

# AAN TAFEL!

## WARM VOEDSEL

Maximum 2 uur op tafel, daarna in de vuilbak!

## KOUD VOEDSEL

De '30-minuten-regel':

Producten die je niet diezelfde dag gaat consumeren maximaal 30 minuten buiten de koeling houden (om aan bewaarvoorschrift te voldoen)! Producten pas uit de koeling halen indien je ze nodig hebt. Hoe minder lang uit de koeling, hoe beter! En heb je ze niet meer nodig, zet ze dan afgedekt terug in de koelkast!

De 'twee-uren-regel' :

Bederfbare voedingsmiddelen mogen niet langer dan 2 uur in de 'gevaarlijke' temperatuurzone (7-65°C) blijven. Ze dienen dus bij de voorbereiding in minder dan 2 uur verwerkt en geconsumeerd te worden of verwarmd worden tot boven 65°C.

## TIPS

- Maak schaduw door een zeil boven de tafel te spannen
- Dek alles af wat kan.  
vb. deksel op de smeerstof, deksel op de confituur-pot,..
- Leg de charcuterie op een bordje dat je kan afdekken met een ander bord zo maak je schaduw voor de charcuterie en dek je deze af voor wespen, vliegen en ander ongedierte.
- Zet niet alles tegelijk op tafel!
- Je kan beter met weinig beginnen en bijhalen indien nodig want..  
Alles wat in de zon heeft gestaan = voor de vuilbak!