



...social med omtanke

Frelsens Hær Vejle forretningsgang
Staldgaardsgade 4
7100 Vejle

EGENKONTROL





...social med omtanke

Frelsens Hær Vejle | Staldgaardsgade 4 | 7100 Vejle



INDHOLDSFORTEGNELSE

Indledning	4
Virksomhedsbeskrivelse	5
Varemodtagelse	6
Køle- og frosts skabe/rum	7
Adskillelsesplan, opbevaring	8
Adskillelsesplan, produktion	9
Opvarmning, varmholdt	10
Nedkøling	11
Færdigvarer, buffet	12
Vedligeholdelse, skadedyr	13
Rengøring og desinfektion	14
Rengørings- og hygiejneplan	15
Opbevaring af rengøringsmidler	18
Personlig hygiejne	19
Skema'er	21
Dokumentation	26
Vedligeholdelsesplan	27
Revideringsskema	28

Indledning

Egenkontrolprogrammet for **Frelsens Hær Vejle** er udarbejdet i henhold til gældende fødevarerlovgivning og trådte i kraft den **01/01/2024**. Formålet er at sikre, at alle fødevarer håndteres hygiejnisk forsvarligt og i overensstemmelse med lovkrav.

For at sikre fødevarerens sikkerheden gennemføres følgende procedurer:

- **Temperaturkontrol:** Regelmæssige målinger af opvarmning, varmholdning, nedkøling og køle-/frostlagring.
- **Visuel overvågning:** Daglig inspektion af rengøring, opbevaring og personlig hygiejne.
- **Dokumentation:** Udfyldelse af kontrolskemaer, herunder registrering af temperaturer, rengøringsprocedurer og eventuelle fejl.

Efter ovennævnte principper er egenkontrolprogrammet opbygget i 6 hovedpunkter:

- Modtagelse af og opbevaring af rå- og færdigvarer.
- Produktion.
- Færdigvarer.
- Vedligeholdelse.
- Rengøring og desinfektion.
- Personlig hygiejne.

Egenkontrol – Procedurer og Opfølgning

Når egenkontrolprogrammet tages i brug, testes alle procedurer, der involverer temperaturmålinger eller tidsintervaller. Resultaterne registreres i de relevante kontrolskemaer.

- **Overvågning:** Daglig visuel kontrol og periodevis temperaturmålinger sikrer, at procedurerne overholdes.
- **Afvielser og Korrigerende Handlinger:** Hvis en kritisk grænse overskrides, tilpasses proceduren for at sikre, at problemet ikke gentager sig. Afvielser registreres i SKEMA 5 (Fejlrapport) med oplysninger om fejl, handling og eventuel revidering af proceduren.
- **Revision og Tilpasning:** Kontrolprogrammerne evalueres løbende og justeres ved ændringer i arbejdsrutiner eller lovgivning. Der foretages en årlig gennemgang af programmet, hvor køkken og opbevaringsrum gennemgås for vedligeholdelse.
- **Generelle Procedurer:** Reglerne for rengøring og desinfektion samt personlig hygiejne gælder for alle relevante aktiviteter i Frelsens Hærs regi.



Egenkontrolprogrammet opbevares i køkkenet og er altid tilgængelig for ansatte og frivillige.



Virksomhedsbeskrivelse

Virksomhed	Frelsens Hær
Adresse	Staldgaardsgade 4
Postnr. & by	7100 Vejle
CVR.nr.	43 41 73 12

- Ansvar: Ledelsen har det overordnede ansvar for egenkontrollen ●
Køkkenansvarlig står for daglig registrering og kontrol ●
Medarbejdere og frivillige følger procedurerne ●
og rapporterer eventuelle afvigelser

- Lokaler Køkken med tilberedning af varm & kold mad og opvask ●

- Varesortiment Varmt og koldt mad ●
Kolde og varme drikke ●



Varemodtagelse



PROCEDURER

Varer indkøbes lokalt efter behov, og der tages i videst mulig omfang højde for at kølekæden ikke må brydes under transport. Køle- og frostvarer stilles på køl og frost straks ved ankomst.



OVERVÅGNING VED INDKØB

- Check mærkning, lovkrav
- Check emballage, intakt emballage
- Check temperatur

Temperatur måles med et infrarødt termometer på oversiden af varen ved modtagelsen.



DOKUMENTATION

Ved indkøb skrives den **målte temperatur** ind i **SKEMA 1**.
Samtidig kvitteres der for, at **mærknings- og emballagekontrol** er foretaget.

Kontrolansvarlig: køkkenleder

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Temperatur

Risiko

Vækst af mikroorganismer

Forebyggelse

Temperaturkontrol

Kritisk grænse

Fersk fisk	+2 °C
L – mærket kød	+2 °C
Pasteuriserede æg og hvider	+4 °C
Kød og pålægsvarer	+5 °C
Mejeri	+5 °C
Mælk, kortvarigt	+8 °C
Frostvarer	-18 °C
Frostvarer, kortvarigt	-15 °C

Handling ved fejl

Vurdering. Evt. kassere varen

KONTROLPUNKTER

Mærkningskrav

- Producentens navn m.v. og oprindelsessted.
- Varebetegnelse
- Angivelse af ingredienser
- Mængdeangivelse af ingredienser
- Nettoindhold
- Holdbarhedsangivelser samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter
- Evt. supplerende bestemmelser for dybfrosne fødevarer
- Evt. supplerende bestemmelser for kød og kødvarer
- Evt. supplerende bestemmelser for fisk og fiskevarer

Emballage

Emballagen skal være hel

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Temperatur

Risiko

Vækst af mikroorganismer

Forebyggelse

Temperaturkontrol. Daglig visuel aflæsning af fastmonterede termometre

Kritisk grænse

Fersk fisk	+2 °C
L – mærket kød	+2 °C
Pasteuriserede æg og hvider	+4 °C
Kød og pålægsvare	+5 °C
Mejeri	+5 °C
Frostvarer	-18 °C

Handling ved fejl

Varen vurderes. Er varen frisk i udseende og lugt kan den anvendes opvarmet til over +75 °C. Varer med afvigende udseende og lugt skal kasseres.

Temperaturen i skabet/rummet justeres ned og overvågningen intensiveres i en periode, indtil der er sikkerhed for korrekt temperatur

Temperatur i køle- og frostbokse

PROCEDURER

Der er faste termometre i alle køle- og frostbokse. Hver dag aflæses de faste termometre og der foretages periodevis temperaturmåling. Temperatur måles med et håndtermometer det varmeste sted i skabet. Temperaturen måles for at sikre, at der er overensstemmelse mellem faste termometre og den faktiske temperatur i skabet.

DOKUMENTATION

1 til 2 gange på en udmønstring skrives den **målte temperatur** ind i **SKEMA 2**. Samtidig kvitteres der for at adskillelsesplanen for opbevaring overholdes, Kontrolprogram 3.

Kontrolansvarlig: køkkenleder

Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5** 

Adskillelsesplan, opbevaring



OVERVÅGNING

Daglig visuel check om adskillelsesplan overholdes



ADSKILLELSESPLAN FOR OPBEVARING

NR.	SKAB	HØJST	INDHOLD
1	Køleskab	+ 2 °C	Fersk kød og fisk på særskilt hylde, nederst, eller særskilte sektioner, mejerivarer
2	Køleskab	+ 5 °C	Nedkøling
3	Frysekumme	-18 °C	Frosne varer
4	Fryseskab	-18 °C	Frosne varer
5	Fryseskab	-18 °C	Frosne varer

Tørvarer opbevares i lukkede emballager, fri af gulv, på lager på første sal.



DOKUMENTATION

1 -2 gange på hver udmønstring kvitteres i **SKEMA 2** for, at adskillelsesplanen overholdes

Kontrolansvarlig: køkkenleder

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Adskillelse af rå- og færdigvarer

Risiko

Krydsforurening. Bakterier kan vandre fra ferskvarer til færdigvarer og give anledning til hygiejniske problemer

Forebyggelse

Udarbejdning af plan for adskillelse.

Kritisk grænse

Ferske- og færdigbehandlede fødevarer skal opbevares i adskilt orden

Handling ved fejl

Omplacering. Yderlig instruktion til personalet om fastlagte adskillelsesprocedurer

KONTROLPUNKTER

Lagervarer

Opbevares i tillukkede emballager fri af gulv

Opbevaring af rengøringsmidler

Rengøringsmidler og rekvisitter opbevares på særskilt plads væk fra køkken

Adskillelsesplan, produktion

Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**



KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Adskillelse af rå- og færdigvarer

Risiko

Krydsforurening. Bakterier kan vandre fra ferskvarer til færdigvarer og give anledning til hygiejniske problemer

Forebyggelse

Udarbejdning af plan for adskillelse. Efter håndtering af ferske fødevarer vaskes og desinficeres berørte overflader og redskaber i tilstrækkeligt omfang

Ved eventuel tidsadskilt håndtering af rå- og færdigvarer på samme bord, vaskes og desinficeres ved produkttype-skift

Kritisk grænse

Håndtering af ferske fødevarer skal være adskilt for håndtering af færdigvarer

Handling ved fejl

Omplacering af håndteringen. Rengøring og desinfektion af berørte overflader og redskaber. Yderlig instruktion til personalet om fastlagte adskillelsesprocedurer

Opvarmning



OVERVÅGNING

Fødevarer med opvarmningskrav på minimum **+75 °C** bliver løbende målt ved opvarmning. Temperaturen måles med et indstikstermometer i kernen af den opvarmede fødevarer. Herudover holdes øje med typiske identifikationer for hvornår en fødevarer er gennemstegt, fx kødets farve og struktur, klar kødsaft m.v.



DOKUMENTATION

1 til 2 gange på hver udmønstring skrives den målte temperatur i **SKEMA 3**. Samtidig kvitteres der for at adskillelsesplanen for produktion overholdes.

Varmholdt



OVERVÅGNING

Der foretages løbende visuel kontrol. Herudover foretages løbende stikprøve temperaturmålinger i varmholdt mad. Temperaturen måles med et indstikstermometer i kernen af den varmholdte mad.



DOKUMENTATION

1 x ugentlig skrives den målte temperatur i **SKEMA 3**, hvis der bliver brugt opvarmning. Samtidig kvitteres der for at adskillelsesplanen for produktion overholdes.

Kontrolansvarlig: køkkenleder



Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Temperatur

Risiko

Mikroorganismer overlever og kan give anledning til hygiejniske problemer

Forebyggelse

Temperaturstyring

Kritisk grænse

+75 °C i hele retten

+65 °C i hele retten ved varmholdt

Handling ved fejl

Ekstra opvarmning til minimum +75 °C.

Undtagelser fra krav om 75 °C

Ved tilvirkning af hele kødstykker

Ved portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt

Ved tilvirkning og servering af hønseæg enkeltvis

Ved tilvirkning af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarens karakter ikke kan opvarmes eller genopvarmes til mindst +75 °C, og opvarmningen eller genopvarmningen til en lavere temperatur ikke er forbundet med hygiejniske problemer



Nedkøling

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Temperatur

Risiko

Vækst af mikroorganismer og sporer

Forebyggelse

Temperaturstyring

Kritisk grænse

Temperaturintervallet fra +65 °C til +10 °C skal passeres på højst 3 timer. Skal opbevares ved højst +5 °C.

Handling ved fejl

Genopvarmning til +75 °C og fornyet nedkøling i mindre portioner

OVERVÅGNING



Nedkøling af varmt mad foretages i videst mulig omfang i særskilt køleskab, fødevarer deles i mindre portioner, for hurtigere nedkøling. Der foretages løbende stikprøvekontrol af temperatur i nedkølet mad, senest efter 3 timer nedkøling. Temperaturen måles med et indstikstermometer i kernen af den nedkølede fødevarer.

DOKUMENTATION



Der skrives den målte temperatur i **SKEMA 3**. Samtidig kvitteres der for at adskillelsesplanen for produktion overholdes.

Kontrolansvarlig: køkkenleder

Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**





Færdigvarer, buffet



BUFFET

Der anrettes kold buffet, med ikke varmholdte lune retter, da muligheden ikke forefindes. Buffeten bliver serveret i maks. 1 time.



KOLD BUFFET

Kold buffet anrettes og opbevares i kølerum ved højst +5 °C. Eventuelle rester fra buffeten kasseres



OVERVÅGNING

Periodevis temperaturmåling i kold mad. Temperaturen måles med et indstikstermometer i kernen af den kolde mad.



DOKUMENTATION

1 til 2 gang på hver udmønstring skrives den målte temperatur i **SKEMA 2** og **3**

Kontrolansvarlig: køkkenleder



Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**

KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Temperatur

Risiko

Vækst af mikroorganismer

Forebyggelse

Maden opbevares ved minimum +5 °C eller ved minimum +65 °C

Kritisk grænse

Mad der opbevares i mere end 3 timer skal opbevares ved enten højst +5 °C eller mindst +65 °C. Mad der holdes varmholdt ved +65 °C eller derover, skal umiddelbar forinden opvarmes til minimum +75 °C

Handling ved fejl

Kassation eller opvarmning til over +75 °C. Yderligere instrukser til personalet om fastlagte procedurer



KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Vedligeholdelse

Risiko

Mangelfuld vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Forebyggelse

Løbende vedligeholdelse.

Kritisk grænse

Defektheder der kan udgøre en risiko for sundhedsfarer

Handling ved fejl

Defektheder der kan udgøre en risiko for sundhedsfare udbedres straks. Anden vedligeholdelse noteres i vedligeholdelseskema

KONTROLPUNKT

Kontrolpunkt

Skadedyrssikring

Risiko

Forurening af lokaler, fødevarer m.m.

Forebyggelse

Skadedyrsikre lokaler. Der er sjældent skadedyr om bord, men hvis der er skrives til handling.

Kritisk grænse

Ingen skadedyr

Handling ved fejl

Bekæmpelse iværksættes.

Vedligeholdelse, skadedyrssikring

OVERVÅGNING, VEDLIGEHOLDELSE

Daglig visuel rutinemæssig overvågning. Fejl og mangler der kan udgøre en alvorlig sundhed risiko bliver udbedret straks. Fejl og mangler der ikke udgør en direkte sundhedsrisiko, men som overskrider gældende regler, bliver planlagt udbedret. Mindst én gang om året, ved revision af egenkontrolprogrammet, bliver lokaler og inventar gennem gået ekstra kritisk for fejl og mangler.

DOKUMENTATION

- Nedskrivning af fejl og mangler i vedligeholdelsesplan, skema 6 ●
- Årlig revision af egenkontrolprogrammet, herunder vedligeholdelse, skema 7 ●

OVERVÅGNING, SKADEDYRSIKRING

Løbende eftersyn af lokaler og tilstedeværelse af skadedyr.

DOKUMENTATION

- Nedskrivning af fejl og mangler i vedligeholdelsesplan, skema 6 ●
- Årlig revision af egenkontrolprogrammet, herunder skadedyrssikring, skema 7 ●

Kontrolansvarlig: køkkenleder

Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5** 



Rengøring og desinfektion



RENGØRINGSMIDLER

Det tilstræbes at der indkøbes rengøringsmidler som er miljøvenlige, f.eks. svanemærket.



PROCEDURER

Der er udarbejdet en rengøringsplan. Køkken følger en rengøringsplan
Overvågning og dokumentation for køkken. Der kvitteres dagligt for udført rengøring, **SKEMA 4**



OVERVÅGNING OG DOKUMENTATION FOR BANEBAR

Daglig visuel overvågning. Ved mangelfuld rengøring gøres rent og fejlen skrives i fejlrapport



OPVASKEMASKINER

Der foretages en daglig visuel aflæsning af maskinens termometer (minimum +80 °C).
Herudover foretages periodevis temperaturmåling i sidste hold skyllevand.



DOKUMENTATION

Fejlrapportering

Kontrolansvarlig: køkkenleder



Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**

KONTROLPARAMETRE

Kontrolpunkt

Rengøring

Risiko

Snavsansamlinger, opformering af mikroorganismer
arbejds miljøet, forurening af fødevarer

Forebyggelse

Løbende rengøring og desinfektion. Udarbejdning af rengøringsplan. Produkt og doseringsanvisning på kemi skal overholdes Der skal anvendes et godkendt desinfektionsmiddel. Ved desinfektion i opvaskemaskine skal sidste hold skyllevand være minimum +80 °C Redskaber, overflader m.m. der kommer i direkte kontakt med uemballerede fødevarer skal som hovedregel desinficeres

Kritisk grænse

Lokaler, inventar, redskaber m.m. skal være vel rengjorte og desinficeret i tilstrækkeligt omfang.

Handling ved fejl

Ekstra rengøring/ desinfektion inden produktionsstart. Yderligere instrukser til personale. Eventuel revidering af rengøringsplan Ved fejl på opvaskemaskine tilkaldes en reparatør

Rengørings- og hygiejneplan

CAFE	HYPPIGHED	RENGØRINGSMIDDEL	RENGØRINGSRUTINE	FORBYGGELSESMIDLER	ANSVAR
Gulv fejes og vaskes	Efter spild og sidst på dagen. Grundig vask før skiftedag		Fej, vask m. varmt sæbevand. Skyl med rent vand.	Benyt gummihandsker og skridsikkert fodtøj. Håndvask efter håndtering.	KØ
Hylde og skabe vaskes	Efter spild. Ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Vægge, døre, dørrammer nedvaskes	Efter spild. Ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Affald fjernes	Hver dag, sidst på dagen		Til affaldscontainer	Håndvask efter håndtering.	KØ

Hver dag inden arbejdet påbegynder efterses om lokaler, inventer, redskaber m.m. er rengjort tilfredsstillende. Ved konstatering af mangelfuld rengøring foretages ekstra rengøring inden produktionen startes.





Hver dag inden arbejdet påbegynder efterses om lokaler, inventer, redskaber m.m. er rengjort tilfredsstillende. Ved konstatering af mangelfuld rengøring foretages ekstra rengøring inden produktionen startes.



Rengøring og desinfektion

KØKKEN	HYPPIGHED	RENGØRINGSMIDDEL	RENGØRINGSRUTINE	FORBYGGELSESMIDLER	ANSVAR
Affald fjernes	Hver dag, sidst på dagen		Til affaldscontainer	Håndvask efter håndtering.	KØ
Arbejdsborde aftørres	Efter spild og mellem arbejds gange og sidst på dagen		Rengør mellem tilberedning af råvarer. Vask med sterilet.	Benyt gummihandsker	KØ
Dørkam fejes og vaskes	Efter spild og sidst på dagen		Fej, vask m. varmt sæbevand. Skyl med rent vand	Benyt gummihandsker og skridsikkert fodtøj. Håndvask efter håndtering.	KØ
Komfur vaskes	Efter spild og sidst på dagen		Tør af i løbet af dagen, rengør sidst på dagen	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Køleskabe vaskes indvendig og udvendig	Efter spild og ugentlig		Vask hylder, køleskab indvendig og udvendig.	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Køkkenvaske og afløbrenses	Dagligt, sidst på dagen		Rengør i løbet af dagen, specielt mellem de forskellige arbejds gange	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Vægge v. arbejdsborde nedvaskes	Efter spild, dagligt og grundig ugentlig		Tør af i løbet af dagen, rengør sidst på dagen	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Øvrige vægge, døre, og dørrammer	Efter spild og grundig ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker. Håndvask efter håndtering.	KØ
Ovnen vaskes udvendig og indvendig, tørres af	Efter spild og ellers ugentlig		Rengør efter producentens anvisning	Benyt gummihandsker og hvad producenten anbefaler	KØ
Emhætte vaskes og filtre vaskes i opvaskemaskine	Ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Ved utilstrækkelig udsugning kan der dryppe em i maden. Vigtig med god udsugning da stegeos kan være skadelig for helbredet	KØ
Aftørring af toppladen på overskabene	Ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker	KØ

KØKKEN	HYPPIGHED	RENGØRINGSMIDDEL	RENGØRINGSROUTINE	FORBYGGELSESMIDLER	A N - SVAR
Skuffer og skabe vaskes	Ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker	KØ
Fryser afrimes	Efter behov				
Loft og lamper nedvaskes	Efter behov		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker	KØ
Opvaskemaskine vaskes indvendig og udvendig	Dagligt		Filtre tages ud og renses og skylles. Tørres af udenpå.	Forsigtighed ved udskiftning af opvaskemiddel da det er ætsende ved hudkontakt.	KØ
Kaffemaskine aftørres	Efter spild og ugentlig. En gang om måneden renses med kaffemaskinerens				KØ
Røremaskine	Efter spild/brug, dagligt sidst på dagen		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker	KØ
Mikrobølgeovn	Efter brug og ugentlig		Vask med varmt sæbevand, tør af med rent viskestykke.	Benyt gummihandsker	KØ
Service og serverings-skåle m.m. vaskes	Efter brug		Opvaskemaskine	Tjek jævnligt at skyllevandet i maskinen er 82° C.	KØ
Gryder og pander	Efter brug		Vask med varmt vand og vaskemiddel		KØ
Skærebrætter	Efter brug og mellem arbejds gange		Rengør mellem tilberedning af råvarer. Vask m. varmt vand og vaskemiddel, skyl grundig med varmt vand.	Udskift brætter med riller dybere end 2 mm.	KØ
Knive	Efter brug og mellem arbejds gange		Rengør mellem tilberedning af råvarer. Vask m. varmt vand og vaskemiddel, skyl grundig med varmt vand.		KØ
Viskestykker/karklude	Dagligt		Rene viskestykker/karklude hver dag. Tilvask hver aften	Tør ikke hænder eller knive i brugte viskestykker/karklude. Benyt papir	KØ



KONTROLPARAMETRE

Kritisk kontrolpunkt

Personlig hygiejne

Risiko

Ved mangelfuld personlig hygiejne vil der være risiko for at overfører uønskede mikroorganismer fra personalet over i maden

Forebyggelse

Fastlagte procedurer for personlig hygiejne overholdes

Kritisk grænse

Rent arbejdstøj

Sygdomsfri

Hyppig vask af hænder. Vask af hænder ved produktions-skift og altid efter toiletbesøg

Sæbedispenser og engangshåndklæder i køkken

Handling ved fejl

Yderlige instrukser om fastlagte procedurer

Personlig hygiejne

PROCEDURER

Det er den daglige leders ansvar at overholde den i egenkontrollen beskrevne personlige hygiejne.

Kontrolansvarlig: Daglig leder

Ved overskridelser skrives fejlrapport, **SKEMA 5**





...social med omtanke

Frelsens Hær Vejle | Staldgaardsgade 4 | 7100 Vejle

SKEMAER

SKEMA 1 - Varemottagelse	4
SKEMA 2 - Temperatur og adskillelse i opbevaringen	5
SKEMA 3 - Opvarmning og adskillelse i produktionen	6
SKEMA 4 - Rengøringskontrol	7
SKEMA 5 - Fejlrapport	8
SKEMA 6 - Vedligeholdelsesplan	9
SKEMA 7 - Revidering	10
SKEMA 8 - Madallergener logbog	11

SKEMAERNE 1 – 5 er virksomhedens dokumentation for egenkontrol

SKEMA 6 er til at noterer planlagt vedligeholdelse

SKEMA 7 er til den årlige revidering af programmet





SKEMA 1 - Varemodtagelse

Temperatur/Mærkning/Emballage

Angiv frekvens for dokumentation

ugentlig andet _____

Metode: Temperaturen måles enten med et indstikstermometer mellem 2 køleverer eller med et infrarødt termometer på oversiden af fødevaren

DATO & SIGNATUR	PRODUKT	LEVERANDØR	MÆRKNING/EMBALLAGE	MÅLT °C	SKEMA 5
01.06.2017 <i>Marsello</i>	Oksefars 10kg	Knickly	<input checked="" type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL	4°	<input type="checkbox"/>
02.06.2017 <i>Peter</i>	Svinekotletter 5kg	Dagrofa	<input checked="" type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL	8°	<input checked="" type="checkbox"/>
05.06.2017 <i>Marsello</i>	Spare ribs	Menu	<input checked="" type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL	5°	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> FEJL		<input type="checkbox"/>



SKEMA 2 - Temperaturovervågning af varemottagelsen og opbevaring

Temperaturovervågning

Angiv frekvens for dokumentation

ugentlig andet _____

Metode: Temperaturen måles enten med et indstikstermometer mellem 2 kølevarer eller med et infrarødt termometer på oversiden af fødevarer



DAGLIG KONTROL

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Køleskabe < 5° (letfordærlig fødevarer, råvarer og tilberedte fødevarer)

Køleskab #1 - køkken	4°	3°	3°				4°	3°	3°				4°	3°	3°				4°	3°	3°				3°	3°
Køleskab #2 - Display køler	4°	3°	3°				4°	3°	3°				4°	3°	3°				4°	3°	3°				3°	3°

Fryseskab -18° (farsede varer)

Fryseskab #3 - første sal	20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				18°	19°
Fryseskab #4 - første sal	20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				18°	19°
Fryseskab #5 - første sal	20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				18°	19°

Udført af (initialer)

JM JM JM NH NH JM NH JM KK JL KK JL KK KK JM KK JM KK JM

Opvaskemaskine 82°

Opvaskemaskine	20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				20°	18°	19°				18°	19°
----------------	-----	-----	-----	--	--	--	-----	-----	-----	--	--	--	-----	-----	-----	--	--	--	-----	-----	-----	--	--	--	-----	-----

Udført af (initialer)

JM JM JM NH NH JM NH JM KK JL KK JL KK KK JM KK JM KK JM



Bemærkninger v. udsving eller mekanisk svigt:



SKEMA 3 - Opvarmning, varmholdt, nedkøling, adskillelse

Angiv frekvens for dokumentation

ugentlig andet _____

Metode: Temperaturen måles med et indstikstermometer i kernen af fødevareren

Produkt	Suinekoteletter		Spørehøbs		Oksefars					
Mængde	5kg		10kg		20kg					
Temperatur efter varmebehandling (Minimum +75 °C)	76		77		79					
Temperatur ved varmholdt (Minimum +65 °C)	67		64		65					
Vil du gemme eller kassere retten?	GEM KASSER		GEM KASSER		GEM KASSER		GEM KASSER		GEM KASSER	
Nedkøling start (Minimum +65 °C)	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C
	13.00	65	12.30	60	15.10	65				
Nedkøling slut (Højst +10 °C indenfor højst 3 timer)	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C	kl.	°C
	14.00	4	14.00	59	16.30	5				
Overholdes adskillelsesplan for produktion?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nej	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Fejl? Skriv fejlrapport SKEMA 5	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nej	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Dato & signatur	01.06.17	Jan	03.06.17	Peter	10.06.17	Niller				





NB! Er der sæbe og engangshåndklæder ved ALLE håndvaske?

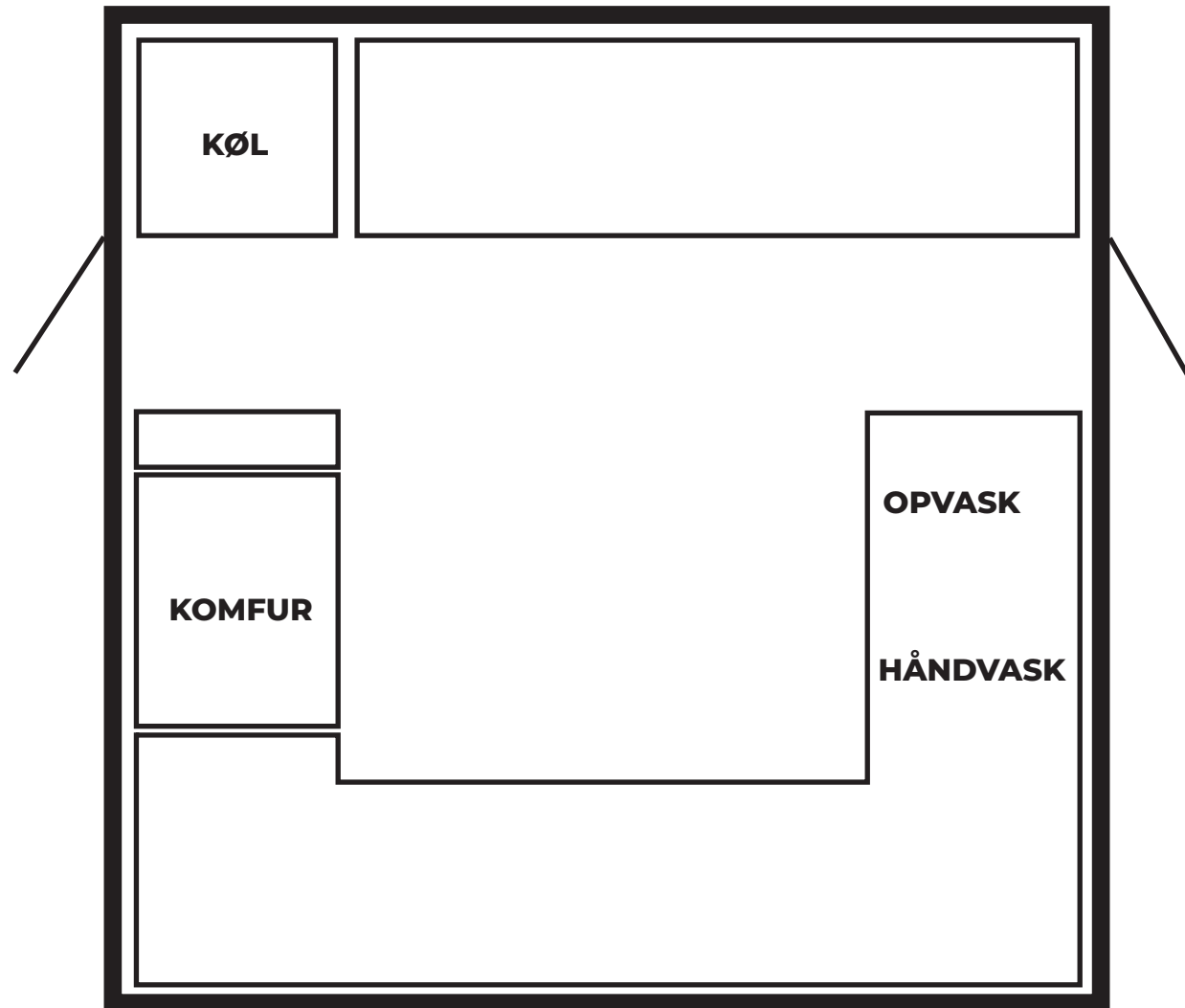
Metode: Sæt kryds (X) ud for de opgaver der bliver udført

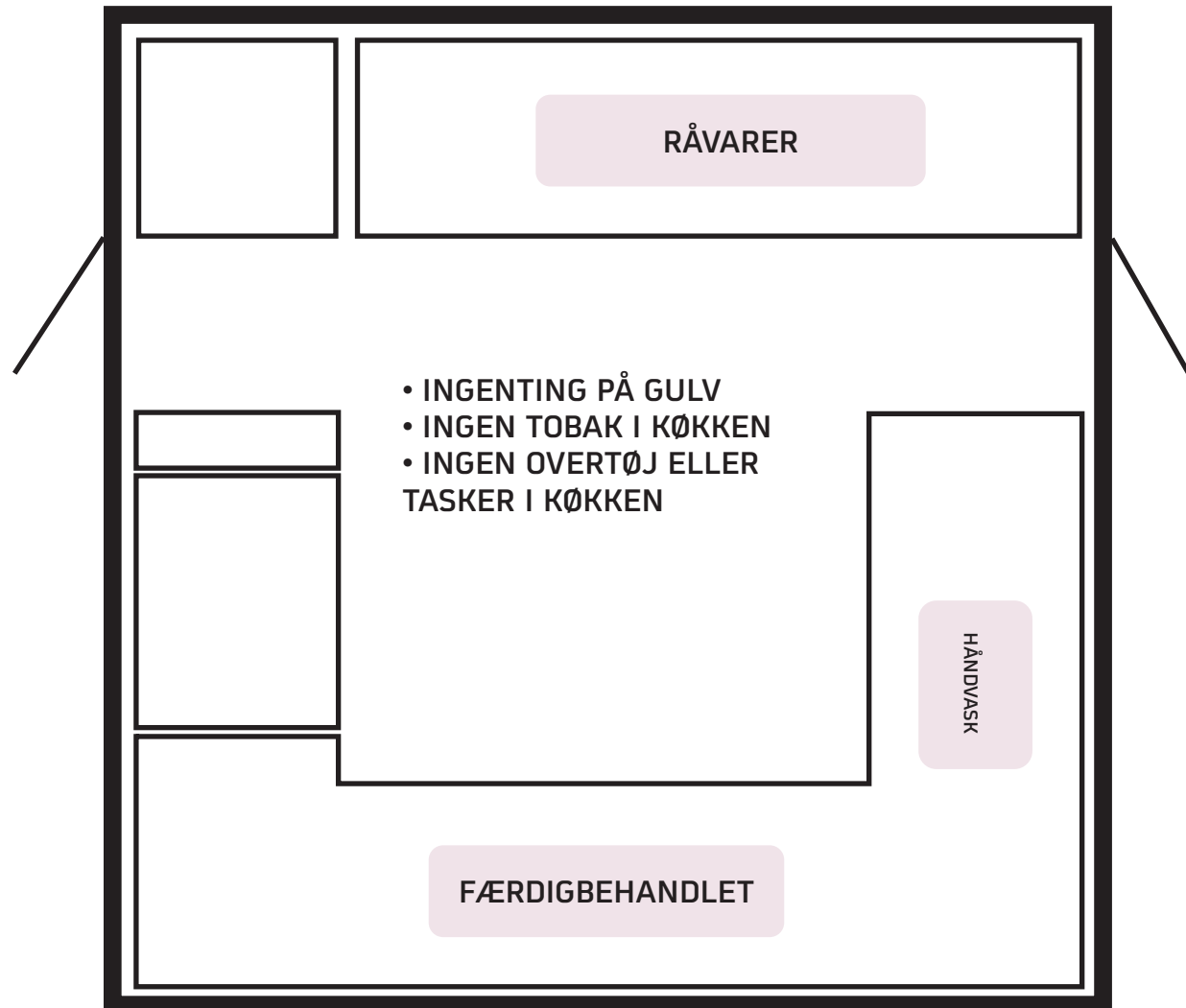
- dagligt
- ugentligt
- månedligt

SKEMA 4 - hygiejneplan

	1								2								3								4						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
KØKKEN																															
Gulve																															
Skabe (køl/frys) udv.																															
Borde																															
Maskiner																															
Vægge/vindue/montre																															
Ventilation																															
Hylde																															
Loffer																															
Skabe indvendig																															
LAGER																															
Gulv																															
Loft																															
Vægge/vinduer/skab																															
Køleskabe/frysere																															
Hylde																															
TOILETTER																															
Toilet																															
Håndvask																															
Gulv																															
Vægge/vinduer																															
Loft																															
UDENOMSAREALER																															
Tøm skrald																															
Baggård																															









SKEMA 5 - Fejlrapport

DATO & SIGNATUR	FEJL, beskriv fejlen	HANDING, beskriv hvad du har gjort ved det
02.06.2017 Peter	Svinekølleter 5kg, 8 °C ved modtagelse	smidt varelne ud





SKEMA 6 - Vedligeholdelsesplan

OMRÅDE	PLANLAGT VEDLIGEHOLDELSE	FORVENTET UDFØRT DATO	UDFØRT DATO OG SIGNATUR
<i>Bygning</i>	<i>Radiatoren i mellemgang kører på fuld drøn</i>	<i>10.06.2017</i>	<i>11.06.2017</i> <i>Peter</i>





SKEMA 7 - Reviderings-skema

KONTROL OG REVISION	GENNEMGÅET EMNER			VED MANGLER BESKRIVES FEJLEN OG HVAD DER ER GJORT
Vedligeholdelse: Alle lokaler gennemgået.	Er vægge, lofter, døre, karme, maskiner samt redskaber intakte? (Skal være hele, jævne/glatte og let afvaskelige) Er lokalerne sikret mod skadedyr? Kontroller at der ikke er skadedyr!	<input type="button" value="Ja"/>	<input type="button" value="Nej"/>	
Rengøringsplanen	Er rengøringsplanen tilstrækkelig og bliver den fulgt?	<input type="button" value="Ja"/>	<input type="button" value="Nej"/>	
Egenkontrol	Alle resultater fra egenkontrollen gennemgås (skemaer og afvigelsesrapporter). Er der rettet op på eventuelle fejl? Er egenkontrolprogrammet tilstrækkeligt? (Har der været mange afvigelser på bestemte områder, intensiveres overvågningen. Vær opmærksom på om, der er kommet nye aktiviteter, hvor det er nødvendigt at udvide egenkontrollen.) Er alle medarbejdere instrueret i egenkontrollens procedurer? Er indstikstermometer kalibreret mod is i vand og kogende vand?	<input type="button" value="Ja"/>	<input type="button" value="Nej"/>	
Dato	Kontrolansvarlig:			



F R E L S E N S H Æ R V E J L E

Staldgaardsgade 4 | 7100 Vejle
Tlf. 75 82 78 38 | www.fh-vejle.dk

KONTROLBESØG?
kode: Pagtensark2013

