

## **EGENKONTROL**

I skal lave en fiktiv virksomhed. (F.eks. pizzeria, café, restaurant, efterskole eller grillbar).

Udfyld egenkontrolprogrammet, så det passer til jeres virksomhed.

### **Virksomhedens navn og adresse:**

---

---

### **Kort beskrivelse af virksomheden**

---

---

---

---

### **Virksomhedsleder:**

---

### **Produkter:** (F.eks. Pizza, burger, kebab, lasagne, pølser, softice, osv.)

---

---

---

---

---

## Varemodtagelse

Beskriv hvordan I vil modtage varer

---

---

---

Beskriv hvilke krav I har til de modtagne varer

---

---

---

## Opbevaring af fødevarer

Fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Beskriv hvordan I vil opbevare fødevarerne i jeres virksomhed?

---

---

---

---

---

## Opvarmning/varmebehandling

Fødevarer skal opvarmes/varmebehandles tilstrækkeligt.

Hvordan skal fødevarerne opvarmes/varmebehandles (beskriv)?

---

---

---

---

## Nedkøling

Hvordan nedkøles fødevarer i virksomheden (beskriv)?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Varmholdelse

Hvordan skal fødevarer varmholdes, hvordan kontrolleres varmholdningen?

---

---

---

Hvad skal der ske, hvis der sker fejl?

---

---

## Adskillelse

Hvordan sikres det, at der ikke sker krydssmitte?

---

---

---

---

### Hvordan adskilles fødevarer:

- I køleskabe

---

---

- Under produktion

---

---

## Vareudbringning

### Hvordan sikres temperaturen ved vareudbringning:

---

---

---

## Personlig hygiejne

A. Arbejdstøj (Beskriv hvornår der skal skiftes tøj, hvordan skal tøjet se ud?)

---

---

---

B. Vask hænder (Beskriv hvornår/hvordan der skal vaskes hænder):

---

---

---

C. Sygdom (Beskriv hvad der skal ske, hvis en medarbejder har væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme)

---

---

---

D. Rygning (Beskriv jeres rygepolitik):

---

---

---

E. Andre regler (Hvilke regler har i for f.eks. smykker, ure, kunstige negle, hovedbeklædning)

---

---

---

## Rengøring og desinfektion

**Rengøring og desinfektion spiller en stor rolle for madens hygiejniske kvalitet.**

**Beskriv hvor, hvordan og hvor ofte I vil gøre rent og desinficere.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---