

# Egenkontrol: Branchekoden skaber tryghed

**Som medlem af BKD kan du vælge at få etableret et egenkontrolprogram, der bygger på vores unikke branchekode for konditorer, bagere og chokolademagere. Og det til en rigtig god pris.**

BKD's branchekode beskriver procedurer og retningslinjer for, hvordan du bedst overholder lovgivningen på fødevarerområdet. Vi holder branchekoden opdateret, når der kommer ny lovgivning og hjælper med, at dit egenkontrolprogram lever op til lovgivningens krav.

Du får hjælp ved den årlige revidering af dit egenkontrolprogram, og vi er selvfølgelig også parate, hvis du har behov for individuel rådgivning ved specielle dele af fødevarerlovningen, eller hvis du har spørgsmål til fødevarerkontrollens resultater.

## Egenkontrolprogram

Dit egenkontrolprogram for virksomheden skal opbygges risikobaseret og skal fx omfatte:

- Råvarer
- Produktion
- Færdigvarer
- Vedligeholdelse
- Rengøring og desinfektion
- Personlig hygiejne.



Det er vigtigt at sikre, at samtlige aktiviteter overvejes ved tilrettelæggelsen af egenkontrol.

Det tager branchekodens risikoanalyse højde for.



## Fremtidssikret branchekode

Når du tilmelder dig BKD's branchekode er du fremtidssikret. Vi overvåger fødevarelovgivningen og tilpasser løbende branchekoden.

Ved tilslutning får den enkelte bager, konditor eller chokolademager oprettet sit eget egenkontrolprogram efter de retningslinjer, der ligger bag BKD's branchekode.



## Vil du vide mere?

Du er altid velkommen til at kontakte

- Fødevarechef Henrik Jelle Madsen på telefon 2856 5708 eller mail [hjm@bkd.dk](mailto:hjm@bkd.dk)
- Chefkonsulent Lis Hansen på telefon 6151 7375 eller mail [lh@bkd.dk](mailto:lh@bkd.dk)



**BKD**

Islands Brygge 26 - 2300 København S

Telefon: +45 32 63 04 00

[info@bkd.dk](mailto:info@bkd.dk) - [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)