

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Modtagelse af varer

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

- Jeg modtager eller indkøber selv emballerede/ uemballerede fødevarer som skal på køl – ex mejeriprodukter, pålægsvarer, fersk kød, fersk fisk, æg, osv.



- Jeg modtager emballerede fødevarer, som skal på frost – ex frosne grønsager, frossent kød, frossen fisk, frossent bagværk, osv.



Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Modtagelse af varer – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg modtager emballerede/
uemballerede fødevarer som kan
opbevares ved stuetemperatur
– ex tun på dåse, krydderier, ris,
pasta, vin, grøntsager, frugt, eller
varer som kræver opmærksomhed
ift. allergener.

?

Andet

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Opbevaring/lager

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg opbevarer emballerede/
uemballerede fødevarer som
skal på køl – ex mejeriprodukter,
pålægsvare, fersk kød, fersk
fisk, blandede salater, æg, osv.

?

Jeg opbevarer emballerede/
uemballerede fødevarer som
skal opbevares på frost
– ex grønsager, kød, fisk,
bagværk, osv.

?

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Opbevaring/lager – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg opbevarer emballerede/
uemballerede fødevarer ved
stuetemperatur – ex tun på dåse,
krydderier, ris, pasta, øl-fustage,
vin, grøntsager, frugt, osv.

?

Andet

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Tilberedning og håndtering

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

- Jeg tilbereder varm mad
– ex suppe, gryderetter,
madtærter, stege, frikadeller,
grillbøffer osv.

?

- Jeg tilbereder kold mad
– ex sandwich, smørrebrød,
yoghurt med mysli, salater, osv.

?

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Tilberedning og håndtering – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg skal holde mad varm til senere servering – ex stege, gryderetter og saucer til servering, lune retter på buffet, osv.

?

Jeg skal nedkøle varmebehandlede fødevarer til senere servering – ex store portioner gryderetter, fond, osv.

?

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Tilberedning og håndtering – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg håndterer forskellige slags fødevarer, der kræver adskillelse – ex spiseklar salat, rå grøntsager og råt kød.

?

Jeg håndterer fødevarer på allergenlisten ex nødder, sesamfrø, skaldyr, æg mm.

?

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Salg og servering

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg sælger emballerede fødevarer som er på køl og frost – ex mejeriprodukter, pålæg, is, osv.

Jeg sælger emballerede fødevarer uden køl – ex chokoladebar, slik, osv.

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Salg og servering – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

- Jeg sælger uemballerede fødevarer som er på køl
– ex æg, fisk, kød, ost osv.

?

- Jeg sælger uemballerede fødevarer ved stuetemperatur
– ex frugt, grønt, osv.

?

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Salg og servering – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg sælger fødevarer der
indeholder allergener
– ex jordnødder, skaldyr, æg.

?

Andet

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Transport

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg transporter fødevarer på
køl og frost – ex mejeriprodukter,
fersk kød, mm.



Jeg transporter fødevarer,
der kan opbevares ved
stuetemperatur
– ex frugt, grønt mm.



Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Transport – fortsættelse

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Jeg transporterer varm take away.



Andet

Skema til risikoanalyse

– hvad gør du, og hvad kan du gøre, hvis det går galt

Andet – har du aktiviteter der ikke er nævnt, skriv dem her

OBS: Husk egenkontrolprogram
(hent skema på fvst.dk)

Andet

Andet