

VOEDSELVEILIGHEID BIJ ONGEKOELDE PRESENTATIE

Helder en kleurrijk
over voedselveiligheid



| INLEIDING

Het presenteren van producten zien we natuurlijk het liefst gekoeld. Maar soms is er ruimtegebrek of lukt het niet om de temperatuur van de uitgifte apparatuur onder de 7°C te houden. In dat geval is 2 uursborging, soms met steun van de uitgifte koeling, een mooie oplossing.

Het ongekoeld presenteren van producten is erg risicovol. Schadelijke bacteriën vermenigvuldigen zich namelijk snel bij tijd en temperatuur. Wanneer je er voor kiest om producten ongekoeld te presenteren moet je aan een aantal regels voldoen. Denk hierbij aan tijd, temperatuur en bewaartermijnen. In deze folder vind je deze regels vanuit onder andere de Hygiëncode voor de horeca 2016 en geven wij je tips hoe je de (verplichte) registratie en borging gemakkelijk en aantoonbaar kun houden en hoe je daarnaast de besmetting van de gepresenteerde producten zoveel mogelijk kunt voorkomen.

| TIJD

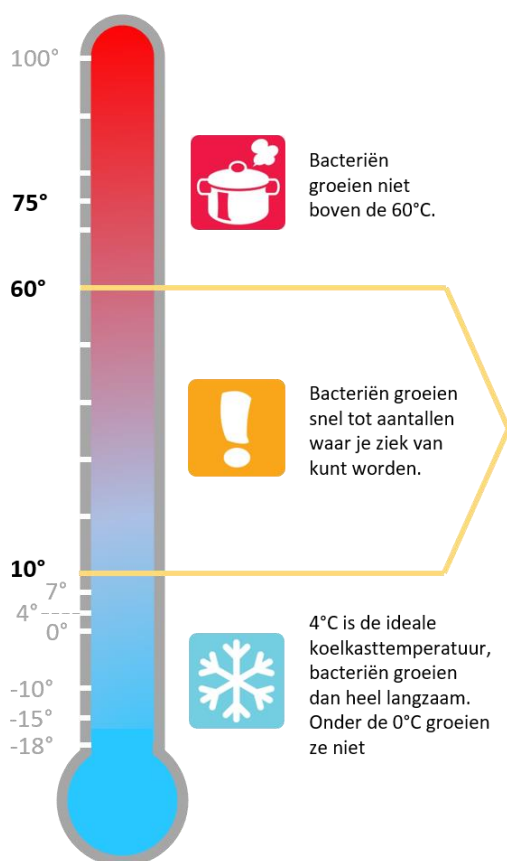
Tijd is een belangrijke factor bij de groei van schadelijke bacteriën. De meeste ongekoelde producten mogen daarom 2 uur gepresenteerd worden. Deze tijd gaat in op het moment dat de producten uit de koeling worden gehaald, ongekoeld in de uitgifte staan of direct na de bereiding. Zorg er daarom voor dat de producten niet te vroeg al ongekoeld op het buffet liggen terwijl deze nog niet geopend is!


Alle producten voor directe consumptie die normaliter gekoeld bewaard of gepresenteerd worden mogen 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden. Let daarbij wel op risicovolle producten zoals bijvoorbeeld carpaccio of gerookte zalm. Deze producten mogen weliswaar 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden, maar door de gevoeligheid van deze producten adviseren we je deze extra goed in de gaten te houden.



| TEMPERATUUR

Tijdens ongekoelde presentatie loopt de temperatuur van het gepresenteerde product op. Door deze toename in temperatuur worden er betere omstandigheden gecreëerd voor bacteriën om in te groeien. Door met een juiste temperatuur de presentatie te starten zorg je ervoor dat de groei van bacteriën binnen de grenzen blijft. Daarnaast zorgt de tijdsborging ervoor dat bacteriën onder de kritische grens blijven zoals hieronder ook te zien is.



	 Bacteriegroei Ongekoeld bewaren	Bacteriegroei Gekoeld bewaren
10.00	1	1
11.00	8	2
12.00	64	4
13.00	512	8
14.00	4.096	16
15.00	32.768	32
16.00	262.144	64
17.00	2.0973.152	128
18.00	16.000.000	256

TEMPERATUUR EISEN

De producten die je onder 2 uursborging plaatst moeten 7 graden of kouder zijn als ze worden gepresenteerd. Voor een aantal producten geldt een uitzondering:

- **Producten die direct na bereiding worden gepresenteerd**

Denk hierbij bijvoorbeeld aan gekookte eieren of gegrilde groenten. Wanneer je deze producten in de uitgifte plaatst moet je er wel voor zorgen dat deze niet te dicht op of naast andere (ongekoelde) producten geplaatst worden. Dit voorkomt dat de overige producten in de uitgifte onnodig opwarmen.

- **Samengestelde producten**

Denk hierbij aan een belegd broodje. Bij aanvang zorg je ervoor dat het beleg 7 graden of kouder is. Het broodje hoeft niet onder de 7 graden te zijn.

VERLENGDE ONGEKOELDE PRESENTATIE

Bepaalde producten mogen gedurende de dag van bereiding en de dag erna ongekoeld gepresenteerd worden. Voorbeelden hiervan zijn hartig gebak (gebak zonder room). Dit moet echter wel door jezelf of de leverancier onderzocht worden door middel van een bederfelijkheidstest.

Er kan uit de bederfelijkheidstest bijvoorbeeld komen dat het product 8 of 12 uur ongekoeld gepresenteerd mag worden. De resultaten van de bederfelijkheidstest moeten op de locatie of het hoofdkantoor van de organisatie beschikbaar zijn.

Kijk voor producten als saucijzenbroodjes, rijstevlaai, quiches en dergelijke naar de regels in de Hygiëncode voor de brood-en banketbakkerij.

TUSSENTIJDSE METINGEN

Metten is weten! Het is altijd goed om tussendoor de temperatuur te meten van producten onder 2 uursborging. Zo kun je zien of de omgevingstemperatuur niet erg is opgelopen en het product misschien beter op een andere plek kan staan (bijvoorbeeld niet vlakbij een bakplaat of een raam waar de zon op de producten kan schijnen). Je bent niet verplicht deze metingen te registreren, maar dat mag uiteraard wel.

| BEWAARTERMIJNEN

Omdat de producten ongekoeld gepresenteerd zijn en de schadelijke bacteriegroei al is toegenomen moeten de producten na de ongekoelde presentatie (van 2 uur) worden weggegooid. Zelfbereide producten mogen maximaal 1 dag na de bereiding ongekoeld gepresenteerd worden, maar dan mogen ze niet eerder gepresenteerd zijn geweest.

Bijvoorbeeld: Een salade die op maandag gemaakt is, en niet eerder gepresenteerd is, mag dinsdag nog onder 2 uursborging worden verkocht, maar woensdag niet meer.

Producten die onder borging zijn gepresenteerd mogen niet uit het buffet worden gehaald om terug te koelen en later weer te presenteren. De koelketen is op dat moment al onderbroken. De temperatuur is al boven de 7 graden opgelopen en het product heeft vaak al onafgedekt in de uitgifte gestaan!

LET OP!

- Ongekoelde **sushirijst** moet 8 uur na de bereiding zijn geconsumeerd. Hier is de bereiding en de ongekoelde presentatie van de sushi bij inbegrepen.
- Producten die overblijven van de ongekoelde presentatie mogen meestal niet verwerkt worden in andere gerechten. Check hiervoor de betreffende hygiëncode.

| REGISTRATIE 2-UURSBORING

De werkwijze voor 2-uursborging moet praktisch uitvoerbaar zijn, onder alle omstandigheden zoals bij drukte of meer en minder ervaren medewerkers ter plaatse. Borging en registratie is overigens niet nodig wanneer de presentatie (aantoonbaar) niet langer dan 2 uur duurt.

Je kunt proces van ongekoeld presenteren borgen door op verschillende manieren:

1 **Markeer de omverpakking**

Kies voor het aanbrengen van het tijdstip op de verpakking voor een sticker of notering met een onuitwisbare markering.

2 **Markeer het presentatiebordje**

Sommige producten worden gepresenteerd op afzonderlijke bordjes. De starttijd kun je dan aanbrengen door middel van een gekleurde sticker die correspondeert met een tijdsvak.

Bijvoorbeeld: paars is van 10:00 tot 12:00 uur en rood is van 12:00 tot 14:00 uur.

3 **Gebruik borgingskaartjes**

Je kunt ook borgen door middel van borgingskaartjes.

Hier kun je, in het zicht van medewerkers, de naam van het product opschrijven, maar ook wat de begin- en eindtijd is van de ongekoelde presentatie of een schema noteren van producten die je kunt aanvinken. Zo is voor iedereen duidelijk wanneer een product verwijderd moet worden.

REGISTRATIEVERPLICHTINGEN

Je bent verplicht om een registratie bij te houden van de ongekoelde uitgifte en deze minimaal 1 jaar te bewaren. Op die manier kun je bij inspectie of in het geval van een vermeende voedselvergiftiging of voedselinfectie aantonen dat je voedselveilig werkt.

REGISTRATIE OP PAPIER OF DIGITAAL?



Registratie mag zowel op papier als digitaal worden bijgehouden. De registratie moet bij controle altijd inzichtelijk zijn! Dit is vaak bij digitale registratie niet het geval. Zorg er dus voor dat er altijd iemand aanwezig is die toegang heeft tot de digitale registratielijsten.

| HYGIENE BIJ ONGEKOELDE UITGIFTE

BUFFETBESMETTING

Net als bij de presentatie van gekoelde- en warme producten moet je er ook bij de ongekoelde uitgifte alles aan doen om besmetting van het product te voorkomen. Serveerbestek is hierbij een vereiste. Maar denk ook aan voldoende afstand tussen de gast en het product, eventuele ademschotten of het afdekken van het product. Zorg dat er oog is voor besmetting door gasten. Verwijder producten die bijvoorbeeld zijn aangeraakt met de handen of waar over gehoest of geniest is en registreer deze als derving.

GEKOELDE PRESENTATIE OP IJS?




In buffetpresentaties wordt vaak gebruikt gemaakt van ijs. Een veel gemaakte fout is dat men er dan automatisch vanuit gaat dat dit dan gekoelde presentatie is. Vaak is de kerntemperatuur echter boven de 7°C omdat het product niet voldoende in het ijs staat. Is dit bij jou ook het geval? Dan valt ook deze manier van presenteren onder ongekoelde presentatie.

| MEER INFORMATIE

Heb je na het lezen van deze informatie nog vragen of advies nodig? Het Team van Sensz staat voor je klaar.

Neem geheel vrijblijvend contact met ons op! We zijn je graag tot dienst.

Neem ook eens een kijkje in onze [webshop](#) voor producten om voedselveilig te kunnen werken.

 **035 – 678 09 17**

 servicedesk@sensz.nl



Deze folder is een uitgave van Sensz B.V.
www.sensz.nl

Beeld:
Thomas Dorff Fotografie
PEXELS

Bronnen:
Hygiëncode voor de horeca 2016

Gepubliceerd:
mei 2020