

EKSEMPEL PÅ EGENKONTROL

Dette eksempel kan bruges i forbindelse med indførsel af egenkontrol i mindre fødevarevirksomheder.

Virksomheder, hvis aktiviteter er dækket af eksemplet, kan bruge dette som udgangspunkt eller grundlag for at udarbejde et egenkontrolprogram. Hvis virksomheden har andre aktiviteter, må de beskrives som et tillæg til eksemplet.

Fødevarestyrelsen anbefaler generelt, at fødevarevirksomheder anvender branchekoder i forbindelse med udarbejdelse af egenkontrolprogrammer og indførsel af gode arbejdsgange i fødevarevirksomheder.

Den risikovurdering og hygiejnepraksis, der ligger til grund for eksemplet, er baseret på aktiviteterne i de mest almindelige små detailfødevarevirksomheder.

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

Skemaerne 1, 2, 3, 4 og 8 med tilhørende procedurer skal anvendes (lovkrav). De øvrige skemaer og procedurer kan anvendes.

I stedet for de øvrige skemaer og beskrevne procedurer kan virksomheden mundtlig redegøre for hvilke procedurer eller arbejdsrutiner de følger.

Det anbefales dog at følge de øvrige beskrevne procedurer, hvis der for eksempel er flere ansatte i virksomheden.

Det er virksomhedslederens ansvar, at den skriftlige egenkontrol altid opbevares i virksomheden og til enhver tid kan fremvises ved offentligt tilsyn.

Husk kopi af blanke skemaer.

Kort beskrivelse af virksomheden

Virksomhedens navn og adresse:

Virksomheden er autoriseret/registreret af fødevareregionen den: _____

Virksomhedsleder:

Import/modtagelse/afhentning af fødevarer fra udlandet

ja, registreret af fødevareregionen den: _____

nej

Produkter: (Pizza, burger, kebab, lasagne, pølser, kugleis, softice, osv.)

Virksomhedens aktiviteter:

Virksomheden skal gennemgå sine aktiviteter og afkrydse de relevante.

Vælg (X)	Aktiviteter	Kontrolleres	Hvor tit skal det skrives ned?
	Varemodtagelse/afhentning af varer Skema 1 <side 16>	Ved hver varemodtagelse	<input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge <input type="checkbox"/> andet:
	Opbevaring køl og frost Skema 2 <side 17>	Dagligt	<input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge <input type="checkbox"/> andet:
	Opvarmning/varmebehandling Skema 3 <side 18>	Hver gang	<input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge <input type="checkbox"/> andet:
	Nedkøling Skema 3 <side 19>	Hver gang	<input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge <input type="checkbox"/> andet:
	Varmholdelse Skema 4	Hver gang	<input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge <input type="checkbox"/> andet:
	Salg/opbevaring/håndtering ved temperatur over 5°C men under 65°C <i>Se side 7</i>	Løbende	Kun ved fejl
	Adskillelse	Dagligt	Kun ved fejl
	Vareudbringning	Hver gang	Kun ved fejl
	Rengøring (Brug eventuelt skema 5) <side 20>	Dagligt	-
	Personlighijejne	Dagligt	-
	Uddannelse (Brug eventuelt skema 6) <side 21>	Ved ansættelse	Ved ansættelse
	Vedligeholdelse/skadedyrssikring (Brug eventuelt skema 7) <side 22>	Løbende	Løbende og ved mangler/skadedyr Min. 1 gang pr. år
X	Sporbarhed	-	Fakturaer skal kunne fremvises
X	Tilbagetrækning	-	Ved tilbagetrækninger
X	Revision Skema 8 <side 23>	Årligt og ved ændringer	Årligt Noter hvilken måned
	Andet:		

Varemodtagelse

Fødevarer må kun modtages fra autoriserede eller registrerede virksomheder

Kontrollér ved hver levering af varer følgende:

- Er leveringstemperaturen korrekt. Ved afhentning af fødevarer skrives temperatur ned ved hjemkomst. Foretag altid målinger ved mistanke om fejl. Vær opmærksom på, at der kan være forskellige temperaturkrav til de forskellige varer, og beskriv, hvilke grænser der er gældende for varer i din virksomhed. Oftest er temperaturgrænsen max. 5°C ved kølevarer og -18°C ved frostvarer.
- Er emballagen hel og intakt.
- Er holdbarheden i orden.
- Er mærkningen korrekt.

Afhentning af fødevarer

Henter din virksomhed selv fødevarer ved eksempelvis engrosvirksomheder, skal transporten hjem til din virksomhed ske hygiejnisk forsvarligt, og man skal sikre sig at kølekæden ikke afbrydes. Man skal kunne transportere fødevarerne ved de temperaturer som er skrevet på produkterne.

Ved afhentning af fødevarer skal man sikre, at kølekæden ikke afbrydes, og at man kan transportere fødevarerne hygiejnisk forsvarligt (anvend evt. kølekasser, kølebil, plastkasser eller andet).

Ved fejl:

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

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

Fejl skal altid dokumenteres i skema om "varemodtagelse".

Dokumentation:

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres - det vil sige skrives ned i **skema 1 om "Varemodtagelse"**.

For eksempel en gang ugentlig.

Fejl skal altid dokumenteres.

Jeg modtager kun fødevarer fra danske virksomheder/modtager fødevarer fra et andet land

Jeg henter selv fødevarer i andet land
Hvilke lande og hvordan hentes de (skriv)

Opbevaring af fødevarer

Fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Kontroller hver dag

- Opbevaringstemperatur (køl max. +5°C, dybfrost -18°C. Afhængig af temperaturkrav på varen).
- Holdbarhed på fødevarerne. Vurder om fødevarerne kan anvendes /sælges. Færdigpakkede fødevarer må ikke sælges med overskreden holdbarhedsdato.
- Placering af fødevarerne. Er der adskillelse mellem rå kød, tilberedte fødevarer, grøntsager m.m.?
- Optøning af fødevarer skal ske på køl.

Ved fejl:

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

Dokumentation:

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres. Det vil sige skriv ned i **skema 2 "Opbevaring køl og frost"**.

Eksempelvis 1 x pr. uge

Fejl skal altid dokumenteres.

Materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

Materialer og genstande som fx emballage, produktionsudstyr og redskaber m.m. som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer eller med rimelighed må antages at komme i kontakt med fødevarer, skal være egnet til formålet.

Få en erklæring fra leverandør af materialer og genstande om, at de er egnet til formålet. Vær opmærksom på kun at bruge materialer og genstande i overensstemmelse med formålet. Fx er det ikke sikkert at plastbeholdere, der er egnet til opbevaring af kolde fødevarer, er egnet til varme fødevarer.

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:

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres. Det vil sige skriv ned i **skema 3 "Opvarmning og nedkøling"**.

Eksempelvis 1 x pr. uge.

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:

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres. Det vil sige skriv ned i **skema 3 om "Opvarmning og nedkøling"**.

Eksempelvis 1 x pr. uge.

Fejl skal altid dokumenteres.

Hvordan nedkøles der (beskriv)?

Varmholdelse/Salg uden køl

Fødevarer der varmholdes som for eksempel kebab og sovs, 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 sælges inden for 3 timer.
(For eksempel frikadeller, pølsehorn, pizza slices, pizza topping og sandwich)

De 3 timer styres ved: (sæt kryds)

- P skive
- Faste tidspunkter (skriv tidspunkter)

Andet _____

Ved fejl:

Hvis temperaturen er mindre end 65°C i mere end 3 timer skal fødevaren kasseres.

Dokumentation

Beskriv hvor ofte kontrollen skal dokumenteres. Det vil sige skriv ned i **skema 4 om "Varmholdelse"**.

Fejl skal altid dokumenteres.

Adskillelse

For at sikre der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, skal der ske adskillelse af grøntsager, rå kød, færdiglavede fødevarer m. m. 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

Kontroller 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:

- I køleskabe (beskriv eller vedlæg tegning)

- Under produktion (beskriv områder eller tidsmæssigt adskilt)

Vareudbringning

Ved vareudbringning skal fødevaren transporteres i rene og egnede transportkasser og bil. Transportkasser og bil skal have overflader som er rengøringsvenlige.

Ved udbringning af varm mad må temperaturen ved afleveringen af maden ikke være under 65°C. Ved udbringning af kølet mad må der ikke ske stigning i temperaturen. Transporttiden til den endelige forbruger må ikke overstige én time.

Hvordan sikres temperatur ved vareudbringning (skriv):

Rengøring og desinfektion

En rengøringsplan som vist i **skema 5** kan være en nyttig ting, særligt hvis der er flere ansatte i virksomheden. Rengøringsplanen vil da have karakter af en arbejdsbeskrivelse. Hvis ikke der forefindes en skriftlig rengøringsplan må virksomheden mundtligt kunne redegøre for, hvordan der gøres rent. Anvendes **skema 5** kan tilføjes manglende områder. Vær opmærksom 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 med koldt vand efter desinfektion).

Rengøring kontrolleres dagligt, inden produktionens begyndelse.

Ved fejl:

Er rengøring ikke i orden, gøres der rent inden opstart

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

Personlig hygiejne

A. Brug rent arbejdstøj

- Når der skiftes arbejdsopgaver kan det være nødvendigt, at skifte tøj.

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 (skriv).
-
- Hovedbeklædning (skriv).
-
- Arbejdsfunktioner udenfor fødevaredelen. Fx plejeopgaver, benzinarbejde, udbringning af fødevarer (fx pizza) eller rengøring (skriv).
-
-
-

Uddannelse

Den, der er ansvarlig for en fødevarevirksomhed, skal sikre, at personer, som behandler fødevarer, gennemfører en uddannelse med Certifikat i fødevarehygiejne. Ledere eller ansatte i fødevarevirksomheder 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 to måneder efter ansættelses- eller etableringsstart.

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

Dokumentation

Virksomheden skal på forlangende kunne fremskaffe dokumentation for uddannelse. Eventuelt kan **skema 6 "Uddannelse"** anvendes. Her kan relevante oplysninger om navn, fødselsdato, start-/ansættelsesdato, uddannelse/hygiejnecertifikat og dato for ophørt ansættelse indsættes. Det giver et godt overblik over medarbejdere og deres uddannelse.

Kopi af uddannelsesbeviser kan sættes i egenkontrolmappen.

Vedligeholdelse og skadedyrssikring

Virksomhedens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres.. Eventuelt kan **skema 7 "Vedligeholdelsesplan"** anvendes. Hvis ikke, skal der mundtligt kunne redegøres for vedligeholdelse og skadedyrssikring.

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 kloaker.*
- *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).

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"**

Sporbarhed

Sporbarhed er muligheden for at kunne spore og følge en fødevare gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributions led. En fødevarevirksomhed skal således kunne dokumentere, hvor de har fået leveret en fødevare fra. Dette gøres for eksempel ved opbevaring af faktura på virksomheden. Faktura skal være specificeret, så man kan identificere varerne. Ved salg af fødevarer til andre virksomheder, skal dette salg også kunne dokumenteres.

Yderligere oplysninger kan findes på fødevestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

Tilbagevækning

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

Hvis virksomheden modtager en skrivelse fra leverandør vedrørende tilbagevækning 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.*

Yderligere oplysninger om tilbagevækning kan findes på Fødevestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

Varemodtagelse, skema 1.

År: 20__

Kontrollen skal foretages ved hver leverance
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned : <input type="checkbox"/> 1 gang i ugen <input type="checkbox"/> 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				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				

<h2 style="margin: 0;">Fejl</h2> <ul style="list-style-type: none"> <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: _____
--

Opbevaring køl og frost, skema 2.

År: 20__

Kontrollen skal udføres daglig.									
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned?: <input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge eller <input type="checkbox"/> 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			
	°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:
	<input type="checkbox"/> Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	
	<input type="checkbox"/> Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	

Brug evt. flere skemaer.

Opvarmning/varmehandling og nedkøling, skema 3.

År: 20__

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 fødevaren.					
Dato	Fødevarer	Temperatur efter opvarmning.	OK	Bemærkninger.	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Nedkøling.						
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> 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			
		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
	<input type="checkbox"/> opvarmning til 75°C og nedkølet igen. Skriv temperatur og tid ned. <input type="checkbox"/> Fødevarer er kasseret. <input type="checkbox"/> Andet.	

Varmholdelse/Salg af fødevarer uden køl, skema 4.

År: 20__

Varmholdelse/salg af fødevarer uden køl.					
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 fødevaren.					
Dato	Fødevare	Temperatur i fødevaren	Ok (kl.)	Fejl Hvad der gjort for at rette fej- len.	Kontrol udført af
		°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)
Køkken :					
Vægge/vinduer					
Gulve					
Lofter					
Køleskabe					
Frysere					
Ventilation					
Hylde					
Skabe					
Borde					
Maskiner:					
Andet:					
Lager:					
Gulv					
Loft					
Vægge/vinduer					
Køleskabe/frysere					
Hylde					
Toiletter:					
Toilet					
Håndvask					
Vægge/vinduer					
Gulv					
Loft					
Udenomsarealer:					
Affald					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske ?

Uddannelse, skema 6.

Navn	Fødselsdato	Ansættelse/start dato	Uddannelse/ hygiejncertifikat	Ansættelse op-hørt

Kopi af ansattes uddannelsesbevis kan indsættes under dette skema.

Vedligeholdelsesplan, skema 7.

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, skema 8.

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?		
Egenkontrollen	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl?		
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne?		

Kontrolleret af: _____ **Dato/År:** _____