

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå				Retningslinje			
HACCP- Varelevering avdelinger								Side 1 av 5			
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-41				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	
1. Varebestilling	A	Feilbestilling fører til mangelfullt skille mellom allergenholdig og allergenfri mat	Ansatte på avdelingen har ikke fått nødvendig opplæring. Forglemmelse.	Opplæring av ansatte i bestilling av varer fra kjøkken. Opplæring i Procurement.	M	L			L	N					GF	

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: 	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44315
---	--	---	--	--------------------------

 SØRLANDET SYKEHUS		Klinikknivå				Retningslinje				
HACCP- Varelevering avdelinger						Side 1 av 5				
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-41			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						
		Fare	Årsak		Kons	Sans	H	M	L	1	2	3	4	K	KKP/KF/ GF	
1. Varebestilling	A	Feilbestilling fører til mangelfullt skille mellom allergenholdig og allergenfri mat	Ansatte på avdelingen har ikke fått nødvendig opplæring. Forglemmelse.	Opplæring av ansatte i bestilling av varer fra kjøkken. Opplæring i Procurement.	M	L			L	N						GF

Utarbeidet av: Camilla Johansen		Fagansvarlig: Brynjar Johansen		Verifisert av: □		Godkjent av: Elin L. Østerberg		Dok.nr: D44315	
------------------------------------	--	-----------------------------------	--	---------------------	--	-----------------------------------	--	-------------------	--

 SØRLANDET SYKEHUS				Klinikknivå				Retningslinje			
HACCP- Varelevering avdelinger								Side 1 av 5			
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-41				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	
3. Pakking av varer til avdeling	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier der i blant Listeria monocytogene	Varene oppbevares i romtemperatur i for lang tid under pakking Temperaturstigning i varer under pakking	Opplæring av ansatte. Temperaturkontroll.	H	M		M		J	J			N	KF	

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: 	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44315
---	--	---	--	--------------------------

HACCP- Varelevering avdelinger

Side 1 av 5

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-41

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	
4. Kjøling (sval)	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier der i blant Listeria monocytogene	Temperaturen i svalen er for høy. For høy temperatur i varene ved kjølelagring	Temperaturkontroll av sval jevnlig for å sikre riktig temperatur	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:
D44315

HACCP- Varelevering avdelinger

Side 1 av 5

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-41

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	
5. Distribuering	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier der i blant Listeria monocytogene	For lang tid før varer plasseres i kjøleenhet hos mottaker. Temperaturstigning i varer under distribuering	Opplæring av ansatte. Temperaturkontroll i avdeling.	H	L		M		J	J			N	KF	

Utarbeidet av:
Camilla Johansen

Fagansvarlig:
Brynjar Johansen

Verifisert av:

Godkjent av:
Elin L. Østerberg

Dok.nr:
D44315