

# Ordliste om egenkontrol

Her er en alfabetisk liste over ord, som du kan møde, når du arbejder med egenkontrol:

**Afvigerapport:** Et andet ord for Fejlskema.

**Branchekode:** Retningslinier for, hvad du skal have med i dit egenkontrolprogram. En branchekode dækker bestemte aktiviteter eller virksomheder i en bestemt branche – fx bagier. Branchekoder skrives af brancheorganisationen. Hvis du bruger en branchekode, som er vurderet af Fødevestyrelsen, kan du læse i den, hvad der kan gå galt i din type virksomhed. Men du skal altid overveje, om alle områder i din virksomhed er dækket af branchekoden. Måske skal du bruge flere forskellige branchekoder og måske er nogle af dine områder slet ikke dækket af en branchekode.

Se side om [Branchekoder](#)

**Dokumentation for ført egenkontrol:** Du skal skrive ned, hver gang du har checket din virksomhed/dine varer for de områder, der står i dit egenkontrolprogram. Fx et skema med dato og om det var i orden. Du kan eventuelt have et særligt fejlskema til at skrive i, hvis det ikke var i orden. Dokumentation for ført egenkontrol er en del af din skriftlige egenkontrol. Den ene del af trin 6 i dit egenkontrolprogram.

Se side om [Skriftlig egenkontrol](#)

**CCP:** Et andet ord for Kritisk kontrolpunkt.

**Egenkontrolprogram:** En oversigt, hvor du gennemgår områder i din virksomhed, som kan have betydning for fødevarer sikkerheden. Programmet er baseret på HACCP-principperne og beskriver, hvad der kan gå galt, hvor det kan gå galt, hvordan du undgår at det går galt og hvad du gør, hvis det alligevel går galt. Egenkontrolprogrammet er en del af din skriftlige egenkontrol.

Se sider om [Skriftlig egenkontrol](#), om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#) og om [Elektronisk egenkontrol](#).

**Fejlskema:** Skema du kan brug, når noget er gået galt. Fejlskemaer er en del af din skriftlige egenkontrol. Fejlskemaer kaldes også for afvigerapporter. Den ene del af trin 6 i dit egenkontrolprogram.

Se side om [Skriftlig egenkontrol](#)

**Gode arbejdsgange:** Dine rutiner for at sikre, at dine varer og din virksomhed overholder reglerne på de områder, hvor der ikke er direkte risiko for fødevarer sikkerheden. Fx mærkningsprog, rengøring i kundeområder eller skadedyrssikring. Der er intet krav om skriftlighed for gode arbejdsgange – det hele kan være mundtligt. Gode arbejdsgange kaldes også god hygiejnepraksis, god fremstillingspraksis, mundtlige procedurer, gode rutiner, GMP eller Good Manufacturing Practice.

Se side om [Gode arbejdsgange](#)

**Gode rutiner:** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**God fremstillingspraksis:** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**God hygiejnepraksis:** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**Good Manufacturing Practice (GMP):** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**HACCP-principper:** Forkortelse for det amerikanske udtryk Hazard Analysis Critical Control Points. Et system med 7 trin til at identificere, bedømme og styre områder med direkte betydning for fødevarer sikkerheden – dvs. områder som kan gøre folk syge af maden, hvis du ikke har styr på hvad du gør. Dit egenkontrolprogram skal være bygget op efter HACCP-principperne.

Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Korrigerende handling:** Dine handlinger for at rette op, når du opdager at noget er gået galt. Trin 5 i dit egenkontrolprogram.

Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Kritisk grænse:** Det som skal til for at noget er gået galt – når det acceptable bliver uacceptabelt. Trin 3 i dit egenkontrolprogram.

Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Kritisk kontrolpunkt:** Et område i din produktion, som har betydning for fødevarer sikkerheden og som du kan styre – dvs. du kan måle på det og regulere det. Fx er temperaturen i dit kølerum et kritisk kontrolpunkt. Trin 2 i dit egenkontrolprogram. Kritiske kontrolpunkter kaldes også for CCP.

Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Mundtlig egenkontrol:** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**Mundtlige procedurer:** Et andet ord for [Gode arbejdsgange](#)

**Overvågning:** Du holder øje med dine kritiske kontrolpunkter. Trin 4 i dit egenkontrolprogram. Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Risikoanalyse:** Analysen beskriver, hvad der kan gå galt i din virksomhed. Trin 1 i dit egenkontrolprogram.  
Se side om [Egenkontrolprogrammer og HACCP](#)

**Skriftlig egenkontrol:** Skriftlig egenkontrol består af egenkontrolprogram + skemaer med dokumentation for den førte egenkontrol + fejlskemaer.  
Se side om [Skriftlig egenkontrol](#)

Senest opdateret 24. juli 2017