

Egenkontrol Master A/S
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg



Fødevarekontrol

Egenkontrol

Virksomheden skal gennemfører procedurer der sikrer...

- at virksomhedens produkter ikke udgør risiko for menneskers sundhed.
- at fødevarelovgivningen overholdes.

Egenkontrol er et EU-krav til fødevarevirksomheder om at gennemfører egenkontrol. Virksomheden skal gennemgå arbejdsmetoder og opbygge et system, der sikrer at ingen bliver syge af den mad der sælges eller serveres.

Egenkontrollen bygger på kvalitetsstyresystemet HACCP der indeholder:

- a) risikoanalyse
- b) udpegning af steder, hvor det kan gå galt
- c) overvågning af disse steder
- d) beredskabsplan hvis det går galt
- e) løbende revision af egenkontrollen.

Egenkontrollen giver gennem en række kontrolspørgsmål sikkerhed for:

- God hygiejne
- Sunde madvarer
- Sikre fremstillingsmetoder hvor fejl forebygges

Definition

Egenkontrol er systematiske rutiner virksomheden gennemføre der sikre at fødevarelovgivningen overholdes. Egenkontrol er daglig overvågning og periodisk kontrol.

Egenkontrollen er opdelt i 6 kontrolområder.

Status på hvert kontrolområde måles gennem en række kontrolspørgsmål der besvares med:

- Gennemført
- Delvis gennemført
- Ikke gennemført

Gyldighedsområde

Hele fabrikken

Kontrolområder	Gennemført	Delvist gennemført	Ikke gennemført
1. Beskrivelse af virksomheden	0%	0%	100%
8. Vedligeholdelse og revision	0%	0%	100%
2. Indkøb og varemottagelse	89%	0%	11%
4. Opbevaring	60%	40%	0%
5. Rengøring	57%	43%	0%
3. Produktion	100%	0%	0%
6. Personlig hygiejne	100%	0%	0%
7. Uddannelse	100%	0%	0%

Egenkontrollen er revideret:

Dato: 05-05-2006 af: Poul Bjarne Andersen