

Egenkontrolprogram



For Dagtilbud i Svendborg Kommune



**Udarbejdet efter fødevarestyrelsens
materiale af arbejdsgruppen:**

Susanne Altenburg Jørgensen	Børnebiksen
Inge Margrethe Møller	Byparkens Vuggestue
Annette Vejbæk	Daglejen
Anette Skov Christensen	Kirkeby Børnehus

December 2009



Indholdsfortegnelse	3
Indledning	5
Modtagekøkken:.....	5
Anretterkøkken:.....	5
Produktionskøkken:.....	5
Registrering	7
Afhentning og modtagelse af varer:	8
Varemodtagelse, skema 1.....	9
Kontrollen skal foretages ved hver leverance.....	9
Opbevaring af fødevarer:	11
Kontroller hver dag:.....	11
Opbevaring køl og frost, skema 2.....	13
Opvarmning:	14
Nedkøling:.....	14
Opvarmning/varmehandling og nedkøling, skema 3.....	15
Varmholdelse:	17
Adskillelse:.....	17
Varmholdelse/Salg af fødevarer uden køl, skema 4.....	18
Vareudbringning:	20
Rengøring og desinfektion:	22
Personlig hygiejne:	22
Rengøringsplan, skema 5.....	23
Uddannelse:	25
Uddannelse, skema 6.....	26
Vedligeholdelse og skadedyrssikring:	28
Sporbarhed:.....	28
Tilbagetrækning:.....	28
Vedligeholdelsesplan, skema 7.....	29
Revision:	31
Årlig kontrol og revision, skema 8.....	32
Lovkrav til kontrol	33
Erfaringer i forhold til kontrolbesøg	34
Erfaringer fra hverdagens arbejde i køkkenet	35
Hvornår må forældrene tage fødevarer med i institutionen, og hvad må de medbringe?	36
<i>Hvad forstår vi ved private og lejlighedsvis arrangementer i institutionen:</i>	38
Private arrangementer:.....	38
Lejlighedsvis arrangementer:.....	38
Hvad må /kan børnene deltage i omkring madlavning?	39
Hvis "ulykken sker"!	40
Kontaktpersoner	41
Links	42





Indledning

Denne mappe indeholder en masse oplysninger omkring egenkontrol, men også andre relevante oplysninger omkring arbejdet i et køkken.

Fra januar 2011 har regeringen besluttet, at alle dagtilbud skal tilbyde et sundt og nærende måltid mad til frokost hver dag. Den opgave kan løses på flere forskellige måder, alt afhængigt af hvilket køkken den enkelte institution har.

Der findes 3 forskellige niveauer for godkendelse af køkkenerne. Godkendelsen foretages af Fødevarestyrelsen.

Modtagekøkken:

Her modtager institutionen mad udefra, som lige er klart til at blive serveret.

Anretterkøkken:

Her modtager institutionen mad udefra, som skal varmes før serveringen. Institutionen har også mulighed for at lave enkelte ting selv i løbet af ugen, det kan f.eks. være frikadeller til rugbrød eller pastasalat af resterne.

Produktionskøkken:

Her laver institutionen selv alle de fødevarer, der skal bruges til at servere mad til børnene hver dag. Fælles for alle uanset hvilket niveau de godkendes på, er at man skal lave et egenkontrolprogram. I programmet står der, hvad der skal holdes særligt kontrol med, når man laver mad eller modtager mad i institutionen. Det handler om alle de steder, hvor der kan gå noget galt i en produktion. Det er klart, at jo højere niveau, man er godkendt til, eller sagt på en anden måde, jo mere mad man laver selv helt fra bunden, jo flere steder skal man lave kontrolmålinger i dagligdagen.

Denne mappe indeholder et egenkontrolprogram, som alle institutioner i Svendborg Kommune skal bruge. Der findes skemaer til at notere de målinger og de bemærkninger, man har til målingerne, hver gang man tjekker. Ud over dette materiale, kan den enkelte institution lave et særligt tillæg, hvis der i den enkelte institution er helt særlige ting, der skal tages hensyn til og som giver særlige kritiske punkter i det daglige arbejde i køkkenet. Det kan f.eks. være, hvis en institution har to små køkkener og derfor fordeler opgaverne omkring madlavningen på to steder, eller en institution, der har så lille køkken, at man først er nødt til at ordne grøntsagerne og gøre rent, før man ordner kødet.

Mappen indeholder også sider med erfaringer, både i forbindelse med de fødevarerkontroller, som vi alle skal igennem, men også erfaringer om arbejdet i et institutionskøkken.

Der er noget om hygiejne og links til forskellige gode sider på nettet.

Der er også sider, der fortæller, hvornår børnene må deltage i madlavningen og oplysning om hvor og hvordan forældrene må bidrage omkring madlavningen i institutionen.

Der findes også en beskrivelse af, hvad der er private arrangementer og lejligheds arrangementer i institutionen. Ved disse arrangementer er der nemlig forskel på, hvilke regler der gælder. Sidst i mappen findes der en side med beskrivelse af, hvad man gør og telefonnumre på dem man skal ringe til, hvis noget går galt i forbindelse med madlavningen eller serveringen i institutionen.





Registrering

Her indsættes registrering af institutionens køkken.



Afhentning og modtagelse af varer:

Hvor handler vi? Beskriv:

Der kan med fordel anvendes en termokasse m. køleelementer ved indkøb.

Vi undersøger om, der kan leveres frugt og grønt direkte til vores institution.

Fødevarer må kun modtages fra autoriserede eller registrerede virksomheder.

Kontrollér ved hver levering/afhentning af varer følgende:

- Er leveringstemperaturen korrekt: Ved afhentning af fødevarer skrives temperatur ned ved hjemkomst. Foretag altid målinger ved mistanke om fejl. Vær opmærksom på, at der kan være forskellige temperaturkrav til de forskellige varer og beskriv hvilke grænser, der er gældende for varer i din virksomhed. Oftest er temperaturgrænsen max. 5°C ved kølevarer og -18°C ved frostvarer.
- Er emballagen hel og intakt.
- Er holdbarheden i orden.
- Er mærkningen korrekt.
- Vi modtager kun fødevarer som forhandles fra danske butikker.

Ved fejl:

Beskriv hvad der foretages når der konstateres fejl. Det kan for eksempel være:

- Varerne returneres.
- Varerne vurderes og anvendes straks hvis dette ikke udgør nogen risiko.
- Varerne vurderes og kasseres.
- Leverandøren kontaktes.

Fejl skal altid dokumenteres i skema om "varemodtagelse".

Dokumentation:

Kontrolleres hver gang vi afhenter eller modtager varer.

Skrives i skema "Varemodtagelse" 1 gang ugentligt.

Fejl skal altid dokumenteres.



Varemodtagelse, skema 1.

Kontrollen skal foretages ved hver leverance.

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: 1 gang i ugen andet, hvor tit: _____ Fejl
Skal altid skrives ned

Temperaturgrænser varer: Køl max. 5°C. Dybfrost max. - 18°C. Øvrige temperaturer:

Dato og år	Vare/Leverandør	Skriv målt temperatur	Kontrolleret dato/mærkning/ emballage (✓)	OK	Fejl	Kontrol udført af
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				

9

Fejl

- Varen er returneret.
- Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko.
- Varen er vurderet og kasseret.
- Leverandøren er kontaktet.
- Andet:
-
- Udført af: _____ Dato: _____

Eksempel fra Fødevarestyrelsen sidst redigeret 29 06 2009.





Opbevaring af fødevarer:

Fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Kontroller hver dag:

- Opbevaringstemperatur (køl max. +5°, dybfrost -18° C. Afhængig af temperaturkrav på varen).
- Holdbarhed på fødevarerne. Vurder om fødevarerne kan anvendes /sælges.
Færdigpakkede fødevarer må ikke sælges med overskreden holdbarhedsdato.
- Placering af fødevarerne. Er der adskillelse mellem rådt kød, tilberedt mad, grøntsager m.m.?
- Optøning af fødevarer skal ske på køl.

Ved fejl:

Hvis køle- og fryseskabe ikke kan holde de temperaturer som fødevarerne kræver, skal virksomheden tage stilling til om varen kan anvendes eller om varen skal kasseres. For eksempel må færdigpakkede fødevarer som har været opbevaret ved for høj temperatur ikke sælges.

Dokumentation:

Kontrollen skrives i skema "Opbevaring **køl og frost**" 1 gang ugentligt.

Fejl skal altid dokumenteres.





Opbevaring af køl og frost, skema 2.

Kontrollen skal udføres daglig.									
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned? <input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge eller <input type="checkbox"/> andet: Der skal altid skrives ned, hvad der blev gjort ved 1 fejl.									
Dato	Køl/Frys nr. Max	Køl/Frys nr. Max	Køl/Frys nr. Max	Køl/Frys nr. Max	Køl/Frys nr. Max	Køl/Frys nr. Max	OK	Fejl	Kontrol udført af
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			

Hvis du har mere end 6 køle eller fryse skabe/montre, så brug evt. flere skemaer.

Fejl		
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned? <input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge eller <input type="checkbox"/> andet. Der skal altid skrives ned, hvad der blev gjort ved 1 fejl.		
Dato	Hvad er der foretaget for at rette fejlen?	Fejlen rettet af:
	D Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	
	D Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	

Brug evt. flere skemaer. Eksempel fra Fødevarestyrelsen sidst redigeret 29.06.2009



Opvarmning:

Mad som opvarmes skal nå en temperatur på minimum 75° C alle steder i produktet, også helt inde i centrum. Temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Ved hver opvarmning skal det sikres, at temperaturen er minimum 75° C.

Ved fejl:

Hvis temperaturen ikke er 75° C fortsætter opvarmningen indtil temperaturen er nået.

Dokumentation:

Der kontrolleres løbende og skrives i skema 3 "Opvarmning og nedkøling" mindst en gang om ugen.

Nedkøling:

Nedkøling af opvarmet mad som f.eks. kødsovs, lasagne, suppe, kebab og lignede produkter skal foregå så hurtigt som muligt.

Nedkølingen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Ved hver nedkøling skal det sikres, at temperaturen falder fra 65° C til 10° C på max 3 timer.

Derefter skal fødevarerne opbevares ved max. 5° C.

Ved fejl:

Hvis maden ikke er nedkølet til 10° C på max 3 timer, kan maden **straks** genopvarmes til 75° C og igen nedkøles. Eventuelt nedkøles i mindre portioner.

Hvis maden ikke straks opvarmes til 75° C, skal den kasseres.

Dokumentation:

Der kontrolleres løbende. Der skrives i skema 3 om "Opvarmning og nedkøling" mindst 1 gang ugentligt.

Fejl skal altid dokumenteres.

Der nedkøles ved at madvarerne lægges i rene plast el. glas beholdere og sættes i køleskab.

Der måles jævnligt temperatur på madvarerne.



Opvarmning/varmehandling og nedkøling, skema 3.

Opvarmning.					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned? <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen eller <input type="checkbox"/> andet:					
Temperaturen skal være minimum 75°C i midten af fødevaren.					
Dato	Fødevarer	Temperatur efter opvarmning	OK	Bemærkninger	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			



Opvarmning/varmehandling og nedkøling, skema 3.

Nedkøling						
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned? <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen eller <input type="checkbox"/> andet:						
Fejl skal altid skrives ned.						
Nedkølingen fra 65°C til 10°C må ikke vare mere end 3 timer.						
Dato	Fødevarer	Nedkøling - start Klokken/Temp	Nedkøling - slut Klokken/Temp	OK	Fejl	Kontrol udført af
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
Fejl ved nedkøling						
Dato	Hvad er foretaget for at rette fejlen?					Fejlen rettet
	Opvarmning til 75 °C og nedkølet igen. Skriv temperatur og tid ned. Fødevarer er kasseret. <input type="checkbox"/> Andet.					



Varmholdelse:

Mad der varmholdes som for eksempel kebab og sovs, skal efter varmebehandling til 75° C, varmholdes ved en temperatur på minimum 65° C. Temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Ved hver varmholdelse skal det sikres, at temperaturen er minimum 65° C.

Fødevarer som opbevares ved temperatur mellem 5° C – 65° C skal bruges inden for 3 timer. De 3 timer styres ved hjælp af faste tider og evt. minuture.

Ved fejl:

Hvis temperaturen er mindre end 65° C i mere end 3 timer, skal maden kasseres.

Dokumentation

Der måles løbende og kontrolresultatet skrives i skema 4 om "Varmholdelse" 1 gang ugentligt.

Fejl skal altid dokumenteres.

Adskillelse:

For at sikre der ikke sker krydssmitte med sygdomsfremkaldende bakterier mellem forskellige fødevarer, skal der ske adskillelse af grøntsager, rå kød, færdiglavede fødevarer m. m. under produktionen og oplagringen.

Dette gøres blandt andet ved:

- at rengøre knive, spækbrætter, bordplader, snitemaskiner ved skift mellem håndtering af fødevarer.
- at anvende forskellige områder i køkkenet og skærebrætter til de forskellige typer af produkter.
- at placere fødevarerne tildækket og adskilt
- at opbevare de ubehandlede råvarer i det ene køleskab og de færdigttilberedte madvarer i det andet køleskab. Samtidig fordeles det på forskellige hylder i det enkelte køleskab.

Kontroller løbende at fødevarerne holdes adskilte under produktion og opbevaring.

Ved fejl:

Vurder om varen kan anvendes ved f.eks. efterfølgende opvarmning eller kasser varen.

Dokumentation:

Der kontrolleres løbende og noteres i skema 1 gang ugentligt.





Vareudbringning:

Ved vareudbringning skal maden transporteres i rene og egnede transportkasser.

Transportkasser skal have overflader, som er rengøringsvenlige.

Ved udbringning af varm mad må temperaturen ved afleveringen af maden ikke være under 65 °C.

Ved udbringning af nedkølet mad må der ikke ske stigning i temperaturen.

Transport:

Varme retter transporteres i særlige varmekasser.

Kolde retter i flamingokasser med køleelementer.

Temperaturen kontrolleres ved afgang og ankomst, og skrives i skema 1 gang ugentligt.





Varmholdelse/Salg af fødevarer uden køl, skema 4.

Varmholdelse/salg af fødevarer uden køl.					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned? <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen eller <input type="checkbox"/> andet:					
Temperaturen skal være minimum 65 °C i fødevaren.					
Dato:	Fødevarer	Temperatur i fødevaren	OK (kl.)	Fejl Hvad er gjort for at rette fejlen	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Eksempel fra Fødevarestyrelsen sidst redigeret 29.06.2009.



Rengøring og desinfektion:

Det er vigtigt, at der sker en grundig rengøring af køkkenet og al inventaret hver dag. Der vil være områder, der skal desinficeres hver dag.

- Desinfektion kan foregå i opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på min. 80° C.
- Eller desinfektion kan foregå ved overhældning med kogende vand.
- Eller med et godkendt desinfektionsmiddel (HUSK! at skylle med koldt vand efter desinfektion).

Rengøring kontrolleres dagligt, inden produktionens begyndelse. Der skrives i skema "Rengøring og desinfektion" 1 gang ugentligt.

Ved fejl:

Er rengøring ikke i orden, gøres der rent inden opstart

Husk at der altid skal være sæbe og papir ved håndvaskene også på toilettet.

Personlig hygiejne:

A. Brug rent arbejdstøj:

- Når der skiftes arbejdsopgaver kan det være nødvendigt, at skifte tøj.

B. Vask hænder:

- Inden du begynder at arbejde med fødevarer
- Når du skifter arbejdsproces
- Når du kommer fra pause
- Når det er nødvendigt (efter nys mv.)
- Når du har været på toilettet

C. Sygdom:

- Har du væskende sår, diarré eller andre infektionssygdomme, skal du henvende dig til virksomhedslederen og det er efterfølgende virksomhedslederens ansvar hvornår du kan genoptage arbejdet.

D. Rygning:

- Der må ikke ryges, hvor der produceres / opbevares fødevarer.

E. Andre regler

- Smykker på hænderne er en dårlig ide, når man arbejder med fødevarer. De tages af før man starter eller der kan benyttes handsker ved forskellige arbejdsopgaver i køkkenet.
- For at sikre at der ikke kommer hår i maden, så er det godt at bruge hovedbeklædning, hvis man har langt hår eller hår der kan være svært at styre.



Rengøringsplan, skema 5. (kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres)

Udenomsarealer	Dagligt	Egentligt	Månedligt	3. måned	Andet (skriv)
Vægge/vinduer					
Gulve					
Lofter					
Køleskabe					
Frysere					
Ventilation					
Hylde					
Skabe					
Borde					
Maskiner:					
Andet:					
Lager:					
Gulv					
Loft					
Vægge/vinduer					
Køleskabe/frysere					
Hylde					
Toiletter:					
Toilet					
Håndvask					
Vægge/vinduer					
Gulv					
Loft					
Udenomsarealer:					
Affald					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske?



Uddannelse:

Den, der er ansvarlig for en fødevarer virksomhed, skal sikre, at personer, som behandler fødevarer, gennemfører en uddannelse med certifikat i fødevarerhygiejne. Ledere eller ansatte i fødevarer virksomheder skal have en uddannelse, når de:

- Er fyldt 18 år og tilbereder fødevarer
- Ikke har en fødevarerfaglig uddannelse og ikke har deltaget i lignende kurser i fødevarerhygiejne (godkendt af Fødevarerstyrelsen)

Personer omfattet af kravet om uddannelse skal være begyndt senest tre måneder efter ansættelses- eller etableringsstart.

Virksomhedens leder skal sikre at personalet er informeret om virksomhedens hygiejneregler og egenkontrollens gennemførelse.

Dokumentation

Relevante oplysninger om navn, fødselsdato, start-/ansættelsesdato, uddannelse/hygiejne-certifikat og dato for ophørt ansættelse skrives i skema 6 "Uddannelse".





Uddannelse, skema 6.

Navn	Fødselsdato	Ansættelse/ startdato	Uddannelse/ hygiejnecertifikat	Ansættelse ophørt

Kopi af uddannelsesbeviser isættes egenkontrolmappen.





Vedligeholdelse og skadedyrssikring:

Virksomhedens vedligeholdelsesstandard og skadedyrsovervågning skal kontrolleres og dokumenteres løbende. Anvend skema 7 "Vedligeholdelsesplan" min. 1 gang pr. år.

Alle lokaler gennemgås. Husk også udenoms arealer, lagre og toiletter.

Kontrol af lokaler og inventar kan for eksempel være følgende:

- At vægge, gulve, lofter og karme er hele, jævne og afvaskelige.
- At inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust.
- At der ikke er skadedyr i lokalerne, som for eksempel fluer, møl, mus og rotter.
- At der ligger riste på kloaker.
- At døre og vinduer er tætte.
- At termometre, der anvendes til temperaturmålinger i fødevarer, viser korrekte temperaturer. Kontrol af termometre kan ske med kogende vand (100°C) og i isvand (0°C).

Ved tilstedeværelse af rotter skal kommunen og den lokale Fødevareregion kontaktes.

Sporbarhed:

Sporbarhed er muligheden for at kunne spore og følge en fødevarer gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributions led. En fødevarer virksomhed skal således kunne dokumentere, hvor de har fået leveret en fødevarer fra. Dette gøres for eksempel ved opbevaring af faktura på virksomheden. Faktura skal være specificeret så man kan identificere varerne. Ved salg af fødevarer til andre virksomheder, skal også dette salg kunne dokumenteres. Yderligere oplysninger kan findes på fødevarerstyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

Alle fakturaer sættes i en mappe på kontoret.

Tilbage trækning:

Fødevarer der ikke lever op til kravene om fødevarer sikkerhed, og som eventuelt kan gøre mennesker syge, skal trækkes tilbage fra markedet.

Hvis virksomheden modtager en skrivelse fra leverandør vedrørende tilbage trækning af en fødevarer

- skal denne skrivelse gemmes som dokumentation i egenkontrolprogrammet
- sammen med et notat om hvad virksomheden har gjort. *For eksempel hvor mange stk. eller kg der er returneret eller kasseret.* Yderligere oplysninger om tilbage trækning kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.



Vedligeholdelsesplan, skema 7.

(Der noteres fejl og mangler ved vedligeholdelse, samt hvornår de udbedres).

	Fejl/Mangler konstateret	Dato	Forventes udbedret i	Udbedret Dato
Bygninger/Lokaler				
Inventar og udstyr				
Udenomsareal				

30

Skadedyr	Dato:	Udført af:
Hvad er der sket?		
Hvad har du gjort?		



Revision:

Revision skal foretages minimum 1 gang årligt. Anvend skema 8 om "Årlig kontrol og revision". Dette er lederens ansvar.



Årlig kontrol og revision, skema 8.

Gennemgås minimum 1 gang årligt.

Kontrol/ revidering af	Gennemgang af	Ja Sæt X	Nej ikke i orden. Skriv hvad der gøres
Vedligeholdelse	Bliver vedligeholdelsesplanen fulgt?		
Skadedyr	Er der sikret mod skadedyr? Døre og vinduer, gulve og vægge skal være tætte og uden huller. Der skal være insektnet for åbne vinduer og døre.		
Rengøring	Følges rengøringsplanen?		
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig? Husk nyt udstyr.		
Produktion	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang?		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år?		
Medarbejdere	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen?		
	Har alle medarbejdere uddannelse?		
	Har virksomheden kopier af ansattes uddannelsesbeviser?		
Egenkontrollen	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl?		
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne?		

Kontrolleret af:

Dato/År:



Lovkrav til kontrol

Vælg	Aktiviteter	Kontrolleres	Skrives ned
X	Varemodtagelse og afhentning	ved hver modtagelse	1. gang ugentligt
X	Opbevaring køl og frost	dagligt	1. gang ugentligt
X	Opvarmning	løbende	1. gang ugentligt
X	Varmeholdelse	løbende	1. gang ugentligt
X	Nedkøling	hver gang	1. gang ugentligt
X	Adskillelse	løbende	1. gang ugentligt
X	Udbringning	hver gang	1. gang ugentligt
X	Rengøring	hver dag	ved problemer og 1. gang ugentligt
X	Personlig hygiejne	hver dag	ved problemer og 1. gang ugentligt
X	Uddannelse	ved ansættelse	ved ansættelse
X	Skadedyrssikring og vedligeholdelse	løbende	løbende og ved mangler
X	Sporbarhed	ved fejl	ved fejl
X	Tilbagetrækning	ved fejl	ved fejl
X	Revision	1. gang årligt	årligt og ved ændringer
X	Andet		



Erfaringer i forhold til kontrolbesøg

- Det er en god ide at tage kontrolarbejdet op løbende på personalemøder indtil arbejdet med kontrollen bliver en rutine hos medarbejderne. Dette især hvis mange ansatte er ansvarlige for at udfylde kontrolskemaerne.
- Fødevarer kontrollen arbejder ud fra et regelsæt. Derfor er det vigtigt, hvis vi vil undgå bøder, at vi tænker deres arbejdsfelt ind, når der kommer kontrolbesøg. Regler står ikke til diskussion.
Overholder vi ikke reglerne koster det dyrt i bøde (10.000 kr.)
- Smiley` s skal hænges op ved indgange således det er synligt for alle.
- Når hjemmesiderne bliver oprettet skal inst. smiley også forefindes der.
- De forskellige afkrydsningskemaer skal udfyldes også når vi lukker ned i ferier og lignende. Der skal stå, at huset er lukket ned i hvilken periode.
- Husk altid at skrive dato og årstal på optegnelserne på skemaerne.
- Dataskemaerne skal gemmes i mappen i 2 år.
- Ved kontrolbesøg tjekkes temperaturen i køleskab og fryser **altid**. Husk! Ingen papkasser i fryseren.



Erfaringer fra hverdagens arbejde i køkkenet

- Hvis der hentes varer hos købmanden er det en god ide at anskaffe en termokasse således varer der kræver køl forbliver kolde.
- Hvis temperaturen på mælk stiger med 1 grad (eks. 6 grader) så er holdbarheden en dag mindre end beskrevet på kartonen. O.s.v.
- Af hensyn til hygiejnen i køkkenet henledes opmærksomheden på brug af kitler eller forklæder. Både til børn og voksne.
- Vær ` også opmærksom på håret. (langt hår i hestehale eller anden opsætning).
- Husk! Daglig skift af håndklæder og karklude. Viskestykker henslængt over skulderen (tæt på håret) til eftertanke.
- Undgå at bære smykker og neglelak i forbindelse med madlavning.
- God ide at bruge spækbrætter der kan gå i opvaskermaskinen samt et spækbræt til hver sit brug (brød – kød – grøntsager) kan købes i forskellige farver.
- Udarbejd en rengøringsplan for hele køkkenet således skuffer og skabe ovne og køleskabe rengøres kontinuerligt.
- Vær ` -af hensyn til hygiejnen -opmærksom på hvad I sætter på køkkenbordet:
 - Bæreposer
 - Tøj i form af trøjer – handsker – tørklæder o.s.v.
 - Papkasser
 - Børn



Hvornår må forældrene tage fødevarer med i institutionen, og hvad må de medbringe?

Når der er tale om almindelige dage i institutionen, så må forældre gerne medbringe følgende:

- Færdigpakkede fødevarer i ubrudt emballage indkøbt i forretninger:
 - ikke fordærvelige fødevarer (f.eks. tørret pasta, kornprodukter, tørret frugt, helkonserves).
 - langtidsholdbare produkter (f.eks. suppe uden kølekrav).
- Købte og hjemmebagte kager og brød uden creme, flødeskum o. Lign.
- Hel frugt og grønt (både indkøbt og egen avl).

Forældrene må ikke medbringe følgende fødevarer hjemmefra:

- Fersk kød og kødprodukter herunder pålæg, (det gælder både kølede og frosne produkter).
- Hakket kød og kødfars, herunder også medisterpølse.
- Fersk fjerkrækød og fjerkrækødprodukter herunder også pålæg, (det gælder både kølede og frosne produkter).
- Fersk fisk, ferske fiskevarer og fiskefars samt let konserverede fiskeprodukter, (det gælder både kølede og frosne produkter).
- Fødevarer der indeholder creme, flødeskum eller lignende.
- Bønnespirer og andre letfordærvelige grøntsager (f.eks. snittet grønt).
- Fødevarer, der er tilberedt i private hjem, på nær kage og brød.
- Æg.

Levering og transport skal altid foregå på hygiejnisk forsvarlig måde. Det betyder bl.a., at fødevarerne ikke må opbevares alt for varmt og at de skal holdes effektivt adskilt fra andre uvedkommende ting for at beskytte dem mod forurening.

Forældrene må dog gerne handle for institutionen, også varer til videre forarbejdning, hvis de kører direkte fra forretningen til institutionen.

Det er altid institutionens ansvar at forældrene er informeret om disse regler.

Ved særlige lejligheder:

Når der holdes et arrangement af privat karakter i institutionen, som f.eks. en børnefødselsdag, (se bilag med beskrivelse af disse private arrangementer) må forældrene medbringe alle former for mad, (også ting der normalt ikke må medtages,) som de har tilberedt hjemmefra. Sådanne arrangementer er ikke omfattet af fødevarerlovgivningen. Ligesom madlavning i eget hjem heller ikke er omfattet af loven. Vigtigt er det, at der er tale om en lukket kreds, der spiser med ved arrangementet og at alle deltagende forældre er klar over, at det er forældre, der har tilberedt maden.





Hvad forstår vi ved private og lejlighedsvisse arrangementer i institutionen:

Private arrangementer:

- Det er arrangementer, hvor fødevarerlovningen ikke gælder. Dvs. at forældrene kan tilberede maden og medtage alle former for mad til institutionen. Lederen har ikke ansvaret for maden den dag.

Private arrangementer kan være:

- Børnefødselsdage uanset om de holdes hjemme eller i institutionen.
- Fester, hvor en institution i en invitation eller ved opslag beder forældrene om at lave mad til eksempelvis sommer- eller julefest. Forældrene vil her naturligt antage, at de har ansvaret for at maden er i orden.
- Kolonier hvor forældrene kommer med mad, som de har tilberedt hjemmefra og som bliver serveret for alle børnene.

Følgende kriterier er med til at bestemme om det er et privat arrangement:

- Hvilket omfang det har (hyppighed, personantal, madlavningens omfang)
- Hvilke forventninger deltagerne har til, om der føres offentlig kontrol med fødevarerne.
- At der kun er adgang for en lukket kreds.
- At forældrene er bevidste om og finder det naturligt, at tilberedningen af maden i den konkrete situation er et privat anliggende.
- Bestyrelsen kan udfærdige regler for disse arrangementer

Lejlighedsvisse arrangementer:

Det er arrangementer der kun sker et mindre antal gange om året, typisk 6-8 gange.

Det kan være:

- Temadage/uger
- Middage ved højtider f.eks. jule - eller nytårsmiddage.
- Kolonier (-se dog også ved private arrangementer)
- Fælles bålmad

Køkkenet i børneinstitutionen er omfattet af fødevarerlovningen, men brugen af køkkenet til lejlighedsvisse arrangementer er undtaget fra kravet om registrering f.eks. betyder det, at der ikke behøves måles og beskrives temperaturer osv.

Dog forudsætter det, at maden tilberedes hygiejnisk forsvarligt. Det betyder, at hvis nogen bliver syge, så er det lederens ansvar.



Hvad må / kan børnene deltage i omkring madlavning?

Børnene må gerne deltage i fremstillingen af maden i institutionen, klargøringen og serveringen. Dvs. de må gerne deltage i alle opgaver, men der er visse betingelser, de skal opfylde.

De skal opfylde de samme hygiejne krav, som de voksne.

- Dvs. de skal lære at vaske deres hænder grundigt.
- De skal have rent tøj på, så de ikke kan forurene maden. De kan evt. benytte forklæder.
- De må ikke have smykker på, og langt hår skal samles med elastik.

Det er altid vores opgave at sørge for, at børnenes deltagelse sker på en hygiejnisk, fornuftig og forsvarlig måde.



Hvis "ulykken sker"!

Her er der tale om "ulykker" i forbindelse med madlavning og madindtag.

F.eks. der ved en fejltagelse kommer kemikalier i maden – skoldning – skærer sig voldsomt eller bakterier i maden som fremkalder sygdom.

Bevar roen og skab overblik over situationen.

Alt efter ulykkens karakter ring til følgende:

Barnets forældre

FALCK:

Vagtcentralen: Tlf. 70 10 20 30

Alarmcentralen Tlf. 112

Dette ved akut behov for hjælp i tilfælde af brand – trafik eller arbejdsulykker
– pludselig sygdom m.v.

EMBEDSLÆGE

På Fyn .

Henrik L. Hansen,

Mobil: 23 66 56 83 eller tlf. 65 96 80 17

EMBEDSLÆGEINSTITUTIONEN SYDDANMARK

Sorsigvej 35, 6760 Ribe

Tlf. 72 22 79 50

Mandag til torsdag 8,00 – 15,30

Fredag 8,00 – 15,00



Kontaktpersoner

Projektgruppen vedr. madordning:

AC-fuldmægtig, Majbritt Kjærulff

Institutionsleder, Pia Nørgaard

Institutionsleder, Kirsten B. Jensen

Skole og Dagtilbud

tlf. 62 23 45 22

Byen

tlf. 30 17 45 95

Ovinehøj

tlf. 30 17 44 70

Arbejdsgruppen vedr. egenkontrol:

Institutionsleder, Susanne A. Jørgensen

Dagplejeleder, Annette Vejebak

Køkkenleder, Inge Margrethe Møller

Institutionsleder, Anette Skov Christensen

Børnebiksen

tlf. 29 48 17 50

Dagplejen syd/øst

tlf. 62 23 46 13

Byparkens Vuggestue

tlf. 62 21 69 96

Kirkeby Børnehus

tlf. 29 48 17 57

Fødevarestyrelsen

tlf. 33 95 60 00



Links

Link til oplysninger om egenkontrol, madpolitik og andre relevante emner:

På Intranettet i Svendborg, kan du på følgende link finde en masse oplysninger om egenkontrol i Svendborg, opskrifter og andre ting omkring madordningen:

<http://intranet.svendborg.dk/b%c3%b8rn+og+unge/dagtilbud/madordning>

På fødevarerstyrelsens hjemmeside kan du finde links omkring egenkontrol

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_i_fodevarevirksomheder/Forside.htm

Her kan downloades mange forskellige artikler omkring mad og kost:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/publikationer/forside.html?mssearch=true>

En god hjemmeside, man kan abonnere på www.altomkost.dk

Her kan du læse om hygiejne i børneinstitutioner:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarerikkerhed/Tilberedning_hygiejne/Boerneinstitutioner/Boerneinstitutiner.htm

