

Om egenkontrol i butikker og restauranter

En hjælp til butikker og restauranter med at indføre egenkontrol
– både den skriftlige egenkontrol og de gode arbejdsgange

Program for egenkontrol side 2 >>

Risikovurdering side 3 >>

Gode arbejdsgange side 4 >>

Når du skal skrive dit egenkontrolprogram side 5 >>

Du skal skrive din egenkontrol ned – når det er fødevarer sikkerhed side 9 >>

Fødevarestyrelsens kontrol i din virksomhed side 10 >>

Her findes reglerne side 12 >>

Egenkontrol i butikker og restauranter

Pjecen handler om at indføre egenkontrol i butikker og restauranter – både den skriftlige egenkontrol og gode arbejdsgange.

Egenkontrol hjælper dig til at holde øje med:

At fødevarerne er sikre

God hygiejne i det daglige

At fødevarerelovgivningen overholdes

Alle butikker og restauranter, der selv fremstiller fødevarer, skal udføre egenkontrol. Egenkontrollen skal beskrives og dokumenteres i et program for, hvordan kontrollen er tiltænkt at skulle foregå. Egenkontrollen med styring af aktiviteter, der er mest kritisk for fødevarerens sikkerhed, skal være skriftlig. For butikker og restauranter vil den skriftlige egenkontrol typisk dreje sig om løbende kontrol af temperaturer i produkter ved opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Mindre butikker og restauranter med begrænset varesortiment og begrænset produktion kan bruge Fødevarestyrelsens 'eksempel på egenkontrol' som inspiration til at udarbejde et egenkontrolprogram. Find det på hjemmesiden Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol

Egenkontrollen giver dig et godt overblik over, hvor det typisk kan gå galt i din virksomhed. Med egenkontrol kan du nå at begrænse skaderne og på den måde spare penge, fordi du skal smide færre produkter ud.

Noget af egenkontrollen skal dokumenteres skriftligt, andre dele skal ikke. Det afhænger af, om der kan være risiko for fødevarerens sikkerhed.

Ved butikker forstås fx:

Købmænd
Supermarkeder
Slagtere
Bagere
Ostehandlere
Fiskehandlere

Ved restauranter forstås ordninger for madservice i bred forstand, fx:

Restauranter
Pizzeria
Cafeer, som selv laver mad
Cateringvirksomheder
Virksomhedskantiner
Institutionskøkkener





Risikovurdering – du skal vurdere processerne en ad gangen

Virksomhederne skal selv bedømme, om der kan være risiko for fødevarer sikkerheden. Det kaldes risikovurdering.

Når du skal afklare, om der er brug for skriftlig egenkontrol eller om det er tilstrækkeligt med gode mundtlige arbejdsgange, skal du lave en risikoanalyse. Du skal derfor gennemgå alle aktiviteter i din virksomhed og for hver enkel aktivitet vurdere:

1. Kan denne aktivitet være en risiko for fødevarer sikkerheden?
2. Hvis der er en risiko – hvad skal jeg så gøre for at styre den?

En aktivitet kan styres, når du har mulighed for at føre kontrol med at risikoen for, at fødevarerne kan gøre mennesker syge bliver mindre. Det kan fx være ved at kontrollere, at temperaturen er tilstrækkelig lav for kølede produkter, at kontrollere at opvarmningen sker til en tilstrækkelig høj temperatur, eller at sikre en hensigtsmæssig rækkefølge af rengøringen.

En aktivitet, hvor det er nødvendigt med jævne mellemrum at kontrollere, for at styre risikoen, kaldes et kritisk kontrolpunkt.

Fødevestyrelsens vejledning om egenkontrol har en liste med eksempler på gode arbejdsgange, og hvilke typer aktiviteter, der kræver et egenkontrolprogram og skriftlig dokumentation.

Din risikovurdering skal både handle om:

- Arbejdsområder i din virksomhed: Fx køkken, opvask og kølerum.
- Arbejdsprocesser i din virksomhed: Fx opvarmning af fødevarer, hakning af kød, håndtering af uindpakkede fødevarer og rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Personlig hygiejne og uddannelse.

Du kan hente hjælp til egenkontrollen i de branchekoder, som detailhandelen har skrevet. Hvis du bruger en branchekode, behøver du ikke at udføre en risikoanalyse for de aktiviteter, der er beskrevet i branchekoden.



Gode arbejdsgange

Alle fødevarer virksomhederne skal have gode arbejdsgange for, hvordan de holder øje med, at hygiejnen er i orden, og varerne er korrekt mærkede.

Du må selv bestemme, hvordan du fastlægger de gode arbejdsgange i din virksomhed – hovedsagen er, at dine arbejdsgange sikrer, at produktionshygiejnen, den personlige hygiejne og rengøringen er i orden, at fødevarerne er korrekt mærkede og at du i øvrigt overholder reglerne.

Nogle virksomheder vil sandsynligvis vælge at skrive deres gode arbejdsgange ned for bedre at holde styr på det hele. Det kan være en fordel – især for virksomheder med mange ansatte, hvor flere personer skal kende de gode arbejdsgange. Her får arbejdsgange ofte karakter af arbejdsbeskrivelser eller arbejdsinstrukser.

Typiske gode arbejdsgange er rengøring, skadedyrsbekæmpelse, håndtering af affald og uddannelse af personalet. Mere specialiserede gode arbejdsgange er fx når butikker, der fremstiller fødevarer sikrer sig, at deres emballage er egnet til kontakt med fødevarer, og at varerne mærkes korrekt.

Virksomheder med lav risiko skal ikke have egenkontrol udover de gode arbejdsgange. Det er fx butikker, der kun sælger varer, som ikke kræver køl eller frys.

Når du skal skrive dit egenkontrolprogram

Når du skriver dit egenkontrolprogram, skal du tænke over de punkter, der har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed.

Det kan du gøre ved at stille dig selv følgende spørgsmål:

- Hvad og hvor kan det gå galt i min virksomhed?
- Hvordan styrer jeg min virksomhed, så det ikke går galt?
- Hvordan holder jeg øje, så det ikke går galt?
- Hvad gør jeg, hvis det alligevel går galt?

Tag fx en vares vej gennem din virksomhed:

- du modtager varen
- du håndterer den, fx lægger den på køl, tilbereder den, pakker den og
- du opbevarer varen og sælger den – køledisk/buffet/ servering.

Når du gennemgår punkterne for hvert sted, hvor det kan gå galt, får du et godt overblik.

I de næste tre afsnit kan du se eksempler på, hvad der typisk kan gå galt for butikker og restauranter indenfor de tre områder; varemottagelse, fremstilling af varer og opbevaring af færdigvarer.

Når du modtager varer – hvad kan typisk gå galt og hvad kan du gøre?

Når du modtager varer, skal de være friske og må ikke kunne gøre folk syge. Det er derfor vigtigt, at kølevarer og frysevarer bliver transporteret koldt nok.

Du skal jævnligt måle varernes temperatur, inden du sætter dem på plads.

EKSEMPLER PÅ STYRING AF MODTAGELSE VARER:

Hvad kan gå galt?	Hvad kan du gøre ved det, og hvordan forebygger du?	Kontrol
Der er risiko for vækst af bl.a. bakterier, hvis kølevarerne opbevares ved for høj temperatur.	Lav aftale med leverandør om at: <ul style="list-style-type: none">• Varerne skal transporteres på køl.• Fersk fisk skal ligge i is.• Varerne skal leveres på et tidspunkt, hvor du kan sætte dem på køl med det samme.	Mål varernes temperatur, når du får dem, så du ikke modtager for varme kølevarer.

Når du selv fremstiller varer – hvad kan typisk gå galt og hvad kan du gøre?

Restauranter og butikker, der selv fremstiller deres fødevarer, skal holde øje med at varerne ikke forurener hinanden. Der kan også vokse sygdomsbakterier i maden, hvis ikke varerne bliver varmet højt nok op og kølet hurtigt ned.

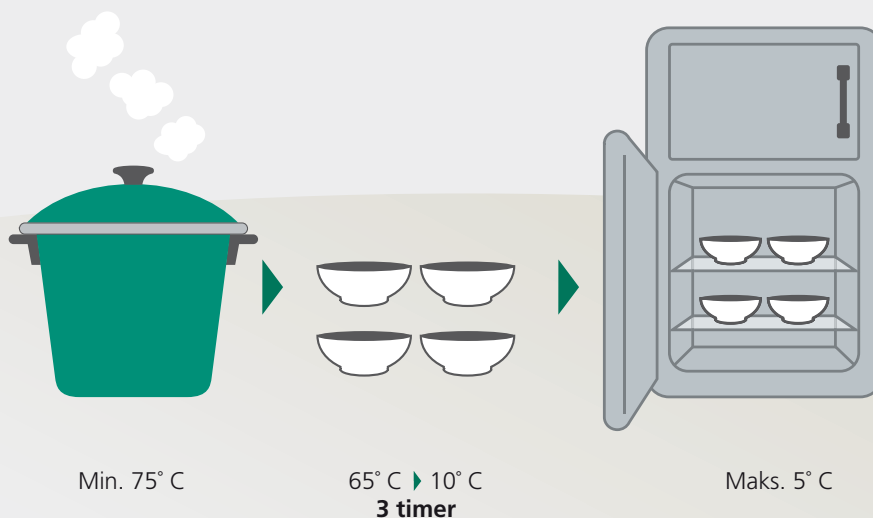
EKSEMPLER PÅ STYRING, NÅR DU FREMSTILLER FØDEVARER:

Hvad kan gå galt?	Hvad kan du gøre ved det, og hvordan forebygger du?
Varerne forurener hinanden – fx kødsaft på salater eller jord fra grøntsager i færdige retter.	Hold varerne adskilt – fx: <ul style="list-style-type: none">• Kødet må ikke dryppe på salaten i kølerummet.• Skærebrætter, knive og borde skal vaskes grundigt, hver gang du har brugt dem.
Personalet forurener maden.	Du skal have plads nok, så opbevaring og tilberedning af forskellige retter ikke bliver blandet sammen.
Sygdomsfremkaldende bakterier fra æg, fx salmonella, hvis maden ikke varmebehandles (fx is, fromager og kærnemælkskoldskål).	God instruktion af medarbejdere om personlig hygiejne. Instruktion af medarbejdere om risiko for at smitte via maden, hvis man selv er syg.
	Brug pasteuriserede æg.

Du kan med fordel bruge en opskrift, hvor der står portionsstørrelse, tid og temperatur ved opvarmning og nedkøling. Så har du bedre styr på fødevarerens sikkerhed.

VED OPVARMNING OG NEDKØLING:

Hvad kan gå galt?	Hvad kan du gøre ved det, og hvordan forebygger du?	Kontrol
Maden bliver ikke tilstrækkelig opvarmet.	Afpass portionerne. Jo større portioner, desto længere tid er de om at blive varmet igennem. Maden bør være mindst 75° C varm.	Mål med jævne mellemrum temperaturen i maden, så du sikrer dig, at din fremgangsmåde er god nok.
Maden er for længe om at blive kølet ned.	Afpass portionerne. Jo større dine portioner er, desto længere tid er de om at blive kølet ned. Det bør ikke tage mere end 3 timer at nedkøle fra 65° C til 10° C. Del eventuelt store portioner op i flere små beholdere, når de skal køles ned.	Mål med jævne mellemrum temperaturen i maden, så du sikrer dig, at nedkøling sker hurtigt nok.



Opbevaring af færdige varer – hvad kan typisk gå galt, og hvad kan du gøre?

Også ved opbevaringen er det vigtigt, at du har styr på temperaturen. Kolde varer må ikke stå for varmt – og varme varer skal holdes varme nok. Ellers kan der vokse sygdomsbakterier i maden.

EKSEMPLER PÅ STYRING, NÅR DU OPBEVARER FØDEVARER:

Hvad kan gå galt?	Hvad kan du gøre ved det, og hvordan forebygger du?	Kontrol
Vækst af bakterier i maden, fordi temperaturen ikke er høj nok under fremstilling eller fordi maden bliver opbevaret for længe på varmbord/ varmeskab.	God vedligeholdelse af udstyr, der skal anvendes i forbindelse med varmebehandling af fødevarer, herunder måleudstyr fx termometer.	Mål med jævne mellemrum temperaturen i maden på varmebordet. Maden skal være mindst 65° C.
Vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i maden, fordi maden på buffeter uden varmbord står fremme for længe.	Hold styr på hvor længe de enkelte fade og skåle står fremme og vask dem, inden du fylder op. Mad bør ikke stå fremme på buffeten i mere end 3 timer.	Mål temperaturen i maden med jævne mellemrum. Noter tidspunkt for anbringelse af de enkelte retter på buffeten.
Vækst af bakterier, fordi kølevarer opbevares for varmt.	Stil ikke for mange varer på køl sammen, så er de for længe om at blive kolde. Hold døren lukket til kølerummet.	Kontroller temperaturen i kølerummet med jævne mellemrum.
Vækst af bakterier, fordi madrester ikke køles hurtigt ned og ikke varmes godt igennem inden de bruges igen.	Rester fra buffeten må ikke bruges igen. Sæt derfor kun mindre portioner frem ad gangen.	Brug et termometer til at måle temperaturen – resterne (fra køkken – ikke fra buffet) bør være mindst 75° C inden de bruges.

Du skal skrive din egenkontrol ned – når det handler om fødevarerikkerhed

Du skal føre regnskab over den del af din egenkontrol, som drejer sig om styring af de punkter, der har afgørende betydning for fødevarerikkerheden. I dit egenkontrolprogram skal der derfor stå:

- hvad du skriver ned, og
- hvor tit du gør det.

Du kan bruge skemaer til din egenkontrol – så er det hurtigt gjort.

Dit egenkontrolprogram skal også have et fejlskema. Det bruger du, når noget er gået galt. Du skal skrive:

- hvad gik galt
- hvad gjorde jeg ved det og
- hvad gør jeg for, at det ikke går galt igen.

Du bør gemme alle skemaerne i mindst to år.

Dit egenkontrolprogram skal hele tiden passe til din virksomhed

Dit egenkontrolprogram skal hele tiden passe til din virksomhed. Hvis du ændrer i butikken eller restauranten, skal du checke, om der er behov for justeringer af programmet.

Ændringer kan fx være nyt udstyr, nyt varesortiment eller ændring af arbejds gange.

Du bør gennemgå programmet mindst én gang om året for at være sikker på, at det passer til din virksomhed. Her kan skemaerne og fejlprotokollen være en god hjælp til at se, om noget skal ændres.

Brug en branchekode

En branchekode er god hjælp til dig, når du skal skrive dit egenkontrolprogram. Branchekoden har også skemaer, som du kan kopiere til at registrere din løbende egenkontrol i.

Du skal kontakte brancheorganisationen for at få en branchekode – nogle lægger dem på deres hjemmeside, og andre sælger dem.

Flere branchekoder kan efterhånden fås i digital version, så du kan skrive dine egenkontrolresultater på computeren eller mobiltelefonen.

Se listen over de relevante branchekoder og brancheorganisationer for butikker og restauranter bagerst i denne folder.

Hvis du ikke bruger en branchekode

Hvis du *ikke* bruger en godkendt branchekode, skal du selv udarbejde et egenkontrolprogram.

Du kan finde hjælp til dit egenkontrolprogram i Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram for en fødevarerikkerhed med begrænset tilvirkning og sortiment. Husk at eksemplet skal tilpasses til *din* virksomhed og *dine* aktiviteter.

Find eksemplet på www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol



Fødevarestyrelsens kontrol i din virksomhed

Fødevarestyrelsen kommer på uanmeldt kontrol hos dig. Udgangspunktet for kontrolbesøget er kontrol af dine gode arbejdsgange og dit egenkontrolprogram.

Den tilsynsførende skal vurdere, om du har den nødvendige egenkontrol, om din egenkontrol passer til din virksomhed, og om du selv holder øje med, at alt er, som det skal være.

Den tilsynsførende ser på dit egenkontrolprogram og dine skemaer ved hvert kontrolbesøg. Så du skal kunne finde det hele frem.

Hvis du ikke har styr på din egenkontrol, kan den tilsynsførende give dig påbud om at ændre den. Du kan også få påbud om at have skriftlig egenkontrol, hvis dine gode arbejdsgange ikke er gode nok.

Hvis din virksomhed lige er startet

Nye virksomheder skal sende deres egenkontrolprogram sammen med ansøgningen om autorisation til den lokale fødevareregion.

Den tilsynsførende vil gennemgå programmet med dig og vurdere, om der er behov for justeringer eller tilføjelser. Egenkontrolprogrammet er herefter en del af din virksomheds autorisation.

Hvis du selv importerer dine varer

Hvis du importerer fødevarer direkte til din virksomhed fra et andet land, er der særlige krav til din egenkontrol.

Det gælder både for varer fra andre EU-lande og for varer fra lande uden for EU.

Fx skal din virksomhed være registreret, før du starter med importen, og du skal have en særlig import-egenkontrol.

Læs mere om det på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk > [Import, eksport](#)

Liste over branchekoder for butikker og restauranter

Her er de relevante branchekoder for butikker og restauranter – og henvisning til den brancheorganisation, som udgiver koden:

Supermarkedsbranchekoden, tlf.: 39621616 www.dsk.dk

Branchekode for Bager- og Konditormestre i Danmark, tlf.: 32630400 www.bkd.dk

Branchekode for hotel- og restauranterhvervet, tlf.: 35248080 www.horesta.dk

Branchekode for detailfiskehandlere, tlf.: 35372023 www.fiskehandlerne.dk

Branchekode for detailslagtere, tlf.: 66128730 www.danskeslagtermestre.dk

Branchekode for ostehandlere, tlf.: 66128730 www.danskeslagtermestre.dk

Branchekode for restauranter og cafeteriaer, tlf.: 33251011 www.d-r-c.dk

Branchekode for Konditorier, Bagere og Chokolademagere, tlf.: 97122305 www.akbc.dk

Fødevarestyrelsens hjemmeside har en oversigt over alle branchekoder:
www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol > Branchekoder



Her findes reglerne

Reglerne om egenkontrol og hygiejne er i Europaparlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Fødevarestyrelsen har udarbejdet:

[Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder >>](#)

[Vejledning om virksomheders egenkontrol for aktiviteten import af fødevarer >>](#)

Bekendtgørelser og vejledninger er på

[Retsinformations hjemmeside >>](#)

bibliotek, hos boghandler eller

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

Tlf. 43 22 73 00

E-mail: schultz@schultz.dk

Forordninger findes på [EUR-Lex hjemmeside >>](#)

biblioteket, hos boghandleren eller brancheorganisationen.

Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram for en fødevarevirksomhed med begrænset tilvirkning og sortiment kan downloades på

www.foedevarestyrelsen.dk > [Kontrol](#) > [Egenkontrol](#)

Pjecen kan downloades fra fvst.dk > [publikationer](#)