

|                                                                                                                   |                                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
|  <b>Medisinsk serviceklinikk</b> |                                     | <b>Skjema</b>            |
| <b>FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon</b>                                                         |                                     | Side 1 av 6              |
| Dokument ID:                                                                                                      | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> | Gyldig til:<br>Revisjon: |

| Prosesstrinn                                                        | Fare<br>B/F/K/<br>A | Beskrivelse                                                                                         |                                                                                                                                                                     | Risikoreduserende tiltak                                                                                                                                                                                                           | Risiko (NY) |          |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|---------------|
| Beskrivelse                                                         |                     | Fare                                                                                                | Årsak                                                                                                                                                               | Eksisterende og nye                                                                                                                                                                                                                | Kon<br>s    | Sa<br>ns | H | M | L | 1                     | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/<br>GF |
| 1 a. Tilberedning<br>av råvarer<br>(vasking, skrelling,<br>smøring) | B                   | Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier på råvarene                                        | Grønnsaker som vokser i jorda kan være forurensset 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; 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 |               |

|                                           |                                          |                                          |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| Utarbeidet av:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|

**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

|                                                                                                                   |                                     |               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|-----------|
|  <b>Medisinsk serviceklinikk</b> |                                     | <b>Skjema</b> |           |
| <b>FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon</b>                                                         |                                     | Side 2 av 6   |           |
| Dokument ID:                                                                                                      | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> | Gyldig til:   | Revisjon: |

| Prosesstrinn           | Fare | Beskrivelse                                                                        |                                                                                                          | Risikoreduserende tiltak                                                                                                                                                           | Risiko (NY) |      |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |           |  |
|------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|--|
| Beskrivelse            | BFKA | Fare                                                                               | Årsak                                                                                                    | Eksisterende og nye                                                                                                                                                                | Kons        | Sans | H | M | L | 1                     | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF |  |
| 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 kjøleenhet 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|

**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

|                                                                                                                   |                                     |               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|-----------|
|  <b>Medisinsk serviceklinikk</b> |                                     | <b>Skjema</b> |           |
| <b>FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon</b>                                                         |                                     | Side 3 av 6   |           |
| Dokument ID:                                                                                                      | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> | Gyldig til:   | Revisjon: |

| 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 |  |
| 2. Kutting og porsjonering | B    | Vekst av sykdomsfremkallen de bakterier, deriblant Listeria monocytogenes | 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 sykdomsfremkallen de bakterier, deriblant L. monocytogenes   | Maten forurenses ved håndtering via personalet eller redskaper og utstyr. L. monocytogenes kan etablere seg i miljøet og forurense maten. | Rutine for opplæring<br>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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|

**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

|                                                                                                                   |                                     |               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|-----------|
|  <b>Medisinsk serviceklinikk</b> |                                     | <b>Skjema</b> |           |
| <b>FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon</b>                                                         |                                     | Side 4 av 6   |           |
| Dokument ID:                                                                                                      | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> | Gyldig til:   | Revisjon: |

| 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. Pakking   | B    | Vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes.  | 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 L. monocytogenes            | Maten forurenses ved håndtering via personalet eller redskaper og utstyr. L. monocytogenes 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 | KF        |

|                                           |                                          |                                          |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| Utarbeidet av:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|

**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

|                                                                                   |  |                                     |  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|--|--------------------|
|  |  | <b>Medisinsk serviceklinikk</b>     |  | <b>Skjema</b>      |
| <b>FAREANALYSE/ RISIKOVURDERING – Kald mat produksjon</b>                         |  |                                     |  | <b>Side 5 av 6</b> |
| Dokument ID:                                                                      |  | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> |  | Gyldig til:        |
| Revisjon:                                                                         |  |                                     |  |                    |

| Prosesstrinn          | Fare | Beskrivelse                                                              |                                                                                        | Risikoreduserende tiltak                                                                                                  | Risiko (NY) |      |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |           |
|-----------------------|------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|
| Beskrivelse           | BFA  | Fare                                                                     | Årsak                                                                                  | Eksisterende og nye                                                                                                       | 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--|

**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

|                                                                                                      |  |                                     |                                       |                                   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  <b>Klinikknivå</b> |  |                                     |                                       | <b>Skjema</b>                     |                          |
| <b>HACCP Kald mat produksjon</b>                                                                     |  |                                     |                                       | Side 1 av 6                       |                          |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-34</b>                                                |  | Godkjent dato:<br><b>12.03.2025</b> | Revideres innen:<br><b>12.03.2027</b> | Sist endret:<br><b>12.03.2025</b> | Revisjon:<br><b>2.02</b> |

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

| Prosesstrinn            | Fare | Beskrivelse                                          |                                                                                         | Risikoreduserende tiltak                                                                                                                                 | Risiko (NY) |      |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |            |
|-------------------------|------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|------------|
| Beskrivelse             | BFA  | Fare                                                 | Årsak                                                                                   | Eksisterende og nye                                                                                                                                      | Kons        | Sans | H | M | L | 1                     | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/ GF |
| <b>5. Distribuering</b> | 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 | <b>KF</b>  |

- 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Brynjar Johansen</b> | Verifisert av:<br> | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44306</b> |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|