

Faroanalys och sammanställning av kritiska punkter för

(verksamhetens namn)



BORÅS STAD

Miljöförvaltningen

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 sunt förnuft men också om att veta vad man gör och hur man gör det 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.

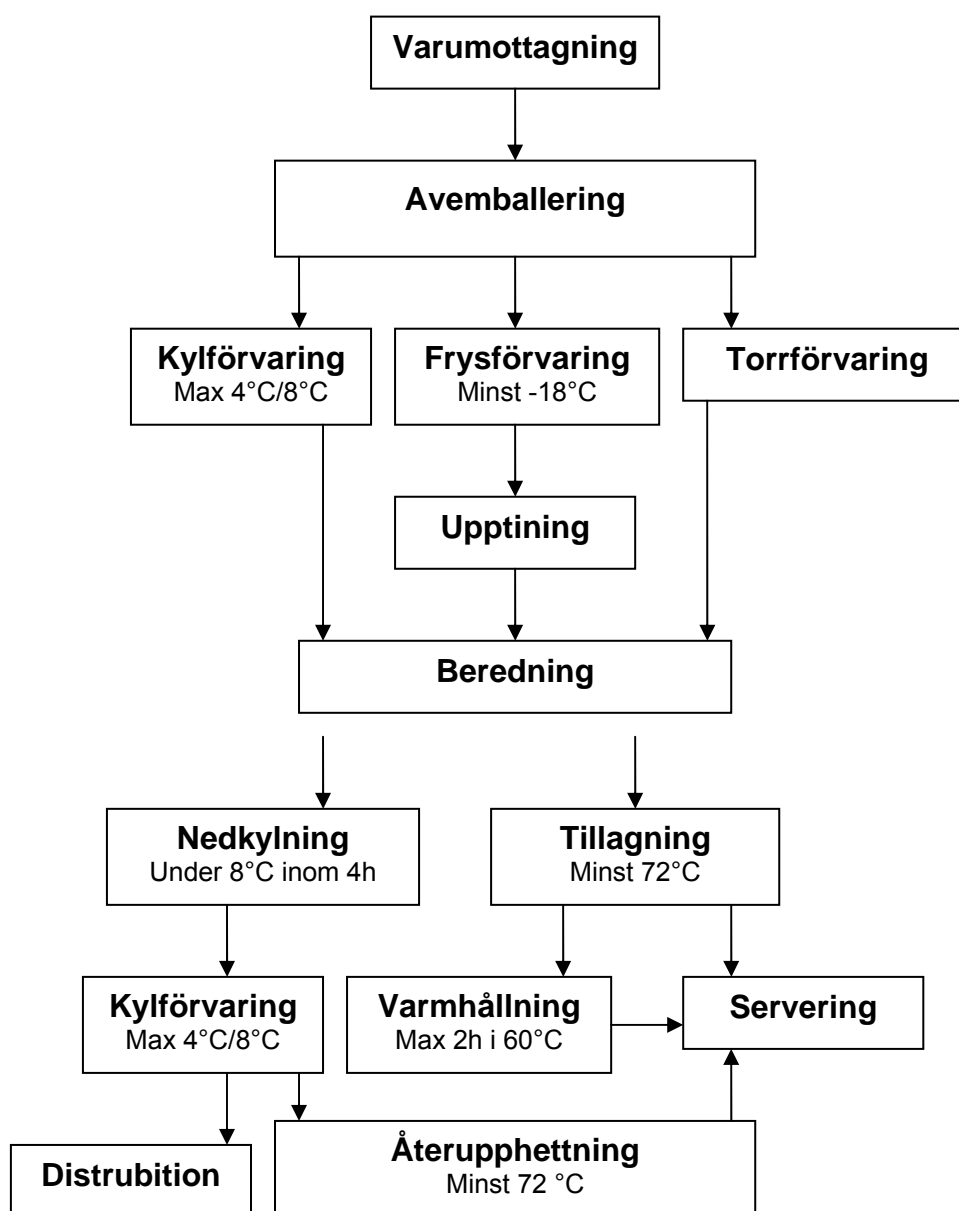
Hanteringssteg: de olika moment du har i din verksamhet, till exempel varumottagning och kylförvaring.

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 hanteringssteg som finns i själva verksamheten.

För att hitta samtliga 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, rå 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. På första raden skrivs vilket hanteringsstegs faror som analyseras, analys ska göras för samtliga hanteringssteg inom verksamheten. Analysen utförs därefter i tre olika steg, **a-c** och förklaras nedan.

Sidorna **6 och 7** är ett exempel på hur analysen ska utföras. För övriga hanteringssteg i verksamheten används de tomma mallarna på sidorna **8 och 9**. Dessa sidor skall kopieras upp till det antal som behövs för att täcka upp samtliga 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 varan vid mottagning. **Tänk på att det inte behöver finnas kemiska, fysiska och mikrobiologiska faror för varje hanteringssteg!**

Exempel på vad som ingår under de olika farorna:

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!

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

Kemiska risker - är till exempel rengöringsmedel/oljor, ingredienser/tillsatser, bekämpningsmedel med mera.

Allergener - 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.

- 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 (vad skulle hända?) och med sannolikhet avses hur troligt det är att faran inträffar (hur ofta sker faran?).
- c. Under denna punkt sammanfattar du vilka av farorna i tabellen ovan som hamnar inom de skuggade rutorna samt hur övriga punkter förebyggs. **Tips!** Tillagning, varmhållning, nedkyllning och återupphettning är till exempel vanliga kritiska punkter för en restaurang och bör hamna i de skuggade rutorna. Övriga punkter ska förebyggas i verksamhetens system för egenkontroll.

Exempel Varumottagning

a. Faror	Vilka faror:	Vad beror de på:
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. att varorna inte omhändertas tillräckligt snabbt, vilket ger för hög temeperatur. 4. Bakterier p.g.a. att dörrar och portar inte är stängda, skadedjur kan komma in i lokalerna.	
Fysiska	5. Smuts p.g.a. skadat emballage 6. p.g.a.	
Kemiska	7. p.g.a. 8. p.g.a.	
Allergener	9. Risk för allergi p.g.a. felaktig märkning 10.. p.g.a.	

Tänk på att ingen verksamhet är den andra lik och att olika faror kan värderas på olika sätt i olika verksamheter. Det beror på företagets egna rutiner!

Exempel 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 och hur förebyggs övriga punkter?

..... = Kritiska punkter

..... = Övriga punkte; förebyggande åtgärder ska behandlas i systemet för egenkontroll.

Inga av farorna befinner sig i de grå rutorna.

Nr. 1, 2, 3 och 5 förebyggs i rutin för mottagning

Nr. 4 förebyggs i rutin för skadedjur

Nr. 9 förebyggs i rutin för märkning

De hanteringssteg som har faror i de grå rutorna ska analyseras vidare på sidan 11!

Hanteringssteg:

a. Faror

Vilka faror:

Vad beror de på:

Mikrobiologiska1. **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.**

Hanteringssteg: _____

b. Riskbedömning

Konsekvens

Mycket hög Dödsfall, men för livet. Till exempel ledbesvär, längre sjukhusvistelse
Hög Sjukhusbesök, magsjuka < 1 dygn, tandskador
Medium Magsjuka < 1 dygn, feber, halsfluss
Låg Lättare allergiska symptom, obehagskänslor
	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 och hur förebyggs övriga punkter?

..... = Kritiska punkter

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

De hanteringssteg som har faror 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: vad du gör för att undvika att den kritiska punkten inträffar och vem har ansvaret.

Kritiskt gränsvärde: gränsvärde för när livsmedlet anses vara säkert, gränsvärdet måste vara mätbart.

Övervakning och mätning: hur kontrollerar du att gränsvärdet uppfylls och hur ofta samt vem har ansvaret.

Åtgärder vid avvikelser: vad görs om ett fel skulle inträffa samt till vem rapporteras det alternativt är ansvarig.

Verifiering: hur kontrollerar du att systemet fungerar och hur ofta kontrolleras detta samt vem har ansvaret.

Kritisk punkt nr.	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	Tillagning	Överlevnad och tillväxt av bakterier, t.ex. Salmonella, EHEC, Campylobacter.	Ändamålsenlig utrustning. Underhåll av spisar och ugnar. Ansvarig: Inköpare resp. underhållsansvarig.	Minst +75 grader som kärntemperatur (tolerans +/- 0.5 grader)	Kontroll av kärntemperatur med insticks-termometer på en del eller ett kärl av varje tillagad omgång.	Vid för låg temp. kontrolleras samtliga delar eller kärl av omgången. De som inte uppnått rätt temperatur tillagas tills de uppnår rätt temperatur. Ny temp. → kontroll ska utföras. Avvikelser dokumenteras i tempjournal och rapporteras till kökschef.	Granskning av tempjournaler 1 gång/vecka. Ansvarig: Kökschef
2	Varmhållning						
3	Nedkylning						
4	Återupp-hettning						

I denna tabell fylls företagets uppgifter i

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