

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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	BFGA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kon s	San s	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF
1. Tilberedning av råvarer (vasking, skrelling, kutting)	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:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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	
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	
	B	Tilførsel ogvekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes	Skadet/ ødelagt emballasje forårsaker vanninntak. Skitt, emballasjerester, insekter kommer over i maten. Tilførsel av fremmedlegemer ved tining	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:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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
2. Koking av grønnsaker 3. Koking av kjøtt/fisk	B	Overlevelse og vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes	Koking ved for lav temperatur og i for kort tid.	Rutine for varmebehandling ved koking. Ansatte må få god opplæring. Verifiserer at temperaturkravet oppnås ved jevnlig kontroll av kjernetemperatur	H	L	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:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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	BFGA	Fare	Årsak	Eksisterende og nye	Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/GF	
4. Pakking (sveiselist)	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier via emballasje/ poser	Emballasjen er kontaminert med sykdomsfremkallende bakterier.	Kun bruk av godkjent emballasje. Oppbevarer emballasjen uten fare for forurensing	H	L		M		J	N	J	J		GF	
	B	Tilførsel og/ eller overlevelse av Listeria monocytogenes	Forurensing med L. monocytogenes fra miljøet under manuell fylling i poser. Forurensing via redskaper. Ikke høy nok temperatur i produkt til å inaktivere L. monocytogenes ved fylling og hviletid (desinfisering av pose).	Rutine for renhold av redskaper og utstyr. God kunnskap om hygiene ved fylling i poser. Temperaturkontroll.	H	M	H			J	J			N	KF	
	F	Feil ved lukking/ sveising av pose. Ikke tett pose.	Tilgriset sveiselist før sveising. Luft i sveiselist. Feil med pakkemaskin.	Ansatte må ha god opplæring. Visuell kontroll av pose ved ilegg for sveising. Visuell kontroll av sveiselist etter sveising. Vedlikehold på maskinen	L	H		M		J	N	N			GF	
	A	Tilførsel av allergener under pakking	Emballasjen/ posene er forurenset med allergener. Redskaper ved påfyll er forurenset med allergener.	Gode rutiner for orden og renhold. Oppbevare emballasjen adskilt fra matvarer og produksjon. Bruk av rene redskaper ved påfylling og pakking.	H	M		M		J	N	J	N	N	KF	

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: Forlenget gyldighet til 12.03.2027

Prosesstrinn	Fare	Beskrivelse		Risikoreducerende 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
5. Nedkjøling	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier som følge av for langsom nedkjøling	Eventuelle overlevende bakterier vokser som følge av at temperaturen i produktet synker for langsomt. For store porsjoner kjøles ned.	Nedkjølingsrutine må følges. Alle ansatte har fått opplæring i dette. Sikre at temperaturen i det varme produkter synker raskt nok innen 2 timer. Temperaturkontroll utføres for å verifisere at rutinen følges.	H	M	H			J	N	J	J			GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Nedkjøling i vannbad og skadet/ ikke tett pose. Vanninntak i produkt. Forurensninger fra omgivelsene ved nedkjøling på blåsekjøl, 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 tildekket på blåsekjøl.	M	M		M		J	N	N				GF

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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
6. Pakking (vakuumering)	B	Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier, bl.a. Listeria monocytogenes.	Emballasjen/ posene er forurensset med L. monocytogenes.	Oppbevare emballasjen/ posene på et sted som minsker forurensningsfaren.	H	L		M		J	N	N			GF
	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Feil ilegg i vakuumeringsmaskinen kan føre til at prosessen ikke utføres riktig. Feil valg av program. Hull i posen	Visuell kontroll av sveiselist og vakuumeringsprosessen. Opplæring av ansatte i bruk av vakuummaskin.	L	M			L	J	N	N			GF

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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
7. Koking (45 minutter)	B	Overlevelse av eventuelle sykdomsfremkallende bakterier	For lav temperatur ved koking, produktet blir ikke varmt nok i kjernen.	Temperaturkontroll for å sikre min. 75 °C i kjernen. Rutine for opplæring.	H	L		M		J	J			N	KF

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

 SØRLANDET SYKEHUS

Klinikknivå

Retningslinje

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:
II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:
12.03.2025

Revideres innen:
12.03.2027

Sist endret:
12.03.2025

Revisjon:
2.02

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
8. Avkjøling	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier som følge av for langsom nedkjøling	Eventuelle overlevende bakterier vokser som følge av at temperaturen i produktet synker for langsomt. For store porsjoner kjøles ned	Nedkjølingsrutine må følges. Alle ansatte har fått opplæring i dette. Sikre at temperaturen i det varme produkter synker raskt nok innen 2 timer. Temperaturkontroll utføres for å verifisere at rutinen følges.	H	M	H			J	N	J	J			GF

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:


Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314

 SØRLANDET SYKEHUS		Klinikknivå				Retningslinje				
HACCP -Sous vide						Side 1 av 10				
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40			Godkjent dato: 12.03.2025		Revideres innen: 12.03.2027		Sist endret: 12.03.2025		Revisjon: 2.02	

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
9. Merking og lagring	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i produktene	Manglende opplæring. Mangelfull merking Produkter som egentlig er gått ut på dato leveres ut til avdelinger	Rutine for merking må følges. Alle produkter skal merkes med minimum produksjonsdato og holdbarhetsdato ved kjølelagring.	M	M		M		J	N	N			GF

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: □	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44314
------------------------------------	-----------------------------------	---------------------	-----------------------------------	-------------------

HACCP -Sous vide

Side 1 av 10

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-40

Godkjent dato:

12.03.2025

Revideres innen:

12.03.2027

Sist endret:

12.03.2025

Revisjon:

2.02

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
10. Distribuering	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	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:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44314