EGENKONTROL

	Baggrundsoplysninger **Procedure:** 1. Afvigelser 2. Sygdomsudbrud 3. Sporbarhed 4. Tilbagetrækning 5. Rengøring 6. Skadedyr 7. Vedligehold	1
	Procesbeskrivelse & Risikovurdering - Bilag 1, Oversigt over relevante sundhedsfarer - Bilag 2, Oversigt over allergener på enheden	2
	Kontrolplan	3
	Gode arbejdsgange & rutiner - Fødevarestyrelsens billedinstruktion for hygiejne	4
	Registreringsskema - Skabelon for dokumentation af egenkontrol	5
	Diverse skemaer - Afvigelsesrapport - Registrering af sygdomsudbrud - Huskeliste til vedligehold	6
	Rengøringsplaner Skabeloner	7
MORTALIN	**Intern Revision**	8
	Bilag	9
	Diverse	10

Dette egenkontrolprogram er gældende for: _____

CVR. nr.: 29189692

Dette egenkontrolprogram tilhører Assens Madservice.

Assens Madservice´ s egenkontrolprogram for plejecentre, pleje boliger og daghjem er udarbejdet centralt som et rammeprogram og kræver at hver enkelte enhed tilpasser programmet.

Det overordnede ansvar for Egenkontrolprogram er placeret hos Cheføkonoma/Assens Madservice. Tilpasningen, implementeringen samt det daglige ansvar for egenkontrolprogrammet påhviler den til enhver tid fungerende leder på enheden, herunder egenkontrollens gennemførelse, samt fødevaremyndighedernes godkendelse af programmet.

Programmet er udarbejdet i et samarbejde mellem Cheføkonoma/Assens Madservice og Kvalitets & Fødevarekonsulent fra Mortalin A/S der kender HACCP principperne, fødevarehygiejne og lovgivningen på egenkontrolområdet.

Programmet skal revideres ved væsentlige ændringer i enhederne og minimum én gang årligt.
Det er den fungerende leder på enheden, der er ansvarlig for at udfører revisionen, og at meddele evt. ændringer der kræver opdatering af rammeprogrammet til Assens Madservice.

Al dokumentation for egenkontrol gemmes i min. 2 år.

Virksomhedsbeskrivelse:

☐ Plejecenter	☐ Der serveres for fastpersonkreds **over 12 personer** ☐ Der serveres for fastpersonkreds **på højst 12 personer**
☐ Plejebolig	
☐ Daghjem	

Aktiviteter der vurderes som Kritisk kontrol punkt

☐ Levering/Modtagelse af fødevarer	☐ Kølevarer ☐ Frostvarer ☐ Varmholdte retter	
☐ Afhentning af varer af fødevarer af	☐ Kølevarer ☐ Frostvarer ☐ Varmholdte retter	
☐ Opbevaring af fødevarer	☐ Kølevarer ☐ Frostvarer ☐ Varmholdte retter	
☐ Varmebehandling	☐ Tilberedning af mad fra bunden	☐ Grød, vælling, brød og kage ☐ Grøntsager ☐ Helt/ hakket kød
	☐ Genopvarmning	☐ Færdig retter ☐ Rester
☐ Nedkøling, køleskab	☐ Mad fremstillet i enhed til senere brug køl/frost.	
	☐ Rester	
☐ Varmholdning, **mere** end 3 timer - Eks. buffet		

Øvrige aktiviteter:

☐ Levering/Modtagelse af fødevarer	☐ Kolonial ☐ Frisk frugt & grønt ☐ Andet
☐ Afhentning af varer af fødevarer	☐ Kolonial ☐ Frisk frugt & grønt ☐ Andet
☐ Opbevaring af fødevarer	☐ Kolonial ☐ Frisk frugt & grønt ☐ Andet
☐ Klargøring af råvarer	☐ Frisk frugt & grønt, herunder salater ☐ Kød ☐ Fjerkræ ☐ Fisk ☐ Andet, beskriv:
☐ Fremstilling af madpakker, smørrebrød mv.	☐ Udskæring af pålæg
	☐ Fremstilling af egne mayosalater, frikadeller mv.
☐ Varmholdning, **mindre** end 3 timer - Eks. buffet	☐ Grill arrangementer for enheden

Lejlighedsvise arrangementer m/Gæster " udefra" (Lejlighedsvise arrangementer: max. 10 x årligt)

☐ Arrangementer **med** tilmelding/invitation	☐ Arrangementer **uden** tilmelding/invitation
☐ Andet, beskriv	

Leverandører: Alle fødevarer leveres/modtages fra autoriserede og registrerede virksomheder.

Personale: Medarbejdere der håndterer fødevarer skal instrueres og/eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de skal udføre.
Virksomheden har mulighed for at målrette sin instruktion og/eller uddannelse af medarbejderne, så det passer til virksomhedens behov og kan således selv afgøre hvad der fungerer bedst, enten en sidemandsoplæring, et hygiejnekursus eller en kombination af begge.

Procedure
1. Afvigelser
2. Sygdomsudbrud
3. Sporbarhed
4. Tilbagetrækning
5. Rengøring
6. Vedligehold
7. Skadedyrssikring

1. Rapportering af fejl & afvigelser

- Ved afvigelser noteres på skema for dokumentation af egenkontrol. Beskriv hvad der er gjort for at rette fejlen, samt hvad der evt. skal gøres for at den ikke sker igen.
- Kræver afvigelsen opfølgning og/eller ændringer i faste procedure udfyldes en afvigelsesrapport.
- Rapporten indsættes i mappens afsnit af afvigelser.

2. Sygdomsudbrud
Ved sygdoms udbrud på enheden, hvor mad der er serveret på stedet mistænkes at være årsagen, skal den ansvarlige altid orienteres.

Herefter følges følgende procedure:

- Personen interviewes efter skema; Registrering af sygdomsudbrud
- Undersøg om der er rester af fødevaren under mistanke på lager (køl, frys mv.), Hvis ja – Vurdere fødevarens sensoriske kvalitet.
- Undersøg om årsagen kan findes i håndtering, opbevaring og fremstilling af den mistænkte fødevare. Hvis ja – Fastlæg hvad der skal gøres og ændres for at undgå problemet i fremtiden.
- Vurderer om der skal tages kontakt til myndighederne. Hvis der er tale om 2 eller flere tilfælde i samme periode skal embedslægen/fødevareregionen kontaktes.

Kontaktoplysninger Fødevarestyrelsen

- Fødevarestyrelsen telefon: +45 72 27 69 00
  E-post: fvst@fvst.dk

3. Sporbarhed
Ved modtagelse af varer kontrolleres at varen er i overensstemmelse med faktura, samt at krav ifølge skema for varemodtagelse er opfyldt. (se skema Varemodtagelse).
Det skal til en hver tid være muligt at dokumenterer; Hvem man køber sine varer af; hvilke typer og mængder der er modtaget fra den enkelte leverandør, samt hvornår de er modtaget.
Der gælder samme krav til sporbarhed for materialer og genstande der kommer i direkte kontakt med fødevarer som for ingredienser der anvendes i fremstillingen.

Fakturaen arkiveres på kontoret/enheden i min. 2 år, således at det altid er muligt at sporer hvilken leverandør der har leveret hvilken vare.

Identifikationsmærkning (Batch./lot nr. og /eller holdbarhedsdato) videre føres **ikke** når råvarer er taget i anvendelse og tilberedt. I tilfælde af en tilbagetrækning, er det derfor ikke muligt at spore tilbage til den enkelte varer.

4. Tilbagekaldelse

Ved tilfælde af produkter der skal tilbagekaldes:

- Alle råvarer omfattet hjemkaldelsen skal straks fjernes fra hylder i køkken, køl/frys og andet lager, ud fra identifikation (Batch./lot nr. og /eller holdbarhedsdato)
- Alle retter opbevaret på enheden, hvor den tilbagetrukne råvare indgår fjernes straks.
- Der udfyldes en afvigelsesrapport hvoraf det skal fremgår: hvor mange varer virksomheden lå inde med samt hvilke tilberedte retter der er kasseret.
- Vurder om der skal tages kontakt til fødevaremyndighederne.
- Al dokumentation for tilbagetrækningen skal gemmes.

5. Rengøring

- Der anvendes kun rengørings og desinfektionsmidler egent til formålet.
- Alle rester af rengørings- og desinfektionsmidler bortskylles med rent vand før kontakt med u emballerede fødevarer.
- Der forefindes datablade over anvendte kemikalier og deres doseringer.

Visuel kontrol af Rengøringen

- Dagligt inden opstart kontrolleres rengøringsstandarden visuelt af den ansvarlige leder. Ved utilstrækkelig eller mangelfuld rengøring, iværksættes rengøring inden opstart.
- Den ansvarlige medarbejder vil blive oplyst med manglen og om nødvendigt instrueret i korrekt udførelse af rengøringen.

Dokumentation

- Enheden kan som udgangspunkt selv vælge om der skal udarbejdes rengøringsplaner. Se skabeloner for henholdsvis dag/uge og periodisk rengøring. Der er ikke krav om dokumentation/registrering af udførte rengøringsopgaver

6. Vedligehold

- Alle områder som anvendes til opbevaring, håndtering, og fremstilling af fødevarer skal holdes i en god stand, så det sikres at der ikke opstår risiko for fødevaresikkerheden i form af forurening af produkterne.
- Alt udstyr til håndtering af fødevarer skal efterses regelmæssigt, og udskiftes/repareres hurtigst muligt såfremt dette går i stykker.
- Kølefaciliteter skal holdes i en sådan stand at de til enhver tid fungerer optimalt, og sikrer korrekte opbevaringsbetingelser for produkterne.
- Øvrige lokaler skal holdes i en stand som sikrer at disse ikke danner grundlag for forurening eller infektion af produkterne som håndteres i disse.
- Det skal løbende påses at lofter, fliser, maling o. lign. er i hel stand.
- Gulve og gulvafløb skal være hele og velfungerende.
- Alle materialer der anvendes til vedligehold skal være egnede til det valgte formål.
- Måleudstyr skal efterprøves min. 1 x årligt.
  Kontrol kan ske ved at måle temperaturen på kogende vand = 100°C og isvand = 0°C.

Dokumentation

- Enheden kan som udgangspunkt selv vælge om opgaver der kræver udbedring og vedligehold skal dokumenteres/registreres. Se skabelon – huskeliste.
  Der er ikke krav om dokumentation/registrering af planlagt eller udført vedligehold.

7. Skadedyrssikring
Hvad er skadedyr?

- Insekter (flyvende og kravlende)
- Gnavere (mosegrise, muldvarpe, mus og rotter)

Hvad kan/skal man gøre for at undgå skadedyr?
Den fysiske sikring af fødevarevirksomheder mod skadedyr skal være effektiv, så skadedyr så vidt muligt forhindres i at trænge ind.

Det er bl.a. vigtigt at:

- der er net for ventilationsåbninger og for åbne vinduer
- vinduer og døre slutter tæt
- kloakdæksler og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr
- bevoksningen langs ydermure holdes nede
- området langs ydermure ikke bruges som lagerplads
- der er selvlukkere på døre til det fri

Hvad skal man gøre hvis man har fået skadedyr ind i fødevarevirksomheden?

- Fødevarerne skal kasseres, hvis de er blevet forurenet med spor fra skadedyr eks. spind fra insekter, larver eller voksne insekter, ekskrementer og gnavespor fra mus og rotter.

Insekter

- Mindre angreb af f.eks. møl i kolonialvarer kan bekæmpes ved at fjerne angrebne varer og støvsuge grundigt.
- Kakerlakker og større angreb af insekter bekæmpes bedst af et autoriseret skadedyrsfirma. I alle tilfælde er det enhedens eget ansvar at sikre, at fødevarerne ikke bliver forurenet af bekæmpelsesmidlerne.
- Som udgangspunkt er det ikke god hygiejnisk praksis, at bruge kemiske bekæmpelsesmidler i områder hvor der opbevares og håndteres fødevarer.
- Planen for bekæmpelsen skal altid fremgå af en afvigelsesrapport.

Mus og rotter

- Vurder omfanget, lokaliser skadedyrene.
- Afluk om muligt de berørte lokaler/områder
- Bekæmpelsen af rotter **skal** altid foregå i et samarbejde mellem fødevareregionen og et autoriseret skadedyrsfirma eller den kommunale rottebekæmpelse.
- Kontakt straks skadedyrsbekæmper

Risikoanalysen er udarbejdet efter HACCP principperne, samt på baggrund af; Oversigt over relevante sundhedsfarer i detail. af dato; 14. september 2011/Fødevarestyrelsen.
I forbindelse med beskrivelse af procestrinene skal hver enhed afkrydse de beskrivelser der passer til enhedens aktiviteter.
Risikovurderingen opfatter følgende procestrin.

Nr.	Procestrin
1	Modtagelse & afhentning af varer
2	Fødevarekontaktmaterialer (FKM)
3	Allergener
4	Tilsætningsstoffer
5	Opbevaring; Kolonial, køl & frys
6	Optøning
7	Klargøring af råvarer
8	Varmebehandling
9	Nedkøling
10	Servering, herunder buffetservering
11	Grill Arrangementer, og andre lejlighedsvise arrangementer
12	Genbrug af rester
13	Rengøring & Desinfektion
14	Affaldshåndtering

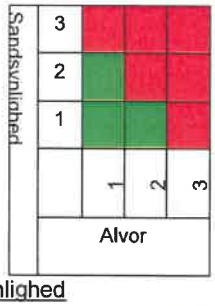
Hvert procestrin er vurderet med hensyn til:

- Mikrobiologisk forurening
- Kemisk forurening
- Fysisk forurening

Ved identificering af en risiko, er følgende vurdering fortaget:

- Hvor sandsynligt er det, at risikoen forekommer, og hvor alvorligt er det.

Følgende matrix er anvendt for vurdering af sandsynlighed og alvor af identificerede risici.



Sandsynlighed
1: Hændelsen er ikke indtruffet/Igen erfaring for at hændelsen indtræffer.
2: Der er sandsynlighed/mistanke om at hændelsen kan indtræffe.
3: Der er erfaring for at hændelsen indtræffer.

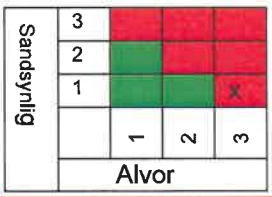
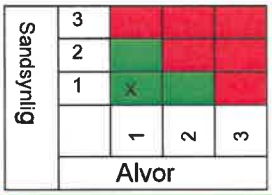
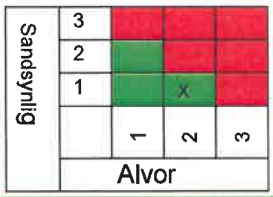
Alvor
1: Forurening af produktet, uden nogen risiko for indtagelse. Ikke sygdomsfremkaldelse, eller i meget mild grad. Ingen påvirkning af produktet.
2: Forurening af produktet, med følger ved indtagelse. Sygdom af længere varighed. Begrænset indflydelse på produktet.
3: Forurening af produktet, med alvorlige følger ved indtagelse Sygdom, død og lemlæstelse. Indflydelse på produktet.

Styring
Rød: styres som et kritisk kontrolpunkt
Grøn: styres med gode arbejdsgange og rutiner

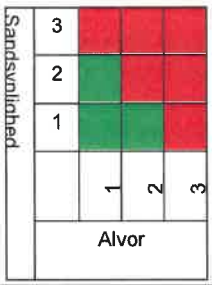
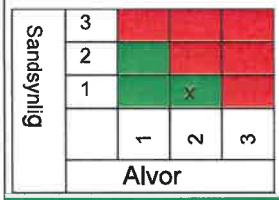
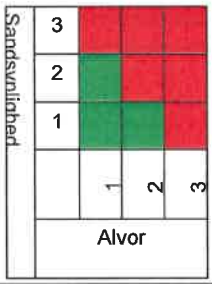
Bilag vedlagt:
Bilag 1: Oversigt over relevante sundhedsfarer i detail. af dato; 14 september 2011 Bilag 2: Oversigt allergener

Procestrin 1		Modtagelse af varer

		Hyppig afhentning af varer (Dagligt eller eks. 1 x uge)
		Begrænset afhentning af varer (undtagelsesvis eks. 1 x mdr.)
Beskrivelse	Leverandører: Der købes kun varer fra autoriserede eller registrerede leverandører. Rå champignon & Vilde svampe: Modtages kun via autoriseret og registreret leverandør, med tilstrækkeligt kendskab til spiselige svampe. Lejlighedsvis levering af primærproduktion fra private der ikke er registreret (eks. æbler). Ved lejlighedsvis aktivitet forstås, at den private leverer højst nogle få gange årligt og at det ikke overskrider en uges varighed. (Primærproducenter af vegetabilske fødevarer er undtaget kravet om registrering, hvis deres virksomhed ikke indebærer en vis grad af kontinuitet og organisation) **Fødevarer der er indkøbt af/som har været opbevaret hos beboeren må ikke overføres til det fælles køkken** Afhentning af varer: Ved afhentning af varer skal det sikres at kølekæden ikke brydes. Afhentningen skal planlægges således at tiden er kortest mulig, og det skal vurderes om tiden er så lang at der skal anvendes køletaske/termokasse med frostelementer, i varme perioder er dette særlig påkrævet. Der handles kun i "kendte" supermarkeder. Modtagekontrol: Varer der leveres til enheden skal kontrolleres ved modtagelse. (punkt. 1, 2 og 3) Varer der afhentes skal kontrolleres henholdsvis ved afhentning (punkt 1 & 2) og ved ankomst til enheden (punkt 3). 1. Faktura/ følgeseddel. 2. Visuel kontrol af varens; Kvalitet, emballage, holdbarhed & mærkning. 3. Temperatur i køle- og frostvarer, måles stikprøvevis ved hver leverance og noteres ved fejl samt, i henhold til kontrolplan.	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Vækst af sygdomsfremkaldende bakterier ved brud på kølekæden. (Optøning af frostvarer) Varerne sættes straks efter modtagelse på køl/frost.	 Kritisk Kontrol punkt	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici Se kontrolplan
Kemiske risici	Risiko for tilstedeværelse af mykotoxiner fra skimmel hvis holdbarhedsdato er overskredet eller varen har været opbevaret fugtigt.	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Krydskontaminering - Varerne skal transporteres hygiejnisk forsvarligt så de ikke kommer i kontakt med bilen under transporten Krydskontaminering/Brud på emballagen, stød og/eller slag kan forårsage forurening af produktet.	 Gode arbejdsgange	

Procestrin 2	X	Fødevarekontaktmaterialer og genstande (FKM) herunder emballage
Beskrivelse	Det sikres at alle FKM, herunder emballage, genstande og udstyr, **der kommer i direkte kontakt med fødevarer**, ikke er til fare for menneskers sundhed, kan give uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller forringe fødevarernes smag & lugt. Inden ibrugtagning skal det undersøges om den tiltænkte anvendelse kan ske uden risiko, - at materialet/genstanden er egnet til formålet. *Dette gøres ved at virksomheden følger produktets brugsanvisning.* *Man må som hovedregel ikke nedkøle fødevarer i plastemballage medmindre det fremgår af emballagen at den er egnet til dette.* (Glas/Gaffel tegnet, som angiver at emballagen må bruges til fødevarer, er ikke nok til også at må anvende det til nedkøling) Vær kritisk med at genanvende eks. bøtter, spande mv. eks. en anden type fødevarer end det der oprindeligt var i den, idet man skal kunne dokumentere at materialet er egnet til kontakt med den givne fødevarer.	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Ingen	 -	Følg anvisningen på produktet.
Kemiske risici	Kemisk forurening af fødevarer	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Ingen	 -	

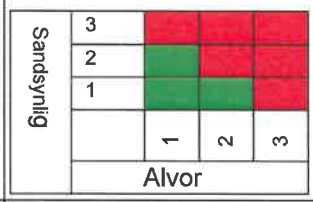
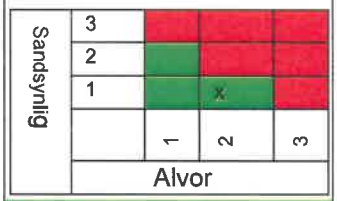
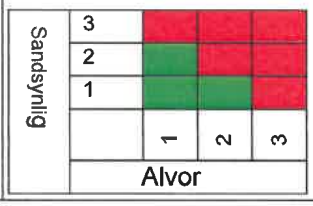
Procestrin 3		**Allergener, ingen beboer på enheden med fødevarer allergi**
		Allergener, beboer/brugere på enheden med fødevarer allergi, se bilag 2
Beskrivelse	Allergenlisten: Gluten, Krebsdyr, Æg, Fisk, Jordnødder, Soja, Mælk, Nødder, Selleri, Sennep, Sesamfrø, Lupin, Bløddyr, Svovldioxid Sulfitter. (allergenlisten) Der er beboer/brugere med allergi for **andre** typer fødevarer, (skriv hvilke):	

Oplysning om allergener:
Der er krav om oplysning af en fødevarers indhold af allergener.
Undtagelse: Virksomheder, der på forhånd har kendskab til forbrugerens specielle kostbehov (eks. visiterede borgere der skal have en glutenfri kost) og som udleverer maden individuelt, er undtaget kravet vedr. oplysninger om allergener (det gælder både skriftlig og mundtlig)

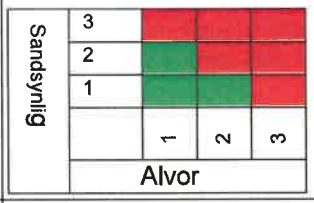
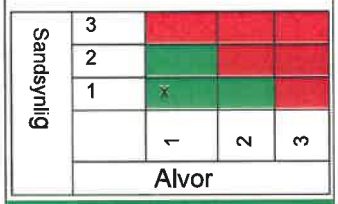
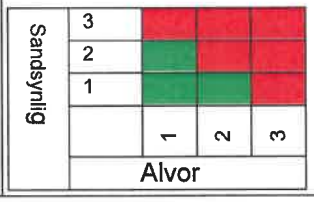
Ikke færdigpakkede fødevarer: Fødevarer pakket **på anmodning af forbrugeren betragtes som ikke færdig pakkede fødevarer. Der er tale om udbringning af fødevarer pakket på anmodning af forbrugeren, fordi fødevarerne først er blevet pakket, fordi forbrugeren har bestilt dem. Der er kun krav om lot nr. eller anden identifikationsmærkning af varen, eks. angivet ved en produktionsdato.**

Færdigpakkede fødevarer: Allegene ingredienser i færdigpakkede fødevarer skal i ingrediens listen **fremhæves visuelt** så det klart adskilles fra de øvrige ingredienser. Det kan ske vha. skrifttype, typografi eller baggrundsfarve.

Overvågning og kontrol ved beboer/brugere på enheden med fødevarer allergi: Det sikres at personer der håndterer fødevarer på enheden, har tilstrækkelig viden om allergene ingredienser til at kunne vurdere om fødevaren kan have et indhold af allergener. Man skal undgå krydskontaminering ved at have en hygiejnisk adfærd, udfører en tilstrækkelig/grundig rengøring efter fremstilling/håndtering og holde uemballerede fødevarer adskilt.

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Ingen		Se Bilag 2; Oversigt over allergener
Kemiske risici	Kemisk forurening af fødevarer Risiko for utilsigtet kontaminering via krydskontaminering/ baggrundsforurening eller dårligt rengjort udstyr.	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Ingen		

Procestrin 4	X	Tilsætningsstoffer
Beskrivelse	Tilsætningsstoffer er en samlebetegnelse for konserveringsstoffer, farvestoffer, konsistensmidler, sødemidler og antioxidanter. Evt. anvendelse skal vurderes i henhold til Bilag til Forordningen om tilsætningsstoffer nr. 1333/2008, hvoraf fremgår det hvilke tilsætningsstoffer der er tilladt i hvilke fødevarer	
	og i hvilke mængder. **Eksempler til tilsætningsstoffer:** Kulør til sovs, farvestoffet (ammonieret karamel/E150a-d). Mængden er i billaget angivet med q.s (Quantum satis) dvs. ingen mængde angivelse, farvestoffet må anvendes i henhold til god fremstillings praksis. **Eksempel på tilsætningsstoffer med begrænsning:** Atamon. Bagepulver, dosering i henhold til opskrift kan som hovedregel accepteres.	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Ingen		Bilag til Forordningen om tilsætningsstoffer nr. 1333/2008 Opskrifter med angivelse af mængder/dosering
Kemiske risici	Kemisk forurening af fødevarer.	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Ingen		

Procestrin 5		**Opbevaring – Kolonial**
		Opbevaring – Køl
		Opbevaring – Frost

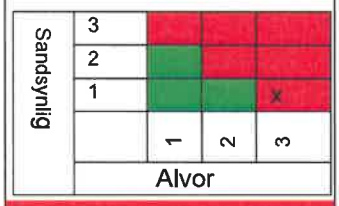
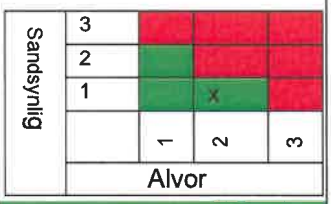
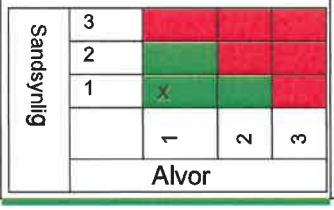
Beskrivelse

Fødevarer der er indkøbt af/og som har været opbevaret hos beboeren må ikke overføres til det fælles køkken

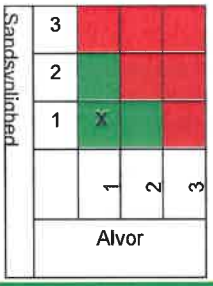
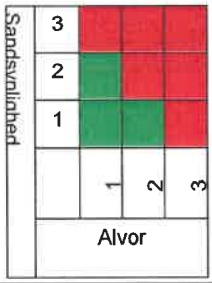
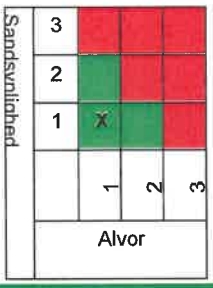
Kolonialvarer:
Tørt og frostsikkert lager/skabe. Ingen varer står direkte på gulvet.
Der lukkes forsvarligt for varer med brudt emballage, produkt overføres evt. til beholder med låg.
Produkter der viser tegn på mug kasseres.
Opbevaring af dressinger, ketchup på flaske m.v. skal efter åbning opbevares i henhold til krav på varens deklaration.

Kølevarer:
Temperaturen kontrolleres min. 1 x dagligt, og dokumenteres ved fejl samt i henhold til kontrolplan.
OBS særlige krav til opbevaring af fersk fisk (max +0/+2) og optøede rejer (max +2C)
Alle fødevarer opbevares i egnet emballage, varer fra dåser der åbnes overføres til anden emballage. Alle fødevarer tildækkes, når de opbevares på køl.
Alle vare mærkes med dato for åbning eller fremstilling, med undtagelse af varer der anvendes samme dag/ inden for 24 timer.

Frostvarer:
Temperaturen kontrolleres dagligt og dokumenteres ved fejl samt i henhold til kontrolplan.
Alle varer skal emballeres egnet til frysning.
Alle vare skal være forsynet med original mærkning eller mærket med dato for fremstilling og indfrysning.

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, ved for høj opbevaringstemperatur.	 Kritisk Kontrol punkt	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici Se kontrolplan
Kemiske risici	Risiko for dannelse af mykotoxiner fra skimmel ved forkert/fugtig opbevaring.	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Krydskontaminering – pga. brudt emballage/utildækkede varer. Risiko for kontaminering af varer der står direkte på gulv. f.eks. under rengøring.		

Procestrin 6		**Optøning af letfordærvelige fødevarer, foretages jævnligt**
		Optøning af letfordærvelige fødevarer, foretages sjældent
Beskrivelse	Al optøning skal som hovedregel foregå i køleskab. Optøningen må dog foregå i køkkenet evt. i koldt vand, hvis dette sker under løbende overvågning og kontrol af temperaturen som på intet tidspunkt må overstige +5°C. Optøning i køleskab skal ske i beholdere, så det undgås at saften fra optøede fødevarer drypper på andre varer.	

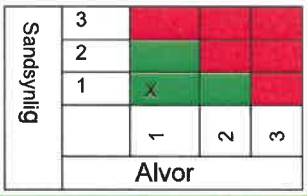
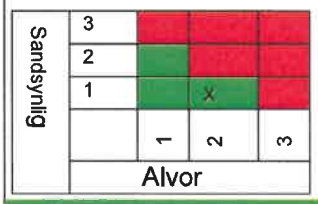
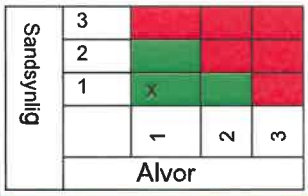
Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, ved for høj opbevaringstemperatur.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici Overvågning af køleenheder.
Kemiske risici	Ingen	 -	
Fysiske risici	Krydskontaminering – undgå at varer til optøning drypper på andre varer opbevaret i nærheden.	 Gode arbejdsgange	

Procestrin 7		**Klargøring, - enheden modtager størstedelen af sine råvarer klargjort**
		Klargøring, - enheden varetager størstedelen af klargøringen selv

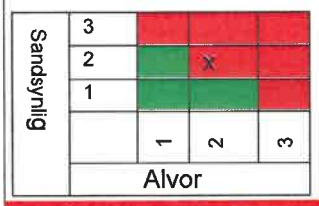
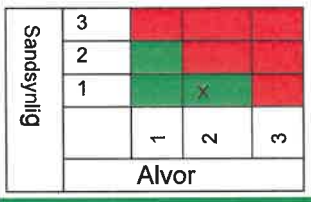
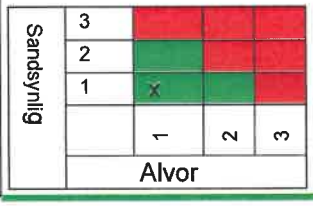
Beskrivelse

Al frugt & grønt vaskes/skylles grundigt eks. ved overbrusning med 3-4 gange rent vand, vær særlig omhyggeliglig med skylning af salat og friske krydderurter, anvend 3-4 gange skyllevand. Frugt og grønt af dårlig kvalitet kasseres.
Anvendelse af importeret frugt & grønt, som kan være forurenet med sygdomsfremkaldende bakterier pga. forurenet vandingsvand, bør blancheres inden brug. Eks. friske minimajs, asparges og sukkerærter (produktet er ofte mærket med krav/anbefaling om varmebehandling inden indtagelse).
Frosne hindbær skal varmebehandles inden brug. Min 100˚C/kogning i 1 minut. (lovkrav). Der findes frosne/varmebehandlet bær i detailhandlen som kan anvendes til smoothies.
Der anvendes kun skal fra økologiske/ikke overfladebehandlede citrusfrugter.
Grønne og spirede kartofler sorteres fra (mindre pletter kan skæres bort).
Ved anvendelse af friske krydderurter i salater med eks. pasta skal pastaen køles til under +10 ˚C inden tilsætning af krydderurter.
Iblødsætning og kogning af bønner i henhold til anvisning for at undgå forgiftning. (Iblødsætning; 10-12 timer kogetid ½ time)

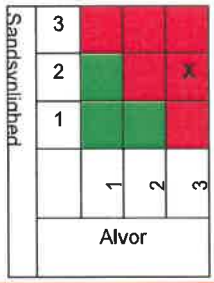
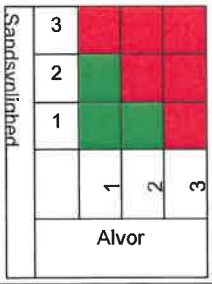
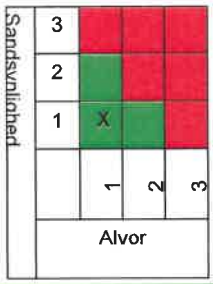
Klargøringen af de forskellige råvarer sker altid fysisk eller tidsmæssigt adskilt.
Borde, spækbrætter, knive mv. rengøres og desinficeres når der skiftes fra en råvare til en anden. Klargøring af råvarer skal ske på en måde så det sikres at der ikke sker krydskontaminering, dvs. at bakterier fra en råvare overføres til en anden. Eks. mellem frugt & grønt, forskellige typer af råt kød, fisk eller fjerkræ, skal æg, færdigretter osv. Desuden er alle der deltager i håndtering/klargøringen bevidste om at letfordærvelige fødevarer som eksempelvis kød, fisk og rejer og mejeriprodukter temperatur belastes **mindst muligt.** Arbejdsgange planlægges så tiden fra råvaren fjernes fra køl til det sættes tilbage på køl er kortest mulig.

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, pga. for lang klargøringstid.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici.
Kemiske risici	Naturligt forekommende giftstoffer.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici.
Fysiske risici	Krydskontaminering fra råvare til færdigvarer, udstyr, emballage eller person.	 Gode arbejdsgange	

Procestrin 8		**Varmebehandling - foretages ofte (dagligt eller eks. 1 x uge)**
		Varmebehandling - foretages sjældent (undtagelsesvis eks. 1 x mdr.)
		Tilberedning af rå/ferske fødevarer
		Genopvarmning af færdigretter (eks. fra Assens Madservice)
		Genopvarmning af egne fremstillede retter
Beskrivelse	Alle varme retter og saucer, skal varmebehandles, således at de opnår en temperatur på min. +75 °C., med undtagelse af hele kødstykker, portionsvis servering af kød/æg der ikke ønskes gennemstegt/kogt. Undtagelsen gælder også fødevarer der af hensyn til fødevarernes karakter ikke kan op/genopvarmes til min. +75 °C – og hvor den lavere temperatur ikke indebærer nogen sundhedsfarer. Eksempelvis ved varmebehandling af fisk, er en kernetemperatur på min. +60 °C i 1 minut, tilstrækkeligt for at sikre drab af sygdomsfremkaldende bakterier. (Hygiejnevejledningen 2 april 2012, stk. 27.1/side 52) Ved anvendes af en lavere temperatur end ovenstående skal der foreligge dokumentation for at dette ikke udgør en sundhedsrisiko. Frosne hindbær skal varmebehandles inden brug. Min 100°C/kogning i 1 minut. Champignoner bør varmebehandles inden indtagelse. Iblødsætning og kogning af bønner i henhold til anvisning for at undgå forgiftning. (Iblødsætning; 10-12 timer kogetid ½ time) Fisk af typen escolar og smørmakrel har et naturligt indhold af voksarter der kan give diarre hvis den indtages uden tilstrækkelig varmebehandling. Af samme årsag skal stegefedt/kogevand fra tilberedningen kasseres. Der foretages stikprøvekontrol af kernetemperaturen, det koldeste sted/ med et indstikstermometer. Alle fejl registreres og varmebehandlingen dokumenteres desuden i henhold til kontrolplan.	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for overlevelse af sygdomsfremkaldende bakterier, pga. utilstrækkelig varmebehandling. Risiko for aktivering af sporer og dannelse af toxin pga. utilstrækkelig varmebehandling.	 Kritisk kontrol punkt	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici Se kontrolplan
Kemiske risici	Naturligt forekommende giftstoffer. Kræftfremkaldende stoffer dannet under forarbejdning.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici.
Fysiske risici	Krydskontaminering fra råvare til færdigvarer, udstyr, emballage eller person.		

Procestrin 9		**Nedkøling - foretages ofte (dagligt eller eks. 1 x uge)**
		Nedkøling af rester (eks. et par frikadeller eller ½ liter sovs)
		Nedkøling af større mængder (et fad lasagne, flere liter sovs)
Beskrivelse	Nedkølingen af alle fødevarer skal ske hurtigst muligt. Nedkølingens tiden i temperaturintervallet +65 °C til + 10 °C må ikke overstige 3 timer. Fødevarer der er meget varme kan dampe af i nogle minutter på køkkenbordet hvorefter de sættes i køleskab for nedkøling. Fødevarerne skal være fordelt i mindre portioner og overføres til så flade beholdere som muligt så nedkølingstiden bliver så kort som mulig. Der foretages stikprøvekontrol af kernetemperaturen, det varmeste sted/ med et indstikstermometer. Alle fejl registreres og nedkølingen dokumenteres desuden i henhold til kontrolplan.	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for kraftig vækst af bakterier i letfordærvelige fødevarer hvis nedkølingens tiden i temperaturintervallet +65 °C til + 10 °C overstiger 3 timer. Risiko for aktivering af sporer og dannelse af toxin pga. for lang nedkølingstid.	 **Kritisk kontrol punkt**	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici. Se kontrolplan
Kemiske risici	Ingen	 -	
Fysiske risici	Krydskontaminering fra råvare til færdigvarer, udstyr , emballage eller person.	 **Gode arbejdsgange**	

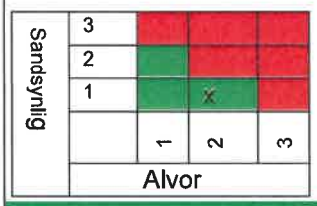
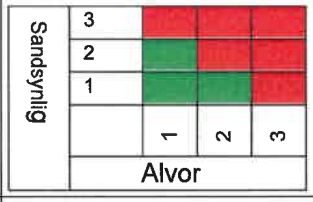
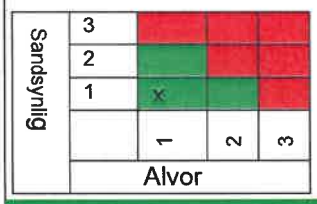
Procestrin 10		**Enhedens beboere spiser delvist i egen bolig og i fælleshus/spisestue**
		Enhedens beboere spiser alle måltider i fælleshus/spisestue
		Buffetservering sker hyppigt (dagligt eller eks. 1 x uge)
		Buffetservering sker sjældent (eks. 1 x mdr. eller lejlighedsvist)

Beskrivelse

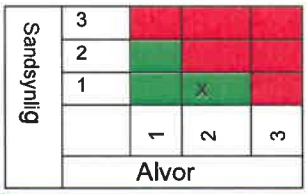
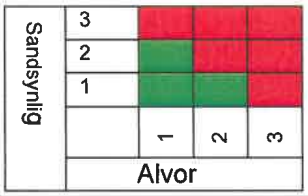
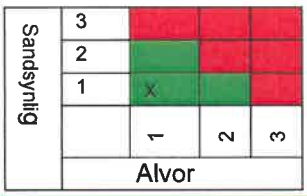
Fællesspisning/Fadservering
Fadstørrelse reguleres efter antallet af spisende, desuden sker der en løbende opfyldning af fade. De/den ansvarlige er opmærksom på hvordan beboerne håndterer/evt. berør maden, det vurderes konkret om maden kan genanvendes. (servering samme dag eller til "tag selv hylde" i køleskabet)
Se i øvrigt risikovurdering genbrug af rester i et senere procestrin.

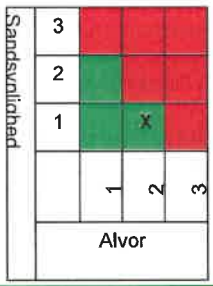
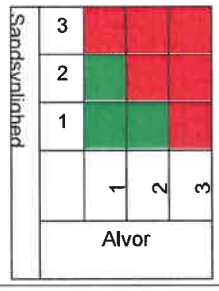
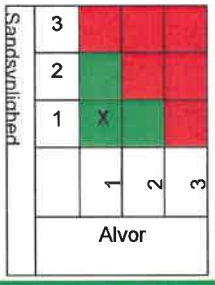
Lejlighedsvise arrangementer med fællesspisning, enten med fadservering eller buffet.

Vigtige regler for Buffetservering:
Buffet; Varighed max. 1-2 timer
Der sker desuden løbende opfyldning af buffet
Bestik udskiftes samtidigt med at der skiftes fad
Der fyldes ikke op i "gamle fade"
Portionerne reguleres efter antallet af spisende.
Bestik er stort nok/egnet til fadet og udskiftes efter behov.
Klæde på brød som skæres ved buffet
Den hygiejniske adfærd guides af de ansvarlige på enheden, herunder håndvask inden man går til buffet, undgå at nyse og hoste ved buffet mv.
Alle rester på buffet kasseres med mindre disse kan genopvarmes til min. +75 °C

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for kraftig vækst af bakterier, aktivering af sporer og dannelse af toxin i letfordærvelige fødevarer der opbevares uden tilstrækkelig køl (+5 °C) eller varmholdning (+65°C). Risiko for tilstedeværelse af virus overført via person. Begrænset pga. kort buffet tid	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici. (Procedure)
Kemiske risici	Ingen		
Fysiske risici	Krydskontaminering fra andre fødevarer, udstyr, emballage eller person	 Gode arbejdsgange	

Procestrin 11		**Grillarrangementer, for enhedens beboere. (1-3 x mdr. i sommer perioden)**
		Grillarrangementer, aldrig eller sjældent (1 x år max.)
		Lejlighedsvise arrangementer med tilmelding/invitation af gæster udefra
		Lejlighedsvise arrangementer uden tilmelding/invitation af gæster udefra
Beskrivelse	Grillarrangementer Grill opstilles på terrasseområde. Som hovedregel skal rå og tilberedte varer holdes adskilt dette kan eks. gøres ved at der ved siden af grillen opstilles 2 bord til henholdsvis rå og tilberedte varer, ligesom der er en grilltang/gaffel som anvendes til rå kødprodukter og en anden tang hvormed det tilberedte kød håndteres. Husk at bruge en ren tallerken/fad til det færdig stegte kød. Kødet tages direkte og løbende fra køleenhed i køkkenet, og står evt. kort tid tildækket på bord frem til grilning. Beboer/gæster henter selv eller for serveret kødet efter straks efter stegning og evt. udskæring. Det er desuden fornuftigt at have en spand med vand + rengøringsmiddel og rene karklude som skiftes løbende efter behov, med ud ved siden af grillen, således at der løbende kan rengøres. Det vurderes i den konkret situation om der også skal anvendes desinfektionsspray til hænderne. Lejlighedsvise arrangementer Der afholdes lejlighedsvise arrangementer med mad leveret ude fra (enten Assens Madservice eller anden catering virksomhed) Maden serveres som buffet eller fadservering. Der bør altid laves en konkret vurdering af fødevaresikkerheden inden arrangementet afholdes. *Der kan også være tale om et arrangement hvor maden laves fra bunden i køkkenet. Evt. rester kasseres.*	

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Risiko for krydskontaminering med sygdomsfremkaldende bakterier fra rå til færdigvarer via person og udstyr.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici. Procedure følges
Kemiske risici	Ingen		
Fysiske risici	Krydskontaminering fra omgivelser, emballage eller person	 Gode arbejdsgange	Visuel overvågning

Procestrin 12		**Genbrug af rester – alle rester kasseres**	
		Genbrug af rester – rester genanvendes i henhold til nedenstående	
Beskrivelse	Rester vurderes kritisk inden disse genanvendes. Som hovedregel må rester der har stået fremme til fællesspisning eller på buffet hvor beboer har mulighed for at berører fødevarerne ikke genbruges medmindre disse genopvarmes til min. +75°C. De/den ansvarlige kan dog vurdere at eks. et fad pålæg der kun har været kort tid på buffet eller bordet for fællesspisning kan genanvendes. Dvs. at det serveres samme dag enten som mellemmåltid eller indgår i de fødevarer som beboerne selv kan tage af i køleskabet.		
Risikovurdering	**Beskrivelse**	**Vurdering**	**Styring**
Mikrobiologiske risici	Risiko for kraftig vækst af bakterier og dannelse af toxin i letfordærvelige fødevarer der har været opbevaret uden tilstrækkelig køl (+5 °C) eller varmholdning (+65°C). Risiko for tilstedeværelse af virus overført via person.	 Gode arbejdsgange	Se Bilag 1; Oversigt over relevante risici.
Kemiske risici	Ingen	 -	
Fysiske risici	Krydskontaminering fra andre fødevarer, udstyr, emballage eller person.	 Gode arbejdsgange	

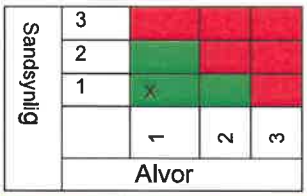
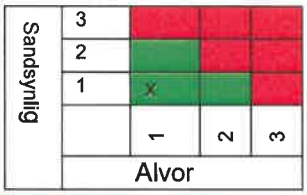
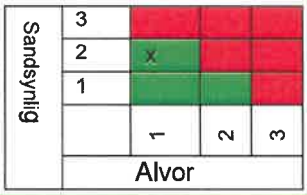
Procestrin 13		**Rengøring i henhold til rengøringsplan med frekvens**
		Rengøring efter behov (ingen plan)
		Desinfektion i opvaskemaskine - skyllevands temperatur på min. +80°C.
		Desinfektion med kogende vand

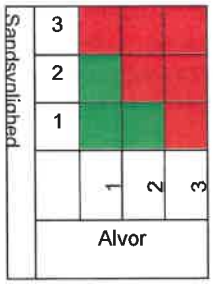
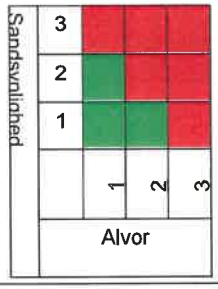
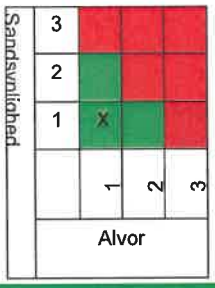
Beskrivelse

Køkkenet og områder hvor der opbevares fødevarer skal holdes rent så disse fremstår uden risiko for at forurene fødevarerne.
Køkkenet og udstyr rengøres dagligt efter brug.
Der rengøres og desinficeres med midler egnet til formålet, der forefindes datablade over anvendte kemikalier og deres doseringer.
Alle rengørings- og desinfektionsmidler anvendes i henhold til anvisningen.

Dagligt inden opstart af produktionen kontrolleres rengøringsstandarden visuelt at enhedens ansvarlige. Ved utilstrækkelig eller mangelfuld rengøring, iværksættes rengøring inden opstart.

Desinfektion af inventar og udstyr foregår i opvaskemaskine med en skyllevandstemperatur på min. +80°C.
Hvis desinfektion i opvaskemaskine ikke er mulig, skal der efter opvask desinficeres service og udstyr med kogende vand, fra gryde eller elkedel.

Risikovurdering	Beskrivelse	Vurdering	Styring
Mikrobiologiske risici	Overlevelse af bakterier ved for lav skyllevands temperatur i opvaskemaskinen/utilstrækkelig desinfektion.	 Gode arbejdsgange	
Kemiske risici	Kemisk forurening pga. manglende eller utilstrækkelig afskylning af rengøring og desinfektionsmiddel	 Gode arbejdsgange	
Fysiske risici	Efterkontaminering af rengjort udstyr, emballage, service mv.	 Gode arbejdsgange	

Procestrin 14	X	Affaldshåndtering		
Beskrivelse	Alt affald sorteres. Madaffaldet afhentes sammen med øvrigt affald. Affaldscontainere med madaffald er lukket med låg, så tiltrækning af skadedyr undgås. Spild af fødevarer omkring containere skal fjernes straks.			
Risikovurdering	**Beskrivelse**		**Vurdering**	**Styring**
Mikrobiologiske risici	Ingen		 -	
Kemiske risici	Ingen		 -	
Fysiske risici	Tiltrækning af skadedyr.		 Gode arbejdsgange	Alt spild ved affaldscontainer fjernes straks.

14. september 2011

Oversigt over relevante sundhedsfarer i detail

Sundhedsfare (Risiko)	Forekomst	Årsag	1. Råt kød og rå æg	2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydder-urter, bønner og bær	3. Rå fisk og skaldyr	4. Varme-behandlet kød og pålæg	5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	6. Brød og morgen-mads-produk-ter	7. Pasteurisere-de mælke-produkter og ost	8. Fedt, olier og smør	9. Tilføres i virksom-heden
Mikrobiologiske			Tilstede i råvarer								Virksomhed
Sporedannende bakterier (overlever75°C) **IA**	Vokser også under 5° C	*Clostridium Botulinum, Bacillus Cereus*		x	x	x	x		x		
IB	Vokser kun over 5° C	*Clostridium Botulinum , Clostridium Perfringens*	X (kød)	x	x	x	x				
Ikke sporedannende bakterier (overlever ikke 75° C) **IIA**	Vokser også under 5° C	*Listeria monocytogenes Yersinia enterocolitica*	X(kød)	x	x	x Problematisk ved lange holdbarheds-tider			X (ost) Problematisk ved lange holdbarheds-tider		X kan overleve i produktions miljøet
IIB	Vokser kun over 5° C	*Campylobacter Eschericia coli* (VTEC)) *Salmonella* ssp. *Shigella sonnei Staphylococcus aureus Vibrio* ssp	x	x	x		x		x		x Staph aureus
Andre mikroorganismer (overlever ikke 75° C). **IIIA**	Giver sygdom uden vækst	Virus Parasitter		x	x						x
IIIB	Vokser også Under 5° C	Forekomst af skimmel		x			x	x			x
Fysiske farer											
Glas/metal/hård plastic	Udstyr, emballage, inventar	Ødelagt emballage Manglende vedligehold af udstyr og inventar	x								x

Risikoen vurderes som kritisk. Risikoen vurderes som væsentlig (vurderes i det enkelte tilfælde). Risikoen vurderes som ikke-væsentlig.

Sundhedsfare (risiko)	Forekomst	Årsag	1. Råt kød og rå æg	2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydder-urter og bær	3. Rå fisk og skaldyr	4. Varme-behandlet kød og pålæg	5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	6. Brød og morgen-mads-produkter	7. Pasteuri-serede mælke-produkter og ost	8. Fedt, olier og smør	9. Tilføres i virksom-heden
Kemiske farer											
Naturlige giftstoffer.	Bønner Rå Kartofler Tonkabønner Squash Abrikoskerner og bittermandel Rå champignon Maniok/mandler	Lektiner solanin kumarin curcurbitacin cyanid phenylhydrazin Blåsyre		X			X				
	Fisk (Escolar/ smørmakrel/ oliefisk)	Voksarter			X						
Tungmetaller	Solsikkekerner og hørfrø Vildt	Cadmium Forbudte blyhagl	X (kød)				X	X			
Stoffer dannet under opbevaring	Fisk (Histamin)	Pga. mangelfuld nedkøling			X						
Kræftfremkaldende stoffer dannet under forarbejdning	vegetabilske olier, røget fisk og torskerogn (PAH)	Direkte røgning, direkte tørring									x (stegte og røgede)
	Stegte produkter fx pommes frites, chips,, ristet kaffe) (Acrylamid)	For høj stegetemperatur og for mørkstegte produkter									X (stegte kartofler)
Afsmitning fra Materialer/genstande	Emballage, indpakning, udstyr	Afsmitning fra emballage og udstyr fx plastic.									Sure, varme fede produkter
Allergener	Pas på sammensatte produkter	Gluten, skaldyr, æg, fisk, jordnødder, soja, mælk, nødder, selleri, sennep, sesamfrø, svovldioxid/ sulfitter, lupin, bløddyr	X	x	X	X	X	X	X	X Fx Jordnødd eolie	x
Rengøringsmidler	Utilsigtet	Forkert håndtering									x
Tilsætningsstoffer	Alle produkter	Dosering/ lovligt?									x

Afsnit 2.	Bilag 2 Oversigt – Allergene råvarer på enheden	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

		Forefindes (sæt X)	Vurdering
Gluten			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Krebsdyr			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Æg			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Fisk			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Jordnødder			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Soja			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Mælk (herunder laktose)			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Nødder. Dvs. mandel, hasselnød, valnød (*Juglans regia*), akajonnød, pekannød, paranød, pistacienød, queenslandnød og produkter på basis heraf.			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Selleri			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Sennep			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Sesamfrø			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Svovldioxid og sulfitter Eks. på fødevarer hvor svovldioxid og sulfit må tilsættes: vin, øl, tørret/kandiseret frugt&grønt, marmelade, eddike m.fl.			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Lupin Lupin protein tilsættes eks. fedtfattige produkter for at opnå en saftig og cremet konsistens.Lupin protein kan anvendes i stedet for soyaprotein.			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling
Bløddyr			☐Tilsat som ingrediens i produkter ☐Risiko for krydssmitte under håndtering/fremstilling

Afsnit 3.	Kontrolplan	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

Sæt X	Kritisk kontrol punkt	Kritisk Grænse	Korrigerende handlinger eksempler	Kontrol udføres	Dokumentation	
					Frekvens	Skema
	Modtagelse af varer	Temperatur Kølevarer: Max. +5°C Frostvarer: Min. -18°C Undtagelser; Kortvarigt brud på kølekæden i forbindelse med levering. Visuel kontrol Emballage: Ren, hel og intakt. Holdbarhed: Dato ikke overskreden. Mærkning: i henhold til lovgivning + på dansk eller lign. sprog	Returnering Kasser varen Information til leverandør Vurdering af varens kvalitet med henblik på anvendelse eks.: Hurtig nedkøling/frysning Hurtig varmebehandling	Stikprøvekontrol af temperaturen ved hver leverance	☒ alle fejl samt ☐ 1 x dag ☐ 1 x uge ☐ 1 x mdr. ☐ _____	☐ Skabelon ☐ Eget skema
	Opbevaring Køl & Frys	Temperatur Kølevarer: Max. +5°C Fersk fisk, optøede rejer ; Max. +2°C Frostvarer: Min. -18°C Undtagelser: Vakuum-pakket hakket kød mfl. – se varens deklaration.	Omplacer eller kasser fødevarer Fødevare anvendes straks – tilberedning Tilkald servicetekniker	Daglig overvågning af alle enheder ved aflæsning af display eller manuel måling af temperaturen.	☒ alle fejl samt ☐ 1 x dag ☐ 1 x uge ☐ 1 x mdr. ☐ _____	☐ Skabelon ☐ Eget skema
	Varmebehandling/ Opvarmning	Temperatur Kernetemperatur/ Fødevarens koldeste sted Min.: +75°C Undtaget ovenstående er: varmebehandling af fisk hvor min.: +60°C, i et minut er tilstrækkeligt. Jf. Vejledning om fødevarehyg. 2 april 2012	Fortsæt varmebehandling/ opvarmning indtil en temperatur over +75°C er opnået. Opdater procedure.	Stikprøvekontrol af kernetemperaturen ved hver opvarmning.	☒ alle fejl samt ☐ 1 x dag ☐ 1 x uge ☐ 1 x mdr. ☐ _____	☐ Skabelon ☐ Eget skema
	Nedkøling	Tid & Temperatur Fødevarer skal nedkøles fra +65°C til under +10°C. på max. 3 timer. – og altid så hurtigt som muligt.	Fødevaren kasseres. Fødevaren opvarmes til kernetemperatur på min. +75°C, og nedkøles herefter korrekt. Opdater procedure.	Stikprøvekontrol af temperaturen ved hver nedkøling.	☒ alle fejl samt ☐ 1 x dag ☐ 1 x uge ☐ 1 x mdr. ☐ _____	☐ Skabelon ☐ Eget skema

Ansvar for dokumentation; _____

Personlig hygiejne - Se også fødevarestyrelsens billedinstruktioner.	
Påklædning	Når du arbejder i et køkken og har ansvaret for at lave mad til andre er det vigtigt at du er ren og velsoigneret. Dit tøj skal være rent. Hvis du får udleveret arbejdstøj, så tag rent tøj på hver dag inden du begynder arbejdet og skift evt. efter behov. Har du dit private tøj på, skal det ligeledes skiftes hver dag, tænk på hvor du sidst har opholdt dig med tøjet. Over privat tøj skal der bæres forklæde. HUSK at forklædet skal tages af i køkkenet når man eks. går på toilettet. Langt hår skal sættes op. Skæg skal være velplejet. Anvend sminke og parfume i moderate mængder.
Smykker	På smykker sidder der rigtig mange bakterier som kan overføres til maden, og i værste fald gøre andre syge. Neglelak og kunstige negle kan falde af og ende i maden. Når du arbejder med fødevarer må du ikke have følgende på: Kunstige negle og neglelak (i øvrigt skal negle være rene) Ringe, øreringe, halskæder og andre smykker Armbånd og armbåndsure.
Håndvask	Sygdomsfremkaldende bakterier i den mad vi spiser, ender ofte i maden pga. dårlig personlig hygiejne hos køkkenpersonalet. HÅNDVASK er det bedste våben mod spredning af smitte Vær særlig omhyggelig med hygiejnen, hvis du selv har været syg, dine børn, familie og/eller venner er syge med opkastninger og diarré/maveinfektion. **Vask hænder ofte og <u>altid</u> efter:** • Toiletbesøg • Håndtering af affald • Opvask og lign. • Berøring af næse/mund • Rygning og spisning Tør <u>aldrig</u> hænderne i viskestykke, forklæde eller arbejdstøjet. Brug engangspapirhåndklæder. Hvis man bruger det sidste papir eller sæbe ved håndvasken, skal man sørge for opfyldning med det samme så den næste også kan vaske hænder.
Sår	Små sår og rifter på hænderne, betyder ikke nødvendigvis at du ikke kan fortsætte arbejdet med at lave mad. Hold såret rent og tildækket med et plaster. Det er bedst også at bruge en plasthandske udenpå plasteret.
Sygdom	Er man selv syg med en smitsom sygdom eks. diarré, opkastning, hudinfektion, inficerede sår eller lignende, skal man som udgangspunkt ikke deltage i arbejde i køkkenet. Tal med den ansvarlige i enheden, som vil beslutte om man skal sygemeldes eller om man kan lave andre arbejdsopgaver, som ikke har med madlavningen at gøre. Når man arbejder i et køkken og laver man til andre har man selv ansvaret for at komme til lægen og blive nærmere undersøgt. Det er vigtigt, at lægen får at vide at man laver mad til andre. Hvis lægen opdager at man har en sygdom der kan smitte gennem fødevarer, skal dette også fortælles til den ansvarlige for enheden. Følg lægens råd.
Private ejendele	Dit overtøj, din taske eller mobiltelefon samt andre private ting må ikke opbevares i køkkenet. Her kan, ligesom på smykker sidde rigtig mange bakterier som kan overføres til maden, og gøre andre syge.

Kritiske kontrol punkter

Varemodtagelse & afhentning af varer	
Levering af varer	Temperaturen på køle- og frost varer skal i forbindelse med modtagelsen kontrolleres med det samme. (Varerne sættes hurtigt på plads, så temperaturen ikke når at stige.) Mål min. 2 steder på overfladen. Er temperaturen for høj ved modtagelse, så prøv at måle i eller imellem varerne. Det er også en god ide at aflæse temperaturen i varebilen, er temperaturen her for høj er der en risiko for at kølekæden har været brudt under transport, og så bør man afvise at modtage varen.
Afhentning af varer	Ved afhentning af varer i diverse supermarkeder, skal det sikres at kølekæden ikke brydes. Afhentningen skal planlægges så tiden er kortest mulig, og det skal vurderes om tiden er så lang at der skal anvendes køletaske/termokasse med frostelementer. I sær om sommeren vil dette være nødvendigt. Temperaturen på køle- og frost varer skal kontrolleres med det samme man kommer "hjem" til enheden/køkkenet. (Varerne sættes hurtigt på plads, så temperaturen ikke når at stige.)
Egne varer	Køle og frost varer der er indkøbt og har været opbevaret i køleskab/fryser i privat bolig må ikke medbringes til fælleskøkkenet.
Temperaturkrav	Kølevarer: Max. +5°C Fersk fisk; Max. +2°C Frostvarer: Min. -18°C Undtagelser; Kortvarigt brud på kølekæden i forbindelse med levering.
Opbevaring	
Generelt	Ingen varer må opbevares på gulv, og ingen varer bør opbevares op ad væg. Fødevarer holdes adskilt efter varegruppe, så krydskontaminering undgås. Alle varer tildækkes eller overføres til beholder med låg. Alle uåbne fødevarer er forsynet oprindelig mærkning, således at sporbarheden sikres. Alle åbne fødevarer eller fødevarer som er lavet i køkkenet skal være mærket med dato for åbning eller fremstilling.
Temperaturkrav	Kølevarer: Max. +5°C Fersk fisk, optøede rejer ; Max. +2°C Frostvarer: Min. -18°C Undtagelser: se varens deklaration.
Optøning	Al optøning skal som hovedregel foregå på køl. - Det kan dog accepteres at optøning foregår i produktionslokale hvis processen løbende holdes under kontrol, således at det sikres at temperaturen under optøning ikke overstiger +5°C. Fødevarer til optøning opbevares i beholdere, så krydskontaminering undgås (eks. i form af kødsaft der drypper på andre varer)
Varmebehandling	
Varme behandling	Alle varme retter og saucer, med undtagelse af hele kødstykker og bøffer, skal varmebehandles, således at de opnår en kernetemperatur på min. +75 °C. Temperaturen måles på det koldeste sted (dvs. kernetemperaturen) – OBS dette gælder også for genopvarmning. Undtaget for ovenstående krav er fisk der skal varmebehandles til en kernetemperatur på min. +60 °C i 1 minut, for at sikre drab af sygdomsfremkaldende bakterier. Kravet om opvarmning til +75 °C kan også fraviges hvis fødevarens specielle særpræg ændres og det kan dokumenteres at den lavere temperatur ikke udgør nogen sundhedsrisiko.
Nedkøling	
Nedkøling	Nedkølig af varm/tilberedte fødevarer skal foregå så hurtigt som muligt. Som minimum skal varme fødevarer nedkøles så temperaturen falder fra + 65°C til + 10°C på max. 3 timer. Ved utilstrækkelig nedkøling bør retten kasseres eller genopvarmes til over + 75°C, hvorefter retten nedkøles korrekt.

	Temperaturen måles på det varmeste sted (dvs. kernetemperaturen)

Øvrige gode arbejdsgange og rutiner der skal følges

Anvendelse af varer med udløb af dato for MHT.	Letfordærvelige fødevarer som er mærket med en "sidste anvendelsesdato" forventes som udgangspunkt at være sundhedsskadelige efter denne dato, og bør kasseres ved udløb af dato. Fødevarer mærket med "mindst holdbar til" eller "sidste anvendelsesdato" kan efter et fagligt skøn af varen (syn, lugt og smag) anvendes efter udløbsdato.
Frosne bær	Frosne hindbær **skal** varmehandles inden brug dvs. kogning i minimum 1 minut. (dette er et lovkrav) Det anbefaledes at andre frosne bær også varmebehandles, især ved servering af mad til "sårbare" personer) pga. risikoen for norovirus og hepatitis A.
Frisk Frugt & Grønt	Friske minimajs, asparges og sukkerærter m.fl. skal i henhold til anvisning varmebehandles inden brug. Dvs. Minimum blanchering i kogende vand i 1 minut. Salat, friske krydderurter og øvrige frugt & grøntsager skylles grundigt eller overbruses med 3-4 gange rent vand. Ved anvendelse af friske krydderurter i salater med eks. pasta skal pastaen køles til under +10 °C inden tilsætning af krydderurter.
Produktion & Adskillelse	Når maden tages ud fra køleskabet og du skal i gang med eksempelvis at smører sandwich, smørrebrød, lave dessert eller andre kolde anretninger, så er det vigtigt at planlægge dit arbejde så temperaturen på maden ikke stiger mere end højst nødvendigt. Holder du en pause midt i arbejdet så sæt det hele på køl imens. Undgå at bryde kølekæden. Bakterier kan spredes mellem de forskellige fødevarer på køkkenbordet og i køleskabet. Derfor er det vigtigt at holde fødevarerne adskilt, både under opbevaring og ved tilberedning. Brug forskellige skærebrætter og knive til de forskellige råvarer og husk at vaske hænder, når du har rørt ved én råvare inden du skal i gang med den næste. Det er særlig vigtigt at undgå at sprede bakterier fra rå fødevarer til mad, som er klar til at blive spist. Hvis du ikke er omhyggelig med at skifte skærebræt og vaske hænder, kan der fx overføres bakterier fra en rå kylling til en grøn salat, som ikke skal varmes igennem inden den spises. Man kan så risikere at blive syg af salaten.
Buffet	Varme og kolde retter må max. stå fremme på buffet i 3 timer, medmindre temperaturen i hele fødevaren kan holdes på max. +5 °C. eller min. +65 °C. Alle rester fra buffet skal som hovedregel kasseres, medmindre de opvarmes til min. +75 °C inden genanvendelse. Generelle regler for opstilling af buffet: Klæde på brød som kunden selv skal skære. Det er bedre at sætte lidt frem ad gangen og fylde løbende op efterhånden som fadene tømmes. Ved opfyldning, så undgå at fylde ikke op i "gamle fade". Skift fadet og bestik ud. Bestikket skal være stort nok/egnet til fadet, så gaffel/skeen ikke ligger neden i maden. Udpeg en buffet ansvarlig som står for opfyldning og overvågning, og som også er opmærksom på om de personer der tager fra buffeten gør det hygiejnisk korrekt, dvs. at ingen tager med fingrene, står og hoster over maden osv.
Rengøring & desinfektion	Rengøring og desinfektionsmidler der anvendes skal være "egnet til brug i en fødevarevirksomhed". Man skal overholde anvisningerne for dosering, virkningstid og afskylning. Rengøring og opvask skal foregå fysisk eller tidsmæssigt adskilt fra fremstilling af fødevarer. Ved opvask i opvaskemaskine skal skyllevandstemperaturen i opvaskemaskine være min. +80°C for at desinficerer.
Affald	Al affald sorteres og fjernes løbende. Min. 1 gang dagligt fjernes affald fra køkkenet. Spildte madrester omkring containeren/affaldsbeholderen udenfor skal fjernes straks for at undgå at tiltrække mus, rotter, fluer osv.

Afsnit 5.	Registreringsskema - skabelon for dokumentation af egenkontrol	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

Periode: _____

Modtagelse/afhentning af varer - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Leverandør	Varetype	°C	Visuel kontrol	Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn

Temperatur Køl & Frys - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Køkken				Lager				Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn
	Køl 1	Køl 2	Frys 1	Frys 2	Køl 1	Køl 2	Frys 1	Frys 2		

Varmebehandling: - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Produkt	Temperatur efter varmebehandling	Evt. Yderlig varmebehandling ny måling	Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn
		°C	°C		

Nedkøling: - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Produkt	Nedkøling Start		Evt. Kontrol måling		Nedkøling Slut		Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn
		Tid	°C	Tid	°C	Tid	°C		

Fejl & afvigelser: Afvigelser der kræver yderlig opfølgning, registreres på en afvigelsesrapport.

Skemaet gemmes så længe det er gældende og herefter i 2 år

Afsnit 5.	Registreringsskema - skabelon for dokumentation af egenkontrol	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

Periode: _____

Modtagelse/afhentning af varer - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Leverandør	Varetype	°C	Visuel kontrol	Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn

Temperatur Køl & Frys - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Køkken				Lager				Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn
	Køl 1	Køl 2	Frys 1	Frys 2	Køl 1	Køl 2	Frys 1	Frys 2		

Varmebehandling: - Frekvens for dokumentation: _____

Dato	Produkt	Temperatur efter varmebehandling	Evt. Yderlig varmebehandling ny måling	Ikke OK! Hvad vi har gjort?	Navn
		°C	°C		

Fejl & afvigelser: Afvigelser der kræver yderlig opfølgning, registreres på en afvigelsesrapport.

Skemaet gemmes så længe det er gældende og herefter i 2 år

Navn:	Dato:	Område:
Kort beskrivelse af afvigelsen:		
Følgende handlinger er foretaget ved den pågældende afvigelse:		
Følgende er gjort for at afvigelsen ikke skal gentage sig:		
Afhjælpningen er afsluttet og godkendt af:	Dato:	

Skemaet gemmes så længe det er gældende og derefter i 2 år

Afsnit 6.	Registrering af sygdomsudbrud	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

Antal syge: _____

Maden der mistænkes: _____

_____

Symptomer:

Diaré	Ja ☐ - Nej ☐	Svimmelhed	Ja ☐ - Nej ☐
Feber	Ja ☐ - Nej ☐	Kvalme	Ja ☐ - Nej ☐
Mavepine	Ja ☐ - Nej ☐	Stivhed i led/muskler	Ja ☐ - Nej ☐
Opkast	Ja ☐ - Nej ☐	Tandskader	Ja ☐ - Nej ☐
Hovedpine	Ja ☐ - Nej ☐	Andet	Ja ☐ - Nej ☐
Brændende fornemmelse	Ja ☐ - Nej ☐	_____	

Har der været lignende sygdomstegn hos pårørende/personale mv? Ja ☐ - Nej ☐

Kontakt med læge/hospital, med hvilket resultat? _____

Indtagelse

Tidspunkt kl. _____

Dato: _____

Udbrud

Tidspunkt kl.· _____

Dato: _____

Sygdomsafslutning

Tidspunkt kl.· _____

Dato: _____

Resultat af undersøgelses i henhold til procedure:
(Ved 2 eller flere personer der mistænkte for at være blevet syge af samme årsag (fødevarerelateret), skal det som udgangspunkt blive betragtet som et udbrud, hvilket betyder at fødevarestyrelsens embedslæge skal kontaktes)

Skemaet gemmes så længe det er gældende og derefter i 2 år

Efterprøvning af måleudstyr min. 1 x årligt - se procedure		Kvitter med navn for udførelse
Dato	**Noter hvilke termometre der er kontrolleret.**	

Dato	Område/emne Beskrivelse af fejl & mangler	Kvitter for udført vedligehold/Navn & dato

Afsnit 7.	Rengøringsplan Daglig & ugentlig rengøring	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

År_____ **Uge**_____

Emne/område	Frekvens	Ma	Ti	On	To	Fre	Lø	Sø	Kommentar
Område:_____									
Område:_____									
Område:_____									

Afsnit 7.	Rengøringsplan Periodisk rengøring	Udarbejdet af: Assens Madservice Godkendt den: januar 2026 Version 4 Side 1 af 1

År_____

Emne/område	Frekvens	Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	December	Kommentar
Område:_____														
	2 x årligt													
	2 x årligt													
Område:_____														
	2 x årligt													
Område:_____														

Formål og omfang
Revisionen skal sikre at enhedens egenkontrolprogram gennemgås regelmæssigt og holdes op imod gældende love og bekendtgørelser for fødevareområdet, samt at kontrollere at systemet fungerer i praksis.
Al dokumentation for egenkontrollen gennemgås, det kontrolleres stikprøvevis at procedurer og rutiner fungerer efter hensigten. Enhedens egenkontrol holdes op imod dens aktiviteter, sortiment af råvarer og arbejdsgange/ rutiner, og det skal vurderes om nye kritiske kontrol punkter eller arbejdsgange/rutiner skal indføres.

Krav til udførelse.
Programmet skal revideres ved væsentlige ændringer i enhederne og minimum én gang årligt.
Det er den fungerende leder på enheden, der er ansvarlig for at udfører revisionen, og at meddele evt. ændringer der kræver opdatering af rammeprogrammet til Assens Madservice.

Opfølgning & Afslutning
Resultatet, herunder behov for opdatering og ændringer i egenkontrolprogrammet, noteres på revisions rapport herunder. Den ansvarlig for opfølgning udpeges således at der følges op på fundne afvigelser.

Dato for revision;

Revisionen dækker følgende periode;

Revision udført af;

Områder gennemgået ved intern revision	
1. Er der overensstemmelse mellem virksomhedens autorisation/registrering og dens aktiviteter?	Ja ☐ Nej ☐
2. Er alle ansatte tilstrækkelig uddannet i fødevarehygiejne, samt instrueret i virksomhedens kritiske kontrol punkter og gode arbejdes gange?	Ja ☐ Nej ☐
3. Udføres kontrol og dokumentation af kritiske kontrol punkter som beskrevet i egenkontrolprogrammet?	Ja ☐ Nej ☐
4. Er den nuværende egenkontrol dækkende i forhold til virksomhedens nuværende aktiviteter?	Ja ☐ Nej ☐
5. Er der fuldt tilfredsstillende op på alle fejl og afvigelser?	Ja ☐ Nej ☐
6. Er rengøringsstandarden tilfredsstillende?	Ja ☐ Nej ☐
7. Kontrol/audit af firmaer der udfører service af udstyr/maskiner i virksomheden?	Ja ☐ Nej ☐
8. Har periodens kontrolbesøg været uden anmærkninger fra den tilsynsførende?	Ja ☐ Nej ☐
9. Er virksomheden tilfreds med alle leverandører, herunder hygiejnestandard og overholdelse af temperaturkrav?	Ja ☐ Nej ☐
10. Fremstår virksomhedens bygninger, lokaler og inventar i god og vedligeholdt stand?	Ja ☐ Nej ☐

Diverse emner – drøftet i forbindelse med revision.

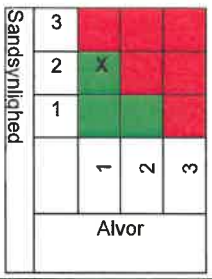
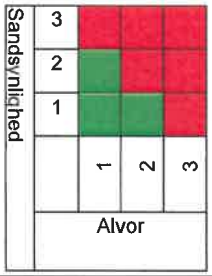
Følgende dokumenter/registreringsskemaer er ændret/opdateret.

Dokument navn	Ændringerne omfatter	Ændringer træder i kraft pr. dato.

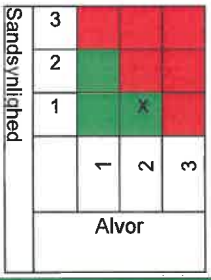
Dato **Underskrift**

Revisionsrapporten gemmes i 2 år

Nedenstående er udarbejdet som et tillæg til virksomhedens risikovurdering, i forbindelse med kæledyr på plejecentret.

Procestrin	**Kæledyr, Hund** og kat		
Beskrivelse	Tilstedeværelse af kæledyr må ikke give årsag til at fødevarer bliver kontamineret. Personalet på plejehjemmet har ansvaret for at der ikke er farer for fødevaresikkerheden i forbindelse med håndtering af fødevarer. Plejehjemmets spiseområde er indrettet med åben forbindelse til køkkenet, hvilket gør det vanskeligt for plejecenterets personale at sikre at plejecenterets kæledyr (hund og kat) ikke kommer i køkkenområdet. Målet er at plejehjemmets kæledyr opdrages til ikke at komme i køkkenområdet, men da dette ikke kan sikres i alle situationer, er følgende tiltag indført, for at sikres mest muligt mod krydskontaminering fra dyr til fødevarer. - Hyppigheden af rengøringen i køkkenområdet er generelt øget. - Rengøring inden opstart (håndtering af fødevarer) – Plejehjemmet har en generel regel om, at borde hvorpå der skal håndteres fødevarer aftørres/rengøres inden håndtering, uanset om der er kæledyr eller ej. I plejehjemsområder hvor der også færdes kat, som kan hoppe på bordet, skal der rengøres særlig omhyggeligt inden opstart. - Hyppigere støvsugning og gulvvask for at fjerne hunde & katte hår særligt i perioder hvor de fælder. - Personale der håndterer fødevarer skal undgå kontakt med kæledyrene, så hænder og arbejdstøj, forklæde mv. ikke kontamineres. - Ingen kæledyr må ikke fodres i køkken og spiseområde. Heller ikke af beboerne.		
Risikovurdering	**Beskrivelse**	**Vurdering**	**Styring**
Mikrobiologiske risici	Kontaminering med sygdomsfremkaldende bakterier fra kæledyr. Enten direkte eller indirekte (eks. via personale)	 **Gode arbejdsgange**	Se procedure, herover
Kemiske risici	Ingen	 -	-

MORTALIN

Fysiske risici	Fysisk forurening af fødevarer med hunde/katte hår mv.	 **Gode arbejdsgange**	Se procedure, herover