

				Klinikknivå		Retningslinje
<b>HACCP Kok-Server</b>					Side 1 av 6	
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36</b>			Godkjent dato: <b>17.11.2021</b>	Revideres innen: <b>17.11.2023</b>	Sist endret: <b>17.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

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							
					Kon s	San s	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF		
Beskrivelse	B/F/K /A	Fare	Årsak	Eksisterende og nye													
<b>1a. Tilberedning av råvarer varmkjøkken</b>	B	Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier på råvarene	For dårlig renhold av grønnsaker	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 mellom ulike varegrupper, 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	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

Utarbeidet av: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44308</b>
---	--	----------------	--	--------------------------

		Klinikknivå			Retningslinje
<b>HACCP Kok-Server</b>				Side 1 av 6	
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36</b>		Godkjent dato: <b>17.11.2021</b>	Revideres innen: <b>17.11.2023</b>	Sist endret: <b>17.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

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		Risikoreduserende tiltak	Risiko (NY)							Identifikasjon av KKP					
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF		
Beskrivelse	B/F/K/A	Fare	Årsak	Eksisterende og nye													
<b>1 B. Tining av råvarer</b>	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer og vannbad.	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	
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer og vannbad.	Skadet/ ødelagt emballasje forårsaker vanninntak. Skitt eller emballasjerester kommer over i maten. Inntak av vann ved tining i kaldt vannbad	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: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44308</b>
---	--	----------------	--	--------------------------

				<b>Klinikknivå</b>		<b>Retningslinje</b>	
<b>HACCP Kok-Server</b>						Side 1 av 6	
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36</b>			Godkjent dato: <b>17.11.2021</b>	Revideres innen: <b>17.11.2023</b>	Sist endret: <b>17.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>	

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		Eksisterende og nye	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF	
<b>2a. Steking / koking i varmt-kjøkken</b> <b>2b. Steking / Koking i diettkjøkken</b>	B	Overlevelse og vekst av sykdomsfremkallende bakterier.	Sykdomsfremkallende bakterier overlever varmebehandlingen. For lav temperatur i produktet før koking avsluttes.	Rutine for varmebehandling. Ansatte må få god opplæring.	H	M	H				J	J			N	KF	
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Oppnår ikke kravet på minimum 75 °C i kjernen. Koker ikke lenge nok. Dårlig omrøring. For lav temperatur i produktet ved varmebehandling/ koking.	Rutine for varmebehandling ved koking. Ansatte må få god opplæring. Rutine for temperaturkontroll	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: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44308</b>
---	--	----------------	--	--------------------------

 <b>Klinikknivå</b>				<b>Retningslinje</b>	
<b>HACCP Kok-Server</b>				Side 1 av 6	
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36</b>		Godkjent dato: <b>17.11.2021</b>	Revideres innen: <b>17.11.2023</b>	Sist endret: <b>17.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

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	
3 a. Utporsjonering 3b. utporsjonering allergikere/diett	B	Vekst, og tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i maten, deriblant L.monocytogenes	Temperaturen i maten ved utporsjonering synker underveis grunnet for lang tid ved påfyll i beholdere og før det legges inn i termokontainere. Rekontaminering av mat ved utporsjonering i bakker grunnet skittent utstyr. Personlig hygiene.	Ansatte må kjenne rutinen. Utporsjoneringen skal skje umiddelbart etter at kokingen er ferdig. Unngå for lange opphold i romtemperatur. Rutine for renhold, og oppbevaring av rent utstyr. Rutiner for opplæring.	H	L		M		J	J			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	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: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44308</b>
---	--	----------------	--	--------------------------

Dokument-id:  
 II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36

 Utarbeidet av:  
 Camilla Johansen

 Fagansvarlig:  
 Brynjar Johansen

 Godkjent dato:  
 17.11.2021

 Godkjent av:  
 Elin L. Østerberg

 Revisjon:  
 2.01

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

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreducerende tiltak	Risiko (NY)					Identifikasjon av KKP					
					Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF
Beskrivelse	B/F/K/A	Fare	Årsak	Eksisterende og nye											
<b>4. Varmholding</b>	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		<b>KF</b>

		Klinikknivå			Retningslinje
<b>HACCP Kok-Server</b>				Side 1 av 6	
Dokumentplassering: <b>II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-36</b>		Godkjent dato: <b>17.11.2021</b>	Revideres innen: <b>17.11.2023</b>	Sist endret: <b>17.11.2021</b>	Revisjon: <b>2.01</b>

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	
5. Distribuering	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i produktene	For lav temperaturer under distribusjon til avdelinger	Det må sørges for at varmetraller er forhåndsvarmet og riktig innstilt ved distribuering.	H	M	H			J	N	J	J			KF

- 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: <b>Camilla Johansen</b>	Fagansvarlig: <b>Brynjar Johansen</b>	Verifisert av:	Godkjent av: <b>Elin L. Østerberg</b>	Dok.nr: <b>D44308</b>
---	--	----------------	--	--------------------------