

Egenkontrol ved lejlighedsvis arrangementer

Min virksomhed/bod: _____

Arrangement: _____

Dato: _____ 20__

Hygiejne

Når vi deltager i lejlighedsvis arrangementer (julemarkeder, fødevarefestivaler, høstmarked og lignende) sikrer vi os, at vi har ordentlige faciliteter og hygiejniske forhold, både det, vi selv skal sørge for, men også de faciliteter som arrangøren skal stille til rådighed. Vi sørger bl.a. for (at stille krav om):

- ✓ Fast underlag
- ✓ Overdækning
- ✓ Adgang til hygiejniske toiletforhold
- ✓ Adgang til koldt og varmt vand
- ✓ Hygiejniske håndvaskefaciliteter (vand, sæbe, papir)
- ✓ Strøm til køl/frost
- ✓ Hygiejnisk affaldshåndtering

Registreret aktivitet eller lejlighedsvist arrangement

Markér:

- Vores markedsbod er en del af vores registrerede aktiviteter hos Fødevarestyrelsen. Vi har derfor medbragt kontrolrapport og egenkontrolmappe.
- Vores markedsbod er en lejlighedsvis aktivitet, som ikke er registreret hos Fødevarestyrelsen og vi har derfor ikke medbragt kontrolrapport og egenkontrolmappe. Egenkontrol for markedsboden er nærværende ark med plads til relevante registreringer.
- Andet: _____

Egenkontrol ved lejlighedsvis arrangementer

Egenkontrol

Ved opbevaring på køl under et arrangement måles temperaturen med et kalibreret termometer ved starten af arrangementet og cirka halvvejs i arrangementet. Ved køleopbevaring må temperaturen ikke overstige 5°C.

Dato	Køleenhed	Temperatur (max. 5°C)	Kommentar/handling ved fejl	Ansvarlig
		°C		
		°C		
		°C		

Ved varmebehandling af ikke-spiseklare fødevarer under et arrangement måles centrumstemperaturen med et kalibreret indstikstermometer. Ved opvarmning skal temperaturen være over 75°C med undtagelse af hele kødstykker af svin og okse.

Dato	Fødevarer	Temperatur (min. 75°C)	Kommentar/handling ved fejl	Ansvarlig
		°C		
		°C		
		°C		

Ved fejl noteres, hvad der er gjort for at rette op på fejlen, hvad der er sket med varerne, hvem der er ansvarlig m.m..

Andet
