

Exempel på faroanalys, CCP:er och korrigerande åtgärder

Risker i livsmedelshantering kan vara av olika karaktär och brukar delas in i tre kategorier; mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska.

- Mikrobiologiska risker kan till exempel vara bakterier, virus och mögelsvampar. Dessa kan finnas i livsmedlet, tillföras via personal, bristande rengöring eller skadedjur.
- Kemiska risker kan till exempel vara rengöringsmedel, allergener eller naturligt förekommande gifter i vissa livsmedel.
- Fysikaliska risker kan till exempel vara glas, trä, metall eller plast som av någon anledning hamnar i livsmedlet. Orsaker kan till exempel vara bristande underhåll av utrustning och inredning, trasigt förpackningsmaterial eller bristande personalhygien.

Dokumentation av kontrollerade CCP:er bör göras i avsedd journal.

Hanteringssteg	Risk	S	A	T	Förebyggande åtgärd/Gränsvärden	CCP?	Korrigerande åtgärder (för CCP:er) – om gränsvärde över/underskrids	Dokumenteras var? /Av vem?
Inköp	Leverans av fel varor till följd av slarv hos leverantör	1	1	2	Kontroll av inkommande varor gentemot beställningslista	Nej		
	Risk för leverans av fel varor till följd av bedrägeri hos leverantör	1	1	2	God kontakt med leverantör. Begäran om giltighetsintyg på varumärkesskyddade varor	Nej		
Ankomstkontroll	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer om kylvaror har för hög temperatur vid ankomst	2	2	4	Temperaturkontroll vid varje leverans Kylvaror max +8°C (känsliga livsmedel såsom köttfärs, fisk och	Ja	Livsmedel skickas i retur alternativt tillagas direkt	Journal "Ankomstkontroll"/Köksansvarig

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

					skaldjur max +4°C respektive max +2°C)			
					Frysvaror max -18°C (- 15°C kan accepteras under kortare stunder vid transport/lossning)			
	Fysiologisk eller mikrobiologisk förorening av livsmedel till följd av smuts/bakterier vid skador på emballage	1	2	3	Emballage/förpackning ar ska vara hela och rena vid ankomst	Nej		
Avemballering	Fysiologisk eller mikrobiologisk förorening av beredningslokaler och livsmedel om inleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme	1	2	3	Ytteremballage/kartong er får inte tas in direkt i beredningsutrymme	Nej		
Fryslagring	För hög förvaringstemperatur gör att livsmedlets angivna bäst föredatum inte längre stämmer och kvaliteten försämras	1	2	3	Temperatur kontrolleras dagligen. Frysvaror max -18°C	Nej		Journal "Temperaturkontroll, kyl och frys"/Köksansvarig
	Infrysning av för stora mängder leder till temperaturhöjning och isbildning som i sin tur	1	1	2	Infrysning av stora mängder i lagringsfrysar får ej ske.	Nej		

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

	leder till försämring av frysens kapacitet							
	Förorening från sjukdomsframkallande mikroorganismer och/eller främmande föremål från emballage om livsmedel förvaras oövertäckta	1	2	3	Samtliga livsmedel ska förvaras i originalförpackning eller i förpackning med lock/plastfilm eller liknande	Nej		
Kylförvaring	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer till följd av för hög förvaringstemperatur	2	2	4	Temperatur kontrolleras dagligen. Kylvaror max +8°C (känsliga livsmedel såsom köttfärs, fisk och skaldjur max +4°C respektive max +2°C)	Ja	Omedelbar tillagning alternativt kassation	Journal "Temperaturkontroll, kyl och frys"/Köksansvarig
	Förorening från sjukdomsframkallande mikroorganismer och/eller främmande föremål på grund av bristfälligt rengjorda kylutrymmen	1	2	3	Rengöringsrutiner ska följas	Nej		
	Mikrobiologisk förorening från råvara till färdig vara till följd av bristfälligt övertäckta livsmedel samt dålig åtskillnad av olika typer av livsmedel	1	2	3	Samtliga livsmedel ska förvaras i originalförpackning eller i förpackning med lock/plastfilm eller liknande Råa livsmedel såsom rått kött/fisk, jordiga	Nej		

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

					grönsaker o.dyl. ska förvaras skilt från färdiga livsmedel. Separata kylar/separata hyllplan			
Upptining	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer till följd av för hög temperatur på ytan av livsmedlet	1	2	3	Upptining sker i kylskåp. Temperaturen får inte överstiga +8°C eller den temperatur som anges av tillverkaren	Nej		Journal "Upptining"/Köksansvarig
Beredning	Förorening och spridning av sjukdomsframkallande mikroorganismer från råa livsmedel till färdiga livsmedel	1	2	3	Separata arbetsytor och arbetsredskap för råa/färdiga livsmedel Jordiga grönsaker/rotfrukter hanteras i separat utrymme/på separata ytor Rått kött/fisk hanteras i separat utrymme/på separata ytor	Nej		
	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer till följd av att livsmedel står framme i rumstemperatur för länge under beredningen	1	2	3	Varor plockas in efter användning. Endast mindre mängder tas fram	Nej		

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

Tillagning	Risk för att sjukdomsframkallande mikroorganismer överlever till följd av för låg tillagningstemperatur	2	2	4	Kärntemperatur ska som regel vara +72°C under två minuter. I vissa fall kan sensorisk och visuell kontroll baserad på erfarenhet ersätta temperaturkontroll. Kontroll ska ske vid varje tillagningstillfälle	Ja	Fortsatt upphettning till dess att rätt temperatur har hållits under rekommenderat tidsintervall	Journal "Tillagning, återupphettning"/Köksansvarig
Förpackning	Risk för förorening av kemikalier från förpackningsmaterial	1	1	2	Kontroll av att förpackningsmaterial är godkänt för direktkontakt med livsmedel görs vid inköp. Märkning "För livsmedel", "Glas/gaffelsymbol" eller intyg från leverantör ska finnas	Nej		Journal "Förpackningsmaterial"/Verksamhetsansvarig
Nedkylning	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer vid för långsam nedkylning	2	2	4	Temperaturen ska nå +8°C inom sex timmar. Nedkylning sker i nedkylningsskåp och i mindre kärl för att påskynda nedkylningsprocessen. Kontroll ska ske vid varje nedkylningstillfälle	Ja	Kassation av livsmedlet	Journal "Nedkylning"/Köksansvarig
Återupphettning	Risk för att sjukdomsframkallande mikroorganismer	2	2	4	Kärntemperatur ska som regel vara +72°C under två minuter. I	Ja	Fortsatt upphettning till dess att rätt	Journal "Tillagning, återupphettning"/Köksansvarig

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

	överlever till följd av för låg tillagningstemperatur				vissa fall kan sensorisk och visuell kontroll baserad på erfarenhet ersätta temperaturkontroll. Kontroll ska ske vid varje tillagningstillfälle		temperatur har hållits under rekommenderat tidsintervall	
Varmhållning	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer vid för låg varmhållningstemperatur	2	2	4	Temperaturen ska vara minst +60°C. Kontroll görs vid varje varmhållningstillfälle	Ja	Kassation	Journal "Varmhållning"/Köksansvarig
Servering/Försäljning	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer vid för hög eller för låg temperatur vid salladsbord, bufféserving och liknande	2	2	4	Temperatur kontrolleras dagligen. Kylvaror max +8°C. varma livsmedel max +60°C	Ja	Om gränsvärde har varit avvikande i mer än 30 minuter - kassation	Journal "Temperaturkontroll kyl och frys" samt journal "Varmhållning"/Köksansvarig
	Risk för förorening av mikroorganismer till följd av bristande hygien vid salladsbord, bufféserving och liknande	1	2	3	Bestick och redskap som ätande gäster använder byts regelbundet Påfyllning av mat sker enligt "först in-först ut"-principen. Den mat som har lagts upp först, ska också ätas upp först	Nej		

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4

					"Hostskydd" används för att skydda livsmedlen			
	Vilseledande av gäster/kunder samt risker med allergiframkallande ämnen om märkning av livsmedel (förpackade varor, egentillverkade produkter) eller menyer ej sker enligt gällande regler	1	2	3	Regler kring märkning ska följas	Nej		
Utleverans	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer till följd av för hög eller för låg temperatur under transport	2	2	4	Temperaturkontroll utförs vid varje leverans. Max +8°C för kalla rätter och minst +60°C för varma rätter	Ja	Om gränsvärde har varit avvikande i mer än 30 minuter - kassation	Journal "Utlevererad mat"/Köksansvarig

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥ 4

Övergripande risker – alla hanteringssteg

Risk	S	A	T	CCP?	Korrigerande åtgärder (för CCP:er) – om gränsvärde över/underskrids	Dokumenteras var? /Av vem?
Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer, allergener eller främmande föremål till följd av bristande personalhygien	1	2	3	Nej	Personal ska ha tillräcklig utbildning inom livsmedelshygien och vara insatt i de risker som finns vid livsmedelshantering i den aktuella verksamheten Hygienregler	Hygienregler gäller. Uppföljning av efterlevnad görs vid intern revision/Verksamhetsansvarig
Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller främmande föremål till följd av skadedjur	1	2	3	Nej	Förebyggande arbete för att förhindra att skadedjur tar sig in. "Hygienronder" för att säkerställa att det inte finns sprickor/utrymmen där de kan komma in och/eller gömma sig Portar, dörrar och fönster är täta och försedda med insektsnät	Journal "Skadedjur". Uppföljning görs vid intern revision/Verksamhetsansvarig
Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller främmande föremål till följd av brister i underhåll	1	2	3	Nej	Löpande kontroller av underhållsbehov	Journal "Underhåll". Uppföljning görs vid intern revision/Verksamhetsansvarig
Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer på grund av bristande vattenkvalitet	1	2	3	Nej	Regelbunden provtagning av vatten och is (vid egen brunn samt vid användande av ismaskin) Rengöring av silar/kranmunstycken 1 gång/år	Journal "Vatten"/Köksansvarig

S=Sannolikhet, 1=låg, 2=medel, 3=hög, A=Allvarlighetsgrad, 1=låg, 2=medel, 3=hög,

T=Totalpoäng (summa), CCP? – totalbedömning ≥4