Brug skemaet til at lave din risikoanalyse

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Hjælp til at lave din risikoanalyse

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

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

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

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

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

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

Beskriv virksomheden kort

Virksomhedens navn og adresse:

Tisvilde Bio's Venner

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje

Beskriv din virksomhed kort:

Biografcafé

Virksomheden er registreret af Fødevarestyrelsen den (dato): 23.6.2025

Virksomhedsejer: Tisvilde Bio's Venner

CVR-nummer: 16230871

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

Modtagelse af varer

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? **OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)**
☑ **Jeg modtager eller indkøber selv emballerede/ uemballerede fødevarer som skal på køl – ex mejeriprodukter, pålægsvarer, fersk kød, fersk fisk, æg, osv.** ?	Vi køber mælk til kaffemaskinen.	Mælken kan blive for varm eller være for gammel.	Mælken kommer hurtigst muligt på køl og registreres i egenkontrolskema.	Reklamerer eller kasserer varen.
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Jeg modtager emballerede fødevarer, som skal på frost – ex frosne grønsager, frossent kød, frossen fisk, frossent bagværk, osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Modtagelse af varer – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☑ **Jeg modtager emballerede/ uemballerede fødevarer som kan opbevares ved stuetemperatur – ex tun på dåse, krydderier, ris, pasta, vin, grøntsager, frugt, eller varer som kræver opmærksomhed ift. allergener.**	Vi modtager eller henter: Sodavand Øl Vin Slik Kaffe Popcorn	Emballagen kan være brudt.	Checker datomærkning.	Reklamerer eller kasserer varen.
☐ **Kritisk aktivitet**				
☐ **Andet**				
☐ **Kritisk aktivitet**				

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

Opbevaring/lager

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? **OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)**
☑ **Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer som skal på køl – ex mejeriprodukter, pålægs-varer, fersk kød, fersk fisk, blandede salater, æg, osv.** ?	Opbevarer mælk i køleskab.	Køleskabet kan være defekt, så mælken bliver for varm.	Jævnlig rengøring og kontrol.	Kasserer varen.
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer som skal opbevares på frost – ex grønsager, kød, fisk, bagværk, osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Opbevaring/lager – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☑ **Jeg opbevarer emballerede/ uemballerede fødevarer ved stuetemperatur – ex tun på dåse, krydderier, ris, pasta, øl-fustage, vin, grøntsager, frugt, osv.** ?	Opbevarer slik og sodavand i salgslokale og/eller lager.	Kan blive for gammelt, kan være beskidt.	Jævnlig rengøring og kontrol.	.Kasserer varen.
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Andet**				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Tilberedning og håndtering

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

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

Tilberedning og håndtering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg skal holde mad varm til senere servering – ex stege, gryderetter og saucer til servering, lune retter på buffet, osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Jeg skal nedkøle varme-behandlede fødevarer til senere servering – ex store portioner gryderetter, fond, osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Tilberedning og håndtering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg håndterer forskellige slags fødevarer, der kræver adskillelse – ex spiseklar salat, rå grøntsager og råt kød.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☑ **Jeg håndterer fødevarer på allergenlisten ex nødder, sesamfrø, skaldyr, æg mm.** ?	Vi sælger indpakkede snacks.	Forkert placering eller fejlagtig servering kan eksponere kunder med allergi.	Sikrer at alle emballager er korrekt mærket med indhold og allergener. Sørger for, at alle medarbejdere kender listen over allergener	Fjerner og stopper straks salget af det produkt, der kan være kontamineret. Informerer medarbejdere om hvilke produkter der er berørt, så ingen utilsigtet håndtering sker. Rapportérer og noterer afvigelsen i egenkontrolskemaet med dato, årsag og handling. Informerer relevante kunder om risikoen.
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Salg og servering

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

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

Salg og servering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg sælger uemballerede fødevarer som er på køl – ex æg, fisk, kød, ost osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Jeg sælger uemballerede fødevarer ved stuetempe-ratur – ex frugt, grønt, osv.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Salg og servering – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg sælger fødevarer der indeholder allergener – ex jordnødder, skaldyr, æg.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☑ **Andet**	Vi laver popcorn i popcornmaskine.	Hvis opbevares for varmt eller fugtigt, kan opstå bakterier. Hår, smykker, eller emballagefragmenter kan ende i popcorn. Popcorn kan harskne.	Holder popcorn i tætsluttende, rene beholdere for at forhindre fugt og skadedyr. Opbevarer tørt og ved stuetemperatur. Sørger for rene hænder og evt. engangshandsker, når popcorn håndteres. Bruger rene redskaber (ske) Markerer beholdere tydeligt med udløbsdato.	Kasserer varen.
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Transport

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg transporter fødevarer på køl og frost – ex mejeri-produkter, fersk kød, mm.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Jeg transporter fødevarer, der kan opbevares ved stuetemperatur – ex frugt, grønt mm.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

Transport – fortsættelse

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Jeg transporterer varm take away.** ?				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☐ **Andet**				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				

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

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

Sæt kryds hvis ja, og hvis du har en kritisk aktivitet	Uddyb hvad du laver/gør?	Hvad kan der ske/gå galt, og hvad er risikoen ved det?	Hvad gør du for at styre processen og opnå sikre fødevarer?	Hvad gør du hvis det går galt? OBS: Husk egenkontrolprogram (hent skema på fvst.dk)
☐ **Andet**				
☐ **Kritisk aktivitet** ?				
☑ **Andet**	Kaffebrygning Tevand Popcornmaskine			
☐ **Kritisk aktivitet** ?				