

FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon

Dokument ID:

Godkjent dato:

17.11.2021

Gyldig til:

Revisjon:

| Prosesstrinn | Fare B/F/K/ A | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | | | |
|---|---------------------|--|---|--|-------------|----------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|---------------|-----------|----|
| | | Fare | Årsak | | Kon s | Sa ns | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/ GF | | |
| 1 a. Tilberedning av råvarer (vasking, skrelling, smøring) | B | Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier på råvarene | Grønnsaker som vokser i jorda kan være forurenset med jord, og blir ikke vasket godt nok. | Vasker og skyller alltid aktuelle grønnsaker. Bruke egen/ ren kum til dette. | H | L | | M | | J | J | | | | N | KF | |
| | B | Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier fra redskaper/ utstyr og miljøet (Listeria monocytogenes) | Bruk av urent utstyr, mangelfull orden, kryssforurensing fra kjøtt til grønnsaker, overføring via ansatte. Tilstedeværelse av L. monocytogenes i produksjonslokalet | Gode rutiner for renhold og orden. Unngå kryssforurensing. God personlig hygiene. Verifisering av gode renholdsrutiner med renholdskontroll (ATP og kimtall). Kontroll av forekomst av L. monocytogenes i miljøet ved miljøprøver. | H | M | | M | | J | J | | | | N | KF | |
| | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier | Råvarer som krever kjølelagring oppbevares for lenge i romtemperatur under tilberedning | Ansatte må ha god kunnskap/ opplæring. Unngå å oppbevare kjøleråvarer for lenge i romtemperatur før videre bearbeiding | H | L | | M | | J | J | | | | N | KF | |
| | F | Tilførsel av fremmedlegemer i maten | Hår, neglelakk, ringer kommer over i maten under tilberedning. Skadedyr, emballasjerester, deler av redskaper etc. overføres til maten. | God personlig hygiene; følg regler for arbeidsuniform. Rutine for vedlikehold av redskaper og utstyr. Orden under tilberedning. Fjerne emballasje og søppel fra arbeidsbenk. Skadedyrkontroll. | M | M | | M | | J | N | J | N | N | N | KF | |
| | K | Tilførsel av kjemikalier i maten | Rester av vaskemidler på redskaper og utstyr. Utilstrekkelig skylling etter oppvask. Sprayer på rengjøringsmidler i nærheten av maten. | Ansatte må kjenne rutiner for hvordan rengjøringsmidlene skal brukes, og hvordan dette gjennomføres. | M | L | | | L | J | N | N | | | | | GF |
| | A | Tilførsel av allergener i mat til allergikere | Kryssforurensing. Uorden. Tilberedning av allergener i nærheten av maten. | God personlig hygiene. Bruker rent utstyr og redskaper. Tilberede allergenfri mat på adskilt område. | H | M | H | | | J | N | J | N | N | | KF | |

Utarbeidet av:

Camilla Johansen

Fagansvarlig:

Brynjar Johansen

Godkjent av:

Elin L. Østerberg
Følgende farer under hvert prosessstrinn er vurdert:

B= Biologisk, F= Fysisk, K= Kjemisk, A= Allergener. Kun der det foreligger fare er dette tatt inn i skjema. GF= Grunnforutsetning, KP= Kritisk Punkt, KKP= Kritisk Kontroll Punkt

FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon

Dokument ID:

Godkjent dato:

17.11.2021

Gyldig til:

Revisjon:

| Prosesstrinn | Fare | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | | |
|-------------------------------|------|--|--|--|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|----|
| | | | | | Kons | Sans | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF | |
| Beskrivelse | BFGA | Fare | Årsak | Eksisterende og nye | | | | | | | | | | | | |
| 1 B. Tining av råvarer | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer | Tining i for høy temperatur, varmeste del av produktet overstiger 10 °C. | Tining foregår i kjøleenheter eller kaldt vannbad. God opplæring av ansatte | H | L | | M | | J | J | | | J | KF | |
| | F | Inntak av vann ved tining i kaldt vannbad. Tilførsel av fremmedlegemer ved tining. | Skadet/ ødelagt emballasje forårsaker vanninntak. Skitt, emballasjerester, insekter kommer over i maten. | Rutine for tining må følges, og alle produkter til tining er fullstendig emballert. Ved tining i vannbad kontrolleres produktet etterpå for å sikre at det ikke har vært lekkasje. | M | M | | M | | J | N | N | | | GF | |
| | K | Tilførsel av kjemikalier | Utilstrekkelig emballering/ tildekking av varen. Forurensing med kjølevæske ved lekkasjer. | Rutiner for vedlikehold. Alle varer skal emballeres/ tildekkes ved tining. | M | L | | | L | N | | | | | | GF |
| | A | Tilførsel av allergener i matvarer | Ødelagt/ skadet emballasje, og dermed forurensing fra omgivelsene. | Holde spesialkost adskilt fra annen mat. Fullstendig emballering av produkter som lagres på kjølerommet | H | L | H | | | J | J | | | N | KF | |

 Utarbeidet av:
Camilla Johansen

 Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

 Godkjent av:
Elin L. Østerberg
Følgende farer under hvert prosessstrinn er vurdert:

B= Biologisk, F= Fysisk, K= Kjemisk, A= Allergener. Kun der det foreligger fare er dette tatt inn i skjema. GF= Grunnforutsetning, KP= Kritisk Punkt, KKP= Kritisk Kontroll Punkt

FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon

Dokument ID:

 Godkjent dato:
17.11.2021

Gyldig til:

Revisjon:

| Prosesstrinn | Fare | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | |
|-----------------------------------|------|---|--|---|---------------------|------|------|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|
| | | Beskrivelse | Beskrivelse | | Eksisterende og nye | Kons | Sans | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K |
| 2. Kutting og porsjonering | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant <i>Listeria monocytogenes</i> | Råvarer oppbevares for lenge i romtemperatur under smøring, kutting og porsjonering. | Ansatte skal ha god opplæring. Viktig at råvarer ikke står ute i romtemperatur for lenge. | H | L | | M | | J | N | J | N | N | KF |
| | B | Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant <i>L. monocytogenes</i> | Maten forurenses ved håndtering via personalet eller redskaper og utstyr. <i>L. monocytogenes</i> kan etablere seg i miljøet og forurense maten. | Rutine for opplæring Gode rutiner for renhold og orden. Unngå kryssforurensing. God personlig hygiene. | H | M | H | | | J | N | J | N | N | KF |
| | F | Tilførsel av fremmedlegemer i maten | Hår, neglelakk, ringer kommer over i maten. Emballasjerester, deler av redskaper etc. overføres til maten. Skadedyr. | God personlig hygiene; følge regler for arbeidsuniform. Rutine for vedlikehold av redskaper og utstyr. Orden under tilberedning. Fjerne emballasje og søppel fra arbeidsbenk. Skadedyrkontroll. | M | M | | M | | J | N | J | N | N | KF |
| | K | Tilførsel av kjemikalier i maten | Rester av vaskemidler på redskaper og utstyr. Utilstrekkelig skylling etter oppvask. Sprayer på rengjøringsmidler i nærheten av maten. | Ansatte må kjenne rutiner for hvordan rengjøringsmidlene skal brukes, og hvordan dette gjennomføres. | M | L | | | L | J | N | N | | | GF |
| | A | Allergener kommer over i mat som skal leveres til allergikere. | Håndtering av allergen- holdig mat i nærheten av allergen- fri mat. Forurensing med allergener over i mat via redskaper og ansatte. | Rutine for personlig hygiene må følges. Alle ansatte må ha god kunnskap om allergener og håndtering av mat tiltenkt allergikere. Følge rutine for å hindre kryssforurensing. | H | M | | M | | J | N | J | N | N | KF |

 Utarbeidet av:
Camilla Johansen

 Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

 Godkjent av:
Elin L. Østerberg
Følgende farer under hvert prosessstrinn er vurdert:

B= Biologisk, F= Fysisk, K= Kjemisk, A= Allergener. Kun der det foreligger fare er dette tatt inn i skjema. GF= Grunnforutsetning, KP= Kritisk Punkt, KKP= Kritisk Kontroll Punkt

FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon

Dokument ID:

Godkjent dato:

17.11.2021

Gyldig til:

Revisjon:

| Prosesstrinn | Fare | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | | |
|-------------------|------|---|--|--|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|-----------|
| | | | | | Kons | Sans | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF | |
| Beskrivelse | BFKA | Fare | Årsak | Eksisterende og nye | | | | | | | | | | | | |
| 3. Pakking | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant <i>Listeria monocytogenes</i> . | Oppbevaring av maten for lenge i romtemperatur ved pakking. | Rutine for pakking må følges. Unngå å oppbevare maten i romtemperatur for lenge, da dette kan være gunstig for eventuell bakterievekst. | H | L | | M | | | J | N | J | N | N | KF |
| | B | Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier som <i>L. monocytogenes</i> | Maten forurenses ved håndtering via personalet eller redskaper og utstyr. <i>L. monocytogenes</i> kan etablere seg i miljøet og forurense maten. | Gode renholdsrutiner. Brukes kun rengjorte redskaper og utstyr ved håndtering av uemballert mat. Renholdsplanen følges | H | M | H | | | | J | N | J | N | N | KF |
| | A | Allergener kommer over i mat som skal leveres til allergikere ved pakking. | Håndtering av allergen- holdig mat i nærheten av allergen- fri mat. Forurensing med allergener over i mat via emballasjen og ansatte | Rutine for personlig hygiene må følges. Alle ansatte må ha god kunnskap om allergener og håndtering av mat tiltenkt allergikere. Følge rutine for å hindre kryssforurensing. | H | M | | M | | | | J | N | J | N | N |

Utarbeidet av:

Camilla Johansen

Fagansvarlig:

Brynjar Johansen

Godkjent av:

Elin L. Østerberg
Følgende farer under hvert prosessstrinn er vurdert:

B= Biologisk, F= Fysisk, K= Kjemisk, A= Allergener. Kun der det foreligger fare er dette tatt inn i skjema. GF= Grunnforutsetning, KP= Kritisk Punkt, KKP= Kritisk Kontroll Punkt

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|---------------|--|
|  | | Medisinsk serviceklinikk | | Skjema | |
| FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon | | | | Side 5 av 6 | |
| Dokument ID: | | Godkjent dato: 17.11.2021 | | Gyldig til: | |
| | | | | Revisjon: | |

| Prosesstrinn | Fare | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | | |
|-----------------------|------|--|--|---|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|----|
| | | Fare | Årsak | | Kons | Sans | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF | |
| 4. Merking og lagring | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier som Listeria monocytogenes. | For høy temperatur ved kjølelagring. | Rutine for temperaturkontroll i kjøle- og fryseenheter. Service på kjøleenheten jevnlig. | H | L | | M | | | J | N | J | N | N | KF |
| | BF | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes | Varer blir liggende for lenge grunnet manglende merking | Rutine for merking må følges. Alle produkter skal merkes med minimum produksjonsdato og holdbarhetsdato ved kjølelagring. | M | M | | M | | | J | N | N | | | GF |
| | A | Manglende/ feil merking om allergener til allergikere. | Merker mat med allergener som allergen- fri. Ikke kjennskap til innhold av allergener. | Rutine for merking må følges. Alle ansatte må ha kontroll på hvem som skal ha allergen- fri mat, og hvilken mat dette er. | H | M | H | | | | J | N | J | N | N | KF |

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

Følgende farer under hvert prosessstrinn er vurdert:

B= Biologisk, F= Fysisk, K= Kjemisk, A= Allergener. Kun der det foreligger fare er dette tatt inn i skjema. GF= Grunnforutsetning, KP= Kritisk Punkt, KKP= Kritisk Kontroll Punkt

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  | | Klinikknivå | | | Skjema |
| HACCP Kald mat produksjon | | | | | Side 1 av 6 |
| Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-34 | | Godkjent dato: 17.11.2021 | Revideres innen: 17.11.2023 | Sist endret: 17.11.2021 | Revisjon: 2.01 |

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 17.11.2023 uten endringer i dokumentet.

| Prosesstrinn | Fare | Beskrivelse | | Risikoreducerende tiltak | Risiko (NY) | | | | | Identifikasjon av KKP | | | | | | |
|-------------------------|------|--|---|--|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|-----------|
| | | Fare | Årsak | | Kons | Sans | H | M | L | 1 | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF | |
| 5. Distribuering | B | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i produktene. | For høy temperaturer under distribusjon til brukere. For langt opphold i romtemperatur. | Ansatte må ha god opplæring. Ved pakking og distribusjon må tiden i romtemperatur være så kort som mulig for å hindre stigning i temperatur i produkter. | H | M | H | | | | J | N | J | N | M | KF |

- For trinnene varebestilling og frem til lagring, se fareanalysen/ risikovurderingen for Varemottak og lagring.
- De farene som er beskrevet med ordlyden *sykdomsfremkallende bakterier* er en samlebetegnelse på alle de aktuelle bakteriene som er forbundet med matbåren sykdom, se sammensetning og beskrivelse av farer
- *Listeria monocytogenes* er vurdert som en egen fare i de trinnene hvor ulike årsaker gjør at *L. monocytogenes* skiller seg ut fra andre bakterier.

| | | | | |
|---|--|----------------|--|--------------------------|
| Utarbeidet av: Camilla Johansen | Fagansvarlig: Brynjar Johansen | Verifisert av: | Godkjent av: Elin L. Østerberg | Dok.nr: D44306 |
|---|--|----------------|--|--------------------------|