

Hele aftalen

Risikoanalyse

I skemaet nedenfor er beskrevet de forhold der kan udgøre en sundhedsrisiko og hvilke forholdsregler du skal tage for at modgå de forskellige risici.

Mikrobiologiske sundhedsfarer

CCP	Ved modtagelse af kølekrævende fødevarer skal det sikres, at kølekæden ikke bliver brudt. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved maksimalt 5°C (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning). Virksomheden sikrer, at temperaturkrav for kølekrævende fødevarer bliver overholdt ved varemottagelsen.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Pasteuriserede mælkeprodukter; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt	Kontroller: Haderslev - Varemottagelse , Varemottagelse
CCP	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst. Det skal derfor sikres at temperaturen i alle køleenheder højst er den temperatur, der er oplyst i fødevarens mærkning, eller som gælder i fødevarerelovgivningen. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved 5° C eller koldere (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning).	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød Ingredienser: Pasteuriserede æg; Råt kød; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vildtlevende vildt	Kontroller: Bageri - køleskab (+5), Butik - kølemontre (+5), Haderslev - køleboks 1 (+5), Haderslev - køleskab 2 (+5), Haderslev - køleskab 3 (+5), Køkken 1 - køleskab (+5), Køkken 2 - køleskab (+5), Køkken 3 - køleskab (+5), Køkken 4 - køleskab (+5), Lager - Kødøl (+5), Lager - Køl 1 (+5), Lager - Køl 2 (+5), Lager - Køl 3 (+5), Sønderborg - Køl 3 (+5), Sønderborg - Køl 4 (+5), Sønderborg - Køleskab 1 (+5), Sønderborg - Køleskab 2 (+5), Slagteri - Køleskab (+5)
CCP	Der anvendes råvarer, som kan indeholde forskellige typer af mikroorganismer. Disse skal begrænses mest muligt. Mikroorganismerne bliver enten dræbt eller begrænset mest muligt ved at opvarme fødevarerne til minimum 75°C. Det sikres derfor, at fødevarerne ved opvarmning og genopvarmning opnår en kerntemperatur på minimum 75°C. Undtagelsen er stege som fx roastbeef og svinekam, da hele kødstykker ikke behøver at blive gennemstegt da hele kødstykker normalt kun har mikroorganismer på overfladen af kødet. Hele kødstykker fra fjerkræ skal dog også opvarmes til minimum 75°C. Fisk er også undtaget fra kravet idet varmebehandling (f.eks. stegning, kogning, grilning og varmrøgning) til en kerntemperatur minimum 60°C i et minut dræber de fleste parasitter. Ved brug af indkøbte frosne råvarer og ingredienser sikres det at de bliver varmebehandlet tilstrækkeligt, for at minimere risikoen for Listeria Monocytogenes i slutproduktet.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Rester; Retter ud af huset Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Vildtlevende vildt	Kontroller: Haderslev - Varmebehandling af fødevarer, Køkken 1 - Lavpasteurisering, Køkken 1 - Varmebehandling af fødevarer, Køkken 2 - Lavpasteurisering, Køkken 2 - Varmebehandling af fødevarer, Køkken 3 - Lavpasteurisering, Køkken 3 - Varmebehandling af fødevarer, Køkken 4 - Lavpasteurisering, Køkken 4 - Varmebehandling af fødevarer, Sønderborg - Varmebehandling af fødevarer, Slagteri - Lavpasteurisering, Slagteri - Varmebehandling af fødevarer
CCP	Når LTLT (såsom sous vide og langtidstilberedning) anvendes som	Produkter: Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager	

	varmebehandlingsmetode er det vigtigt at have styring på kombinationen af tid og temperatur for at kontrollere sikkerheden i fht. sygdomsfremkaldende mikroorganismer , samt produktets kvalitet og holdbarhed.	Ingredienser: Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Grøntsager	
CCP	Frosne hindbær kan indeholde Norovirus og andre sygdomsfremkaldende mikroorganismer. Derfor skal de koges i minimum 1 minut (de skal boble) hvis de anvendes i produkter der ikke varmebehandles efterfølgende (f.eks. is, smoothie mv.). Andre frosne bær bør også, efter anbefaling fra Fødevarestyrelsen, koges 1 minut. Friske bær og bær af egen avl behøver ikke at blive kogt.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset Ingredienser: Frosne bær	Kontroller: Køkken 1 - Varmebehandling af frosne bær, Køkken 2 - Varmebehandling af frosne bær, Køkken 3 - Varmebehandling af frosne bær, Køkken 4 - Varmebehandling af frosne bær, Slagteri - Varmebehandling af frosne bær
CCP	Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i varmebehandlede produkter efter varmebehandling. Det sikres derfor, at fødevarer der varmholdes bliver opbevaret ved en temperatur, der sikrer at alle dele af produktet er mindst 65° C, indtil den bliver serveret. Hvis temperaturen falder til under 65° C, sikres det at fødevarer er serveret, genopvarmet, kasseret eller lignende, inden der er gået 3 timer.	Produkter: Gullash Ingredienser: Råt kød; Vildtlevende vildt; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Grøntsager; Kartoffler; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer	Kontroller: Haderslev - Varmholdelse (+65), Køkken 1 - Varmholdelse (+65), Køkken 2 - Varmholdelse (+65), Køkken 3 - Varmholdelse (+65), Køkken 4 - Varmholdelse (+65), Sønderborg - Varmholdelse (+65), Slagteri - Varmholdelse (+65)
CCP	Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier hvis ikke varmebehandlede fødevarer køles effektivt. Det kan især være sporedannende bakterier som Colstridium perfringens, Clostridium botulinum og Bacillus cereus, da sporerne kan overleve almindelig varmebehandling på +75 °C, og derfor vil kunne være tilstede efter varmebehandlingen. Derfor skal det sikres, at varmebehandlede produkter nedkøles fra 65 °C til 10 °C på maksimalt 3 timer. Fødevarerne opbevares herefter på køl eller frost.	Produkter: Supper, fonder mv.; Rester; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød Ingredienser: Råt kød; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Grøntsager; Kartoffler; Frosne råvarer; Ris, pasta og tørrede bønner; Rå fisk og skaldyr	Kontroller: Haderslev - Påmindelse om nedkølingsforløb, Køkken 1 - Påmindelse om nedkølingsforløb, Køkken 2 - Påmindelse om nedkølingsforløb, Køkken 3 - Påmindelse om nedkølingsforløb, Køkken 4 - Påmindelse om nedkølingsforløb, Sønderborg - Påmindelse om nedkølingsforløb
CCP	Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier hvis letfordærlige fødevarer opbevares for længe uden køl eller varmholdelse. Det sikres derfor at letfordærlige fødevarer uden køl eller varmholdelse, er anvendt, kasseret eller genopvarmet indenfor 3 timer.	Produkter: 4 Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Vildtlevende vildt; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer	Kontroller: Haderslev - 3 timers regel, Køkken 1 - 3 timers regel, Køkken 2 - 3 timers regel, Køkken 3 - 3 timers regel, Køkken 4 - 3 timers regel, Sønderborg - 3 timers regel, Slagteri - 3 timers regel
CCP	Hvis fisk serveres rå (f.eks. sushi) eller kun letbehandlet (f.eks. gravad laks) er der risiko for at fisken indeholder levende parasitter, orm m.m. og dermed er der risiko for sygdom hos den der indtager fisken. Disse produkter vurderes at kunne spises uden særlig risiko under forudsætning af, at der anvendes frisk fisk, der har været nedfrosset til -20 °C i 24 timer for at dræbe eventuelt forekommende parasitter. Alternativt skal fisken have været opbevaret ved -18 °C eller koldere i minimum 96 timer. Det skal sikres, at fisk der skal serveres rå eller kun let behandlet, frysebehandles tilstrækkeligt (minimum 24 timer ved -20 °C eller -18 °C i 96 timer) eller	Produkter: Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter Ingredienser: Rå fisk og skaldyr	Kontroller: Køkken 1 - Indfrysning af fisk, Køkken 2 - Indfrysning af fisk, Køkken 3 - Indfrysning af fisk, Køkken 4 - Indfrysning af fisk, Slagteri - Indfrysning af fisk

	er opdrættet under særlige forhold, eller på anden måde behandles, således at drab af eventuelle parasitter sikres (f.eks. ved kraftig saltning, røgning). Fisk, der er opdrættet under en række særlige forhold, er undtaget fra kravet om frysebehandling.		
CCP	Når man vælger at forlænge et produkts holdbarhed ved at ændre på luftsammensætning i emballagen (MAP), skal man sikre sig, at luftsammensætningen er korrekt , for at minimere risikoen for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i produktet.	Produkter: Smørrebrød, sandwich (lejlighedsvist) Ingredienser: Produkter som MAP-pakkes	
CCP	Der er risiko for utilstrækkeligt drab af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, hvis ikke de fastsatte parametre for pasteuriseringen overholdes.	Produkter: Frugtjuicer, pesto mv. Ingredienser: Grøntsager; Pasteuriserede mælkeprodukter	
GAG	Når der modtages varer er der risiko for at varerne er forkert mærket, er af dårlig kvalitet, har overskredet holdbarhedsdatoen eller er beskadiget. Personalet er opmærksom på at kontrollere de varer, der modtages.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)	Kontroller: Haderslev - Varemodtagelse , Varemodtagelse
GAG	Ved opbevaring af køle- og frostrævende fødevarer er der risiko for nedsat luftcirkulation og køle/fryseevne, hvis køle/fryseskabet overfyldes. Dette er der opmærksomhed på.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Pasteuriserede mælkeprodukter; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Flødeskumskager (5)	
GAG	Når frostvarer bliver opbevaret eller modtaget sikrer virksomheden, at produkterne er frosne og overholder temperaturkrav i relevant lovgivning.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset Ingredienser: Frosne bær; Frosne råvarer	Kontroller: Bageri - fryser (-18), Bageri - fryser (-18), Bageri - fryser (-18), Haderslev - fryseskab 1 (-18), Haderslev - fryseskab 2 (-18), Lager - fryseboks (-18), Lager - fryseskab (-18), Sønderborg - fællesfryser (-18), Sønderborg - fryser 1 (-18), Sønderborg - fryser 2 (-18), Slagteri - fryser (-18), Haderslev - Varemodtagelse , Varemodtagelse

GAG	<p>Der er lovmæssigt ikke et kølekrav på uforarbejdet frugt og grønt. Disse opbevares således, at kvaliteten bibeholdes bedst muligt. Virksomheden ved, at så snart der sker behandling (såsom udskæring) af frugt og grønt, så skal det opbevares ved maks. 5 grader.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe</p>	
GAG	<p>Der er risiko for vækst af sygdomsfremmende bakterier eller mug/skimmel hvis fødevarer opbevarer for længe eller forkert. Når ingredienser/råvarer åbnes, er det vigtigt at sikre, at de efterfølgende opbevares korrekt (f.eks. på køl) og at dato for anbrud angives. Dette gælder også, hvis varen overføres til en anden emballage. Varer produceret i virksomheden til senere brug bør også mærkes med fremstillingsdato.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt</p>	
GAG	<p>Ved brug af indkøbte frosne råvarer/produkter i kolde anretninger efter optøning, er der risiko for at indholdet af Listeria Monocytogenes i produktet kan vokse til et niveau, som kan være farligt for slutbrugeren. Derfor sikres det at produktet enten er serveret på optøningsdagen eller at råvaren/ingrediensen bliver varmebehandlet og nedkølet inden brug i den kolde anretning.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Retter ud af huset</p> <p>Ingredienser: Frosne råvarer</p>	
GAG	<p>Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, hvis ikke letfordærlige fødevarer bliver opbevaret tilstrækkeligt koldt eller varmt. Det sikres derfor, at alle letfordærlige fødevarer, der i forbindelse med produktion, salg, servering eller lignende, opbevares uden køl eller varmholdelse, er serveret, nedkølet, genopvarmet eller kasseret inden 3 timer.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; Selskabsbuffet; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer</p>	
GAG	<p>Der er risiko for forurening af fødevarer hvis ikke virksomheden sikrer tilstrækkelig adskillelse mellem forskellige varer ved opbevaring på lager, i køleenheder mv. Alle varer skal således opbevares på en måde så de ikke forurener hinanden og aldrig direkte på gulvet.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p>	

			<p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Vildtlevende vildt; Isteringer</p>	
GAG	Når produkter optøs vækkes evt. tilstedeværende bakterier af dvale, og der er risiko for opformering. Optøning skal foregå i køleskab ved maks 5 grader (for fisk gælder 2 grader) for at hæmme denne potentielle opformering, og produktet opbevares tildækket og på en sådan måde, at det ikke drypper på andre fødevarer i køleskabet.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset</p> <p>Ingredienser: Frosne råvarer</p>		
GAG	Fødevarer kan blive forurenede med bakterier på flere måder, fx. fra råvare til råvare og mellem rå og færdige produkter. Det er derfor vigtigt, at der ikke sker krydsforurening fra rå fødevarer til spiseklare produkter. Der undgås at sprede bakterier ved at tilberede og behandle råvarer hver for sig, hvor det er relevant, og holde dem adskilt fra spiseklare produkter. Virksomheden sikrer at f.eks. knive, maskiner og skærebrætter altid er rene og bliver gjort grundigt rene efter brug. Arbejdstøj, klude, viskestykker, forklæder og lignende kan sprede bakterier. Derfor sikres det, at de er rene og skiftes hyppigt.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Vildtlevende vildt</p>		
GAG	Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, hvis ikke fødevarer indfryses hurtigt. Virksomheden sikrer derfor, at fødevarer, der skal indfryses, deles i passende portioner, og at der er tilstrækkelig frysekapacitet i fryseenheder og at disse ikke overfyldes.	<p>Produkter: Rester</p> <p>Ingredienser: Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Grøntsager; Kartoffler; Ris, pasta og tørrede bønner; Brød og brødprodukter; Frosne råvarer</p>		
GAG	Når man selv plukker urter og andet grønt i naturen er der en risiko for, at råvaren kan være forurenede af omgivelserne. Det kan være f.eks. være jordbakterier og fækalier - derfor vaskes og skylles urter og andet grønt grundigt inden brug. Derudover er der risiko for, at der tages fejl af spiselige råvarer og ikke-spiselige råvarer, hvilket sikres ved at kun fagligt kompetente personer plukker fra naturen.	<p>Produkter: Bær, urter, svampe, nødder</p> <p>Ingredienser: Urter, grønt og bær</p>		
GAG	Der er risiko for bakterier og virus på overfladen af frugt og grønt. Derfor skyller virksomheden alle frugt og grøntsager, også salat, spirer og krydderurter. Virksomheden har kendskab til at fødevarestyrelsen anbefaler, at frosne bær, babymajs og sukkerærter skal have et kort opkog.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe</p>		

GAG	Ved produktion af fødevarer indeholdende æg, som ikke undergår varmebehandling, bruges der pasteuriserende æg, pga. risiko for Salmonella og Campylobacter.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset Ingredienser: Pasteuriserede æg	
GAG	Når der grilles udendørs er der risiko for krydskontaminering fra omgivelserne i form af fremmedlegemer og sygdomsfremkaldende bakterier. Produkter, der skal grilles, skal klargøres indendørs i køkkenet, og efter tilberedning på grillen skal produkterne tilbage til køkkenet og anrettes. For at undgå fremmedlegemer fra oven, skal grillen stå overdækket.	Produkter: Grillarrangementer Ingredienser: Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Brød og brødprodukter	
GAG	Frosne hindbær kan indeholde Norovirus og andre sygdomsfremkaldende mikroorganismer. Derfor er virkningen opmærksom på at frosne hindbær indgår i retter, der bliver varmebehandlet tilstrækkeligt.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Retter ud af huset Ingredienser: Frosne bær	
GAG	Ved bagning af brød skal det sikres, at der opnås en centrumtemperatur, der sikrer tilstrækkeligt drab af eventuelle sygdomsfremkaldende bakterier. I praksis vil brødet ikke være færdigbagt, før denne temperatur er opnået, men ved tvivl skal temperaturen måles. Efter bagning kan gennembagt brød opbevares ved stuetemperatur.	Produkter: Lyst brød, rugbrød, flûte mv. Ingredienser: Rå æg; Grøntsager; Nødder og frø; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter	
GAG	Ved servering af rå kød, f.eks. tatar og carpaccio, er der risiko for indhold af sygdomsfremkaldende bakterier og da produktet ikke varmebehandles, minimerer virkningen risikoen ved at benytte friske råvarer og håndterer råvarerne korrekt. Ligeledes sikres det at kødet, der anvendes er produceret til formålet og derved underlagt det krævede kontrol hos producenten.	Produkter: Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter Ingredienser: Råt kød	
GAG	Virksomhedens kunder kan ved et uheld komme til at forurene spiseklare uemballerede fødevarer i forbindelse med buffet, selvbetjening og lignende, fx. hvis kunden ikke har rene hænder. Virksomheden sikrer derfor, at der er rene tænger, skeer, gaffler og at de er lange nok, ved de uemballerede fødevarer, som kunderne selv kan tage. Virksomheden sikrer også, at selvbetjening overvåges, så virksomheden er sikker på, at gæsterne anvender udstyret til at tage fødevarerne med. Hvis der kun er tale om salg af uemballeret hele frugter og grøntsager, er det dog ikke nødvendigt med særligt udstyr eller overvågning.	Produkter: Selskabsbuffeter; 4; Selskabsbuffet Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Vildtlevende vildt	
GAG	Fødevarer må ikke være sundhedsskadelige eller uegnede til at spise, når virksomheden sælger eller anvender dem. De fleste fødevarer er mærket med en dato for mindst holdbar til, som kan hjælpe virksomheden til at vurdere, hvor længe fødevarerne er holdbare. Færdigpakke fødevarer må som udgangspunkt ikke sælges hvis holdbarhedsdatoen er overskredet.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, fløde kager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer	

			<p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>	
GAG	<p>Fødevarer med mugpletter er uønskede, da der kan være svampegifte og/eller svampemycelium i fødevarer, undtaget er fødevarer, såsom blåskimmelost o.lign. Fødevarer med mug og skimmel bør derfor smides ud. Virksomheden sikrer, at fødevarerne opbevares korrekt, da dette nedsætter risikoen for vækst mug og skimmel. For eksempel skal tørvarer ikke opbevares fugtigt.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>		
GAG	<p>En god personlig hygiejne er vigtig i en virksomhed der håndterer fødevarer. Både sygdomsfremkaldende bakterier og virus kan forurene virksomhedens produkter hvis personalets personlige hygiejne ikke er god nok. Det er vigtigt at vaske hænder ved skift mellem arbejdsprocesser. Virksomheden har kendskab til, at Statens Serum Institut anbefaler, at personale med mavetarm-infektion (f.eks. Norovirus) skal sygemeldes indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet. For personale, der passer syge børn eller andre personer med maveinfektioner, anbefales det, at man er særlig omhyggelig med hygiejnen.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>		
GAG	<p>Rengøring og desinfektion af produktionsudstyr og redskaber skal mindske risikoen for krydskontaminering mellem forskellige fødevarergrupper.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter;</p>		

		Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Flødeskumskager (5)	
GAG	Rengøring af bil og kasser til transport af fødevarer er vigtig for at mindske risikoen for forurening med fremmedlegemer og sygdomsfremkaldende bakterier af fødevarerne.	Produkter: Retter ud af huset Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Frosne bær; Nødder og frø; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer	
GAG	Ved transport af fødevarer er der risiko for, at temperaturen i fødevarerne falder/stiger under/over temperaturkravet, hvilket medfører gode vækstbetingelser for sygdomsfremkaldende bakterier. Transport på maks 1 time til modtageren, samt information omkring servering og håndtering, kan sikre at temperaturen holdes på et sikkert niveau.	Produkter: Retter ud af huset Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer	
GAG	Når der fremstilles tørrede fødevarer er der risiko for vækst af patogene mikroorganismer, mug og skimmel samt risiko for dannelse af uønskede stoffer som resultat af for høj temperatur. Dette kan føre til dannelse af uønskede stoffer (mykotoxiner, PAH, akrylamid, nitrosaminer mv.) i det færdige produkt. Dette kan nedbringes ved at sørge for at følge recepter, sikre korrekt temperatur samt opretholde god produktionshygiejne og overholde rengøringsprocedurer og procedurer for personlig hygiejne.	Produkter: Grøntsager, urter Ingredienser: Frugt; Grøntsager; Svampe	
GAG	Maskiner til f.eks. softice, fadøl, slushice, kaffe, isterninger o.lign. skal rengøres og desinficeres med regelmæssig frekvens, der sikrer at risikoen for vækst af skimmelsvamp og sygdomsfremkaldende bakterier minimeres. For at opnå bedst mulig rengøring af maskinerne følges anvisningerne fra leverandøren.	Produkter: Isterninger, flødekager Ingredienser: Isterninger	
GAG	Vibrio findes i fisk, skaldyr og bløddyr (f.eks. muslinger) og kan give diarré, mavesmerter og opkast, hvis fiskene / skaldyrene, ikke har været under tilstrækkelig varmebehandling. Virksomheden sikrer, at fisk og skaldyr opvarmes tilstrækkelig inden servering.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Grillarrangementer Ingredienser: Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger	
GAG	Der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier hvis levende toskallede bløddyr (muslinger, østers mv.), snegle, pighuder mv. opbevares forkert og dermed dør. Generelt skal de opbevares ved temperaturer, der sikrer bedst overlevelse og friskhed.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4 Ingredienser: Levende muslinger	

GAG	Ved fermentering er det vigtigt at følge opskriften, så det sikres at de fermenterende processer opnås, så det færdige produkt får den ønskede konserverende egenskab.	Produkter: Grøntsager Ingredienser: Frugt; Grøntsager; Svampe; Nødder og frø	
GAG	Når der saltes er det vigtigt at følge en opskrift, for at sikre den rette sænkning af vandaktivitet, som gør at produktet opnår den rette konserverende effekt.	Produkter: Flæsk, fisk Ingredienser: Råt kød	
GAG	Når der syltes er det vigtigt at følge en opskrift, for at sikre den rette sænkning af pH / vandaktivitet, som gør at produktet opnår den rette konserverende effekt.	Produkter: Surt, marmelade Ingredienser: Frugt; Grøntsager	

Kemiske sundhedsfarer

CCP	Ved modtagelse og opbevaring af rå fersk fisk, skal det sikres, at fisken er 2 °C eller koldere , da for høje temperaturer kan resultere i, at der bliver dannet store mængder histamin i fisken. Histamin kan give alvorlige forgiftninger. Temperaturen kan også sikres ved at opbevare fisken på is.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød Ingredienser: Rå fisk og skaldyr	Kontroller: Haderslev - Varemodtagelse , Varemodtagelse
GAG	Ved stegning, grillning eller røgning af fisk og kød kan der dannes kræftfremkaldende stoffer (PAH). Dannelsen af PAH kan minimeres ved at undgå at branke kødet og undgå for meget os, fx ved at fedt drypper ned på grillkullene. PAH i røgede produkter kan styres ved at vælge egnet brændsel, at tilpasse indholdet af fedt i fødevarer, at optimere afstanden mellem brændsel og fødevarer samt ved hyppig rengøring af røgekammeret.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Rester; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Grillarrangementer Ingredienser: Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Vildtlevende vildt	
GAG	Når der røges fødevarer er der risiko for sundhedsskadelige stoffer i de færdige produkter. Der anvendes kun rent og tørt træ, som er egnet til røgning. Ligeledes sikres det, at produkterne ikke røges direkte over gløderne, da dryppende fedtstof fra produktet, kan øge mængden af skadelige stoffer fra det brændende træ.	Produkter: Fisk, kød; Fisk, kød Ingredienser: Råt kød; Rå fisk og skaldyr	
GAG	Der er risiko for dannelse af akrylamid ved stegning/ristning af kulhydratholdige produkter, for eksempel kartofler, ristet brød, bagt brød, kiks og knækbrød. Virksomheden kan minimere dannelsen af akrylamid ved at stege/riste ved lavere temperatur og stege til gylden i stedet for mørk farve. Fødevarestyrelsen anbefaler, at temperaturen ved fritering af pommes frites er under 175°C.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Grillarrangementer Ingredienser: Kartoffler; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Frosne råvarer	
GAG	Fiskene Escolar (Lepidocybium flavobrunneum) og oliefisk/smørmakrel (Ruvettus pretiosus) har et naturligt indhold af voksarter. Disse fisk kan give diarré, hvis de ikke tilberedes korrekt. Det skyldes voksarterne (voks-estre/ufordøjeligt fedt), og effekten kan sammenlignes med virkningen af amerikansk olie. Hvis virksomheden tilbereder escolar og oliefisk/smørmakrel, sikrer virksomheden, at fisken steger eller koger omhyggeligt, så olieindholdet og dermed voksarterne smelter ud af fisken. Af samme grund sikrer virksomheden, at	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Retter ud af huset; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Grillarrangementer Ingredienser: Rå fisk og skaldyr	

		kogevand og stegefedt ikke anvendes til sovs eller anden madlavning. Virksomheden ved, at disse fiskearter ikke må bruges til f.eks. sushi og andre serveringer med rå fisk.	
GAG		Der er risiko for indhold af mykotoxiner i blandt andet nødder, frø og tørrede frugter fra tropiske og subtropiske egne på grund af skimmelvækst under produktion. Mykotoxiner er giftige ved længere tids påvirkning. Virksomheden kan ikke umiddelbart gøre noget for at minimere indholdet, men kan sikre, at der kun modtages varer fra registrerede leverandører, der er underlagt myndighedskontrol. Nødder, frø og tørrede frugter produceret i f.eks. Danmark indeholder ikke mykotoxiner.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Grøntsager Ingredienser: Nødder og frø
GAG		Ved plukning af svampe i naturen er der risiko for, at der plukkes svampe, som ikke er spiselige, eller endda direkte gifte for mennesker. Det undgås ved, at det kun er faglig kompetente personer, som plukker svampe til eget brug.	Produkter: Bær, urter, svampe, nødder Ingredienser: Svampe
GAG		Bitre mandler indeholder store mængder cyanid , som er giftigt. Bitre mandler kan dog anvendes i meget begrænset omfang. Abrikoskerner og solsikkefrø indeholder mindre mængder cyanid og kan derfor indtages i mindre mængder, men ikke ubegrænset. Solsikkefrø og hørfrø indeholder desuden tungmetallet cadmium, der lagres i kroppen og kan på længere sigt skade især nyrerne. Man skal derfor ikke indtage frøene i for store mængder.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset Ingredienser: Nødder og frø
GAG		Der er risiko for forøget indhold af solanin i grønne kartofler. Virksomheden sikrer derfor, at evt. spirede og grønne kartofler smides ud. Grønne pletter på mindre end en 2-krone kan virksomheden dog nøjes med at skære væk. Har kartofflen større pletter, sikrer virksomheden at kartofflen smides ud. Virksomheden har kendskab til, at de rå kartofler kan opbevares mørkt for at undgå udvikling af grønne pletter.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Rester; Retter ud af huset; Grillarrangementer Ingredienser: Kartofler
GAG		Phenylhydrazin findes i champignon. Phenylhydraziner kan være kræftfremkaldende. Virksomheden har kendskab til, at Fødevarestyrelsen anbefaler at koge/stege champignon, da tilberedning nedbringer indholdet af phenylhydrazin.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Grøntsager, urter; Grøntsager; Grillarrangementer Ingredienser: Svampe
GAG		Squash/courgette/zucchini har normalt en neutral smag, men cucurbitacinerne fra squash er nogle af de mest bittertsmagende stoffer, der kendes. Man vil derfor kunne smage, hvis de findes i grøntsagen. Selv små mængder af disse bittertsmagende stoffer kan give sygdom inden for få timer - uanset om squashen er rå eller tilberedt. Der smages på squashen og den smides ud, hvis den smager bittert.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager Ingredienser: Grøntsager
GAG		Der er risiko for forgiftning med lektiner hvis ikke tørrede bønner og hyldebær behandles korrekt. Tørrede bønner skal udblødes og koges i rent vand. Hyldebær skal koges i minimum 15 min. Bemærk at	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion,

	grønne bønner (haricot verts) også indeholder lektiner og derfor skal blancheres.	råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset Ingredienser: Frugt; Ris, pasta og tørrede bønner	
GAG	Svampegifte kan findes i giftige svampe og planter. Der er risiko for at tilberede giftige svampe, hvis man ikke kender forskel. Derfor anvendes der kun svampe man helt sikkert kender, og kun de anerkendte spisesvampe.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffeter; 4; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Grøntsager, urter; Grøntsager; Grillarrangementer Ingredienser: Svampe	
GAG	Stoffer fra redskaber og produktionsudstyr kan overføres til virksomhedens fødevarer. Fødevarerne sikres mod afsmitning fra redskaber og udstyr ved kun at anvende egnet udstyr og redskaber til de forskellige fødevarer.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt	
GAG	Stoffer fra virksomhedens rengørings- og desinfektionsmidler kan overføres til virksomhedens fødevarer. Der anvendes kun rengørings- og desinfektionsmidler, der er beregnet til brug i fødevarevirksomheder , og de opbevares korrekt i de originale emballager og dunke. Personalet er instrueret i anvendelse og dosering af virksomhedens rengørings- og desinfektionsmidler. Der sikres at rengøringsmidler opbevares adskilt fra fødevarer.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)	
GAG	Når fødevarer kommer i kontakt med emballage, plastfilm, redskaber, produktionsudstyr o.lign. er der risiko for, at der overføres kemikalier fra emballagen til fødevarer. Dette skal minimeres ved kun at benytte fødevarekontaktmaterialer, der er beregnet til formålet.	Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer	

			<p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>	
GAG	<p>Der er risiko for både tilsigtet og utilsigtet indhold af allergene ingredienser i virksomhedens fødevarer. Hvis personer med allergi spiser disse fødevarer, kan de blive alvorligt syge. Virksomheden sikrer, at der kan gives oplysning om indhold af allergene ingredienser. Når virksomheden modtager fødevarer, sikrer virksomheden at den har kendskab til hvilke allergener der er i fødevarerne, samt at disse tydeligt fremgår af mærkningen på de færdigpakkede fødevarer. Krydskontaminering med allergener under produktion, salg, servering skal desuden minimeres ved tilstrækkelig adskillelse, rengøring mv.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt</p>		
GAG	<p>Tilsætningsstoffer skal anvendes korrekt. Ved anvendelse af tilsætningsstoffer, sikres det at de anvendte tilsætningsstoffer må anvendes i den pågældende fødevarer. Virksomheden sikrer også at doseringen er korrekt.</p>	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Flødeskumskager (5)</p>		
GAG	<p>Ved køb af vildtlevende vildt fra en jæger kan der være risiko for at dyret er nedlagt med blyhagl, som er et tungmetal, der er uønsket i fødevarer. Der handles kun med autoriserede jægere, som forventes at leve op til forbuddet om anvendelse af blyhagl samt i øvrigt behandler vildtet hygiejnisk forsvarligt.</p>	<p>Produkter: Gullash; 4</p> <p>Ingredienser: Vildtlevende vildt</p>		
GAG	<p>I kanel findes et naturligt indhold af aromastoffet kumarin. Kumarin kan være giftigt og give leverskader, hvis det at indtages i for store mængder. I lovgivningen er der fastsat grænser, for hvor meget kumarin der må være i forskellige produkter. Virksomheden er opmærksom på disse</p>	<p>Produkter: Lyst brød, rugbrød, flûte mv.</p> <p>Ingredienser: Mel, korn og kornprodukter</p>		

	grænser og følger dem ved produktion af produkter indeholdende kanel.	
--	---	--

Fysiske sundhedsfarer

GAG	Der er risiko for, at materiale (metal, hård plastik, træ, glas mv.) fra ødelagt emballage kan ende i det færdige produkt, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikres det, at emballagen på de varer, virksomheden modtager eller anvender, ikke er gået i stykker.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>
GAG	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt udstyr eller inventar kan ende i den færdige fødevare, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikres det, at virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet, og at inventar og udstyr bliver kontrolleret og vedligeholdt løbende.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>
GAG	Der er risiko for forurening med fremmedlegemer (metal, sten, glas, træ, hård plastik mv.) hvis ikke virksomheden sikrer korrekt opbevaring, håndtering og adskillelse mellem forskellige varer ved opbevaring på lager, i køleenheder mv. Alle varer skal således opbevares på en måde, så de ikke forurener hinanden og aldrig direkte på gulvet.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset; Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>
GAG	Der er risiko for sygdomsoverførsel, hvis skadedyr (såsom gnavere og insekter) kommer i kontakt med fødevarer. Derfor er der opmærksomhed på, at alle lokaler er sikret mod indtrængning, og der tjekkes løbende for tegn på skadedyr.	<p>Produkter: Selskabsretter på tallerken/fad; Gullash; Selskabsbuffeter; 4; Supper, fonder mv.; Lyst brød, rugbrød, flûte mv.; Rester; Retter ud af huset; Selskabsretter på tallerken/fad; Selskabsbuffet; Forberedende produktion, råmarinerede fiskeprodukter; Retter ud af huset;</p>

		<p>Isterninger, flødekager; Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager; Fisk, kød; Fisk, kød; Flæsk, fisk; Surt, marmelade; Grøntsager, urter; Grøntsager; Frugtjuicer, pesto mv.; Grillarrangementer</p> <p>Ingredienser: Rå æg; Pasteuriserede æg; Råt kød; Rå fisk og skaldyr; Levende muslinger; Varmebehandlet kød, fisk, pålæg o.lign.; Frugt; Grøntsager; Kartoffler; Svampe; Frosne bær; Nødder og frø; Ris, pasta og tørrede bønner; Mel, korn og kornprodukter; Brød og brødprodukter; Pasteuriserede mælkeprodukter; Vegetabiliske fedtstoffer; Frosne råvarer; Vildtlevende vildt; Isterninger; Flødeskumskager (5)</p>
--	--	---