

HACCP kantine

Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles\Administrative rutiner

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreducerende tiltak	Risiko (NY)					Identifikasjon av KKP						
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF	
Beskrivelse	BFA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye												
1. Varebestilling	B	Varer fra ikke godkjent leverandør inneholder sykdomsfremkallende bakterier blant annet Listeria	Bestiller varer fra en annen/ ny leverandør. Leverandør har ikke et fungerende IK- Mat system	Oppdatere oversikt over godkjente leverandører. Ansatte som bestiller må ha god opplæring. Kontroll av at leverandører som brukes har et fungerende IK- Mat system	H	L		M		N						GF
	B	Mottak av spiseklare ferdigretter som er kontaminert med Listeria monocytogenes, og som ikke skal bearbeides før servering	Svikt i rutiner hos leverandør I temperatur og under lagring.	Bestiller kun varer fra leverandører som kan fremlegge IK- Mat system med HACCP på forespørsel	H	M		M		N						GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i varer	Varene står for lenge i romtemperatur etter mottak. For lang tid før varene settes på kjøøl og frys.	Temperaturkontroll ved varemottak. Opplæring av ansatte. Sette kjøle- og frysevarer inn på kjøøl og frys så raskt som mulig etter mottak	H	M	H			J	J				N	KF
	A	Feilbestilling fører til mangelfullt skille mellom allergenholdig og allergenfri mat	Ansatte på avdelingen har ikke fått nødvendig opplæring. Forglemmelse.	Opplæring av ansatte i bestilling av varer fra kjøkken. Opplæring i Procurement.	M	L			L	N						GF

HACCP kantine

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. Tørrvarelager	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i tørrvarer via skadedyr eller omgivelsene	Skadedyr ødelegger emballasje og tilfører bakterier. Varer uten tilfredsstillende emballering, og forurensing fra miljøet.	Varer må lagres opp fra gulvet. Emballasjen må være hel. Rutiner for skadedyrkontroll.	H	L		M		J	J				N	KF	
	F	Tilførsel av fremmedlegemer i tørrvarer	Mangelfull emballasje. Tilstedeværelse av skadedyr. Knust glass, plastbiter, sand etc. fra omgivelsene	Orden og renhold på tørrvarelager. Vedlikeholdsrutiner på tørrvarelager. Kun lagring av emballerte varer. Skadedyrkontroll.	M	L			L	N							GF
	K	Tilførsel av kjemikalier til tørrvarer	Mangelfull emballasje, skadet/ødelagt emballasje. Søl med rengjøringsmidler over på uemballerte tørrvarer.	Gode rutiner for renhold og orden. Opplæring av ansatte i bruken av rengjøringsmidler og andre kjemikalier.	M	L			L	N							GF
	A	Tilførsel av allergener til tørrvarer	Allergener kommer over i allergenfrie produkter på grunn av skadet/ødelagt emballasje og dårlig vareplassering	Opplæring av ansatte. Vareplassering for å unngå kryssforurensing med allergener. Kun lagring av emballerte produkter.	H	M	H			J	J					N	KF

HACCP kantine

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreduserende tiltak	Risiko (NY)					Identifikasjon av KKP						
Beskrivelse	BFGA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF	
3. Kjølelagring	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	For høy temperatur på kjølerom/ brudd på kjølekjede, og eventuelle bakterier kan vokse..	Rutine for temperaturkontroll av kjøleenheter. Ansatte må få opplæring i temperaturkontroll og hvilke temperaturkrav som gjelder	H	M		M		J	J			N	KF	
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	Kryssforurensing mellom ferdige produkter og råvarer. Ødelagt/ skadet emballasje.	Lagre råvarer og ferdige produkter adskilte på kjølerommet. Emballere alle varer tilstrekkelig.	H	L		M		J	J			N	KF	
	F	Tilførsel av fremmedlegemer i matvarer	Ødelagt/ skadet emballasje. Forurensing fra omgivelsene. Mangelfullt vedlikehold	Renholdsrutiner. Plassering av varer. Rutiner for vedlikehold	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	

HACCP kantine

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreduserende tiltak	Risiko (NY)					Identifikasjon av KKP					
		Beskrivelse	Beskrivelse		Beskrivelse	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K
4. Fryselagring	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	Temperaturen i fryserommet er høyere enn oppsatt krav. Fryserom virker ikke som det skal. For høy temperatur i lang tid.	Eksisterende og nye Temperaturkontroll for å sikre riktig temperatur i enheten. Rutine for vedlikehold og service på enhetene. Opplæring av ansatte.	M	L		M		J	J			N	KF

HACCP kantine

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	
5. Smøring	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier fra redskaper/utstyr og miljøet (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Bruk av urent utstyr, mangelfull orden, kryssforurensing fra kjøtt til grønnsaker, overføring via ansatte. Tilstedeværelse av <i>L. monocytogenes</i> i produksjonslokalet	Gode rutiner for renhold og orden. Unngå kryssforurensing. God personlig hygiene.	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; 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

HACCP kantine

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreducerende tiltak	Risiko (NY)					Identifikasjon av KKP					
Beskrivelse	B/F/K/A	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF
7. Servering	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	J		KF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Mangelfull personlig hygiene.	Rutine for personlig hygiene Rutine for opplæring	M	L									GF
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier	Urent utstyr, kryssforurensning	Rutine for renhold/ vedlikehold Rutine for tilberedning, anretning og servering Rutine for kryssforurensning/allergener Rutine for opplæring	M	L									GF
	F	Tilførsel av fremmedlegemer	Uorden i arbeidsområdet. Dårlig vedlikehold	Rutine for kryssforurensning/allergener Rutine for personlig hygiene Rutine for opplæring Rutine for skadedyrskontroll	M	M		M		J	N	J	N	N	KF
	K	Tilførsel av kjemikalier	Såperester	Rutine for kryssforurensning/allergener Rutine for renhold/vedlikehold Rutine for opplæring	M	L									GF
	A	Tilførsel av allergener	Kryssforurensning, personlig hygiene, manglende renhold	Rutine for kryssforurensning/allergener Rutine for renhold/vedlikehold Rutine for opplæring	H	L		M		J	N	J	N	N	KF

HACCP kantine