

Faroanalys

och

**sammanställning av kritiska
punkter**

för

.....

(verksamhetens namn)

Samsynsdokument för kommunerna i Sjuhäradsbygden

Inledning och förklaring av begrepp

Alla som hanterar mat vill att den ska vara säker, man vill ju inte matförgifta sina gäster! Vid hantering och tillverkning av mat kan denna påverkas på många olika sätt och det är mycket som kan gå fel. En faroanalys handlar om att veta **vad man gör** och **hur man gör** för att förhindra att maten påverkas av faror.

Förklaring av begrepp som används i blanketten

HACCP: (Hazard Analysis of Critical Control Points) Ett system för att tillverka säker mat. Syftet är att förebygga farorna innan de inträffar.

Faroanalys: En del av HACCP där du analyserar vilka faror som finns i din verksamhet. Syftet är att se vilka faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

Faror: Till exempel mikrobiologiska, fysiska och kemiska faror, i eller i form av livsmedel och som kan ha en negativ effekt på människors hälsa.

Risker: Hur troligt det är att en fara, till exempel matförgiftning, inträffar och hur allvarlig skadan blir, exempelvis sjukhusvistelse för kunden på grund av matförgiftningen (faran).

Mikrobiologiska faror: Bakterier, svampar, virus.

Fysiska faror: Glasbitar, träflisor, plastbitar, plåster, smycken med mera.

Kemiska faror: Rengöringsmedel, diskmedel, smörjolja, målarfärg med mera.

Allergener: Det man kan få en allergisk reaktion mot, till exempel mandel, jordnötter, gluten, laktos med mera.

Konsekvens: Hur allvarlig skadan blir.

Sannolikhet: Hur troligt det är att faran inträffar.

Kritisk kontrollpunkt: (CCP) Ett steg i tillverkningsprocessen, till exempel uppvärmning, där man behöver sätta in speciella åtgärder för att minska risken att maten blir farlig att äta.

Kontrollpunkt: Ett steg i tillverkningsprocessen som man kontrollerar genom sina grundförutsättningar.

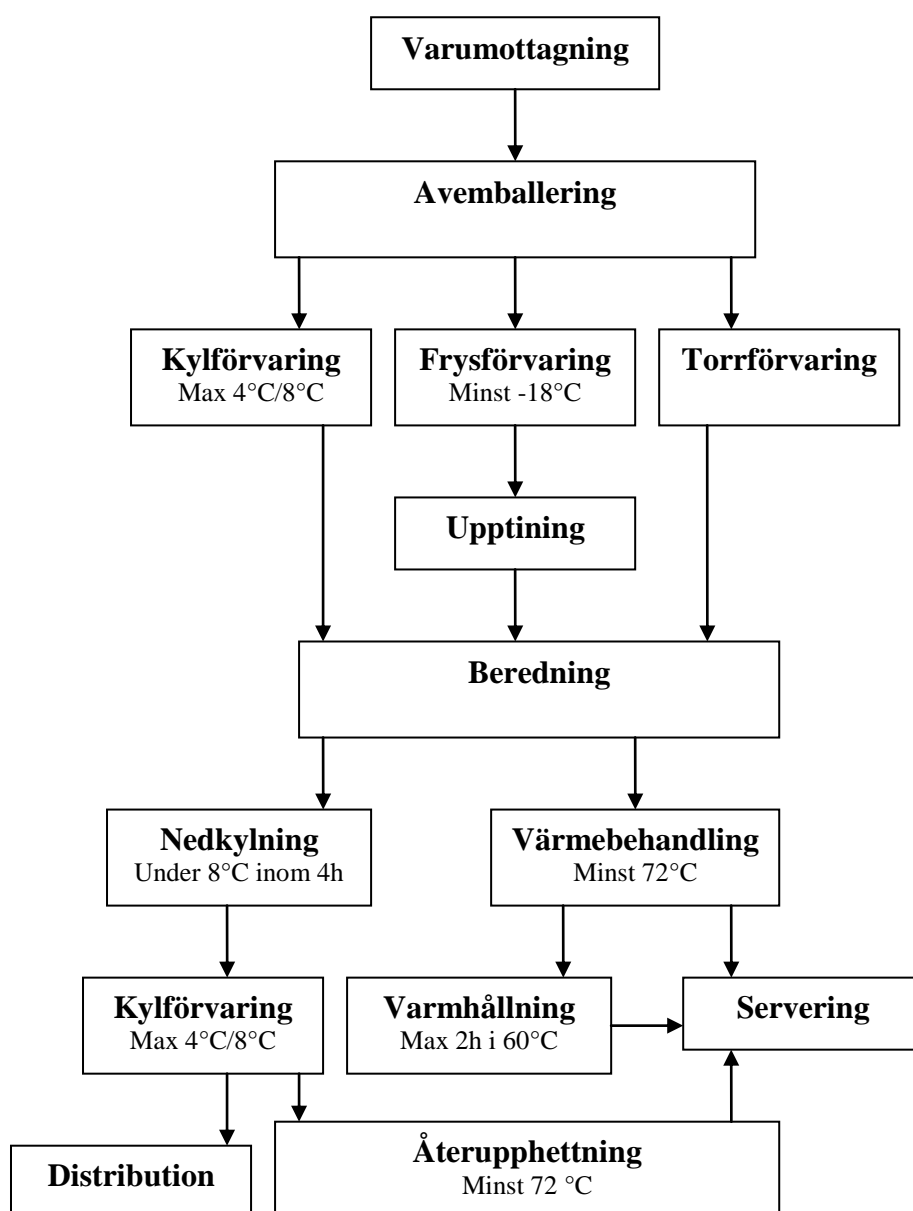
Process-/Hanteringssteg: De olika moment du har i din verksamhet, t.ex. varumottagning och kylförvaring.

Utförande av flödesschema

Ett flödesschema skall schematiskt beskriva vilka hanteringssteg som finns i den aktuella verksamheten. Hanteringsstegen hittas genom att följa livsmedlets väg genom hela anläggningen, från inköp, mottagning, förvaring, beredning o.s.v. till servering, försäljning och utleverans. Ett flödesschema kan se ut på många olika sätt beroende på vilka process-/hanteringssteg som finns i själva verksamheten.

För att hitta samtliga process-/hanteringssteg kan man antingen utgå från varma rätter, kalla rätter och så vidare men det fungerar också att utgå från olika produktgrupper till exempel rått kött/fågel, tillagat kött, frukt och grönsaker och så vidare. På nästa sida finns en tom mall till era flödesscheman, kom dock ihåg att kopiera upp den i så många exemplar som krävs för er egen verksamhet. För att underlätta utförandet kan ni titta på nedanstående exempel, men kom ihåg att det bara är ett förslag på hur hanteringsstegen i ett varmkök kan se ut!

Exempel på ett flödesschema för varmkök



Verksamhetens flödesschema för

Utförande av faroanalysen

På nästa sida utförs själva analysen av farorna. Överst skrivs vilket hanteringsstegs faror som analyseras, en analys ska göras för samtliga hanteringssteg inom verksamheten. Faroanalysen utförs i tre olika steg. I punkterna a-c nedan finns förklaringar till vad som skall genomföras i respektive steg. På sidorna 6-7 finns ett exempel på en faroanalys i en varumottagning. För alla process-/hanteringssteg som finns i verksamheten används de tomma mallarna på sidorna 8-9. Dessa skall kopieras upp till det antal som behövs för att täcka upp samtliga process-/hanteringssteg i er verksamhet.

- a. Under denna punkt skriver du vilka faror som kan finnas i din verksamhet och vad de kan bero på, till exempel bakterietillväxt på grund av för hög temperatur på ankommande varor. Tänk på att det inte behöver finnas kemiska, fysiska och mikrobiologiska faror inom varje process-/hanteringssteg!
- b. Under denna punkt gör du en bedömning av varje faras specifika risk. Detta görs genom att farorna från uppgift a (enligt exempel 1- 10) placeras in i tabellen, genom en sammanvägning av begreppen konsekvens och sannolikhet. Med konsekvens menas hur allvarlig skadan skulle bli om den inträffade inom själva verksamheten och med sannolikhet avses hur troligt det är att faran inträffar.
- c. Under denna punkt sammanfattar du vilka av farorna i tabellen ovan som hamnar inom de skuggade rutorna. **Tips!** Varumottagning, varmhållning, nedkylning och återupphettnings är vanliga kritiska punkter i till exempel en restaurang och bör hamna i de skuggade rutorna. Process-/hanteringssteg blir ofta kritiska när det inte förekommer några efterföljande process-/hanteringssteg innan livsmedlet äts!

Här är några exempel på faror till punkt a:

Fysiska risker - glas, metall, plast, insekter med mera kan förorena vid nästan varje hanteringssteg men riskerna är speciellt stora vid inköp och mottagande av varor samt i processsteg där maten förvaras oförpackat.

Mikrobiologiska risker – förorening av mögel, virus, bakterier och deras toxiner (gifter) kan ske i nästan varje hanteringssteg. Det är viktigt att komma ihåg att när ett livsmedel i ett senare steg utsätts till exempel för kokning (vilket dödar alla bakterier) så är inget av de tidigare hanteringsstegen kritiska. Obs, vissa bakterier kan ge upphov till toxiner (gifter) som upphettning inte kan ta död på!

Kemiska risker/Allergener – rengöringsmedel/oljor, ingredienser/tillsatser, bekämpningsmedel med mera. Allergener är ämnen som vissa människor är allergiska mot till exempel ägg, mjölk, gluten, nötter och kryddor med mera. Kan ofta inte processas bort och informationen till kunderna måste vara korrekt.

Exempel Process-/hanteringssteg: Varumottagning

a. Faror:	Vilka faror:	Vad beror de på:
<input type="checkbox"/> Mikrobiologiska	1. Bakterier p.g.a. orent och skadat emballage.	
	2. Bakterier p.g.a. för hög temperatur på varan vid mottagningen.	
	3. Bakterier p.g.a. varorna inte omhändertas tillräckligt snabbt, vilket ger för hög temperatur.	
	4. Bakterier p.g.a. dörrar och portar inte är stängda, skadedjur kan komma in i lokalerna.	
<input type="checkbox"/> Fysiska	5. Smuts p.g.a. skadat emballage.	
	6..... p.g.a.....	
	
<input type="checkbox"/> Kemiska	7..... p.g.a.....	
	
	8..... p.g.a.....	
	
<input type="checkbox"/> Allergener	9. Risk för allergi p.g.a. felaktig märkning av varor.	
	10..... p.g.a.....	
	

<p>Tänk på att ingen verksamhet är den andra lik och att olika faror kan värderas på olika sätt. Detta beror på företagets egna rutiner!</p>

Exempel Process-/hanteringssteg: Varumottagning

b. Riskbedömning:

Konsekvens

Mycket hög Dödsfall, men för livet, till exempel ledbesvär, längre sjukhusvistelse.	9
Hög Sjukhusbesök, magsjuka > 1 dygn, tandskador.	4	2, 3
Medium Magsjuka < 1 dygn, feber, halsfluss.	1
Låg Lättare allergiska symptom, obehagskänslor.	5
	Osannolikt Osannolikt att det inträffar.	Mycket sällan Inträffar några gånger per år.	Sällan Inträffar mer än en gång per månad.	Ofta Inträffar varje vecka.

Sannolikhet

c. Befinner sig någon av verksamhetens faror i de grå rutorna i tabellen ovan?

..... = Kritiska punkter

..... = Övriga punkter; förebyggande åtgärder behandlas i systemet för egenkontroll.

Inga punkter i de grå rutorna.

.....

De process-/hanteringssteg som hamnat i de grå rutorna ska analyseras vidare på sidan 11!

Process-/hanteringssteg :

a. Faror:

Vilka faror:

Vad beror de på:

Mikrobiologiska

1..... p.g.a.....

.....

2..... p.g.a.....

.....

3..... p.g.a.....

.....

Fysiska

4..... p.g.a.....

.....

5..... p.g.a.....

.....

Kemiska

6..... p.g.a.....

.....

7..... p.g.a.....

.....

Allergener

8..... p.g.a.....

.....

9..... p.g.a.....

.....

Process-/hanteringssteg:

b. Riskbedömning:

Konsekvens

<p>Mycket hög Dödsfall, men för livet, till exempel ledbesvär, längre sjukhusvistelse.</p>
<p>Hög Sjukhusbesök, magsjuka > 1 dygn, tandskador.</p>
<p>Medium Magsjuka < 1 dygn, feber, halsfluss.</p>
<p>Låg Lättare allergiska symptom, obehagskänslor.</p>
	<p>Osannolikt Osannolikt att det inträffar.</p>	<p>Mycket sällan Inträffar någon gång per år.</p>	<p>Sällan Inträffar mer än en gång per månad.</p>	<p>Ofta Inträffar varje vecka.</p>

Sannolikhet

c. Befinner sig någon av verksamhetens faror i de grå rutorna i tabellen ovan?

..... = Kritiska punkter

..... = Övriga punkter; förebyggande åtgärder behandlas i systemet för egenkontroll.

.....

De process-/hanteringssteg som hamnat i de grå rutorna ska analyseras vidare på sidan 11!

Sammanställning av kritiska punkter.

Nedan visas ett exempel på en verksamhet kan kontrollera sina kritiska punkter.

Förebyggande åtgärder: Hur du gör för att undvika att den kritiska punkten inträffar ?

Kritiskt gränsvärde: Gränsvärdet för när livsmedlet är säkert, måste vara mätbart.

Övervakning och mätning: Hur kontrollerar du att gränsvärdet uppfylls och hur ofta samt vem är ansvarig ?

Åtgärder vid avvikelser: Vad görs om ett fel skulle inträffa ?

Verifiering: Hur kontrollerar du att systemet fungerar och hur ofta samt vem är ansvarig ?

Kritisk punkt nr.	Process- /hanterings- steg eller annat	Hälsofara	Förebyggande åtgärder	Kritiskt gränsvärde	Övervakning och mätning (metod, frekvens och ansvarig)	Åtgärder vid avvikelser (samt rapportering och ansvarig)	Verifiering (metod, frekvens och ansvarig)
1	Tillagning	Överlevnad och tillväxt av bakterier.	Ändamålsenlig utrustning. Underhåll av spisar och ugnar. Ansvarig: Inköpare resp. underhållsansv.	Minst +75 grader som kärntemperatur (tolerans +- 0.5 grader)	Kontroll av kärntemperatur med instickstermometer på en del eller ett kärl av varje tillagad omgång.	Tillaga maten tills den uppnår minst 75 grader. Kontrollera att utrustningen fungerar. Allt dokumenteras. Ansvarig: Kock	Intern revision utförs 2 ggr/år av enhetschef.
2	Varmhållning						
3	Nedkylning						
4	Återupphetning						

Här fylls företagets uppgifter i:

Kritisk punkt nr.	Process-/hanteringssteg eller annat	Hälsofara	Förebyggande åtgärder	Kritiskt gränsvärde	Övervakning och mätning (metod, frekvens och ansvarig)	Åtgärder vid avvikelser (samt rapportering och ansvarig)	Verifiering (metod, frekvens och ansvarig)
1							
2							
3							
4							