

进行有两小时保障的不冷藏展示产品 (2-Uursborging ongekoelde presentatie)

原则上必须冷藏的产品在没有冷却条件下进行展示的一般技术。

绪言

必须冷藏保存的食品和饮品，可以在不超过两小时的时间内进行不冷藏的展示。这个做法的名称是“有保障的两小时”或者“对不冷藏条件下的展示的保障”。进行不冷却条件下的展示，有若干严格的条件（本文不取代已经批准的卫生条例）：

- 两小时的时段（其开始和结束的时间）必须能够被证明。
- 所展示的产品的数量（批数、件数）必须是清楚的。
- 开始展示时，菜肴温度必须是7°C或者更冷。
- 您在两小时的展示后扔掉多少产品，必须被记录下来。

您可以自由地确定展示您的产品的方式。但您必须遵守卫生条例规定的要求：

有人看管的自助餐或销售柜台

就一个有人看管的自助餐而言，雇员可以用如下方法监督有保障的两小时的展示。例如，雇员可以在被展示的产品上注明一个符号或号码，或者在包装或盘子（的下面）上贴个标签。雇员必须把产品展示的开始和结束时间记录在一个登记表格上，然后负责把多余的产品被及时地去掉。

没有人看管的自助餐或销售柜台

在没有人看管的自助餐，雇员只负责摆放和去掉产品，顾客必须能够自己决定他们是否还可以食用被展示的产品。您可以在产品旁边放卡片，上面写着没有冷却的产品展示开始和结束时间。要做到使顾客明白这些信息适用于哪些产品。您也可以使用黑板或其他工具取代卡片。然后就要按照卫生条例的规定，对有保障的展示情况进行登记。

餐馆里或在联欢会送餐中的没有冷藏的产品的展示

当您在活动（婚礼、招待会等）中展示冷却的产品（酒会小食、开胃前菜等）时，这些产品有可能要在外面摆放超过两个小时的时间。因此，这些产品也属于要保障其展示时间不超过两小时的产品范围内。最方便的方法是在每个被展示的盘子或盆子下面写个记号。如果做不到这一点，您必须每隔两小时更换摆在大厅里的产品。

根据菜单点菜的餐馆

从美食角度看，让冷藏的产品在消费前恢复室温，有时是可取的。此时，您把产品从冷藏箱里取出的时刻，就被视为有保障的两小时展示时段的开始时间。您也必须能够证明您遵守了卫生条例规定的有保障的两小时展示时段的条件。