

Egenkontrol og risikoanalyse

Institutioner med køkken, der er **registreret hos Fødevarestyrelsen**, skal arbejde med **egenkontrol og risikoanalyse**. Det er et lovkrav og et centralt redskab til at sikre, at maden håndteres hygiejnisk og ikke gør børnene syge.

Egenkontrol og risikoanalyse udfyldes i skemaer og skal kunne fremvises ved Fødevarestyrelsens kontrolbesøg.

Risikoanalyse

Arbejdet med egenkontrol starter med en **skriftlig risikoanalyse**. Her gennemgår institutionen:

- hvilke fødevareaktiviteter der foregår
- hvilke risici der er forbundet med aktiviteterne
- hvordan risiciene forebygges i praksis

Risikoanalysen skal dække hele processen – fra varemodtagelse og opbevaring til tilberedning og servering – og tydeliggøre, hvor der er behov for særlig opmærksomhed.

Egenkontrolprogram

Egenkontrolprogrammet beskriver, hvordan institutionen løbende sikrer fødevaresikkerheden i hverdagen. Programmet skal vise, hvordan der føres kontrol med de kritiske punkter i køkkenet.

Egenkontrolprogrammet består af:

- en skriftlig risikoanalyse
- procedurer for egenkontrol
- dokumentation for, at egenkontrollen er udført

Hvis børn deltager i madlavningen, skal det fremgå, hvordan personlig hygiejne og sikker håndtering af maden sikres.

Servering af kold mad

Selvom institutionen primært tilbereder og serverer **kold mad**, er der fortsat krav om egenkontrol. Her er fokus især på:

- korrekt køleopbevaring
- forebyggelse af krydskontaminering
- grundig rengøring

Disse områder skal indgå i både risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Skemaer

Find skemaer til at udfylde risikoanalyse og egenkontrol [her](#) eller på [Fødevarestyrelsens hjemmeside](#) under fanen Egenkontrol og risikoanalyse.

Mere viden og sparring

Fødevarestyrelsen har lavet guiden "*Sådan fører du skriftlig egenkontrol i din fødevarevirksomhed*". Guides kan findes [her](#) (Fødevarestyrelsen).

Spørgsmål til Fødevarestyrelsen kan rettes på telefon: 72 27 69 00.

Har I brug for sparring på området, kan I kontakte kommunens rådgiver på madområdet, Meyers Madhus, på:

 raadgivning-kk@meyers.dk

 26 77 31 16

Hygiejnebevis afskaffet i 2015

I 2015 blev hygiejnebeviset, der krævede et gennemført hygiejnekursus, 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.