

Egenkontrollens 7 trin:

1. trin: Udpege risici i produktionen = hvad kan gå galt.
2. trin: Udpege de kritiske kontrolpunkter = hvordan kan det gå galt.
3. trin: Fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter = hvad skal der til for at det kan gå galt.
4. trin: Overvågningsprocedurer = hvordan og hvor tit holdes der øje med, om det går galt.
5. trin: Korrigerende handlinger = hvad gøres der hvis noget går galt, for at forhindre at det sker igen.
6. trin: Kontrol af egenkontrollen/dokumentation = hvordan skriver vi ned ved kontrol og rettelser.
7. trin: Revision = hvordan sikrer vi at egenkontrollen hele tiden passer til køkkenets virkelighed.

Egenkontrollen skal rettes til, når køkkenet ændrer produktionsmetoder, tager nye produkter ind eller hvis der sker ændringer i køkkenets aktiviteter.

Brannchekode= vejledning i god hygiejnepraksis, til at få klarlagt de kritiske kontrolpunkter og bruge retningslinjerne for gode arbejdsgange og kan dermed være en god skabelon til et egenkontrolprogram, må ikke erstatte det individuelle egenkontrolprogram.