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. Bestille varer	B	Varer fra ikke godkjent leverandør inneholder sykdomsfremkallende bakterier blant annet Listeria	Bestiller varer fra en annen/ ny leverandør. Leverandør har ikke et fungerende IK- Mat system	Oppdatere oversikt over godkjente leverandører. Ansatte som bestiller må ha god opplæring. Kontroll av at leverandører som brukes har et fungerende IK- Mat system	H	L		**M**		N					GF
	B	Mottak av spiseklare ferdigretter som er kontaminert med Listeria monocytogenes, og som ikke skal bearbeides før servering	Svikt i rutiner hos levrandør I temperatur og under lagring.	Bestiller kun varer fra leverandører som kan fremlegge IK- Mat system med HACCP på forespørsel	H	M		**M**		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
2. Varemottak/ varekontroll	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i varer	Varene står for lenge i romtemperatur etter mottak. For lang tid før varene settes på kjøl og frys.	Temperaturkontroll ved varemottak. Opplæring av ansatte. Sette kjøle- og frysevarer inn på kjøl og frys så raskt som mulig etter mottak	H	M	**H**			J	J			N	**KF**
	B	Varer kontamineres med L. monocytogenes fra omgivelsene.	L. monocytogenes kan ha etablert reservoar i lokalet, og kan kontaminere varer som er ufullstendig/ mangelfullt emballert.	God orden og bra renhold i varemottaksområdet. Kontroll av at mottatte varer har hel og uskadet emballasje.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**
	F	Fremmedlegemer tilføres matvarer.	Emballasjen er brutt, skadet eller ødelagt under transport eller lasting.	Kontroll av varer ved mottak: hel emballasje, uten synlige skader.	M	L		**M**		J	N	J	N	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
3. Utpakking og emballasje	B	Ytteremballasje som kilde til forurensing med sykdomsfremkallende bakterier.	Ytteremballasjen er uren, og kan føre med seg sykdomsfremkallende bakterier inn i ren sone.	Ytteremballasje plasseres på trillebord, og tas inn i produksjonsområdet. Ytteremballasje plasseres aldri på produksjonsbenk.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**
	B	Emballasje tiltenkt bruk til næringsmidler oppbevares der det er fare for forurensing med sykdomsfremkallende bakterier	Emballasje til næringsmidler blir lagret i uren sone. Lagres i nærheten av forurensede områder.	Emballasje som skal brukes til næringsmidler skal være godkjente til dette formål. Oppbevares i rene soner.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**

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. Grønnsakskjøl	B	Frukt og grønt er kontaminert med L. monocytogenes	Rester av jord. Friske urter, jordbær, purre, salater, gulrøtter etc. L. monocytogenes har sitt naturlige reservoar i jorda.	Kontroll av at varene er synlig rene før de plasseres på kjølerom.	H	L		**M**		J	N	N			GF
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier til matvarer.	Uorden og dårlig renhold kan føre til kryssforurensing av frukt og grønt. Skadedyr medfølger varene, eller tilføres fra omgivelsene	Renholdsrutiner. Plassering av varer på kjølerom for å unngå kryssforurensing. Rutine for skadedyrkontroll.	H	L		**M**		J	N	J	N	N	**KF**
	F	Tilførsel av fremmedlegemer som sand, jord, plast etc. til matvarer	Ødelagt emballasje, samt at mye frukt og grønt oppbevares i åpne kasser. Forurensing fra omgivelsene. Mangelfullt vedlikehold.	Renholdsrutiner. Plassering av varer. Rutiner for vedlikehold.	M	L			**L**	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
5. Meierikjøl	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	For høy temperatur på kjølerom/ brudd på kjølekjede, og eventuelle bakterier kan vokse..	Rutine for temperaturkontroll av kjøleenheter. Ansatte må få opplæring i temperaturkontroll og hvilke temperaturkrav som gjelder	H	M		**M**		J	J			N	**KF**
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	Kryssforurensing mellom ferdige produkter og råvarer. Ødelagt/ skadet emballasje.	Lagre råvarer og ferdige produkter adskilte på kjølerommet. Emballere alle varer tilstrekkelig.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**
	F	Tilførsel av fremmedlegemer i matvarer	Ødelagt/ skadet emballasje. Forurensing fra omgivelsene. Mangelfullt vedlikehold	Renholdsrutiner. Plassering av varer. Rutiner for vedlikehold	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**

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. Frys	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer	Temperaturen i fryserommet er høyere enn oppsatt krav. Fryserom virker ikke som det skal. For høy temperatur i lang tid.	Temperaturkontroll for å sikre riktig temperatur i enheten. Rutine for vedlikehold og service på enhetene. Opplæring av ansatte.	M	L		**M**		J	J			N	**KF**

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
7. Diverse- kjøl	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier på grunn av for høy temperatur	Temperaturen i kjølerommet er høyere enn i oppsatt krav.	Rutine for temperaturkontroll i kjøleenhetene. Opplæring av ansatte.	M	L		**M**		J	J			N	**KF**
	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i matvarer.	Kryssforurensing mellom ferdige produkter og råvarer. Ødelagt/ skadet emballasje.	Lagre råvarer og ferdige produkter adskilte på kjølerommet. Emballere alle varer tilstrekkelig. Opplæring av ansatte.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**
	F	Tilførsel av fremmedlegemer i matvarer	Ødelagt/ skadet emballasje. Forurensing fra omgivelsene. Mangelfullt vedlikehold	Renholdsrutiner. Plassering av varer. Rutiner for vedlikehold	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**

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
8. Tørrvarelager	B	Tilførsel av sykdomsfremkallende bakterier i tørrvarer via skadedyr eller omgivelsene	Skadedyr ødelegger emballasje og tilfører bakterier. Varer uten tilfredsstillende emballering, og forurensing fra miljøet.	Varer må lagres opp fra gulvet. Emballasjen må være hel. Rutiner for skadedyrkontroll.	H	L		**M**		J	J			N	**KF**
	F	Tilførsel av fremmedlegemer i tørrvarer	Mangelfull emballasje. Tilstedeværelse av skadedyr. Knust glass, plastbiter, sand etc. fra omgivelsene	Orden og renhold på tørrvarelager. Vedlikeholdsrutiner på tørrvarelager. Kun lagring av emballerte varer. Skadedyrkontroll.	M	L			L	N					GF
	K	Tilførsel av kjemikalier til tørrvarer	Mangelfull emballasje, skadet/ ødelagt emballasje. Søl med rengjøringsmidler over på uemballerte tørrvarer.	Gode rutiner for renhold og orden. Opplæring av ansatte i bruken av rengjøringsmidler og andre kjemikalier.	M	L			L	N					GF
	A	Tilførsel av allergener til tørrvarer	Allergener kommer over i allergenfrie produkter på grunn av skadet/ ødelagt emballasje og dårlig vareplassering	Opplæring av ansatte. Vareplassering for å unngå kryssforurensing med allergener. Kun lagring av emballerte produkter.	H	M	**H**			J	J			N	**KF**

- Trinnene 1- 7 i fareanalysen/ risikovurderingen for Varemottak og lagring er felles for alle fremstillingsprosesser som utføres på Sørlandet Sykehus HF. De påfølgende fareanalysene/ risikovurderingene som er utført for Varm- fyll, Kok- kjøl, Kok- server, Sous Vide og Kald mat inneholder ikke trinn 1-7, men starter ved tilberedningsprosessene.
- 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