

## Everclean BVBA

Datum aanmaak  
18 april 2016

### WERKINSTRUCTIE ONGEKOELD PRESENTEREN

Indien koeling behoevende / bederfelijke producten niet gekoeld kunnen worden, mag u producten gelimiteerd ongekoeld presenteren. De maximale tijdsduur voor de presentatie is 2 uur. Dit geldt voor alle producten welke normaal gesproken gekoeld opgeslagen / aangeboden dienen te worden. Er zijn een tweetal uitzonderingen op deze 2 uurstermijn.

Voor pannenkoek- / poffertjesbeslag geldt maximaal 1 uur en voor sushirijst geldt maximaal 6 uren presenteren / bewaren.

Voorwaarden:

- Dek producten zo veel mogelijk af om besmetting van buiten te voorkomen.
- Plaats de producten per productgroep gescheiden op de presentatie (voorkom kruisbesmetting van product naar product)
- Houd tijdens het buffet / de presentatie toezicht om ongeregelheden te voorkomen en op te lossen.

Er kan worden gekozen voor twee manieren van borging:

- a. **Kleurcodes** voor een 2 uurs termijn
- b. Stickering / kaartjes met de **exacte bereidings- en eindtijd**

Registratie van de tijdsborging dient per buffet / presentatie en per keer vastgelegd te worden.

Uitzondering: Als de presentatie (buffet) niet langer dan 2 uur duurt en alle restanten worden weggegooid, is het bijhouden van een aparte registratie onder voorwaarden niet nodig. Wel dient voor uw gasten, uw personeel en voor de NVWA duidelijk te zijn wat de tijden zijn waarop een buffet is geopend (van – tot).

Deze uitzondering geldt niet voor het ongekoeld bewaren van pannenkoek- / poffertjesbeslag.