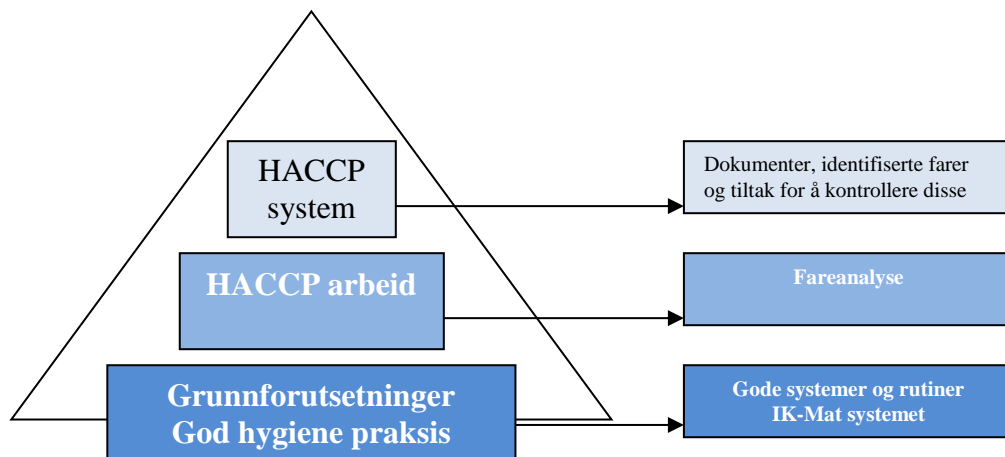
		Medisinsk serviceklinikk		Prosedyre	
Generell informasjon HACCP					Side 1 av 3
Dokument ID:		Godkjent dato: 17.01.2022	Gyldig til:		Revisjon:

HACCP

HACCP står for Hazard Analysis Critical Control Point, og oversettes ofte på norsk til Fareanalyse og Kritiske Kontrollpunkter. Dette er en arbeidsmetode hvor hensikten er å identifisere og styre farer knyttet til håndtering av næringsmidler. Metoden bygger på følgende 7 prinsipper:

- 1) Identifisering av helsefarer
- 2) Identifisering av kritiske kontrollpunkter
- 3) Grenseverdier for kritiske kontrollpunkter
- 4) Overvåking av kritiske kontrollpunkt
- 5) Bestemme tiltak, dersom grenseverdiene overskrides
- 6) Verifisere at systemet fungerer og etterleves
- 7) Dokumentasjon



Figur: *Grunnforutsetningene, GF må ligge til grunn for et godt fungerende HACCP system*

Forutsetningen for en god fareanalyse er at vi har en grunnleggende god hygienep praksis, dvs. gode rutiner for renhold, opplæring, personlig hygiene, varemottakskontroll, vedlikehold etc..


Steg 1:

Fareanalyse består i å identifisere og vurdere ulike typer farer (kjemiske, fysiske, allergener og biologiske) som kan være knyttet til aktiviteten i matproduksjonen.

Man gjør også rede for hvordan faren oppstår (forekomst, tilførsel, tilvekst, overlevelse)

Når farene er identifisert må de vurderes i forhold til sannsynligheten for at de vil inntreffe, samt konsekvensene dersom de inntreffer. Til dette benyttes ofte en **risikomatrise**.

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent av: Elin L. Østerberg	
---	--	--	--

		Medisinsk serviceklinikk		Prosedyre	
Generell informasjon HACCP					Side 1 av 3
Dokument ID:		Godkjent dato: 17.01.2022		Gyldig til:	Revisjon:

Risikomatrise:

Sannsynlighet



Mer enn 12 ganger/år	Høy	"Slurvehjørnet"		Rød = Høy risiko Tiltak nødvendig for å redusere risiko til ett akseptabelt nivå
Fra 1 – 12 ganger /år	Middels			
Mindre enn 1gang pr år	Lav	Grønn = Lav risiko		"Forsikringshjørnet"
		Lav	Middels	Høy
		Ingen skade, "føler seg ikke bra", ødelagt tann	Mindre/milde allergiske reaksjoner Mild sykdom (2-3 dager)	Alvorlige allergiske reaksjoner. Langvarig sykdom. Potensielle senskader



Konsekvens

- Alvorlig – Høy Risiko tiltak nødvendig for å redusere risiko til ett akseptabelt nivå
- Betydelig/signifikant – vurder forbedringstiltak
- Liten – ivaretas i grunnforutsetninger, og tas med i risikovurderingen, men utelates i vurdering av KKP

Det betyr at det kun er rød og gul risiko som skal vurderes som eventuelle KKP.

Steg 2:

Her opprettes det for hver fare, en eller flere forebyggende rutiner (Grunnforutsetningene, GF). Dersom de forebyggende rutineene ikke tilfredsstillende klarer å redusere faren, har man muligens identifisert et kritisk kontrollpunkt (KKP).

Et kritisk kontrollpunkt trenger jevnlig overvåking for å kunne garantere for matsikkerheten. For hvert eneste kritiske kontrollpunkt blir det bestemt grenseverdier (kritisk grenser/avviksgrenser), hvordan og hvor ofte overvåkingen skal skje. Samt hvilke tiltak som skal settes inn dersom grenseverdiene overskrides, se kontrollplan H/6.05.

Det samme gjøres med de grunnforutsetningene som må kontrolleres, for eksempel lagringstemperatur.

Bestemmelse av kritiske kontrollpunkter er gjort ved hjelp av et beslutningstre.

Beslutningstre: Spørsmålene besvares i rekkefølge.

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent av: Elin L. Østerberg	
---	--	--	--

