

## De Hygiëncode voor de horeca

# 2-uursborging ongekoelde presentatie

*Algemene techniek voor het ongekoeld presenteren van producten die in principe gekoeld moeten zijn.*

### Inleiding

Eet- en drinkwaren die gekoeld bewaard moeten worden, mogen gedurende een periode van niet meer dan 2 uur ongekoeld worden gepresenteerd. Dit wordt aangeduid met "2-uursborging" of "Borging van ongekoelde presentatie". Er is een aantal strikte voorwaarden verbonden aan de ongekoelde presentatie (deze tekst vervangt de goedgekeurde hygiëncode niet):

- De periode van 2 uur moet aantoonbaar zijn (begin- en eindtijd).
- Het moet duidelijk zijn om welke hoeveelheid product het gaat (charge, aantal)
- De temperatuur van de gerechten moet bij aanvang 7°C of kouder zijn.
- Er moet worden vastgelegd hoeveel u na 2 uur heeft weggegooid.

De manier waarop u uw producten wilt presenteren staat u vrij. Wel moet u aan de voorwaarden uit de hygiëncode voldoen:

### Beheerd buffet of verkoopcounter

Bij een beheerd buffet kan de medewerker als volgt toezicht houden op de 2-uursborging. De medewerker kan de gepresenteerde producten markeren met bijvoorbeeld een teken, nummer of sticker op de (onderzijde van de) verpakking of schaal. Op een registratieformulier legt de medewerker de begin- en eindtijd van de presentatie vast en zorgt ervoor dat de resterende producten tijdig worden verwijderd.

### Onbeheerd buffet of verkoopcounter

Bij een onbeheerd buffet, waar de medewerker alleen de producten plaatst en verwijdert, moeten de gasten zelf kunnen bepalen of zij de producten nog kunnen eten. U kunt kaartjes bij het product plaatsen met daarop de begin- en eindtijd van de ongekoelde presentatie. Zorgt u ervoor dat voor de gasten duidelijk is op welke producten dit van toepassing is. In plaats van kaartjes kunt u ook een krijtbord of een ander middel gebruiken. De borging registreert u volgens de hygiëncode.

### Ongekoelde presentatie in restaurants of tijdens partycatering

Als u gekoelde producten (borrelgarnituur, voorgerechten) presenteert tijdens een evenement (trouwerij, receptie etc), dan zijn deze producten mogelijk langer dan 2 uur ongekoeld aanwezig. Deze producten vallen dan ook onder de 2-uursborging. Het is het handigst om elk gepresenteerd bord of schaalte te coderen. Als dit niet kan, zult u na 2 uur de producten in de zaal in een keer moeten vervangen.

### À la carte keuken

Soms is het uit culinair oogpunt wenselijk om gekoelde producten vóór consumptie op temperatuur te laten komen. Het tijdstip waarop u de producten uit de koeling haalt, geldt dan als begintijd voor de 2-uursborging. Ook geldt dat u moet kunnen aantonen dat u hebt voldaan aan de voorwaarden voor 2-uursborging, volgens de hygiëncode.