinde lavaboyu kullandıktan hemen sonra sabun ve suyla ellerini yıkama, terini silmek için tek kullanımlık kağıt havlu kullanmak gibi genel ve kişisel hijyen gereksinimlerine uymalıdır. Hazırlık ve işleme sırasında sigara içme, yemek yeme, tükürme, saçlarını ve tırnaklarını kesme gibi Şavurmaya bulaşabilecek tüm davranışlar yasaktır.
- 4.4.4 Her zaman temiz koşulda olması gereken koruyucu kıyafet, baş kapaticılar ve eldiven kullanacaklar.
- 4.5 Şavurma Şişi Hazırlanması ve İşlenmesi
- 4.5.1 Donmuş et ve kümes hayvanı kullanma durumunda, kullanımdan 24 saat önce 7 °C'den daha yüksek olmayan sıcaklıkta buzdolabına koyarak yalnızca aynı günde kullanım için ve uygun hijyenik koşullarda buz çözülmesi ve sızıntı sıvısı hijyen koşulları uyarınca ayrılmalıdır. Ve donmuş etin buzunu buzdolabı dışında çözmek kesinlikle yasaktır.
- 4.5.2 Hiçbir koşulda çözülen bir eti tekrar dondurmamın.

- 4.5.3 Ağırlığın hiçbir şekilde (60 kg)'yi geçmemesi için şavurma şişinin çapı (40 cm)'yi geçmeyecektir ve şiş uzunluğu şişi kızartmak için kullanılan ısı kaynağının üst ve alt limitini geçmeyecektir.
- 4.6 Paketleme ve Depolama
- 4.6.1 Paketleme
- Şavurma sandviçleri, insan sağlığına zararlı materyaller taşımayan veya istenmeyen materyalleri bulaştırmayan temiz, hijyenik bir ambalaja sarılmalıdır.
- 4.6.2 Depolama
- 4.6.2.1 Pişirme için hazırlanan ve işlem gören Şavurma - 0.5 ± 1 °C sıcaklıkta depolanmalı, kapatılmalı ve soğutulmalıdır ve günlük ihtiyacı aşmayan miktarda olmalıdır ve hazırlandığı etin raf ömrünü geçmemek amacıyla şavurmanın raf ömrü hazırlanma tarihinden sonra 3 günü aşmayacaktır.
- 4.6.2.2 Isı kaynağına tabi tutulan Şavurma sonraki gün için depolanmayacaktır.
- 4.6.2.3 Sandviçlere eklenen mezeler ve salatalar 4 C°'den daha yüksek olmayan sıcaklıklarda depolanmalı, soğutulmalıdır ve ısı kaynağından en uzak noktada saklanmalıdır.
- 4.7 Teşhir ve Satış
- 4.7.1 Yemeye hazır olan dilimlenmiş etin sıcaklığı 75 °C'den az olmayacak şekilde Şavurma düşük ısı kullanılarak iyice pişirilmelidir ve şavurma şişinin ısı kaynağını kapatmak kesinlikle yasaktır.
- 4.7.2 Şiştten kesildikten sonra yeterli derecede pişmemiş eti kızartmak amacıyla Şavurma şişine yakın ızgara sağlanacaktır.
- 4.7.3 Izgara süreci başlatıldıktan sonra 60 dakika içinde şişin dış yüzeyinden 1 santimetre derinlikteki etin sıcaklığı 50 °C'den az olmaması koşuluyla, yemek için hazırlanan et dilimlerinin sıcaklığının 75 °C'den az olmadığını periyodik olarak kontrol etmek amacıyla uygun termometreler sağlanmalıdır.
- 4.7.4 Tamamen pişmeden önce Şavurmayı kesmek yasaktır ve ince dilimler halinde kesilmelidir.
- 4.7.5 Talepten daha yüksek miktarda Şavurma kesmek yasaktır.
- 4.7.6 Her tür Şavurma sandviçi hazırlanması talep üzerine, müşterinin önünde olacaktır.
- 4.7.7 Şavurmaya tüketim zamanından önce mayonez eklenmeyecektir.
- 4.7.8 Kaçık ve kaldırma araçları sandviçlere et ve salata eklenirken kullanılacaktır, doğrudan el kullanılmayacaktır.
- 4.7.9 Şavurma kesmede kullanılan Bıçaklarda kirliliğin, toz ve demir tozunun ete ulaşmasını önlemek için özellikle bıçak bileyici kullandıktan sonra temizlenmeli.

- 4.7.10 Önceki gün hazırlanan şavurma ve Salata artıkları tekrar kullanılmalı veya depolanmamalıdır.
- 4.7.11 Sürekli olarak pişirme sonrasında şavurmadan damlayan yağı gidermek için.

Referanslar:

- GSO standardı 1060: Şavurma Hazırlanması ve Elleçlenmesi İçin Genel Gereksinimler.
- Ürdün gıda ve ilaç kurumu: Şavurma Hazırlanması ve Elleçlenmesi İçin Genel Gereksinimler