

Egenkontrol.

Formålet med egenkontrol: At sikre at fødevarer ikke udgør en risiko for vores sundhed.

At sikre at fødevarelovgivningen overholdes.

Gode arbejdsgange: Hvilke der skal bruges for at undgå at noget går galt.

Hvordan sikrer vi at alt er i orden.

Hvad gør vi, hvis noget går galt.

Kan være mundtlige eller skriftlige.

HACCP= Hazard Analysis and Critical ControlPoints

Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter

Skriv hvad du gør!

Gør, hvad du skriver!

Begå aldrig den samme fejl to gange!

Kritisk kontrolpunkt: Et punkt, trin eller procedure hvor de identificerede risici kan styres/kontrolleres så en sundhedsrisiko kan fjernes/nedsættestil et acceptabelt niveau.

Kritisk grænse: Den værdi/ det kriterium, der skiller det acceptable fra det uacceptable.

Korrigerende handling: Enhver handling, der udføres når resultatet af en overvågningen af et kritisk kontrolpunkt afslører afvigelser, så en kritisk grænse er overskredet. Handlingen skal resultere i at produkter med fejl vurderes, og processen bringes tilbage i styring.