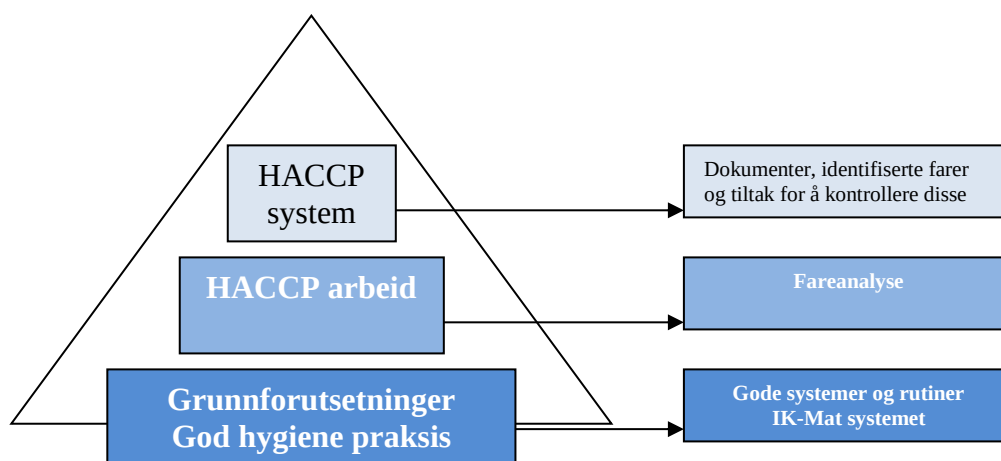


 SØRLANDET SYKEHUS		Medisinsk serviceklinikk		Prosedyre
Generell informasjon HACCP				Side 1 av 3
Dokument ID:		Godkjent dato: 19.03.2025	Gyldig til:	Revisjon:

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: Jostein Albrigtsen	Godkjent av: Elin L. Østerberg	
---	--	--	--

 Medisinsk serviceklinikk		Prosedyre	
Generell informasjon HACCP			Side 1 av 3
Dokument ID:	Godkjent dato: 19.03.2025	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		"Forsikrings-hjørnet"
		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



Konsekven

- 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

Dette betyr at det kun er rød og gul risiko som skal vurderes som eventuelle KKPer.

Steg 2:
 Her opprettes det for hver fare, en eller flere forebyggende rutiner (Grunnforutsetningene, GF).
 Dersom de forebyggende rutinene 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.

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

Beslutningstre: Spørsmålene besvares i rekkefølge.

