

## EKSEMPEL PÅ EGENKONTROL

Dette eksempel kan bruges i forbindelse med indførslen af egenkontrol i daginstitutionen, der får leveret mad af Fru Hansen Kælder. Den risikovurdering og hygiejnepraksis, der ligger til grund for eksemplet er baseret på aktiviteterne i daginstitutioner, der anvender konceptet Varm mad og smør selv med lun ret.

Eksemplet skal derfor gennemgås og rettes til, så det passer til dit køkken, før du kan bruge det som egenkontrol.

### Registrering

For at Jeres køkken kan blive godkendt og registeret hos fødevaremyndighederne, skal der sendes et ansøgningsskema til fødevareregionen. Skemaet kan downloades på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) eller på [www.virk.dk](http://www.virk.dk).

Ansøgningsskemaet skal indeholde oplysninger om, hvilken form for mad der ønskes tilberedt og kan med fordel suppleres med plantegning og/eller udførlig beskrivelse af køkkenets indretning eventuelt suppleret med nogle billeder. Ansøgningen må gerne indeholde så mange detailoplysninger om indretningen som muligt for at minimere efterfølgende krav om ændringer i indretningen, når fødevareregionen kommer på tilsyn i institutionens køkken.

Kontaktoplysninger til Fødevareregion Syd

#### **Kontrolafdeling Vejle**

Tysklandsvej 7

7100 Vejle

Tlf.: 72 27 55 00 og bed om Kontrolafdelingen

Kontaktoplysninger til Fødevareregion Øst

#### **Kontrolafdeling Rødovre**

Fjeldhammervej 15

2610 Rødovre

Tlf.: 72 27 60 00 og spørg efter Kontrolafdelingen

**"Institutionens navn " EGENKONTROLPROGRAM**

**INSTITUTIONENS NAVN:**

**ADRESSE:**

**BY:**

**ANSVARLIG:**

**KONTAKTPERSON FØDEVAREREGION:**

**DATO:**

## 1 Beskrivelse af daginstitutionen

### 1.1 Omfang af produktion

Der bliver dagligt leveret frokost til X børn (skriv)

---

---

---

---

## **1.2 Sortiment og tilvirkning**

NB: hvis I servere morgenmad og eftermiddagsmad skal det ligeledes skrives her.

### **Færdigretter:**

*Den varme mad:*

Den varme mad er færdigretter. Retterne er tilberedt i produktionskøkkener, pakket i 1/3 og 1/2 gastro og leveres på frost. Det betyder, at der ikke er anden tilvirkning end optøning, opvarmning og anretning.

### **Lune retter:**

De lune retter er tilberedt i produktionskøkkener, pakket og leveret på frost. Det betyder, at der ikke er anden tilvirkning end optøning, opvarmning og anretning.

### **Madsalater:**

Madsalaterne, som typisk består af ris, pasta eller kartofler samt grøntsager leveres færdigtillberedte som kølevarer. Det betyder, at der ikke er anden tilvirkning end anretning.

### **Smør selv:**

Kødpålægget leveres kun tilberedt og som kølevarer. På den måde sikres det, at der ikke kommer fersk kød ind i køkkenet. Pålægget skal kun portioneres, skæres ud og anrettes på fade mm.

### **Grøntsager:**

Grøntsagerne leveres hele, skrællet og skyllet, dermed sikres det, at der ikke kommer jord ind i køkkenet.

Grøntsagerne vil primært bestå af peberfrugter, tomater, agurk, svampe, broccoli. Samt grove grøntsager som gulerødder, kartofler, løg, rodfrugter, kål mm.

Institutionen skal selv fremstille de friske salater.

Alternativt kan grøntsagerne også leveres med skræl, det bevirker at de skal rense og udskære.

### **Brød:**

Brødet leveres på frost. Det betyder, at der ikke er anden tilvirkning end optøning, opvarmning og anretning.

### **Æg:**

Æg leveres færdig kogte og pillede samt pasteuriserede æg.

### **Tørvarer:**

The, kaffe, mel, gryn, cealier, pasta, ris mm.

## 2 Institutionens aktiviteter

Institutionen skal gennemgå sine aktiviteter og afkrydse de relevante.

Vælg (x)	Aktiviteter	Kontrolleres	Hvor tit skal det skrives ned?
	Varemodtagelse	Ved hver varemodtagelse	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge <input type="checkbox"/> andet:
	Opbevaring køl og frost	Dagligt	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge <input type="checkbox"/> andet:
	Opvarmning	Hver gang	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge <input type="checkbox"/> andet:
	Varmholdelse	Hver gang	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge <input type="checkbox"/> andet:
	Adskillelse	Dagligt	Kun ved fejl
	Rengøring	Dagligt	
	Personlignhygiejne	Dagligt	
	Uddannelse	Ved ansættelse	Ved ansættelse
	Vedligeholdelse/skadedyrssikring	Løbende	Løbende og ved mangler/skadedyr Min. 1 gang pr. år
x	Sporbarhed		Fakturaer skal kunne fremvises
x	Tilbagetrækning		Ved tilbagetrækninger
x	Revision	Årligt og ved ændringer	Årligt Noter hvilken måned
	Andet:		

### 3 Varemodtagelse

Maden leveres af Fru. Hansens Kælders distributør Dansk Cater (DC), som afleverer fødevarerne til institutionen omkring kl. 6.00 til 8.00 i åbningstiden, eller efter aftale. DC, har et godkendt egenkontrolprogram, og disse har ansvaret for, at reglerne overholdes indtil levering af fødevarerne.

#### Følgende skal kontrolleres ved hver levering:

- Varer der er ødelagt under transport eller ved levering skal kasseres og erstattes.
- Varerne skal være adskilt under transporten og ved levering således at kød og grønt er pakket hver for sig.
- Varer der har været opbevaret uden for køl i mere end tre timer skal kasseres.
- Temperaturen skal henholdsvis være for kølevarer max +2° C - +5° C og frostvarer -18° C eller koldere
- At holdbarhedsdatoen ikke er overskredet
- At mærkningen er korrekt

#### Ved fejl:

Beskriv hvad der foretages når der konstateres fejl. Det kan for eksempel være at:

- Varerne returneres
- Varerne vurderes og anvendes straks, hvis dette ikke udgør nogen risiko
- Varerne vurderes og kasseres
- Fru. Hansens Kælder kontaktes

Fejl skal altid dokumenteres i **skema 1 "varemodtagelse"**

#### Dokumentation:

Ved hver levering og fejl skal altid dokumenteres.

#### 4. Opbevaring af fødevarer

Fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt. Fødevarer må ikke placeres på gulvet.

##### Følgende skal kontrolleres hver dag

- Opbevaringstemperatur (køl max. +5°, dybfrost -18° C. Afhængig af temperaturkrav på varen).
- Holdbarhed på fødevarerne – er datoen overskredet.
- Færdigpakkede fødevarer må ikke anvendes med overskreden holdbarhedsdato.
- Placering af fødevarerne i køleskabet/ene er fordelt således, at der adskillelse mellem, tilberedt mad, færdig produceret mad og grøntsager/frugt.
- Optøning af fødevarer skal ske på køl.

##### Ved fejl:

Beskriv hvad der foretages når der konstateres fejl.

Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer som fødevarerne kræver, skal der tages stilling til om varen kan anvendes eller om varen skal kasseres. For eksempel må færdigpakkede og tilberedte fødevarer, som har været opbevaret ved for høj temperatur, ikke anvendes men **skal kasseres**.

Fejl skal altid dokumenteres i **skema 2 "Opbevaring køl og frost"**.

##### Dokumentation:

En gang ugentlig og fejl skal altid dokumenteres.

## 5. Produktion

### 5.1 Opvarmning og anretning

#### *Den varme mad:*

Mad som opvarmes skal nå en temperatur på minimum **75° C** alle steder i produktet, også helt inde i centrum. Temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Maden opvarmes ud fra håndteringsmanualen, der er udarbejdet af Fru. Hansens Kælder, således at der sikres en centrumtemperatur på minimum 75° C. Dog skal I være opmærksomme på at tiden kan svinge fra udstyr til udstyr. Tiderne er derfor kun vejledende.

#### **Ved fejl:**

Hvis temperaturen ikke er 75° C fortsætter opvarmningen indtil temperaturen er opnået.

Der bør jævnligt laves kontrol af indstikstermometeret, for at sikre at termometeret måler korrekt, i fx kogende vand. Kogende vand har en temperatur på 99 -101° C lige under vandoverfladen.

#### **Dokumentation:**

En gang ugentlig og ved mistanke om fejl, hertil anvendes **skema 3 "opvarmning"**

#### *Den kolde mad:*

Ved anretning af smør-selv komponenterne skal maden anrettes på fade så fx hele leverposten ikke kommer ind på bordet mm.

Er der rester, som har været inde på de enkelte stuer skal maden enten;

- Kasserer, eller
- Smøres og gemmes til fx eftermiddagsmad, MEN ikke i længere end **tre timer**, fra den tages ud fra køl. Madderne skal stilles på køl ved max. 5° C indtil det skal bruges.
- Den lune ret som også er en del af smør-selv, må ikke gemmes men skal kasserer.

### 5.2 Nedkøling

De færdigfabrikerede varme retter og lune retter må ikke nedkøles og opvarmes igen – maden skal kasserer selv om der er rester.

### 5.3 Adskillelse

For at sikre, at der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, skal der under produktionen af mad være adskillelse mellem grøntsager/frugt, færdiglavede fødevarer mm.

Dette kan gøres blandet andet ved:

- At rengøre knive, spækbrætter, bordplader, snitemaskiner ved skift mellem håndtering af fødevarer.
- At anvende forskellige områder i køkkenet til de forskellige typer af produkter.
- At anvende forskellige skærebrætter til de forskellige typer af produkter.
- At placerer fødevarerne tildækket og adskilt.



- At adskille fødevarerne tidsmæssigt, med efterfølgende desinficering.

Beskriv nedenfor, hvordan fødevarerne adskilles:

I køleskabet

---

---

---

---

Under produktionen (beskriv områder eller tidsmæssigt adskilt)

---

---

---

---

**Ved fejl:**

Vurder om varen kan anvendes ved fx efterfølgende opvarmning eller kasser varen.

## 6 Varmholdelse

Mad der varmholdes som for eksempel sovs og tærter, skal efter varmbehandling til 75° C, varmholdes ved en temperatur på minimum 65° C. Temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Ved hver varmholdelse skal det sikres, at temperaturen er minimum 65° C.

Fødevarer som opbevares ved temperatur mellem 5 °C – 65 °C skal spises inden for **tre timer**.

### De tre timer styres ved: (skriv)

- P-skive
  - Nedskrivning af tidspunkter
  - Andet
- 
- 

### Ved fejl:

Hvis temperaturen er mindre end 65° C i mere end tre timer skal maden kasseres.

### Dokumentation:

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres i **skema 4 "Varmholdelse"**. Fejl skal altid dokumenteres.

## 7. Rengøring og desinfektion

Udfyld **skema 5 "Rengøringsplan"** og tilføj evt. manglende områder. Vær sikker på, at alle maskiner og lokaler bliver beskrevet i rengøringsplanen. Udpeg de maskiner og områder der skal desinficeres og marker dette i rengøringsplanen med D.

- Desinfektion kan foregå i opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på min. 80° C.
- Eller desinfektion kan foregå ved overhældning med kogende vand.
- Eller med et godkendt desinfektionsmiddel (HUSK! at skylle efter med koldt vand).

Andet:

- Desinfektion af service ved kendskab af smitsomme sygdomme fx, hvis der florerer en norovirus ("Roskildesyge") i institutionen.

Rengøring kontrolleres dagligt, inden produktionens begyndelse.

### **Ved fejl:**

Er rengøringen ikke i orden, gøres der rent inden opstart.

Husk at der altid skal være sæbe og papir ved håndvaskene også på toilettet.

## 8 Personlig hygiejne

Personlig hygiejne, der skal overholdes

- Rent arbejdstøj hver dag. Når der skiftets arbejdsopgaver kan det være nødvendigt, at skifte tøj.
- Det er nødvendigt med en god personlig hygiejne for at undgå at sprede bakterier fra personer til fødevarer. Derfor skal der vaskes hænder,  
før start  
ved skift af arbejdsopgaver  
efter toiletbesøg, hoste, nys, berøring af karklud, berøring af ansigt/hår mm.
- Personer, der har sår eller rifter på hænderne, skal have plaster på og ved store sår engangshandsker.
- Personer, der har væskende sår eller sår, der kan smitte andre, må ikke arbejde med mad.
- Personer, der lider af en sygdom eller har diarre, må ikke lave mad, da de kan forurene fødevarerne med sygdomsfremkaldende bakterier.
- Der må ikke ryges, hvor der opbevares fødevarer.

Andre regler:

- Smykker (skriv)
- 
- 

- Hovedbeklædning (skriv)
- 
- 

- Andre arbejdsfunktioner end fødevaretilberedning (skriv)
- 
- 

### 8.1 Procedurer for børn i køkkenet

Når der laves mad med børn i pædagogisk øjemed, skal de grundlæggende hygiejneråd gennemgås med børnene, inden start. Det er vigtigt at lære børnene at:

- Vaske hænder grundigt før og efter madlavning og altid efter toiletbesøg
- Man ikke putter fingrene i mund eller næse, når man arbejder med fødevarer

- Holde råvarer og tilberedte varer adskilt
- Man ikke smager på råvarer som råt kød, kødfars og kagedej med rå æg. I børneinstitutioner bør det kun være personalet, der håndterer råt kød og rå æg.
- Børn der ikke er i stand til at opretholde en rimelig personlig hygiejne under tilberedningen af maden, må ikke deltage i madlavningen.

**Sådan vasker man hænder.**

Tag fingerringe af. Skyl hænderne under tempereret vand.

Kom flydende sæbe på hænderne, fordel sæben godt, og vask hænderne i ca. 15 sekunder. Vær særlig opmærksom på at få vasket fingerspidser og negleområder. Det kan også være nødvendigt at vaske håndled og underarme, hvis armene kommer i kontakt med fødevarer.

Skyl til sidst hænderne og evt. underarmene omhyggeligt fri for sæbe under rindende vand.

Tør hænderne grundigt, i et papirhåndklæde.

## 9 Uddannelse

Institutionens leder, skal sikre, at personalet, som behandler fødevarer, gennemfører en uddannelse med certifikat i fødevarehygiejne.

Godkendte kurser kan ses på:

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) > [Fødevarerikkerhed](#) > [Tilberedning, hygiejne](#) > [Uddannelse i fødevarehygiejne](#)

Den ansatte skal have en uddannelse, når de:

- Er fyldt 18 år og tilvirker fødevarer
- Ikke har en fødevarefaglig uddannelse og ikke har deltaget i lignende kurser i fødevarehygiejne (godkendt af Fødevarestyrelsen)

Personer omfattet af kravet om uddannelse skal være begyndt senest tre måneder efter ansættelses- eller etableringsstart.

Lederen skal sikre at personalet er informeret om virksomhedens hygiejneregler og egenkontrollens gennemførelse.

### Dokumentation

Relevante oplysninger om navn, fødselsdato, start-/ansættelsesdato, uddannelse/hygiejnecertifikat og dato for ophørt ansættelse skrives i **skema 6 "Uddannelse"**.

Kopi af uddannelsesbeviser opbevares i egenkontrolmappen.

## 10 Vedligeholdelse og skadedyrssikring

Institutionens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres og dokumenteres løbende. Hertil anvendes **skema 7 "Vedligeholdelsesplan"** min. en gang pr. år.

Alle lokaler gennemgås. Husk også udenoms arealer, lagre og toiletter.

Kontrol af lokaler og inventar kan for eksempel være følgende:

- At vægge, gulve, lofter og karme er hele, jævne og afvaskelige.
- At inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust.
- At der ikke er skadedyr i lokalerne, som for eksempel fluer, møl, mus og rotter.
- At der ligger riste på kloakker.
- At døre og vinduer er tætte.

Ved tilstedeværelse af rotter skal kommunen og den lokale Fødevareregion kontaktes.

Nedenstående er en liste over, hvad der kan gøres for at sikre mod skadedyr.

- Gulvafløb skal have fastgjorte riste.
- Vinduer og døre skal slutte fast.
- Vinduerne skal have insektnet, hvis de kan åbnes.
- Ventilationsåbninger skal være sikret med fintmasket net.
- Rørgennemføringer skal være lukket fx med net.
- Der må ikke være større revner i ydermure.

## **11 Revision af egenkontrolprogram**

Er der problemer med egenkontrollen skal den revideres omgående for at korrigere fejl. Det er et krav, at egenkontrollen skal revideres mindst en gang om året. Hertil anvendes **skema 8 "Årlig kontrol og revision"**



## 12 Sporbarhed

Sporbarhed er muligheden for at kunne spore og følge en fødevare gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributions led.

Derfor skal I som institution kunne dokumenterer, hvor I får leveret en fødevare fra. Dette gøres for eksempel ved opbevaring af faktura. Faktura skal være specificeret så man kan identificere varerne.

## 13 Tilbagetrækning

Fødevarer der ikke lever op til kravene om fødevarer sikkerhed, og som eventuelt kan gøre mennesker syge, skal trækkes tilbage fra markedet.

Hvis institutionen modtager en skrivelse fra Fru. Hansens Kælder vedrørende tilbagetrækning af en fødevare, skal denne skrivelse gemmes som dokumentation i egenkontrolprogrammet sammen med et notat om, hvad institutionen har gjort. *For eksempel hvor mange stk. eller kg der er returneret eller kasseret.*

Yderligere oplysninger om tilbagetrækning kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

## 14 Fester, fødselsdage og andre private arrangementer

Private arrangementer, som fx fester og fødselsdage, er ikke omfattet af fødevarelovgivningen.

Når et arrangement i børneinstitutionen er af privat karakter, kan forældre medbringe mad, som er tilberedt hjemmefra.

### Eksempler på private arrangementer, som kan foregå i institutionen:

- Børnefødselsdage i institutionen, hvor forældre leverer mad eller evt. fødselsdagslagkage med creme, flødeskum m.v.
- Fester, hvor en institution i en invitation eller ved opslag beder forældrene om at lave mad til eksempelvis sommer- eller julefest. Forældrene vil i en sådan situation naturligt antage, at de selv har ansvaret for, at maden er i orden.
- Kolonier hvor forældrene kommer med mad, som de har tilberedt hjemme, og som bliver serveret for alle børnene.

## 15 Lejlighedsvisse arrangementer

Lejlighedsvisse arrangementer er arrangementer, der finder sted max seks til otte gange pr. år. Grænsen på seks til otte gange årligt er det antal gange det enkelte barn kan deltage i sådanne arrangementer. (Her indgår de private arrangementer ikke)

Lejlighedsvisse arrangementer skal ikke registreres, når aktiviteterne ikke giver anledning til hygiejniske problemer.

### Eksempler på lejlighedsvisse arrangementer.

- Temaugedag
- Middage ved højtider f.eks. jule- eller nytårsmiddag
- Kolonier (se dog også under afsnit 14)
- Fælles bålmad

Køkkenet i børneinstitutionen er omfattet af fødevarelovgivningen, men brugen af køkkenet til lejlighedsvisse arrangementer er undtaget fra kravet om registrering.

Der er ingen begrænsninger i, hvilke typer retter der må tilberedes og serveres ved disse arrangementer, når det blot foregår lejlighedsvist og eventuelt sammen med børnene. Men det forudsætter, at madlavningen ikke giver hygiejniske problemer.

Det betyder, at hvis nogen bliver syge af maden, har det givet anledning til hygiejniske problemer, og den ansvarlige for arrangementet – det vil sige institutionslederen - kan straffes på samme måde, som hvis køkkenet havde været registreret.

## 16 Supplement til madordningen

Forældrene må gerne købe visse fødevarer ind og levere dem til institutionen som et bidrag eller supplement til madordningen.

### Forældrene må tage disse fødevarer med hjemmefra:

- Færdigpakkede fødevarer i ubrudt emballage, indkøbt i forretninger  
ikke-letfordærlige fødevarer (f.eks. tørret pasta, kornprodukter, tørret frugt, helkonserves)  
  
langtidsholdbare produkter (f.eks. supper uden kølekrav)
- Købte og hjemmebagte brød og kager **uden** creme, flødeskum eller lignende.
- Hel frugt og grønt (både indkøbt og egen avl).

Hvis børneinstitutionen vurderer, at madvarernes udseende, lugt eller smag ved modtagelsen er unormal og eventuelt har været forkert opbevaret, må maden naturligvis ikke bruges til børnene.

Institutionen skal give forældrene den nødvendige information om grundlæggende hygiejne ved transport og opbevaring.

### Forældrene må ikke tage disse fødevarer med hjemmefra:

- Fersk kød og kødprodukter herunder pålæg (gælder både kølede og frosne fødevarer af denne art)
- Hakket kød og kødfars (herunder rå medisterpølse)
- Fersk fjerkrækød og fjerkrækødprodukter herunder pålæg (gælder både kølede og frosne fødevarer af denne art)
- Fersk fisk, ferske fiskevarer og fiskefars samt letkonserverede fiskeprodukter (gælder både kølede og frosne fødevarer af denne art)
- Fødevarer, der indeholder creme, flødeskum eller lignende
- Bønnespirer og andre letfordærlige grønsager (f.eks. snittet grønt)
- Fødevarer, der er tilberedt i private hjem (dog undtaget brød og kager, jf. ovenstående)
- Æg

Institutionens regler vedr. supplement til madordningen (skriv)

---

---

---

---

## 17 Bålmad

Institutionens regler vedr. bålmad (skriv)

---

---

---

---

## 18 Brug af æg fra egne høns

Hvis institution har egne høns, kan institutionen godt bruge æg fra hønsene til madlavning, til kage og bagværk generelt. Maden med æg skal dog varmes tilstrækkeligt igennem til en centrumstemperatur på minimum 75 °C.

Høns og andre dyr må ikke slagtes i institutionen og spises der.

## 19 Turmad

I forbindelse med turer ud af huset, hvor børnene skal have madpakker med, kan børnene godt hjælpe til med at pakke deres egen madpakke. Se afsnit 8.1 procedurer for børn i køkkenet.

Alt den mad som har været fremme på "madpakkebordet" skal kasseres, hvis der er mad i overskud eller anvendes inden tre timer fra det er taget ud fra køl.

Sørg for at der altid er ta-tøj i de forskellig madvarer, så børnene ikke skal tage med fingrene.

Den køkkenansvarlige må gerne smører madpakkerne dagen før – OBS her må børnene ikke hjælpe. Det er ligeledes vigtigt, at alt pålæg og lignende hurtigt kommer tilbage på køl.

Suppe må gerne medbringes på termokander. Se afsnit 5 og 6.

ALT MAD ligegyldigt om det er varmt eller koldt, skal spise inden tre timer fra det er taget ud fra køl eller ovn.

<b>Kontrollen skal foretages ved hver leverance</b>
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1. gang i ugen <input type="checkbox"/> andet, hvor tit: _____
<b>Fejl skal altid skrives ned.</b>
<b>Temperaturgrænser varer: Køl max. 5 °C. Dybfrost max. – 18 °C. Øvrige temperaturer:</b>

Dato og år	Vare	Skriv målt temperatur	Kontrolleret dato/mærkning/emballage (✓)	OK	Fejl	Kontrol udført af
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				

<b>Fejl</b>
<input type="checkbox"/> Varen er returneret. <input type="checkbox"/> Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko. <input type="checkbox"/> Varen er vurderet og Kasseret <input type="checkbox"/> Leverandøren er kontaktet. <input type="checkbox"/> Andet:
Udført af: _____ dato: _____

Kontrollen skal udføres daglig.									
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned?: En gang pr. uge__ eller andet __									
Der skal altid skrives ned, hvad der blev gjort ved fejl.									
Dato:	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	OK	Fejl	Kontrol udført af
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			

Hvis du har mere end 6 køle eller fryse skabe/montre, så brug evt. flere skemaer

Fejl		
Dato:	Hvad er der foretaget for at rette fejlen?	Fejlen rettet af:
	Fødevarerne blev kasseret Andet:	
	Fødevarerne blev kasseret Andet:	

Opvarmning					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____					
Temperaturen skal være minimum 75 °C i midten af madvaren.					
Dato	Madvare	Temperatur efter opvarmning.	OK	Bemærkninger.	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Varmholdelse.					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____ Fejl skal altid skrives ned. Temperaturen skal være minimum 65 °C i madvaren.					
Dato	Madvare	Temperatur i madvaren	Ok	Fejl Hvad der gjort for at rette fejlen.	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			



## Rengøringsplan, skema 5.

(kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres)

	Dagligt	Ugentligt	Månedligt	3. måned	Andet (skriv)
<b>Køkken:</b>					
Vægge/vinduer					
Gulve					
Lofter					
Køleskabe					
Frysere					
Ventilation					
Hylde					
Skabe					
Borde					
Maskiner:					
Andet:					
<b>Lager:</b>					
Gulv					
Loft					
Vægge/vinduer					
Køleskabe/frysere					
Hylde					
<b>Toiletter:</b>					
Toilet					
Håndvask					
Vægge/vinduer					
Gulv					
Loft					
<b>Udenomsarealer:</b>					
Affald					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske ?

**Uddannelse, skema 6.**

<b>Navn</b>	<b>Fødselsdato</b>	<b>Ansættelse/start dato</b>	<b>Uddannelse/hygiejnecertifikat</b>	<b>Ansættelse ophørt</b>

**Husk**

**Kopi af ansattes uddannelsesbevis isættes egenkontrolmappen.**

**Vedligeholdelsesplan, skema 7.**

År 20\_\_

(Der noteres fejl og mangler ved vedligeholdelse, samt hvornår de udbedres)

	<b>Fejl / Mangler konstateret:</b>	<b>Dato:</b>	<b>Forventes udbedret i uge:</b>	<b>Udbedret Dato:</b>
<b>Bygninger/Lokaler</b>				
<b>Inventar og udstyr</b>				
<b>Udenomsareal:</b>				

<b>Skadedyr:</b>	<b>Dato:</b>	<b>Udført af:</b>
Hvad er der sket?		
Hvad har du gjort?		

**Årlig kontrol og revision, skema 8.**

Gennemgås minimum 1 gang Årligt

<b>Kontrol /revidering af:</b>	<b>Gennemgang af:</b>	<b>Ja Sæt X</b>	<b>Nej ikke i orden. Skriv hvad der gøres.</b>
<b>Vedligeholdelse:</b>	Bliver vedligeholdelsesplanen fulgt?		
<b>Skadedyr:</b>	Er der sikret mod skadedyr? Døre og vinduer, gulve og vægge skal være tætte og uden huller. Der skal være insektnet for åbne vinduer og døre.		
<b>Rengøring:</b>	Følges rengøringsplanen?		
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig? Husk nyt udstyr.		
<b>Produktion:</b>	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang?		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år?		
<b>Medarbejdere:</b>	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen?		
	Har alle medarbejdere uddannelse?		
	Har virksomheden kopier af ansattes uddannelsesbeviser?		
<b>Egenkontrollen:</b>	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl?		
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne?		

Kontrolleret af: \_\_\_\_\_ Dato/År: \_\_\_\_\_