

## Egenkontrol og risikoanalyse

Ifølge Fødevarestyrelsens hygiejneregler er det lovpligtigt at jeres køkken, såfremt det er registreret hos Fødevarestyrelsen, udarbejder en risikoanalyse og udfører løbende egenkontrol. Egenkontrol og risikoanalyse udfyldes i et skema og er jeres værktøj til at sikre, at I lever op til hygiejnereglerne. De skal være tilgængelige for Fødevarestyrelsens tilsynsførende, når de kommer på kontrolbesøg i jeres køkken. Formålet med egenkontrol og risikoanalyse er, at de spisende ikke bliver syge af den mad der serveres.

### Skriftlig risikoanalyse

Alle fødevarer virksomheder skal starte med at lave en skriftlig risikoanalyse. En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem:

- Institutionens fødevareraktiviteter
- Risici forbundet med fødevareraktiviteterne
- Styringsmuligheder, dvs. hvad kan institutionen gøre for at undgå, at børnene bliver syge af maden, der serveres.

Din risikoanalyse skal vise, hvilke af dine fødevareraktiviteter, der kan udgøre en risiko for de spisende. Det er vigtigt at skrive alle områder ned lige fra varemottagelse, opbevaring, tilberedning og servering.

### Egenkontrolprogram

Et egenkontrolprogram er en måde, hvorpå du løbende kan sikre, at dine fødevarer lever op til de gældende hygiejneregler, og processerne i køkkenet foregår hygiejnisk forsvarligt. I egenkontrolprogrammet skal du beskrive, hvordan du vil føre den nødvendige løbende kontrol, så der er styr på de steder i køkkenet, hvor der skal være særlig fokus på fødevarsikkerheden. Ved det årlige kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen, vil de gennemgå køkkenets egenkontrol for at sikre, at alle hygiejneregler overholdes.

Egenkontrol består af:

- Skriftlig risikoanalyse
- Procedurer for egenkontrol
- Dokumentation for udført egenkontrol

Hvis børnene er med til at lave mad, skal det fremgå af egenkontrolprogrammet, hvordan du/I sikrer, at børnene lever op til reglerne om personlig hygiejne, og at maden tilberedes på hygiejnisk forsvarligt.

#### *Servering af kold mad*

Tilbereder du primært kold mad er det stadig et krav, at du laver et egenkontrolprogram. Her er der stadig behov for, at du opstiller nogle forebyggende handlinger, der sikrer at



fødevarer sikkerheden til enhver tid er i orden. I et daginstitutionskøkken er de kritiske punkter især køleopbevaring, krydskontaminering (når forskellige fødevarer kommer i kontakt med hinanden) og rengøring.

## Guides og skemaer

Find guides og skemaer til at udfylde risikoanalyse og egenkontrol på [Fødevestyrelsens hjemmeside](#).

Spørgsmål til Fødevestyrelsen kan ske på tlf. 72 27 69 00.

I har også mulighed for at trække på kommunens rådgiver på madområdet, Meyers Madhus, som vil kunne svare på spørgsmål og hjælpe med konkrete spørgsmål eller udfordringer. I kan kontakte Meyers Madhus på [raadgivning-kk@meyers.dk](mailto:raadgivning-kk@meyers.dk) eller på tlf. 26 77 31 16.

## Hygiejnebevis afskaffet i 2015

I 2015 blev hygiejnebeviset, der krævede et gennemført hygiejne kursus, afskaffet. Det betyder, at medarbejdere, der arbejder med fødevarer, skal have styr på hygiejnen, men ikke behøver et bevis.

Det er lederens ansvar at sikre, at alle medarbejdere, der arbejder med fødevarer, har den nødvendige viden om at tilberede maden i overensstemmelse med regler for hygiejne og fødevarer sikkerhed. Det er op til institutionerne selv at vælge, hvordan medarbejderne får den rette viden. Institutionens leder skal stadig kunne forklare, hvordan de sikrer sig, at medarbejdere, der arbejder med fødevarer, har den nødvendige viden.