

|                                                                                                            |  |  |                                     |                                       |                                   |                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
|  <b>SØRLANDET SYKEHUS</b> |  |  |                                     | <b>Klinikknivå</b>                    |                                   | <b>Retningslinje</b>     |  |
| <b>HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                              |  |  |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |  |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                      |  |  | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |  |

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| Prosesstrinn                                             | Fare | Beskrivelse                                                                                          |                                                                                                                                                                     | Risikoreduserende tiltak                                                                                                                                                                                                           | Risiko (NY) |          |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |               |
|----------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|---------------|
| Beskrivelse                                              | BFA  | Fare                                                                                                 | Årsak                                                                                                                                                               | Eksisterende og nye                                                                                                                                                                                                                | Kon<br>s    | Sa<br>ns | H | M | L | 1                     | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/<br>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<br>Rutine for kryssforurensning<br>Rutine for personlig hygiene<br>Rutine for skadedyrskontroll<br>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<br>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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                      |                                     |                                       |                                   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  <b>Klinikknivå</b> |                                     |                                       |                                   | <b>Retningslinje</b>     |
| <b>HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                        |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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 |
| 1 B. Tining av råvarer | B    | Tilførsel av sykdoms-fremkallende bakterier       | Kryssforurensing pga dårlig personlig hygiene, urent utstyr, fluer i lokalet osv.          | Rutine for tining<br>Rutine for opplæring<br>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 kjøleenhet 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<br>Rutiner for tining<br>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         |

|                                           |                                            |                |                                          |                          |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Utarbeidet av:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                     |  |                              |                                |                            |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------|
|  SØRLANDET SYKEHUS |  | Klinikknivå                  |                                |                            | Retningslinje     |
| HACCP Kok-Kjøøl produksjon Kjøkken SSHF                                                             |  |                              |                                |                            | Side 1 av 9       |
| Dokumentplassering:<br>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35                                                      |  | Godkjent dato:<br>19.05.2025 | Revideres innen:<br>19.05.2027 | Sist endret:<br>19.05.2025 | Revisjon:<br>3.00 |

Klinikknivå\Medisinsk service\klinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles  
ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| Prosesstrinn             | Fare  | Beskrivelse                                                                                    |                                                                                                                                        | Risikoreduserende tiltak                                                                                                                                                                        | Risiko (NY) |      |   |   |   | Identifikasjon av KKP |   |   |   |   |           |
|--------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|---|-----------|
| Beskrivelse              | BFAKA | Fare                                                                                           | Årsak                                                                                                                                  | Eksisterende og nye                                                                                                                                                                             | Kons        | Sans | H | M | L | 1                     | 2 | 3 | 4 | K | KKP/KF/GF |
| 2. Koking av kjøtt/ fisk | B     | Overlevelse og/ eller vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes | Sykdomsfremkallende bakterier overlever varmebehandlingen. For lav temperatur i produktet før koking avsluttes.                        | Rutine for varmebehandling<br>Rutine for opplæring.<br>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<br>Rutine for opplæring                                                                                                                                              | H           | M    | H |   |   | J                     | J |   |   | J | KKP       |
|                          | F     | Tilførsel av fremmedlegemer i maten                                                            | Hår, neglelakk, ringer kommer over i maten.<br>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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                    |  |                              |                                |                            |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------|
|  SØRLANDET SYKEHUS |  | Klinikknivå                  |                                |                            | Retningslinje     |
| HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF                                                             |  |                              |                                |                            | Side 1 av 9       |
| Dokumentplassering:<br>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35                                                     |  | Godkjent dato:<br>19.05.2025 | Revideres innen:<br>19.05.2027 | Sist endret:<br>19.05.2025 | Revisjon:<br>3.00 |

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles  
ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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/<br>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:<br>Camilla Johansen | Fagansvarlig:<br>Jostein Albrigtsen | Verifisert av: | Godkjent av:<br>Elin L. Østerberg | Dok.nr:<br>D44307 |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|

|                                                                                                     |  |  |  |                              |  |                                |  |                            |  |                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|------------------------------|--|--------------------------------|--|----------------------------|--|-------------------|--|
|  SØRLANDET SYKEHUS |  |  |  | Klinikknivå                  |  |                                |  | Retningslinje              |  |                   |  |
| HACCP Kok-Kjøøl produksjon Kjøkken SSHF                                                             |  |  |  |                              |  |                                |  | Side 1 av 9                |  |                   |  |
| Dokumentplassering:<br>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35                                                      |  |  |  | Godkjent dato:<br>19.05.2025 |  | Revideres innen:<br>19.05.2027 |  | Sist endret:<br>19.05.2025 |  | Revisjon:<br>3.00 |  |

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles  
ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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 |
| 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<br>Rutine for nedkjøling<br>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 blåsekjøøl, 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 blåsekjøøl. | M           | M    |   | M |   | J                     | N | N |   |   | GF        |

|                                    |                                     |                |                                   |                   |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|
| Utarbeidet av:<br>Camilla Johansen | Fagansvarlig:<br>Jostein Albrigtsen | Verifisert av: | Godkjent av:<br>Elin L. Østerberg | Dok.nr:<br>D44307 |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|

|                                                                                                      |                                     |                                       |                                   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  <b>Klinikknivå</b> |                                     |                                       |                                   | <b>Retningslinje</b>     |
| <b>HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                        |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles  
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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 |
| 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. Glemt 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                            |  |  |                                     |                                       |                                   |                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
|  <b>SØRLANDET SYKEHUS</b> |  |  |                                     | <b>Klinikknivå</b>                    |                                   | <b>Retningslinje</b>     |  |
| <b>HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                              |  |  |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |  |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                      |  |  | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |  |

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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

|                                           |                                            |                |                                          |                          |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Utarbeidet av:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                            |  |  |                                     |                                       |                                   |                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
|  <b>SØRLANDET SYKEHUS</b> |  |  |                                     | <b>Klinikknivå</b>                    |                                   | <b>Retningslinje</b>     |  |
| <b>HACCP Kok-Kjøl produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                              |  |  |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |  |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                      |  |  | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |  |

Klinikknivå\Medisinsk serviceklinikk\Avdeling for intern service\Kjøkken\Kjøkken felles  
ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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 |
| 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 varmhoding 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                      |                                     |                                       |                                   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|  <b>Klinikknivå</b> |                                     |                                       |                                   | <b>Retningslinje</b>     |
| <b>HACCP Kok-Kjøll produksjon Kjøkken SSHF</b>                                                       |                                     |                                       |                                   | Side 1 av 9              |
| Dokumentplassering:<br><b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-35</b>                                                | Godkjent dato:<br><b>19.05.2025</b> | Revideres innen:<br><b>19.05.2027</b> | Sist endret:<br><b>19.05.2025</b> | Revisjon:<br><b>3.00</b> |

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

| 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 |
| 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:<br><b>Camilla Johansen</b> | Fagansvarlig:<br><b>Jostein Albrigtsen</b> | Verifisert av: | Godkjent av:<br><b>Elin L. Østerberg</b> | Dok.nr:<br><b>D44307</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|--------------------------|