Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Eksempel på egenkontrol

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

Eksemplet er vejledende og skal tilrettes, så det passer til din virksomheds aktiviteter. Fødevarestyrelsen anbefaler generelt, at fødevarevirksomheder anvender branchekoder i forbindelse med udarbejdelse af egenkontrolprogrammer og indførsel af gode arbejdsgange (GAG) i fødevarevirksomheder.

Risikoanalyse

Virksomheden skal lave en skriftlig risikoanalyse, der danner grundlag for virksomhedens egenkontrol, herunder eventuelt et skriftligt egenkontrolprogram. Risikoanalysen er en gennemgang af virksomhedens aktiviteter. Virksomheden skal tage stilling til, om der kan være risici (farer) forbundet med aktiviteterne. De udpegede risici skal beskrives, så det i risikoanalysen fremgår, hvordan disse forebygges eller undgås.

Egenkontrolprogram

Virksomheder, hvis aktiviteter er dækket af dette eksempel, kan anvende eksemplet som udgangspunkt for udarbejdelse af et egenkontrolprogram. Hvis virksomheden har andre aktiviteter, skal disse tilføjes. Det kan ske ved, at din virksomhed laver tillæg til eksemplet. Det er din virksomheds ansvar at sikre, at egenkontrolprogrammet er dækkende for aktiviteterne.

Der er i reglerne særlige krav til sikring og styring af de kritiske kontrolpunkter (CCP) i din risikoanalyse. Du kan læse mere om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Skemaerne 1, 2, 3 og 4 samt tilhørende procedurer i dette eksempel, dækker aktiviteter, der typisk er kritiske kontrolpunkter. De øvrige skemaer og procedurer dækker gode arbejdsgange (GAG), som din virksomhed skal kunne redegøre for mundtligt. Det anbefales, at der gøres brug af skemaerne, da de understøtter de gode arbejdsgange.

Det er virksomhedslederens ansvar, at den skriftlige risikoanalyse og eventuelt skriftlige egenkontrolprogram altid opbevares i virksomheden og til enhver tid kan fremvises ved Fødevarestyrelsens kontrol.

Kontrollér om dine leverandører er på www.findsmiley.dk og om de er registreret til deres pågældende aktiviteter.

Husk kopi af blanke skemaer.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Kort beskrivelse af virksomhed

Virksomhedens navn og adresse:

Tisvilde Bios Venner

Virksomheden er autoriseret/registreret af Fødevarestyrelsen den:

23.06.2025

Virksomhedsleder:

Jacob Trock

Import/modtagelse/afhentning af fødevarer fra udlandet:

- ○ Ja, registreret af Fødevarestyrelsen den:
- ● Nej

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

Kaffeprodukter med mælk, fx. kaffe latte og cappucino.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhedens aktiviteter:

Virksomheden skal gennemgå sine aktiviteter og afkrydse de relevante.

Vælg (X)	Aktiviteter	Kontrolleres	Hvor tit skal det skrives ned?
X	Varemodtagelse/transport af varer Skema 1, side 17	Ved hver varemodtagelse	☐ 1 gang pr. uge ☒ andet: Når der købes mælk
X	Opbevaring køl og frost Skema 2, side 18	Dagligt	☒ 1 gang pr. uge ☐ andet:
	Opvarmning/varmebehandling Skema 3, side 19	Hver gang	☐ 1 gang pr. uge ☐ andet:
	Nedkøling Skema 3, side 20	Hver gang	☐ 1 gang pr. uge ☐ andet:
	Varmholdelse Skema 4, side 21	Hver gang	☐ 1 gang pr. uge ☐ andet:
X	Salg og opbevaring af fødevarer udenfor køl Se side 9	Løbende	Kun ved fejl
	Adskillelse	Dagligt	Kun ved fejl
	Vareudbringning	Hver gang	Kun ved fejl
X	Rengøring (Brug eventuelt skema 5), side 22	Dagligt	-
X	Personlig hygiejne	Dagligt	-
X	Vedligeholdelse/skadedyrssikring (Brug eventuelt skema 6), side 24	Løbende	Løbende og ved mangler/skadedyr Min. 1 gang pr. år
X	Sporbarhed (obligatorisk)	-	Fakturaer skal kunne fremvises
X	Tilbagetrækning (obligatorisk)	-	Ved tilbagetrækninger
X	Årlig kontrol og revision (obligatorisk) Skema 7, side 25	Årligt og ved ændringer	Årligt Noter hvilken måned
	Andet:		

OBS! Skema 1-4 bruges ofte og kan findes på side 17-21.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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 varetyper, 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. Vær opmærksom på, at kravet kan være max. +2 °C for fisk/fiskeprodukter.
- Er emballagen hel og intakt.
- Er holdbarheden i orden.
- Er mærkningen korrekt.

Transport af fødevarer

Henter din virksomhed selv fødevarer ved eksempelvis engrosvirksomheder, skal transporten hjem til din virksomhed ske hygiejnisk forsvarligt. Fødevarerne skal transporteres ved de lovpligtige temperaturkrav og kølekæden må ikke brydes.

Ved fejl:
Beskriv hvad du gør, når du konstaterer 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 1 om "Varemodtagelse".

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

Eksempelvis en gang ugentligt.
Fejl skal altid dokumenteres.

- (●) Jeg modtager kun fødevarer fra danske virksomheder
- ( ) Jeg modtager fødevarer fra andre EU-lande (samhandel)
- ( ) Jeg importerer fødevarer fra 3. lande (import) (Bemærk særlige regler herfor)

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Opbevaring af fødevarer

Fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt og ved den lovpligtige temperatur.

Kontroller hver dag

- Opbevaringstemperatur afhænger af varetypen, og oftest er kravet max. +5 °C for kølekrævende fødevarer og min. –18 °C for frostvarer. Dog kan der være krav om en opbevaringstemperatur på max. + 2 °C for f.eks. ferske fiskevarer, hvis man ikke opbevarer de ferske fiskevarer vedisede.
- Holdbarhed på fødevarerne. Vurdér om fødevarerne kan anvendes eller sælges. Fødevarer mærket med "sidste anvendelsesdato" må ikke anvendes eller sælges efter datoudløb. Fødevarer mærket med "bedst før" kan anvendes eller sælges efter udløb forudsat, at fødevaren stadig er egnet til konsum. Hvis virksomheden ønsker at anvende eller sælge en fødevare efter datoen for "bedst før", skal virksomheden foretage en faglig vurdering af, hvorvidt fødevaren er egnet til konsum.
- Placering af fødevarerne. Er der adskillelse mellem råt kød, tilberedte fødevarer, grøntsager m.m.?
- Optøning af fødevarer skal ske på køl, og man skal også sørge for, at varer under optøning ikke kontaminerer andre fødevarer, f.eks. med dryp af kødsaft fra den optøede vare til andre varer.

Ved fejl:

- Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer, som fødevarerne kræver, skal virksomheden tage stilling til, om varerne kan anvendes eller om varerne 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 en gang ugentligt.
Fejl skal altid dokumenteres.

Fødevarekontaktmaterialer

Fødevarekontaktmaterialer som f.eks. 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 leverandøren af materialer og genstande om, at de er egnet til formålet. Få også en brugsanvisning fra leverandøren. Vær opmærksom på kun at bruge materialer og genstande i overensstemmelse med formålet. F.eks. er det ikke sikkert at plastbeholdere, der er egnet til opbevaring af kolde fødevarer, er egnet til opbevaring af varme fødevarer.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Opvarmning/varmebehandling

Fødevarer skal varmebehandles ved en kombination af tid og temperatur, som gør dem sikre. Virksomheden skal derfor dokumentere, at den valgte kombination af tid og temperatur er tilstrækkelig.

Det er muligt at benytte en alternativ kombination af tid og temperatur, såfremt virksomheden dokumenterer, at det er fødevaresikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan bruge online-værktøjet SiTTi, som står for ”Sikker Temperatur Tid” til at dokumentere, at en varmebehandling er sikker. Værktøjet findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hvis fødevaren varmebehandles til 75 ˚C, så behøver virksomheden ikke dokumentere, at opvarmningsmetoden er sikker.

Her er det vigtigt, at temperaturen måles i centrum af fødevaren, eller der hvor fødevaren er tykkest.

Målingen af temperaturen skal ske med et kalibreret indstikstermometer ved hver opvarmning. Kalibrering af termometre kan ske med kogende vand (100 °C) og i isvand (0 °C).

Vær opmærksom på, at der gælder særlige krav til at frosne hindbær bør koges mindst 1 minut, før de bruges i f.eks. smoothies og desserter eller som kagepynt.

Hvilken type varmebehandling benyttes? (Sæt kryds)

- ○ Varmebehandling til min. 75˚C.
- ○ Varmebehandling ved alternativ temperatur (dokumentation skal foreligge)
- ○ Fødevaren er undtaget krav om opvarmning til 75˚C. F.eks. hele kødstykker som normalt ikke gennemsteges, som roastbeef.

Hvordan varmebehandles fødevarerne i virksomheden? Her kan procedurer for varmebehandling af de enkelte produktgrupper beskrives.

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Anvendes opvarmning til min. 75 °C skal det sikres, at temperaturen er min. 75 °C i hele fødevaren.

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 en gang ugentligt.

Nedkøling

Varmebehandlede fødevarer, der skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal hurtigst muligt nedkøles. Hvis temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C på højest fire timer, er nedkølingen sikker.

Virksomheden kan bruge online-værktøjet SiTTi, som står for ”Sikker Temperatur Tid” til beregne nedkølingstid for den konkrete fødevarer og til at dokumentere, at nødkølingen foregår tilstrækkeligt hurtig. Værktøjet findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Maden bør nedkøles i mindre portioner, så der sker et hurtigere temperaturfald.

Nedkølingen måles og kontrolleres med et indstikstermometer. Husk at målingen skal ske i centrum af fødevaren, eller der hvor fødevaren er tykkest.

Ved hver nedkøling skal det sikres, at temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C på max 4 timer.
Derefter skal fødevarerne opbevares ved max. 5 °C.

Ved fejl:
Hvis maden ikke er nedkølet til 10 °C på max 4 timer, kan maden straks genopvarmes til 75° C og igen nedkøles.
Hvis maden ikke straks genopvarmes 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 en gang ugentligt.
Fejl skal altid dokumenteres.

Hvordan nedkøles fødevarerne i virksomheden? Her kan procedurer for nedkøling af de enkelte produktgrupper beskrives.

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Varmholdelse

Varmholdelse af fødevarer efter varmebehandling, skal foregå ved en temperatur på min. 65 °C overalt i fødevaren. Temperaturen måles og kontrolleres med et kalibreret indstikstermometer i det koldeste punkt i fødevaren, som oftest vil være i centrum, eller hvor fødevaren er tykkest.

Ved hver varmholdelse skal det sikres, at temperaturen er minimum 65° C overalt i fødevaren.

Hvordan varmholdes fødevarerne i virksomheden? Her kan procedurer for varmholdelse af de enkelte produktgrupper beskrives.

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Ved fejl:
Hvis temperaturen under varmholdelsen er mindre end 65 °C, skal fødevaren som udgangspunkt kasseres.
Fejl skal altid dokumenteres på skemaet.

Dokumentation:

Beskriv hvordan og hvor ofte kontrollen skal dokumenteres.
Det betyder, at der skal skrives ned i **skema 4 om "Varmholdelse"**.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Salg og opbevaring af fødevarer udenfor køl

Fødevarer som opbevares uden for køl skal sælges inden for 3 timer.
(F.eks. frikadeller, pølsehorn, pizza slices, pizza topping og sandwich)

De 3 timer styres ved: (sæt kryds)

- ○ P-skive
- ○ Faste tidspunkter (skriv tidspunkter)

- ○ Andet:

Hvordan opbevares fødevarerne i virksomheden? Her kan procedurer for opbevaring udenfor køl beskrives for de enkelte fødevaretyper.

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Ved fejl:
Hvis temperaturen i fødevarerne er mindre end 65 °C i mere end 3 timer, skal fødevarerne som udgangspunkt kasseres, eller hvis fødevarerne opbevares udenfor køl ved mere end 5 °C, skal de som udgangspunkt også kasseres efter 3 timer. Fejl skal altid dokumenteres på skemaet.

Dokumentation:
Beskriv hvordan og hvor ofte kontrollen skal dokumenteres. Det betyder, at der skal skrives ned i **skema 4 om "Varmholdelse/salg af varer uden køl".**

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Adskillelse

For at sikre der ikke sker krydsforurening med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, skal der ske adskillelse af grøntsager, råt kød, færdiglavede fødevarer m.m. under produktionen og opbevaring.

Adskillelse gælder også for produkter eller råvarer indeholdende allergener, og det skal sikres, at der ikke sker krydsforurening.

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 fødevarer.
- At der udføres tidsforskudt produktion og rengøring efter skift mellem håndtering af fødevarer.
- At placere fødevarerne tildækket og adskilt.

Kontrollér løbende, at fødevarerne holdes adskilte under produktion og opbevaring.

Ved fejl:
Vurder om varen kan anvendes ved f.eks. efterfølgende opvarmning eller kassér varen.

Hvordan adskilles fødevarer:

- I køleskabe (beskriv eller vedlæg tegning)

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

- Under produktion (beskriv områder eller tidsmæssigt adskilt)

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Vareudbring

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

Når virksomheden udbringer kølekrævende fødevarer, kan dette ske uden temperaturkontrol, når virksomheden sikrer, at transporten ikke giver anledning til fødevaresikkerhedsmæssige problemer.

Ved udbringning af varm mad må temperaturen ved afleveringen af maden ikke være under 65 °C.

Hvordan sikres temperatur ved vareudbringning (skriv):

IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Rengøring og desinfektion

En rengøringsplan som vist i **skema 5** er et nyttigt værktøj særligt, hvis der er flere ansatte i virksomheden. Rengøringsplanen har karakter af en arbejdsbeskrivelse, som sikrer, at alle medarbejderne ved, hvad der skal gøres rent og hvor ofte. Hvis ikke der findes en skriftlig rengøringsplan, skal virksomheden mundtligt kunne redegøre for, hvordan der gøres rent.

Anvendes **skema 5** kan det være nødvendigt at tilføje manglende områder mv. Vær opmærksom på, at alle maskiner, arbejdsredskaber, inventar og lokaler bliver beskrevet i rengøringsplanen. Udpeg de maskiner og områder mv., der skal desinficeres og markér 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 desinfektionsmiddel egnet til brug i fødevarevirksomheder. Et desinfektionsmiddel til brug i fødevarevirksomheder kan enten være godkendt af Fødevarestyrelsen eller Miljøstyrelsen. Produkter godkendt af Fødevarestyrelsen er opført på denne liste, og produkter godkendt af Miljøstyrelsen kan findes i ECHA's database over godkendte produkter.

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.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Personlig hygiejne

Husk at der altid skal være adgang til håndvask, sæbe og papir, så der kan foretages en hygiejnisk håndvask.

En håndvask til vask af hænder er normalt en selvstændigt placeret vask med blandingsbatteri, der ikke er identisk med vaske til fødevarer eller til opvask. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske og altid håndvaske i toiletområder. Håndvaske skal have rindende varmt og koldt vand af drikkevandskvalitet.

Virksomhedens leder skal sikre, at personalet er bekendt med virksomhedens regler om hygiejne og egenkontrollens gennemførelse.

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 har været på toilettet.
- Når du kommer fra pause.
- Når det er nødvendigt f.eks. efter nys.

C. Sygdom:

- Har du væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme, som kan smitte via fødevarer, skal du henvende dig til virksomhedslederen. Det er efterfølgende virksomhedslederens ansvar at vurdere, hvornår du kan genoptage arbejdet. For medarbejdere med norovirus-infektion, også kendt som roskildesyge anbefales det, at man er sygemeldt indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet. De nærmere regler for arbejde og sygdom kan findes i hygiejneforordningens bilag II, kap. 8, stk. 2.

D. Rygning:

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

E. Andre regler:

- Smykker (skriv).

  Ingen smykker på hænder/underarme ved håndtering af mælk og rengøring

- Hovedbeklædning (skriv).

  Ingen sommerhatte, kasketter eller flyvske frisurer ved fødevarehåndtering

- Arbejdsfunktioner udenfor fødevaredelen f.eks. plejeopgaver og rengøring (skriv).

  IKKE RELEVANT FOR TISVILDE BIO

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Vedligeholdelse og skadedyrssikring

Virksomhedens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres.
Eventuelt kan **skema 6 "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 fastgjorte riste på kloaker.
- At døre og vinduer er tætte.
- At termometre, der anvendes til temperaturmålinger i fødevarer, viser korrekte temperaturer.

Virksomheden skal kontakte kommunen, når der konstateres rotter i eller omkring en fødevarevirksomhed.

En tilsvarende underretningspligt overfor kommunen, som for rotter, gælder ikke for mus.

Virksomheden skal STRAKS underrette Fødevarestyrelsen, hvis virksomhedslederen antager eller har grund til at antage, at en fødevare, den er bragt i omsætning eller har været opbevaret i virksomheden kan være sundhedsskadelig. F.eks. hvis virksomheden opdager, at den har sendt fødevarer, der kan være kontamineret af rotter, mus eller andre skadedyr, på markedet.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Revision

Revision af virksomhedens egenkontrolprogram skal altid foretages, hvis der sker ændringer i aktiviteterne f.eks. ændringer i produktion eller vareudvalg. Hvis der ikke er sket ændringer, bør revisionen foretages minimum 1 gang årligt. Anvend eventuelt **skema 7 om "Årlig kontrol og revision"**.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Sporbarhed

Sporbarhed er muligheden for at kunne spore og følge en fødevare gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributions led. En fødevarevirksomhed skal kunne dokumentere, hvorfra de har fået leveret fødevarer (ét led tilbage). Dette gøres for eksempel ved opbevaring af faktura eller følgeseddel i virksomheden. Faktura skal være specificeret, så man kan identificere fødevarerne.

Sporbarhedsdokumentationen, som er lovpligtig, skal som minimum indeholde:

- Leverandørens navn og adresse.
- Kundens navn og adresse.
- Dato og om nødvendigt tidspunkt for transaktion eller levering.
- Identifikation af de leverede varer.
- Mængde, hvor det er relevant eller antal.

De fleste kasse- og dankortboner udgør ikke fyldestgørende sporbarhedsdokumentation. Det er virksomhedens ansvar at sikre, at kravene til sporbarhed er opfyldt.

Ved salg af fødevarer til kun andre fødevarevirksomheder (ét led frem), skal dette salg også kunne dokumenteres. Her stilles de samme krav til sporbarhedsdokumentationen.

Vejledning om sporbarhed kan findes her: Sporbarhedsvejledningen.
Yderligere oplysninger kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Tilbagetrækning

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

Hvis virksomheden modtager en skrivelse fra sin leverandør vedrørende tilbagetrækning af en fødevare:

- skal denne skrivelse gemmes som dokumentation i egenkontrolprogrammet
- sammen med et notat om hvad virksomheden har gjort. F.eks. mængden af fødevarer (antal eller vægt), der er returneret eller kasseret.

Vejledning om tilbagetrækning kan findes her: Tilbagetrækningsvejledningen.
Yderligere oplysninger om tilbagetrækning kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Varemodtagelse

Skema 1, År: 2026

Kontrollen skal foretages ved hver leverance

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned:

☐ 1 gang i ugen ☒ andet, hvor tit: Når mælk købes

Fejl skal altid skrives ned.

Temperaturgrænser varer: Køl max. 5 °C/ max. + 2 °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				

Fejl

Dato:	Hvad er der foretaget for at rette fejlen?	Udført af:
	☐ Varen er returneret. ☐ Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko. ☐ Varen er vurderet og kasseret. ☐ Leverandøren er kontaktet. ☐ Andet:	

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Opbevaring køl og frost

Skema 2, År: 2026

Kontrollen skal udføres daglig.

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned?:

☒ 1 gang pr. uge eller ☐ andet: _____

Der skal altid skrives ned, hvad der blev gjort ved fejl.

Dato:	Køl/Frys nr. Skab Max: 5 °C	Køl/Frys nr. Maski Max: 5 °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			

Hvis du har mere end 6 køle eller fryse skabe/montre, så brug evt. flere skemaer

Fejl

Dato:	Hvad er der foretaget for at rette fejlen?	Fejlen rettet af:
	☐ Fødevarerne blev kasseret ☐ Andet:	
	☐ Fødevarerne blev kasseret ☐ Andet:	

Brug evt. flere skemaer.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Opvarmning/varmehandling og nedkøling

Skema 3, År: 2026

Opvarmning

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned:

☐ 1 gang om ugen ☐ andet:_____

Temperaturen skal være minimum 75 °C i midten af fødevaren.

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

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Opvarmning/varmehandling og nedkøling

Skema 3, År: 2026

Nedkøling.

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned:

☐ 1 gang om ugen ☐ andet:_____

Fejl skal altid skrives ned.

Nedkølingen fra 65 °C til 10 °C må ikke vare mere end 4 timer.

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

Fejl ved nedkøling

Dato:	Hvad er foretaget for at rette fejlen	Fejlen rettet af:
	☐ Opvarmning til 75 °C og nedkølet igen. Skriv temperatur og tid ned: ☐ Fødevaren er kasseret. ☐ Andet:	

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Varmholdelse/Salg af fødevarer uden køl

Skema 4, År: 2026

Varmholdelse ved min. 65 °C og salg af fødevarer med temperatur mellem 5 °C og 65 °C.

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned:

☐ 1 gang om ugen ☐ andet:_____

Fejl skal altid skrives ned.

Ved varmholdelse skal temperaturen i fødevaren være minimum 65 °C.

Fødevarer må ikke opbevares i mere end 3 timer ved temperaturer mellem 5 °C og 65 °C.

Dato	Fødevare	Temperatur i fødevaren	Ok (kl.)	Fejl Hvad er der gjort for at rette fejlen.	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Rengøringsplan

Skema 5, År: 2026

(Kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres)

	Dagligt	Ugentligt	Månedligt	3. måned	Andet (skriv)
Køkken:					
Vægge/vinduer		X			
Gulve		X			
Lofter					Halvårligt (arbejdsdag)
Køleskabe					
Frysere					Halvårligt (arbejdsdag)
Ventilation					
Hylder			X		
Skabe					Halvårligt (arbejdsdag)
Borde					Halvårligt (arbejdsdag)
Maskiner:					
Kaffemaskine	X				
Kaffemaskine service					Efter behov
Andet:					
Lager:					
Gulv		X			
Loft					Halvårligt (arbejdsdag)
Vægge/vinduer					Halvårligt (arbejdsdag)
Køleskabe/frysere					
Hylder					Halvårligt (arbejdsdag)

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske?

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Rengøringsplan

Skema 5, År: 2026

(Kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres)

	Dagligt	Ugentligt	Månedligt	3. måned	Andet (skriv)
Toiletter:					
Toilet		X			
Håndvask		X			
Vægge/vinduer		X			Vinduer halvårligt
Gulv		X			
Loft					Halvårligt (arbejdsdag)
Udenomsarealer:					
Affald		X			

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske?

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Vedligeholdelsesplan

Skema 6, År: 2026

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

	Fejl / Mangler konstateret:	Dato:	Forventes udbedret i uge:	Udbedret Dato:
Bygninger/Lokaler				
Lager	Hylder males	4-2026	51	
Inventar og udstyr				
Udenoms areal:				

Skadedyr

Dato:_____ Udført af:_____

Hvad er der sket?

Hvad har du gjort?

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Årlig kontrol og revision

Skema 7, År: 2026

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?	X	
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.	X	
Rengøring:	Følges rengøringsplanen?	X	
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig? Husk nyt udstyr.	X	
Produktion:	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang?		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år?	X	
Medarbejdere:	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen?	X	
Egenkontrollen:	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl?	X	
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne?	X	

Kontrolleret af: _____ **Dato/År:** 27/4/2026