ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreduserende 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
1. Mottak skitten oppvask/ eksterne avdelinger	B	Nåler/ blodig utstyr fra avdelingene følger med skittent utstyr ved mottak i oppvaskavdelingen. Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Avdelingene glemmer å fjerne biologisk materiale fra brettene før det returneres til kjøkkenet.	Rutiner på håndtering av biologisk avfall. Ansatte skal ha god opplæring.	H	L		**M**		N					GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier.	Skitten oppvask tas inn i ren sone i oppvaskavdelingen. Skitten oppvask plasseres med ren oppvask i hyller. Kryssforurensing fra skitten oppvask til ren so.	Ansatte skal ha god opplæring. Rutiner for å overholde rene og urene soner.	H	L		**M**		J	N	N			GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Mangelfull opplæring. Dårlig rutine på plassering av skitne kasser. Plastkasser sendes til kjelleren uten å vaskes først	Ansatte skal ha god opplæring.	M	L			L	J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

Prosesstrinn	**Fare**	**Beskrivelse**		**Risikoreduserende 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
2. Grovrengjøring: vaskekum/ gryteskrubb	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Mangelfull opplæring. Vann i gryteskrubb og oppvaskkum skiftes for sjeldent.	Alle ansatte skal ha god opplæring. Det skal skiftes vann i gryteskrubb og oppvaskkum jevnlig.	L	M			L	J	N	N			GF
	B	Matrester igjen på redskaper og utstyr etter grovrengjøring Vekst av sykdomsfremkallende bakterier.	Ikke tilstrekkelig bløtlegging og skrubbing. Slurv.	Alle redskaper og alt utstyr med synlige matrester må bløtlegges og skrubbes før vask. Ansatte skal ha god opplæring.	M	M		**M**		J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

Prosesstrinn	**Fare**	**Beskrivelse**		**Risikoreduserende 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
3. Stabling/ klargjøring	B	Tilførsel og vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Mangelfull opplæring. Ansatte som jobber i uren sone krysser over i ren sone.	Alle ansatte skal ha god opplæring. Soneinndeling skal overholdes	M	L		**M**		J	N	N			GF

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	BFKA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF
4. Vasking i maskin	B	Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier etter utført vask	For lav temperatur på skyllevann i oppvaskmaskinen. Feil på maskinen, feil på målesensor.	Temperaturkontroll for å sikre skyllevannstemperatur daglig. God opplæring hos ansatte	H	M	**H**			J	J			N	**KF**
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Kun 1 eller 2 ganger gjennom maskinen. Vasker for mye bestikk om gangen. Bestikk ikke tilfredsstillende rengjort.	Rutine for rengjøring av bestikk i maskinen. Skal kjøres gjennom 2 ganger totalt for å sikre tilfredsstillende rengjøring.	H	L		**M**		J	N	N			GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Vann i maskinen skiftes for sjeldent. Skittent vaskevann i maskin. Skittent vann i maskin forurenser utstyret ved vask	Rutine for skifte av vann i maskin. Ansatte skal ha god opplæring.	H	L		**M**		J	N	N			GF
	B	Tilførsel og vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Tomt for vaskemiddel. Feil i tilkobling. Feil i varselsystem.	Rutiner for service av Lilleborg. Kontroll av tilkobling med vaskemiddel.	H	L		**M**		J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

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. Tørking i maskin	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Tomt for tørremiddel i maskinen. Feil ved varslingssystem. Setter på plass før det er tørt.	Service på maskin med Lilleborg. Kontroll av tørremiddelbeholder. Ansatte skal ha god opplæring. Ikke plassere vått utstyr i hyllene.	M	M		**M**		J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

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
6. Sortering	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier ved sortering av rent utstyr/ redskaper	Mangelfull håndhygiene hos ansatte ved håndtering.	Gode rutiner for håndhygiene. Ansatte skal ha god opplæring.	H	M		**M**		J	J			N	**KF**

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

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 a. Rydding	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier ved rydding av rent utstyr/ redskaper	Mangelfull håndhygiene hos ansatte ved rydding. Bordene som rent utstyr fraktes på er skitne/ forurenset. Rent utstyr ryddes på plass der hvor urent utstyr oppbevares	Gode rutiner for håndhygiene. Overholdelse av rene og urene soner. Ansatte skal ha god opplæring. Stikkprøver av renhold	H	M		**M**		J	J			N	**KF**

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

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 b. Annen rengjøring	B	Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier i miljøet/ lokalet. Deriblant Listeria monocytogenes	Renholdsplan følges ikke. Rengjør ikke tilfredsstillende, eller med riktig rengjøringsmiddel.	Renholdsplan skal være oppdatert, følges og kjent for alle ansatte. Det skal alltid brukes egnede rengjøringsmidler. Kontroll av L. monocytogenes i miljøet ved uttak av miljøprøver 4 ganger i året.	H	M	**H**			J	J			N	**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