BILAG

HÅNDBOG TIL FÆLLESKØKKENER I FRITIDSLIVET

NORDEA FONDEN

LOKALE OG ANLÆGS FONDEN

Bilag 1

Egenkontrolsprogram for FLEXkøkkenet

Indhold:

1. Overordnet beskrivelse af delekøkkenet
2. Virksomhedens aktiviteter
3. Varemodtagelse
4. Opbevaring af fødevarer
5. Adskillelse
6. Rengøring og desinfektion
7. Personlig hygiejne
8. Uddannelse
9. Skadedyrssikring
10. Sporbarhed
11. Tilbagetrækning

1. Beskrivelse af brug af køkkenet

Delekøkkenet er køkkenfaciliteter, som kan udlånes til produktion med salg eller undervisning og fritidsaktiviteter.
Aktører der låner køkkenet til produktion af mad til videresalg, varetager selvstændigt deres egenkontrol koblet op til eget egenkontrolprogram.
Aktører der låner køkkenet til undervisning eller fritidsaktiviteter, skal følge delekøkkenets retningslinjer for at sikre køkkenets hygiejniske standard.
Det er lederen af delekøkkenets ansvar, at de respektive produktioner i køkkenet holdes adskilt, og at køkkenets hygiejniske standard efterleves.

2. Virksomhedens aktiviteter

AKTIVITETER	HVOR OFTE SKAL DET KONTROLLERES?	HVOR OFTE SKAL DET REGISTRERES?
Varemodtagelse	Ved hver varemodtagelse	Hver gang
Adskillelse	Dagligt	Kun ved fejl
Rengøring	Dagligt	Kun ved fejl
Personlig hygiejne	Dagligt	Ingen registrering
Uddannelse	Ved ansættelse som køkkenansvarlig	Ved ansættelse
Vedligeholdelse/ skadedyrssikring	Løbende	Løbende og ved mangler/ skadedyr. Min. 1 gang pr. år
Revision	Årligt og ved ændringer	Årligt, August
Sporbarhed		Fakturaer gemmes i 2 år
Tilbagetrækning		Ved tilbagetrækning

3. Varemodtagelse

Fødevarer modtages kun fra autoriserede, danske virksomheder (Hørkram, Fiskerikajen, netto). Alle varer leveres til køkkenet.

Ved varemodtagelse kontrolleres følgende
Levringstemperatur. Ved hver varemodtagelse, foretages der stikprøvekontrol ved de varer, hvor der er krav til temperaturen.
Er emballagen hel og intakt.
Er holdbarheden i orden.
Er mærkningen korrekt.

Ved fejl
Fejlen og den korrigerede handling beskrives i skemaet for varemodtagelse. Det kan for eksempel være:
Varerne returneres.
Varerne vurderes og anvendes straks, hvis dette ikke udgør nogen risiko.
Varerne vurderes og kasseres.
Leverandøren kontaktes

Dokumentation
Én gang om ugen registreres kontrol. Fejl og korrigerede handling registreres hver gang. Dette i skemaet "varemodtagelse".

4. Opbevaring af fødevarer

Fødevarerne skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Hver dag kontrolleres
Opbevaringstemperatur (køl max. +5°C, dybfrost –18°C. og fisk max +2°C (på is).
Holdbarhed på fødevarerne. Vurder om fødevarerne kan anvendes. Færdigpakkede fødevarer må ikke anvendes med overskreden holdbarhedsdato.
Placering af fødevarerne: Der er adskillelse mellem råt kød, tilberedte fødevarer, grøntsager og fisk
Optøning af fødevarer sker på køl.

Ved fejl
Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer, som fødevarerne kræver, tages der stilling til, om varen kan anvendes, eller om varen skal kasseres.

Dokumentation
Temperaturer på køl og frost registres en gang om ugen. Fejl og korrigerede handlinger dokumenteres altid.

5. Adskillelse

For at sikre, der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, er der adskillelse af grøntsager, råt kød, fisk og færdiglavede fødevarer mm. under produktionen og oplagringen.

Dette gøres blandt andet ved
- at rengøre knive, spækbrætter, bordplader, snittemaskiner ved skift mellem håndtering af fødevarer.

- at anvende forskellige områder i køkkenet og skærebrætter til de forskellige typer af produkter.
- at placere fødevarerne tildækket og adskilt

Det kontrolleres løbende at fødevarerne holdes adskilte under produktion og opbevaring.

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

Hvordan adskilles fødevarer
De forskellige aktører i køkkenet holder deres fødevarer adskilt i kølerummet ved at opbevare dem i lukkede plastkasser.

Der er kasser i forskellige farver til forskellige typer af råvarer:
Grønt, råt kød, rå fisk og færdigtilberedte varer.

Kølerummet er ydermere inddelt med hylder til de forskellige aktører.

Køkkenet er inddelt i forskellige områder: Kød/fisk, grønt, bagning og varm tilberedning.

6. Rengøring og desinfektion

DAGLIG RENGØRING - MELLEM HVER PRODUKTION

Hvad	Hvordan
Gulve	Gulvet i køkkenet, kølerum og opvaskerum fejes og skrubbes derefter med sæbevand, som svabes væk. Tøm og vask filtre ved afløb.
Borde og vægge	Alle bordflader vaskes med sæbevand og desinficeres. Væggene ved produktionsborde ligeså.
Vaske	Alle madrester fjernes fra vaske, som vaskes med sæbevand og desinficeres
Maskiner	Alle maskiner der har været i brug, vaskes med sæbevand og desinficeres.
Døre	Vaskes med sæbevand og desinficeres
Affald	Al affald smides i containere. Der må IKKE efterlades affald når køkkenet er lukket
Opvaskemaskine	Rengøres for madrester og skylles igennem med vand.
Opvaske- rum	Alle bordflade og bagvæggen ved vasken vaskes af med sæbe-vand og desinficeres.

UGENTLIG RENGØRING

Hvad	Hvordan
Ovn	Skrubbes ned med ovnrens og køres på rengøringsprogram
Kølerum	Alle hylder og vægge vaskes ned med sæbevand og desinficeres
Køleskabe	Alle flader og vægge vaskes ned med sæbevand og desinficeres. Filter vaskes.
Udsugning	Udsugning låger vaskes i opvaskemaskine. Flader og filter vaskes med sæbevand
Hylder	Alle hylder vaskes ned med sæbevand.
Vægge	Vægge som ikke indgår i den daglige rengøring vaskes ned med sæbevand

MÅNEDLIG RENGØRING

Hvad	Hvordan
Fryser	Afrimes og rengøres med sæbevand. Filter vaskes.
Opbevaringsskabe og hylder	Tørres af med sæbevand
Loft og vinduer	Vaskes med sæbevand

7. Personlig hygiejne

A - Brug rent arbejdstøj
Rent arbejdstøj benyttes hver dag.
Der skiftes arbejdstøj, hvis det er nødvendigt ved skift af arbejdsopgaver. Dette kunne være efter udskæring af fisk/kød eller efter rengøring.

B - Vask hænder
Inden du begynder at arbejde med fødevarer
Når du skifter arbejdsproces
Når du kommer fra pause
Når det er nødvendigt (efter nys mv.)
Når du har været på toilettet

C - Sygdom
Har du væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme, skal du henvende dig til virksomhedslederen, og det er efterfølgende virksomhedslederens ansvar, hvornår du kan genoptage arbejdet.

D - Rygning
Der må ikke ryges, hvor der produceres / opbevares fødevarer.

E - Andre regler
Smykker: der må ikke bæres ringe, armbånd eller ure ved madlavning. Øreringe mv. må ikke kunne fald ud.

Hovedbeklædning og hår. Hår skal være opsat eller under tørklæde/hat/kasket.

8. Uddannelse

Køkkenkoordinatoren skal have at hygiejnebevis inden for fødevarehygiejne. Køkkenkoordinatoren har ansvaret for den hygiejniske standart, hvilket bl.a. indebærer at brugere af køkkenet er informeret om virksomhedens hygiejneregler og egenkontrollens gennemførsel.

9. Vedligeholdelse og skadedyrssikring

Virksomhedens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres løbende og registreres ved fejl. Der er minimum en årlig gennemgang.

Alle lokaler gennemgås, også udenoms arealer, lagre og toiletter. Det kontrolleres at:

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.
At termometre, der anvendes til temperaturmålinger i fødevarer, viser korrekte temperaturer.

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

Kontrol af termometre kan ske med kogende vand (100°C) og i isvand (0°C).

10. Revision

Revision skal altid foretages hvis aktiviteterne (fx ændringer i produktion eller vareudvalg) i virksomheden ændres. Hvis der ikke er sket ændringer, bør revisionen foretages minimum 1 gang årligt. Anvend eventuelt skema 8 om ”Årlig kontrol og revision”

11. Sporbarhed

Faktura og egenkontrol gemmes i 2 år.

12. Tilbagetrækning

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

Bilag 1.1 Retningslinjer til undervisning og fritidsbrug af køkkenet

Indhold:

1. Hvordan bruger man køkkenet
2. Varemodtagelse
3. Opbevaring af fødevarer
4. Adskillelse
5. Rengøring og desinfektion
6. Personlig hygiejne

1. Hvordan bruger man køkkenet

Delekøkkenet er et køkken, som bruges til både professionel produktion, undervisning og fritidsaktiviteter. For at de kan lade sig gøre og være hygiejnisk forsvarligt, skal man overholde køkkenets retningslinjer. De indbefatter følgende

- modtagelse af varer håndteres ligesom i en professionel produktion
- opbevaring af varer holdes helt adskilt fra andre brugere af køkkenet. Men deler ikke engang salt.
- mellem hver aktivitet/brugerskifte i køkkenet, vaskes køkkenet fuldstændigt ned
- man skal overholde retningslinjerne for personlig hygiejne i køkkenet.

Hvis man er i tvivl om noget, så spørg køkkenets koordinator.

2. Varemodtagelse

Til undervisning og fritidsaktiviteter er der ikke regler for, hvilke typer af fødevarer man må bruge. Til gengæld skal man være opmærksom på, hvordan man få varerne ind i køkkenet. Henter man f.eks. varer i et supermarked, skal indkøbsposen ikke først stå på jorden og derefter op på køkkenbordet. Tænkt på det som om at køkkenbordet skal holdes sterilt.

Opbevaring af fødevarer

Fødevarerne skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Opbevaringstemperatur (køl max. +5°C, dybfrost –18°C. og fisk max +2°C (på is).

Placering af fødevarerne: Der er adskillelse mellem råt kød, tilberedte fødevarer, grøntsager og fisk. Optøning af fødevarer sker på køl. Følg anvisningerne i kølerummet. Marker tydeligt, hvem råvarerne tilhører, på kassen som de opbevares i, med aktivitetens navn og dato.

Ved fejl
Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer, som fødevarerne kræver, kontakt da køkkenkoordinator.

3. Adskillelse

For at sikre der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige føde-

varer, er der adskillelse af grøntsager, råt kød, fisk og færdiglavede fødevarer mm. under produktionen og oplagringen.

Dette gøres blandt andet ved:
- at rengøre knive, spækbrætter, bordplader, snittemaskiner ved skift mellem håndtering af fødevarer.
- at anvende forskellige områder i køkkenet og skærebrætter til de forskellige typer af produkter.
- at placere fødevarerne tildækket og adskilt

Hvordan adskilles fødevarer
De forskellige aktører i køkkenet holder deres fødevarer adskilt i kølerummet, ved at opbevare dem, i lukkede plastkasser.

Der er kasser i forskellige farver, til forskellige typer af råvarer:
Grønt, råt kød, rå fisk og færdigtilberedte varer.

Kølerummet er ydermere inddelt med hylder til de forskellige aktører.

Køkkenet er inddelt i forskellige områder: Kød/fisk, grønt, bagning og varm tilberedning.

4. Rengøring og desinfektion

Efter hver eneste produktion/aktivitet skal køkkenet vaskes ned. Følgende skal gøres:

DAGLIG RENGØRING - MELLEM HVER PRODUKTION

Hvad	Hvordan
Gulve	Gulvet i køkkenet, kølerum og opvaskerum fejes og skrubbes derefter med sæbevand, som svabes væk. Tøm og vask filtre ved afløb.
Borde og vægge	Alle bordflader vaskes med sæbevand og desinficeres. Væggene ved produktionsborde ligeså.
Vaske	Alle madrester fjernes fra vaske, som vaskes med sæbevand og desinficeres
Maskiner	Alle maskiner der har været i brug, vaskes med sæbevand og desinficeres.
Døre	Vaskes med sæbevand og desinficeres
Affald	Al affald smides i containere. Der må IKKE efterlades affald når køkkenet er lukket
Opvaskemaskine	Rengøres for madrester og skylles igennem med vand.
Opvaske-rum	Alle bordflade og bagvæggen ved vasken vaskes af med sæbevand og desinficeres.

Rengøringen tjekkes af køkken-koordinatoren

5. Personlig hygiejne

Er man i køkkenet skal ALLE overholde følgende regler:

A - Brug rent arbejdstøj - fx køkkenet forklæder
Der skiftes arbejdstøj, hvis det er nødvendigt ved skrift af arbejdsopgaver. Dette kunne være efter udskæring af fisk/kød eller efter rengøring.

B - Vask hænder
Inden du begynder at arbejde med fødevarer
Når du skifter arbejdsproces
Når du kommer fra pause
Når det er nødvendigt (efter nys mv.)
Når du har været på toilettet

C - Sygdom
Har du væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme, må du ikke være i køkkenet. Hvis personer, som du bor sammen med er syge, må du ikke være i køkkenet.

D - Rygning
Der må ikke ryges, hvor der produceres / opbevares fødevarer.

E - Hovedbeklædning og hår
Hår skal være opsat eller under tørklæde/hat/kasket.

Bilag 1.3 Egenkontrolprogram for selvstændige aktører i køkkenet

Indhold:

1. Virksomhedens aktiviteter
2. Varemodtagelse
3. Opbevaring af fødevarer
4. Opvarmning/varmebehandling
5. Nedkøling
6. Adskillelse
7. Rengøring og desinfektion
8. Personlig hygiejne
9. Uddannelse
10. Vedligeholdelse og skadedyrssikring
11. Revision
12. Sporbarhed
13. Tilbagetrækning

1. Virksomhedens aktiviteter

AKTIVITETER	HVOR OFTE SKAL DET KONTROLLERES?	HVOR OFTE SKAL DET REGISTRERES?
Varemodtagelse	Ved hver varemodtagelse	Hver gang
Opbevaring køl og frost	Dagligt	Hver gang
Opvarmning/varm tilberedning	Hver gang	1 gang ved hver produktion
Nedkøling	Hver gang	1 gang ved hver produktion
Adskillelse	Dagligt	Kun ved fejl
Rengøring	Dagligt	Kun ved fejl
Personlig hygiejne	Dagligt	Ingen registrering
Uddannelse	Ved ansættelse	Ved ansættelse
Sporbarhed		Fakturaer gemmes i 2 år
Tilbagetrækning		Ved tilbagetrækning

2. Varemodtagelse

Fødevarer modtages kun fra autoriserede, danske virksomheder (Hørkram, Fiskerikajen, netto). Alle varer leveres til køkkenet.

Ved varemodtagelse kontrolleres følgende
Levrings temperatur. Ved hver varemodtagelse, foretages der stikprøvekontrol ved de varer, hvor der er krav til temperaturen.
Er emballagen hel og intakt.
Er holdbarheden i orden.
Er mærkningen korrekt.

Ved fejl
Fejlen og den korrigerende handling beskrives i skemaet for varemodtagelse. Det kan for eksempel være:
Varerne returneres.
Varerne vurderes og anvendes straks, hvis dette ikke udgør nogen risiko.
Varerne vurderes og kasseres.
Leverandøren kontaktes

Dokumentation
I gang om ugen registreres kontrol. Fejl og korrigerende handling registreres hver gang. Dette i skemaet "varemodtagelse".

3. Opbevaring af fødevarer

Fødevarerne skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Hver dag kontrolleres
Opbevaringstemperatur (køl max. +5°C, dybfrost –18°C. og fisk max +2°C (på is).
Holdbarhed på fødevarerne. Vurder om fødevarerne kan anvendes. Færdigpakkede fødevarer må ikke anvendes med overskreden holdbarhedsdato.
Placering af fødevarerne: Der adskillelse mellem råt kød, tilberedte fødevarer, grøntsager og fisk
Optøning af fødevarer sker på køl.

Ved fejl
Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer som fødevarerne kræver, tages der stilling til om varen kan anvendes eller om varen skal kasseres.

Dokumentation
Temperaturer på køl og frost registreres en gang om ugen. Fejl og korrigerede handlinger dokumenteres altid.

4. Opvarmning/varmebehandling

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.

Ved hver opvarmning skal det sikres, at temperaturen er minimum 75°C.

Ved fejl
Hvis temperaturen ikke er 75°C fortsætter opvarmningen indtil temperaturen er nået.

Dokumentation
Temperaturmåling og korrigerende handlinger dokumenteres en gang om ugen i skemaet "opvarmning og varm tilberedning".

Nedkøling
Nedkøling af opvarmet mad som fx kødsovs, lasagne, suppe, kebab og lignede produkter skal foregå så hurtig som muligt. Nedkølingen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Ved hver nedkøling skal det sikres, at temperaturen falder fra 65°C til 10°C på max 3 timer. Derefter skal fødevarerne opbevares ved max. 5°C.

Ved fejl
Hvis maden ikke er nedkølet til 10°C på max 3 timer, kan maden straks genopvarmes til 75°C og igen nedkøles. Eventuelt nedkøles i mindre portioner.
Hvis maden ikke straks opvarmes til 75°C, skal den kasseres.

Dokumentation
Nedkøling og korrigerende handlinger dokumenteres en gang hver anden uge i skemaet "nedkøling".

Nedkøling udføres ved hjælp af blæsekøler.

5. Adskillelse

For at sikre der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, er der adskillelse af grøntsager, råt kød, fisk og færdiglavede fødevarer mm. under produktionen og oplagringen.

Dette gøres blandt andet ved:
at rengøre knive, spækbrætter, bordplader, snittemaskiner ved skift mellem håndtering af fødevarer.
at anvende forskellige områder i køkkenet og skærebrætter til de forskellige typer af produkter.
at placere fødevarerne tildækket og adskilt

Det kontrolleres løbende at fødevarerne holdes adskilte under produktion og opbevaring.

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

Hvordan adskilles fødevarer
De forskellige aktører i køkkenet, holder deres fødevarer adskilt i kølerummet, ved at opbevare dem, i lukkede plastkasser.

Der er kasser i forskellige farver, til forskellige typer af råvarer:
Grønt, råt kød, rå fisk og færdigtilberedte varer.

Kølerummet er ydermere inddelt med hylder til de forskellige aktører.

Køkkenet er inddelt i forskellige områder: Kød/fisk, grønt, bagning og varm tilberedning.

6. Rengøring og desinfektion

Efter hver produktion udføres følgende rengøring:

DAGLIG RENGØRING - MELLEM HVER PRODUKTION

Hvad	Hvordan
Gulve	Gulvet i køkkenet, kølerum og opvaskerum fejes og skrubbes derefter med sæbevand, som svabes væk. Tøm og vask filtre ved afløb.
Borde og vægge	Alle bordflader vaskes med sæbevand og desinficeres. Væggene ved produktionsborde ligeså.

Vaske	Alle madrester fjernes fra vaske, som vaskes med sæbevand og desinficeres
Maskiner	Alle maskiner der har været i brug, vaskes med sæbevand og desinficeres.
Døre	Vaskes med sæbevand og desinficeres
Affald	Al affald smides i containere. Der må IKKE efterlades affald når køkkenet er lukket
Opvaskemaskine	Rengøres for madrester og skylles igennem med vand.
Opvaske-rum	Alle bordflade og bagvæggen ved vasken vaskes af med sæbe-vand og desinficeres.

Rengøring dokumenteres dagligt og udføres af køkkenets personale.

Delekøkkenets personale varetager yderlig rengøring efter følgende plan:

DAGLIG RENGØRING - MELLEM HVER PRODUKTION

Hvad	Hvordan
Gulve	Gulvet i køkkenet, kølerum og opvaskerum fejes og skrubbes derefter med sæbevand, som svabes væk. Tøm og vask filtre ved afløb.
Borde og vægge	Alle bordflader vaskes med sæbevand og desinficeres. Væggene ved produktionsborde ligeså.
Vaske	Alle madrester fjernes fra vaske, som vaskes med sæbevand og desinficeres
Maskiner	Alle maskiner der har været i brug, vaskes med sæbevand og desinficeres.
Døre	Vaskes med sæbevand og desinficeres
Affald	Al affald smides i containere. Der må IKKE efterlades affald når køkkenet er lukket
Opvaskemaskine	Rengøres for madrester og skylles igennem med vand.
Opvaske-rum	Alle bordflade og bagvæggen ved vasken vaskes af med sæbe-vand og desinficeres.

UGENTLIG RENGØRING

Hvad	Hvordan
Ovn	Skrubbes ned med ovnrens og køres på rengøringsprogram
Kølerum	Alle hylder og vægge vaskes ned med sæbevand og desinficeres
Køleskabe	Alle flader og vægge vaskes ned med sæbevand og desinficeres. Filter vaskes.
Udsugning	Udsugning låger vaskes i opvaskemaskine. Flader og filter vaskes med sæbevand
Hylder	Alle hylder vaskes ned med sæbevand.
Vægge	Vægge som ikke indgår i den daglige rengøring vaskes ned med sæbevand

MÅNEDLIG RENGØRING

Hvad	Hvordan
Fryser	Afrimes og rengøres med sæbevand. Filter vaskes.
Opbevaringsskabe og hylder	Tørres af med sæbevand
Loft og vinduer	Vaskes med sæbevand

7. Personlig hygiejne

A - Brug rent arbejdstøj
Rent arbejdstøj benyttes hver dag.
Der skiftes arbejdstøj, hvis det er nødvendigt ved skift af arbejdsopgaver. Dette kunne være efter udskæring af fisk/kød eller efter rengøring.

B - Vask hænder
Inden du begynder at arbejde med fødevarer
Når du skifter arbejdsproces
Når du kommer fra pause
Når det er nødvendigt (efter nys mv.)
Når du har været på toilettet

C - Sygdom
Har du væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme, skal du henvende dig til virksomhedslederen og det er efterfølgende virksomhedslederens ansvar, hvornår du kan genoptage arbejdet.

D - Rygning
Der må ikke ryges, hvor der produceres / opbevares fødevarer.

E - Andre regler
Smykker: der må ikke bæres ringe, armbånd eller ure ved madlavning. Øreringe mv. må ikke kunne falde ud.

Hovedbeklædning og hår. Hår skal være opsat eller under tørklæde/hat/kasket.

8. Uddannelse

Køkkenchefen er certificeret inden for fødevarehygiejne. Køkkenchefen har ansvaret for den hygiejniske standart, hvilket bl.a. indebærer at personalet er informeret om virksomhedens hygiejneregler og egenkontrollens gennemførsel

Vedligeholdelse og skadedyrssikring
Virksomhedens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres løbende og registres ved fejl. Der er minimum en årlig gennemgang.
Alle lokaler gennemgås, også udenoms arealer, lagre og toiletter. Det kontrolleres at:

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.
At termometre, der anvendes til temperaturmålinger i fødevarer, viser korrekte temperaturer.

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

Kontrol af termometre kan ske med kogende vand (100°C) og i isvand (0°C).

9. Revision

Revision skal altid foretages hvis aktiviteterne (fx ændringer i produktion eller vareudvalg) i virksomheden ændres. Hvis der ikke er sket ændringer, bør revisionen foretages minimum 1 gang årligt. Anvend eventuelt skema 8 om "Årlig kontrol og revision"

10. Sporbarhed

Faktura og egenkontrol gemmes i 2 år.

11. Tilbagetrækning

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

Bilag 2: skemaer til egenkontrol

Varemodtagelse

År: 20___

Kontrollen skal foretages ved hver leverance
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned : ☐ **1 gang i ugen** ☐ **andet, hvor tit: _____** **Fejl skal altid skrives ned.**
Temperaturgrænser varer: Køl max. 5°C. Dybfrost max. – 18°C. Øvrige temperaturer:

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

Fejl

☐ Varen er returneret.
☐ Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko.
☐ Varen er vurderet og kasseret
☐ Leverandøren er kontaktet.
☐ Andet:

Udført af : dato:

Registrering af køl og frost temperature År: 20___

Kontrollen skal udføres daglig.									
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned?: ☒ 1 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			

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:	

Registrering af nedkøling

Nedkøling.

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: ☐ 1 gang om ugen ☐ andet:_____
Fejl skal altid skrives ned.

Nedkølingen fra 65°C til 10°C må ikke vare mere end 3 timer.

Dato	Fødevarer	Nedkøling – start Klokken/Temp.	Nedkøling – slut Klokken/Temp.	OK	Fejl	Kontrol udført af
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			

Fejl ved nedkøling

Dato: Hvad er foretaget for at rette fejlen Fejlen rettet af

☐ opvarmning til 75°C og nedkølet igen. Skriv temperatur og tid ned.
☐ Fødevaren er kasseret.
☐ Andet.

Registrering af varm tilberedning og opvarmning
År: 20__

Opvarmning					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: ☐ 1 gang om ugen ☐ andet:_____					
Temperaturen skal være minimum 75°C i midten af fødevaren.					
Dato	**Fødevare**	**Temperatur efter opvarmning.**	**OK**	**Bemærkninger.**	**Kontrol udført af**
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Vedligeholdelsesplan

År 20__

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

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

Skadedyr	**Dato:**	**Udført af:**
Hvad er der sket? Hvad har du gjort?		

Årlig kontrol og revision

Gennemgås minimum 1 gang Årligt

Kontrol /revidering af:	Gennemgang af:	Ja Sæt X	Nej ikke i orden. Skriv hvad der gøres.
Vedligeholdelse:	Bliver vedligeholdelsesplanen fulgt?		
Skadedyr:	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.		
Rengøring:	Følges rengøringsplanen?		
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig? Husk nyt udstyr.		
Produktion:	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang?		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år?		
Medarbejdere:	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen?		
	Har alle medarbejdere uddannelse?		
	Har virksomheden kopier af ansattes uddannelsesbeviser?		

Bilag 3: eksempel på risikoanalyse

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen

Version: 1. oktober 2011

Risikoanalyse for detailvirksomheder med begrænset behandling

12

Virksomheder der tilbereder fødevarer uden opvarmning og opbevarer dem på køl/frost indtil servering/salg.

F.eks. sandwich med pålæg og grønt, grønne salater, smørrebrød, pastasalat, pålæg og hjemmelavet is.

Skriv hvad du laver her:

Der vil tilberedes pålæg, salater, pastasalater, kogte bælgfrugter mv., som opbevares på køl indtil servering

TRIN 1

Sæt kryds ud for de relevante råvaregrupper ved ovenstående aktivitet i virksomheden. Husk herefter at trykke på OK:

RÅVAREGRUPPE	Bemærkning	Sæt X
1. Råt kød og rå æg	Ikke relevant	
2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydderurter, bønner og bær	Herunder rå grøntsager, kogte kartofler	x
3. Rå fisk og skaldyr	Ikke relevant	
4. Varmebehandlet kød og pålæg	F.eks. kogt skinke, rejer, fiske- og vegetarpålæg	x
5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	Krydderier, korn, kogte ris og kogt pasta	x
6. Brød og morgenmadsprodukter	Færdige brød, mysli m.m.	x
7. Pasteuriserede mælkeprodukter, ost		x
8. Fedt, olier og smør		x
		OK

TRIN 2

Rubrik A. Relevante mikrobiologiske sundhedsfarer.

Bakterier, virus, parasitter og skimmel der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
I. Bakterier der overlever opvarmning over 75°	A. Bakterierne vokser også under 5° C	x	Ikke relevant
	B. Bakterierne vokser kun over 5° C	x	Ikke relevant
II. Bakterier der ikke overlever opvarmning over 75°	A. Bakterierne vokser også under 5° C	x	x
	B. Bakterierne vokser kun over 5° C	x	x
III. Andre mikroorganismer der ikke overlever 75° C, bortset fra norovirus	A. Virus og parasitter	x	x
	B. Skimmel (vokser også under 5° C)	x	x

Rubrik B. Relevante fysiske sundhedsfarer.

Fysiske forhold der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
Glas/Metal/hård plastik fra:	Ødelagt emballage	x	x
	Udstyr og inventar	Ikke relevant	x

Rubrik C. Relevante kemiske sundhedsfarer.

Kemiske forbindelser der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
Naturlige giftstoffer	Hvis du modtager frugt, grønt eller bønner.	x	Ikke relevant
	Hvis du modtager krydderier eller bønner.	x	Ikke relevant
	Hvis du modtager fisk (også escolar, smørmakrel og oliefisk).	Ikke relevant	Ikke relevant
Tungmetaller	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde blyhagl som f.eks. vildt.	Ikke relevant	Ikke relevant
	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde solsikkekerner og hørfrø.	x	Ikke relevant
Stoffer dannet under opbevaring	Histamin	Ikke relevant	Ikke relevant
Kræftfremkaldende stoffer dannet under opvarmning	PAH	Ikke relevant	Ikke relevant
	Acrylamid	Ikke relevant	Ikke relevant
Afsmitning fra emballage og udstyr (fødevarekontaktmat.)	Fra udstyr	Ikke relevant	x
	Fra emballage	Ikke relevant	x
Allergener		x	x
Rengøringsmidler	Forkert håndtering eller opbevaring	Ikke relevant	x
Tilsætningsstoffer	Mærknings- og modtagekontrol	x	x

TRIN 3

På baggrund af aktiviteten og dine valgte råvaregrupper er der i skemaerne nedenfor beskrevet de forhold der kan udgøre en sundhedsrisiko.

Mikroorganismer (fra rubrik A)	Her kan du læse hvilke mikroorganismer, der kan være i dine råvarer eller kan blive tilført i din virksomhed, og hvad du skal gøre for at undgå, at dine kunder bliver syge af at spise din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
I.A. I.B. II.A. II.B. III.B.	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst i maden. Når virksomheden i forbindelse med servering opbevarer kølekrævende fødevarer uden for køl, er der risiko for øget vækst af bakterier og skimmel.	CCP	
I.A. I.B. II.A. II.B.	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst i maden. I virksomhedens køleenheder må der højst være den temperatur, der er oplyst i fødevarens mærkning, eller som gælder i fødevarelovgivningen. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved maksimalt 5°C (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning). Temperaturkravet for frisk fisk er maksimalt 2°C. Enkelte sygdomsfremkaldende bakterier kan forekomme i et ufarligt antal i produkter med lang holdbarhedstid, hvor der ikke er konkurrence fra andre bakterier fx pålægsprodukter samt i ikke-varmebehandlede fiskevarer, for eksempel røget og gravede produkter. Hvis disse produkter opbevares ved for høj temperatur, kan bakterieantallet blive så stort, at bakterierne kan forårsage sygdom. Virksomheden sikrer, at fødevarernes temperaturkrav bliver overholdt.	CCP	
I.A. I.B. II.A. II.B.	Når frostvarer bliver opbevaret eller modtaget sikrer virksomheden, at produkterne er frosne.	GAG	
I.A. I.B. II.A. II.B. III.B.	Når virksomheden opbevarer køle- eller frostkrævende fødevarer i køle- eller frostenheder, sikrer virksomheden, at der altid er god luftcirkulation, og at virksomheden ikke overfylder køle- eller frostenheden.	GAG	
III.A.	Der kan være bakterier og virus på overfladen af frugt og grønt. Derfor skyller virksomheden alle frugt og grøntsager, også salat, spirer og krydderurter. Virksomheden har kendskab til at fødevarestyrelsen anbefaler, at babymajs og sukkerærter skal have et kort opkog. Frosne hindbær koges i minimum 1 minut ved 100° C før servering. For øvrige frosne bær anbefaler Fødevarestyrelsen, at de får et kort opkog.	GAG	
II.A. II.B. III.A.	Fødevarer kan blive forurenet med bakterier på flere måder, fx. fra råvare til råvare og	GAG	

Kemiske forbindelser der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
Naturlige giftstoffer	Hvis du modtager frugt, grønt eller bønner.	x	Ikke relevant
	Hvis du modtager krydderier eller bønner.	x	Ikke relevant
	Hvis du modtager fisk (også escolar, smørmakrel og oliefisk).	Ikke relevant	Ikke relevant
Tungmetaller	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde blyhagl som f.eks. vildt.	Ikke relevant	Ikke relevant
	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde solsikkekerner og hørfrø.	x	Ikke relevant
Stoffer dannet under opbevaring	Histamin	Ikke relevant	Ikke relevant
Kræftfremkaldende stoffer dannet under opvarmning	PAH	Ikke relevant	Ikke relevant
	Acrylamid	Ikke relevant	Ikke relevant
Afsmitning fra emballage og udstyr (fødevarekontaktmat.)	Fra udstyr	Ikke relevant	x
	Fra emballage	Ikke relevant	x
Allergener		x	x
Rengøringsmidler	Forkert håndtering eller opbevaring	Ikke relevant	x
Tilsætningsstoffer	Mærknings- og modtagekontrol	x	x

TRIN 3

På baggrund af aktiviteten og dine valgte råvaregrupper er der i skemaerne nedenfor beskrevet de forhold der kan udgøre en sundhedsrisiko.

Mikroorganismer (fra rubrik A)	Her kan du læse hvilke mikroorganismer, der kan være i dine råvarer eller kan blive tilført i din virksomhed, og hvad du skal gøre for at undgå, at dine kunder bliver syge af at spise din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
I.A. I.B. II.A. II.B. III.B.	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst i maden. Når virksomheden i forbindelse med servering opbevarer kølekrævende fødevarer uden for køl, er der risiko for øget vækst af bakterier og skimmel.	CCP	
I.A. I.B. II.A. II.B.	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst i maden. I virksomhedens køleenheder må der højst være den temperatur, der er oplyst i fødevarens mærkning, eller som gælder i fødevarelovgivningen. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved maksimalt 5°C (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning). Temperaturkravet for fersk fisk er maksimalt 2°C. Enkelte sygdomsfremkaldende bakterier kan forekomme i et ufarligt antal i produkter med lang holdbarhedstid, hvor der ikke er konkurrence fra andre bakterier fx pålægsprodukter samt i ikke-varmebehandlede fiskevarer, for eksempel røget og gravede produkter. Hvis disse produkter opbevares ved for høj temperatur, kan bakterieantallet blive så stort, at bakterierne kan forårsage sygdom. Virksomheden sikrer, at fødevarernes temperaturkrav bliver overholdt.	CCP	
I.A. I.B. II.A. II.B.	Når frostvarer bliver opbevaret eller modtaget sikrer virksomheden, at produkterne er frosne.	GAG	
I.A. I.B. II.A. II.B. III.B.	Når virksomheden opbevarer køle- eller frostkrævende fødevarer i køle- eller frostenheder, sikrer virksomheden, at der altid er god luftcirkulation, og at virksomheden ikke overfylder køle- eller frostenheden.	GAG	
III.A.	Der kan være bakterier og virus på overfladen af frugt og grønt. Derfor skyller virksomheden alle frugt og grøntsager, også salat, spirer og krydderurter. Virksomheden har kendskab til at fødevarestyrelsen anbefaler, at babymajs og sukkerærter skal have et kort opkog. Frosne hindbær koges i minimum 1 minut ved 100° C før servering. For øvrige frosne bær anbefaler Fødevarestyrelsen, at de får et kort opkog.	GAG	
II.A. II.B. III.A.	Fødevarer kan blive forurenet med bakterier på flere måder, fx. fra råvare til råvare og	GAG	

	mellem rå og færdiglavet mad. Virksomheden sikrer derfor, at der ikke sker krydsforurening fra rå fødevarer til spiseklare produkter. Virksomheden undgår at sprede bakterier ved at tilberede og behandle råt kød, fisk, æg og grøntsager hver for sig, og holde dem adskilt fra spiseklare produkter. Virksomheden placerer fødevarer på en sådan måde i køleenheden, at råvarer ikke kommer i kontakt med spiseklar mad. Virksomheden mindsker risikoen for krydsforurening ved at holde fødevarer tildækkede. Virksomheden sikrer at knive, maskiner og skærebrætter altid er rene og bliver gjort grundigt rene efter brug. Karklude, viskestykker, forklæder og lignende kan sprede bakterier. Derfor sikrer virksomheden, at de er rene og skiftes hyppigt.		
II.A. II.B. III.A.	En god personlig hygiejne er vigtig, når virksomheden laver mad. Både sygdomsfremkaldende bakterier og virus kan spredes til andre, hvis personalets personlige hygiejne ikke er god nok. Det er vigtigt at vaske hænder mellem håndtering af forskellige råvarer, fx kød, æg og den færdige mad. Derfor sikrer virksomheden, at personalet vasker hænder både før - og imens - de laver mad. Virksomheden sikrer også, at personalet vasker hænder efter toiletbesøg, hvis de har hostet, rørt ved sår el. lign. Der kan nemlig komme tarmbakterier eller bakterier fra svælg og sår over på maden. Det kan være nødvendigt helt at holde sig væk fra madlavning, hvis man har sår på fingre og arme - eller hvis man fx har diarré, som kan smitte andre mennesker via maden. Virksomheden har kendskab til, at Statens Serum Institut anbefaler, at køkkenpersonale med mavetarm-infektion skal sygemeldes indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet. For køkkenpersonale, der passer syge børn eller andre personer med maveinfektioner, anbefales det, at man er særlig omhyggelig med hygiejnen.	GAG	
II.A. II.B. III.A.	Virksomhedens kunder kan ved et uheld komme til at forurene spiseklare uemballerede fødevarer i forbindelse med selvbetjening, fx. hvis kunden ikke har rene hænder. Virksomheden sikrer derfor, at der er rene tænger, skeer, gafler o.lign. ved de uemballerede fødevarer, som kunderne selv kan tage. Virksomheden sikrer også, at selvbetjeningen overvåges, så virksomheden er sikker på, at gæsterne anvender udstyret til at tage fødevarerne med. Hvis der kun er tale om salg af uemballeret hele frugter og grøntsager, er det dog ikke nødvendigt med særligt udstyr eller overvågning.	GAG	
III.B.	Fødevarer må ikke være sundhedsskadelige eller uegnet til at spise, når virksomheden sælger eller anvender dem. De fleste fødevarer er mærket med en dato for mindst holdbar til, som kan hjælpe virksomheden til at vurdere, hvor længe fødevarerne er holdbare.	GAG	
III.B.	Fødevarer med mugpletter er uønskede, da der kan være svampegifte og/eller svampemycelium i fødevaren. Selv om der kun er en lille mugplet på fx en fersken, kan der godt være spredt langt ind i ferskenen. Virksomheden er klar over, at mad med mug bør smides ud. Virksomheden sikrer, at fødevarerne opbevares korrekt, da dette nedsætter risikoen for at få mugpletter. For eksempel at tørvarer ikke opbevares fugtigt.	GAG	
	Rent produktionsudstyr minimerer risikoen for forurening af virksomhedens fødevarer. Virksomheden sikrer, at udstyret bliver vasket af efter brug og om nødvendigt bliver desinficeret. Virksomheden skyller desinfektionsmidlet af med rent vand. Virksomheden er derfor opmærksom på også at få gjort rent på de steder i virksomheden, der er svært tilgængelige.	GAG	

Fysiske forhold (fra rubrik B)	**Her kan du læse hvad du kan gøre for at undgå at der kommer fysiske genstande i**	**GAG eller**	**Skriv her dine egne noter til egenkontrol**

	din mad.	CCP	
Glas/metal/hård plastik fra ødelagt emballage	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt emballage kan ende i det færdige produkt, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikrer virksomheden, at emballagen på de varer, virksomheden modtager eller anvender, ikke er gået i stykker.	GAG	
Glas/metal/hård plastik fra udstyr eller inventar	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt udstyr eller inventar kan ende i den færdige fødevare, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikrer virksomheden, at virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet, og at inventar og udstyr bliver vedligeholdt løbende.	GAG	

Kemiske forbindelser (fra rubrik C)	Her kan du læse hvilke kemiske forbindelser, der kan være i eller kan dannes eller tilføres i din mad, og hvordan du kan styre niveauet, eller helt undgå uønskede kemiske forbindelser i din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner	Squash kendes også under navnene courgette eller zucchini. Squash har normalt en neutral smag, men cucurbitacinerne fra squash er nogle af de mest bittertsmagende stoffer, der kendes. Man vil derfor kunne smage, hvis de findes i grøntsagen. Selv små mængder af disse bittertsmagende stoffer kan give sygdom inden for få timer - uanset om squashen er rå eller tilberedt. Virksomheden sikrer, at der smages på squashen og smider den ud, hvis den smager bittert.	GAG	
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner Naturlige giftstoffer i krydderier og bønner	Blåsyre - også kaldet cyanid - findes i rå maniok, bitre mandler og i abrikoskerner. Rå maniok og bitre mandler indeholder store mængder cyanid, som er giftigt og kan føre til dødsfald. Virksomheden sikrer, at der ikke serveres rå maniok. Ved kogning nedbrydes cyanid, så kogt maniok udgør ikke en sundhedsfare. Virksomheden har kendskab til at bitre mandler kan anvendes i meget små mængder som smagsforstærker. Abrikoskerner indeholder mindre mængder cyanid. Fødevarestyrelsen vurderer, at det ikke er sundhedsfarligt at indtage abrikoskerner i mindre mængder, men det frarådes at indtage større mængder abrikoskerner.	GAG	
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner	Phenylhydrazin findes i champignon. Phenylhydraziner kan være kræftfremkaldende. Virksomheden har kendskab til, at Fødevarestyrelsen anbefaler at koge/stege champignon, da disse indeholder mindre mængder phenylhydrazin end rå champignon.	GAG	
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner	Svampegifte kan findes i giftige svampe og planter. Virksomheden sikrer derfor, at virksomheden kan identificere de svampe og planter, virksomheden evt. modtager fra private samlere for at sikre, at de kan spises uden risiko. Fødevarestyrelsen anbefaler, at man kun anvender svampe man helt sikkert kender, og kun de anerkendte spisesvampe.	GAG	
Tungmetaller	Cadmium findes i et ret højt indhold i hørfrø og solsikkekerner. Tungmetallet Cadmium lagres i kroppen og kan på længere sigt skade især nyrerne. Man skal derfor ikke indtage frøene i for store mængder. Solsikkekerner og hørfrø kan godt bruges i begrænset omfang i bl.a. brød, hvor de indgår som en mindre del. Det generelle kostråd om at spise varieret gælder også for brød og frø. Har virksomheden kunder, der flere gange ugentligt får dækket en del af deres måltider med virksomhedens mad, bør virksomheden sikre, at kunderne ikke kun kan vælge f.eks. brød med et højt indhold af solsikkefrø og hørfrø. Alternativt kan anvendes græskarkerner eller hele kerner af f.eks. rug eller hvede.	GAG	
Emballage og udstyr kan smitte af på fødevarerne	Stoffer fra redskaber, udstyr og emballage kan overføres til virksomhedens fødevarer. Virksomheden kan sikre fødevarerne mod afsmitning fra redskaber og udstyr ved kun at anvende egnet udstyr og redskaber til de forskellige fødevarer. Virksomheden kan sikre fødevarerne mod afsmitning fra emballage ved	GAG	

	kun at anvende emballage, der er egnet til fødevarerne. Af emballagens mærkning fremgår, hvilke fødevarer og temperaturer emballagerne er egnet til.		
Rengøringsmidler	Stoffer fra virksomhedens rengørings- og desinfektionsmidler kan overføres til virksomhedens fødevarer. Virksomheden sikrer, at der kun anvendes rengørings- og desinfektionsmidler, der er beregnet til brug i fødevarevirksomheder, og at de opbevares korrekt i de originale emballager, dunke eller lignende. Virksomheden sikrer korrekt brug af rengørings- og desinfektionsmidlerne, herunder også at der sker en grundig afskylning af rengørings- og desinfektionsmidlerne.	GAG	
Allergener	Der kan være allergene ingredienser i virksomhedens fødevarer. Hvis personer med allergi spiser disse fødevarer, kan de blive alvorligt syge. Virksomheden sikrer, at der kan gives oplysning om indhold af allergene ingredienser i uemballerede produkter. Færdigvarer skal være mærket med oplysning om allergene ingredienser. Når virksomheden modtager fødevarer, sikrer virksomheden at den har kendskab til hvilke allergener der er i fødevarerne, samt at disse tydeligt fremgår af mærkningen på de færdigpakkede fødevarer.	GAG	
Tilsætningsstoffer	Tilsætningsstoffer skal anvendes korrekt. Hvis virksomheden anvender tilsætningsstoffer, sikres at de anvendte tilsætningsstoffer må anvendes i den pågældende fødevare. Virksomheden sikrer også at doseringen er korrekt.	GAG	

CCP:
De styringsmuligheder som har afgørende betydning for fødevaresikkerheden betegnes CCP. I dit skriftlige egenkontrolprogram skal du beskrive hvad du gør for at kontrollere det enkelte CCP. I egenkontrolprogrammet skal det også fremgå hvordan og hvor ofte du dokumenterer, at du har kontrolleret det enkelte CCP.

GAG:
De forhold du kan styre ved hjælp af gode Gode ArbejdsGange kaldes GAG. Det er væsentligt at du sikrer dig at du har gode arbejdsgange i din virksomhed, men du behøver ikke at skrive dine gode arbejdsgange ned i dit egenkontrolprogram.

LOKALE OG ANLÆGS FONDEN

Kanonbådsvej 4 A,
1437 København K

Tlf.: 3283 0330
fonden@loa-fonden.dk
www.loa-fonden.dk