

				Klinikknivå		Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøl produksjon						Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35			Godkjent dato: 17.11.2021	Revideres innen: 17.11.2023	Sist endret: 17.11.2021	Revisjon: 2.01	

Klinikknivå\Medisinsk service\Klinikk\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					
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kon s	Sa ns	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF
1. Tilberedning av råvarer (vasking, skrelling, kutting)	B	Tilførsel av sykdoms- fremkallende bakterier	Kryssforurensing pga dårlig personlig hygiene, urent utstyr, fluer i lokalet osv.	Rutine for produksjon Rutine for kryssforurensning Rutine for personlig hygiene Rutine for skadedyrskontroll Rutine for opplæring	H	L		M		J	N	J	N	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 sykdoms- fremkallende bakterier	For lang oppholdstid i romtemperatur	Rutine for produksjon Rutine for opplæring	H	L		M		J	N	J	N	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; 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	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	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje
HACCP Kok-Kjøll produksjon				Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35		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								
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF			
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye														
1 B. Tining av råvarer	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier	Kryssforurensing pga dårlig personlig hygiene, urent utstyr, fluer i lokalet osv.	Rutine for tining Rutine for opplæring Rutine for temperaturkontroll	H	L		M		J	N	J	J				GF	
	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	Tilførsel av fremmedlegemer	Varer utildekket	Rutine for renhold og vedlikehold Rutiner for tining Rutine for opplæring	M	M		M		J	N	J	N	N				KF
	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	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøll produksjon					Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35		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							
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF			
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye														
2. Koking av kjøtt/ fisk	B	Overlevelse og/ eller vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant <i>Listeria monocytogenes</i>	Sykdomsfremkallende bakterier overlever varmebehandlingen. For lav temperatur i produktet før koking avsluttes.	Rutine for varmebehandling Rutine for opplæring. Verifiserer kvalitet og hygiene i produkter ved prøveuttak til analyse stikkprøvebasert.	H	M	H				J	J				N	KF	
	B	For lav temperatur i produktet ved varmebehandling/ koking.	Oppnår ikke kravet på minimum 75 °C i kjernen. Koker ikke lenge nok. Dårlig omrøring.	Rutine for varmebehandling Rutine for opplæring	H	M	H				J	J				J	KKP	
	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

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje
HACCP Kok-Kjøl produksjon				Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35		Godkjent dato: 17.11.2021	Revideres innen: 17.11.2023	Sist endret: 17.11.2021	Revisjon: 2.01

Klinikknivå\Medisinsk service\Klinikk\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
3 a. Utporsjonering	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i maten	Bruker for lang tid ved påfyll i beholdere og før det legges over i emballasje.	Ansatte må kjenne rutinen. Utporsjoneringen skal skje umiddelbart etter at kokingen er ferdig. Unngå for lange opphold i romtemperatur..	H	L		M		J	J			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

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

				Klinikknivå		Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøl produksjon						Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35			Godkjent dato: 17.11.2021	Revideres innen: 17.11.2023	Sist endret: 17.11.2021	Revisjon: 2.01	

Klinikknivå\Medisinsk service\Klinikk\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							
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF		
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye													
3b. Nedkjøling	B	Tilførsel og vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Eventuelle overlevende bakterier vokser som følge av at temperaturen i produktet synker for langsomt. For store porsjoner kjøles ned	Rutine for opplæring Rutine for nedkjøling Rutine for temperaturkontroll	H	M	H				J	N	J	N	J		KKP
	B	Tilførsel og vekst av sykdomsfremkallende bakterier i maten deriblandt Listeria monocytogenes	Nedkjøling i vannbad og skadet/ ikke tett pose. Vanninntak i produkt. Forurensninger fra omgivelsene ved nedkjøling på blåsekjøl, som følge av skadet emballasje/ ikke tildekket produkt under nedkjøling.	Visuell kontroll av poser etter sveising. Visuell kontroll av poser under og etter nedkjøling i vannbad. Rutine for nedkjøling følges, og alle ansatte har god opplæring. Alle produkter som kjøles ned er tildekt på blåsekjøl.	M	M		M			J	N	N				GF

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

				Klinikknivå		Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøl produksjon						Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35			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						
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF	
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye												
4. Merking/lagring	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier som Listeria monocytogenes.	For høy temperatur ved kjølelagring. Manglende/ feil merking om allergener til allergikere.	Rutine for temperaturkontroll i kjøle- og fryseenheter. Service på kjøleenheten jevnlig	H	L		M			J	N	J	N	N	KF
	B	Sykdomsfremkallende bakterier	Manglende opplæring. Glemte å merke med produksjons- og holdbarhetsdato og siste utleveringsdato.	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	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

				Klinikknivå		Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøll produksjon						Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35			Godkjent dato: 17.11.2021	Revideres innen: 17.11.2023	Sist endret: 17.11.2021	Revisjon: 2.01	

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

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

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreduserende 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													
5. Gjenoppvarming	B	Overlevelse av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant <i>Listeria monocytogenes</i> .	For kort varmebehandling/koking og ved for lav temperatur. Ansatte mangler kunnskap om temperatur og tid.	Rutine for opplæring Rutine for varmebehandling Rutine for temperaturklontoll	H	M	H				J	J					KKP

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje	
HACCP Kok-Kjøl produksjon					Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35		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						
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF	
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye												
6. Varmholding	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i maten	For lav temperatur i varmetraller. For langsom innlasting i varmetraller. Varmetraller er ikke forhåndsvarmet	Alle ansatte må kjenne til rutine for varmholding i traller og temperaturkontroll. Ansatte må få tilstrekkelig opplæring. Unngå for langt opphold i romtemperatur ved innlasting i varmetraller	H	M	H			J	N	J	N	N		KF

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av:	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje
HACCP Kok-Kjøll produksjon				Side 1 av 9	
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35		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							
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF		
Beskrivelse	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye													
7. Distribuering	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i produktene	For lav temperaturer under distribusjon til brukere.	Det må sørges for at varmetraller er forhåndsvarmet og riktig innstilt ved distribuering	H	M	H				J	N	J	J			GF

- 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: D44307
---	--	----------------	--	--------------------------