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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Tilberedning av råvarer (vasking, skrelling, kutting)	B	Tilstedeværelse av sykdomsfremkallende bakterier på råvarene og listeria	Grønnsaker som vokser i jorda kan være forurenset 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	**KF**

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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**
	F	Inntak av vann ved tining i kaldt vannbad. Tilførsel av fremmedlegemer ved tining.	Skadet/ ødelagt emballasje forårsaker vanninntak. Skitt, emballasjerester, insekter kommer over i maten.	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**

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Koking av grønnsaker 3. Damping av fisk	B	Overlevelse og/ eller 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

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Oppvarming/ koking.	B	For lav temperatur i fiskesuppa under koking; overlevelse av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant Listeria monocytogenes.	For kort varmebehandling/ koking og ved for lav temperatur. Ansatte mangler kunnskap om temperatur og tid.	Alle ansatte må kjenne rutine for varmebehandling/ koking og temperaturkrav. Temperaturkontroll.	H	M	**M**			J	J			J	**KKP**

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Pakking (sveiselist)	B	Overlevelse og vekst av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant L. monocytogenens	Ikke høy nok temperatur i produkt til å inaktivere L. monocytogenes ved fylling og hviletid (desinfisering av pose).	Rutine for opplæring Rutine for temperaturkontroll Rutine for personlig hygiene	H	M	**H**			J	J			J	**KKP**
	B	Tilførsel og/ eller overlevelse av sykdomsfremkallende bakterier, deriblant L. monocytogenes.	Forurensing med L. monocytogenes fra miljøet under manuell fylling i poser. Forurensing via redskaper.	Rutine for renhold av redskaper og utstyr. God kunnskap om hygiene ved fylling i poser. Rutine for opplæring	H	L		**M**		J	N	J	N	N	**KF**
	B	Tilførsel og vekst av sykdomsfremkallende bakterier	Utette poser 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**

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. 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.	Rutine for opplæring Rutine for nedkjøling Rutine for temperaturkontroll	H	M	**H**			J	N	J	N	J	**KKP**
	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 tildekt på blåsekjøl.	M	M		**M**		J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Merking og lagring	B	Vekst av sykdomsfremkallende bakterier deriblandt Listeria monocytogenes.	Manglende opplæring. Glemt å merke med produksjons- og holdbarhetsdato og siste utleveringsdato. Umerkede produkter på kjølelager Mangler dato og holbarhetstid	Rutine for opplæring Rutine for merking Rutine for lagring og varerullering	M	M		**M**		J	N	N			GF

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. Merking for avdeling	B	Vekst av sykdomsfremkallende Bakterier.	Gir produktet for lang holdbarhet. Setter holdbarheten ut fra feil dato. Feil merking med holdbarhet på poser som skal leveres til avdelinger	Alle ansatte har opplæring i hvor lang holdbarhet ulike produkter har. Holdbarhetsoversikten må være oppdatert.	M	M		**M**		J	N	N			GF

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

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. 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.