

Brug skemaet til at lave din risikoanalyse

Hjælp til at lave din risikoanalyse

Du skal gennemgå

- Din virksomheds aktiviteter med fødevarer
- Risici forbundet med disse aktiviteter
- Muligheder for styring – dvs. hvad gør du for at undgå, at kunderne bliver syge af at spise maden

I risikoanalysen skal du skrive, alle de aktiviteter du har i din virksomhed, men også hvilke af dine fødevareaktiviteter, der kan udgøre en risiko for fødevaresikkerheden. Du skal derfor udpege det Fødevarestyrelsen kalder kritiske aktiviteter og som skal med i dit egenkontrolprogram.

Udpeg kritiske aktiviteter

Kritiske aktiviteter er, hvor du selv har mulighed for at styre processen og undgå, at der f.eks. opstår vækst af bakterier i fødevaren eller forurening. Dette kan f.eks. være ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer.

De kritiske aktiviteter udpeger du ved at sætte kryds i skemaet. Du skal også beskrive, hvordan du vil styre dine kritiske aktiviteter. Ved en udførlig beskrivelse sikrer du, at der ikke opstår problemer med fødevaresikkerheden. Hvis du sætter et kryds i skemaet ved en kritisk aktivitet, skal det også fremgå af dit egenkontrolprogram.

Risikoanalysen skal være tilgængelig

Din skriftlige risikoanalyse skal altid være tilgængelig – fysisk eller digitalt - i din virksomhed, og du skal altid kunne fremvise den, når Fødevarestyrelsen kommer på kontrolbesøg.

Brug skemaet til din risikoanalyse.

Du skal tilpasse skemaet til de aktiviteter, der er i din virksomhed. Du skal kun udfylde de rubrikker, der er relevante for din situation. Det er ikke sikkert at alle områder er gældende for dig. Det kan betyde, at der er nogle områder, du slet ikke skal udfylde, at du f.eks. ikke har kritiske aktiviteter.

Beskriv virksomheden kort

Virksomhedens navn og adresse:

Virksomheden er registreret af Fødevarestyrelsen den (dato):

Virksomhedsejer:

CVR-nummer:

Beskriv din virksomhed kort:





Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Modtagelse af varer


Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg modtager eller indkøber selv emballerede/ uemballerede fødevarer som skal på køl – ex mejeriprodukter, pålægsvarer, fersk kød, fersk fisk, æg, osv. 				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg modtager emballerede fødevarer, som skal på frost – ex frosne grønsager, frossent kød, frossen fisk, frossent bagværk, osv. 				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Modtagelse af varer – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg modtager emballerede/ uemballerede fødevarer som kan opbevares ved stuetemperatur – ex tun på dåse, krydderier, ris, pasta, vin, grøntsager, frugt, eller varer som kræver opmærksomhed ift. allergener. 				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Andet				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Opbevaring/lager

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer som skal på køl – ex mejeriprodukter, pålægsvarer, fersk kød, fersk fisk, blandede salater, æg, osv. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer som skal opbevares på frost – ex grønsager, kød, fisk, bagværk, osv. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Opbevaring/lager – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer ved stuetemperatur – ex tun på dåse, krydderier, ris, pasta, øl-fustage, vin, grøntsager, frugt, osv. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Andet				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Tilberedning og håndtering

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg tilbereder varm mad – ex suppe, gryderetter, madtærter, stege, frikadeller, grillbøffer osv. <input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg tilbereder kold mad – ex sandwich, smørrebrød, yoghurt med mysli, salater, osv. <input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Tilberedning og håndtering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg skal holde mad varm til senere servering – ex stege, gryderetter og saucer til servering, lune retter på buffet, osv. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg skal nedkøle varmebehandlede fødevarer til senere servering – ex store portioner gryderetter, fond, osv. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Tilberedning og håndtering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg håndterer forskellige slags fødevarer, der kræver adskillelse – ex spiseklar salat, rå grøntsager og råt kød. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg håndterer fødevarer på allergenlisten ex nødder, sesamfrø, skaldyr, æg mm. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Salg og servering

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg sælger emballerede fødevarer som er på køl og frost – ex mejeriprodukter, pålæg, is, osv.				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg sælger emballerede fødevarer uden køl – ex chokoladebar, slik, osv.				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Salg og servering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg sælger uemballerede fødevarer som er på køl – ex æg, fisk, kød, ost osv. <div style="text-align: right; color: #0070C0; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg sælger uemballerede fødevarer ved stuetemperatur – ex frugt, grønt, osv. <div style="text-align: right; color: #0070C0; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Salg og servering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg sælger fødevarer der indeholder allergener – ex jordnødder, skaldyr, æg. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Andet				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Transport

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Jeg transporter fødevarer på køl og frost – ex mejeriprodukter, fersk kød, mm. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Jeg transporter fødevarer, der kan opbevares ved stuetemperatur – ex frugt, grønt mm. <div style="text-align: right;">?</div>				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt



Andet – har du aktiviteter der ikke er nævnt, skriv dem her

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
<input type="checkbox"/> Andet				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				
<input type="checkbox"/> Andet				
<input type="checkbox"/> Kritisk aktivitet				