

## Opgaver om egenkontrol

1.a Hvorfor skal man udføre egenkontrol?

---

---

---

---

1.b Hvem har ansvaret for egenkontrollen?

---

---

---

---

2.a. Hvem har ansvaret for at personalet er tilstrækkelig uddannet?

---

---

---

---

3.a. Hvad er et kritisk kontrolpunkt?

---

---

---

---

---

3.b. Nævn 3 eksempler på typiske kritiske kontrolpunkter.

---

---

---

---

---

4. En virksomhed får leveret råvarer hver eneste morgen. Hvorledes vil du:

4.a Sikre at kølekæden ikke brydes?

---

---

---

---

4.b. Hvordan vil du dokumentere dette i egenkontrollen?

---

---

---

---

4.c. Hvilke korrigerende handlinger kunne være relevante?

---

---

---

---

4.d. Hvis der er gentagne fejl, hvordan vil du så sikre at det ikke sker igen?

---

---

---

---

5.a. Du arbejder i et pizzeria, hvor der udover hele pizzaer også forhandles pizza slices/stykker. Disse pizza slices/stykker er placeret i en montre uden køl. Hvordan vil du sikre dig, at disse stykker ikke ligger for længe udenfor køl ?

---

---

---

---

6.a. Nævn 2 kritiske punkter ved modtagelsen af råvarer i en virksomhed.

---

---

---

---

6.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

7.a. Nævn 2 kritiske punkter ved produktion af en ret med grøntsager og kylling.

---

---

---

---

7.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

8.a. Nævn 2 kritiske punkter ved en buffet i en restaurant/kantine?

---

---

---

---

8.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

9.a. Nævn 2 kritiske punkter ved en produktion af kebab på spyd der skæres af i løbet af dagen.

---

---

---

---

9.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

10.a. Nævn 2 kritiske punkter ved hakning af skinke/bov i et pizzeria.

---

---

---

---

10.b. Hvordan kan man styre de 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

11.a. Nævn 2 kritiske punkter i et kølerum, hvor der opbevares både rå kød, grøntsager, pålægsvarer og færdigretter.

---

---

---

---

11.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

12.a. Nævn 2 kritiske punkter når der produceres såvel varme som kolde retter i en mindre virksomhed, hvor bordpladsen er begrænset.

---

---

---

---

12.b. Hvordan kan man styre disse 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

13.a. Nævn 2 kritiske punkter i forbindelse med rengøring i en fødevarevirksomhed.

---

---

---

---

13.b. Hvordan kan man styre de 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

14.a. Nævn 2 kritiske punkter i forbindelse med personlig hygiejne i en fødevarer virksomhed.

---

---

---

---

14.b. Hvordan kan man styre de 2 kritiske punkter?

---

---

---

---

14.c. Hvad er en korrigerende handling?

---

---

---

---

14.d. Nævn 3 eksempler på korrigerende handlinger.

---

---

---

---

15.a. I hvilke situationer skal fejl dokumenteres i form af en fejlrapport (sæt kryds)

- Ved strømsvigt i løbet af natten.
- Rengøring af kølerum og udsmidning af madrester
- Rengøring af fedtfiltere
- Fund af museekskremitter på lageret.
- Reparation af tag efter stormskade og efterfølgende rengøring.