

## HACCP-analyse

Råvarer	Fare	Årsak	Forebyggende tiltak	S	K	R	CCP/KP/BK
Varer fra dagligvare-grossist	Klemskader	Grossist stabler varer feil Transportuhell	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	1	1	1	<b>Basis kontroll 1</b> Vurdering av leverandører
	Muggbefengte varer	Manglende/dårlige kontrollrutiner ved pakking	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	1	2	2	
	Dårlig mikrobiologisk kvalitet/holdbarhet	Feil hos leverandør For høy transporttemperatur	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	1	3	3	
	Lekkasjer fra flytende varer som ødelegger andre varer	Transportskade/ Klemskade	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	1	1	1	<b>Kontrollpunkt 6</b> Mikrobiologisk kontroll av egenprodusert mat
Vacumpakket pålegg	Listeria til stede i vare	Produksjonsforhold hos leverandør	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører Innhenting av analyserapporter fra leverandører	1	4	4	<b>Kontrollpunkt 7</b> Mikrobiologisk kontroll av vann
Varer fra grønnsaks-grossist	Dårlig kvalitet på varer - Muggbefengt - Overmoden - Frostskader	Manglende/dårlige kontrollrutiner ved pakking Feil temperatur ved transport	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	2	2	4	
	Varer fra Tine	Transportskade	Feilpakking/dårlig sikring Transportuhell	2	1	2	
	Dårlig mikrobiologisk kvalitet/holdbarhet	Feil hos leverandør For høy transporttemperatur	God kommunikasjon med leverandør. Bruke faste godkjente leverandører	1	3	3	
Vann	Forurensning pga ledningsbrudd eller svikt i lokalt vannverk		Visuell kontroll av vann Rengjøring av siler på tappepunkter	1	3	3	<b>Kontrollpunkt 8</b> Innhente godkjenningsbevis
Emballasje	Kjemisk innhold i materialer Eksponert for forurensning	Feil hos produsent Feil lagring	Innhente godkjenningsbevis på at primæremballasje (direkte kontakt med mat) er godkjent. All åpnet emballasje lagres med bunnen opp	1	3	3	

**Generelle farer som gjelder for de fleste av trinnene i produksjonsprosessen:**

<b>Fare</b>	<b>Årsak</b>	<b>Forebyggende tiltak</b>	<b>S</b>	<b>K</b>	<b>R</b>	<b>CCP/KP/BK</b>
Tilførsel av fremmedlegemer	Dårlig orden Dårlig vedlikehold Dårlig renhold Dårlig personlig hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilrettelegging for god orden</li> <li>Etterleve renholdsplan og vedlikeholdsplan</li> <li>Tildekke, emballere varer</li> <li>Etterleve hygienereglement</li> </ul>	1	2	2	<b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon
Tilførsel, vekst og formering av sykdomsfremkallende mikroorganismer - Eks Listeria Monocytogenes - Staphylococcus Aureus	Finnes i råvarer For høy lagringstemperatur Dårlig personlig hygiene Dårlig renhold Råvarer oppbevares for lenge ved feil temperatur Varmebehandling ikke tilfredsstillende Besøkende etterlever ikke besøksreglement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benytte faste godkjente leverandører</li> <li>Temperaturkontroll av kjølerom- gode renholdsrutiner</li> <li>Mottakskontroll</li> <li>Visuell og sensorisk kontroll av råvarer</li> <li>Etterleve renholdsplan og hygienereglement</li> <li>Opplæring i næringsmiddelhygiene</li> <li>Overholde soneinndeling</li> <li>Overholde besøksreglement</li> </ul>	1	4	4	<b>Kontrollpunkt 1</b> Mottakskontroll <b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon <b>Kontrollpunkt 3</b> Temperatur kjøle- og fryseenheter <b>Kontrollpunkt 4</b> Temperaturkontroll oppvaskmaskin
Produksjon av toksiner	Oppbevaring i for høy temperatur over for lang tid		2	3	6	<b>Kontrollpunkt 5</b> Kontroll av varmebehandling <b>Kontrollpunkt 6</b> Mikrobiologisk kontroll av råvarer og ferdige varer <b>Kontrollpunkt 8</b> Mikrobiologisk kontroll av renhold
Forurensning med allergener i allergenfrie varer	Forhold hos leverandør Manglende system på egne lager Dårlig rengjort produksjonsutstyr	<ul style="list-style-type: none"> <li>Benytte faste godkjente leverandører</li> <li>Gode rutiner for skille av varer med og uten allergener</li> <li>Etterleve renholdsplan</li> <li>Opplæring i allergenhygiene</li> </ul>	1	4	4	<b>Kontrollpunkt 1</b> Mottakskontroll <b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon
Tilførsel av vaske- og desinfeksjonsmidler eller smøremidler til produkter	Utilfredsstillende skylling etter vask Ikke næringsmiddel-godkjente midler Feil lagring	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skyll godt etter vask</li> <li>Bruk næringsmiddelgodkjente midler</li> <li>Lagre adskilt fra næringsmidler og produksjon</li> </ul>	1	2	2	<b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon

## Spesifikke farer for det enkelte trinn

Trinn	Fare	Årsak	Forebyggende tiltak	S	K	R	CCP/KP/BK
Varemottak	Se vurderinger av de enkelte råvaregruppene		Visuell mottakskontroll - Kvalitet - Dato				<b>Kontrollpunkt 1</b> Varemottak
	Sykdomsfremkallende mikroorganismer tilføres produksjonsmiljøet	Urene paller, skitne hjul, vogner, ytteremballasje	Fjerne transportemballasje i varemottak Desinfisere hjul på transportbærere som skal inn i produksjonslokaler/lagerlokaler	1	3	3	<b>Basis kontroll 2</b> Visuell/sensorisk kontroll av varer før bruk
		Besøkende overholder ikke besøksregler	Benytte besøksantrekk	1	3	3	
	Sykdomsfremkallende mikroorganismer formerer seg i varene	Feil transporttemperatur	Benytte faste leverandører Temperaturkontroll ved mistanke om feil	1	3	3	
Tørrvare-lager	Insekter vokser i varene	Finnes i råvaren	Benytte faste leverandører Renhold Varerullering	1	2	2	
Kjølelager	Vekst og formering av sykdomsfremkallende mikroorganismer	For høy temperatur	Opplæring Følge nedkjølingsrutiner Vedlikehold av kjølemaskineri	1	3	3	<b>Kontrollpunkt 3</b> Temperatur kjøle- og fryseenheter
Fryserom	Fryseskader Uttørking av varer Harskning	Ustabil temperatur	Vedlikehold Emballering av varer	1	1	1	<b>Basis kontroll 2</b> Visuell og sensorisk kontroll av varer før bruk
Innfrysing	Overlevelse og vekst av sykdomsfremkallende mikroorganismer	For langsom innfrysing	Varer avkjøles grundig før innfrysing  Spre varene utover	1	3	3	<b>Basis kontroll 5</b> Observere produksjonsrutiner
Tining	Sykdomsfremkallende mikroorganismer vokser og formerer seg	Tining ved for høy temperatur	Opplæring  Tine i kjølerom/vannbad	1	3	3	<b>Basis kontroll 5</b> Observere produksjonsrutiner

Fare		Årsak	Forebyggende tiltak	S	K	R	CCP/KP/BK
Bearbeiding	Se generelle farer						
Pakking Sous- vide	Se generelle farer						
Varme- behandling i emballasje	Sykdomsfremkallende mikroorganismer overlever og vokser	Temperatur ikke høy nok Ikke lang nok tid	Opplæring Følge rutiner Kontrollere Ev. etterbehandle	2	3	6	<b>Kontrollpunkt 5</b> Kontroll av varmebehandling (Gjennomstekt/ gjennomkokt)
Varme- behandling	Sykdomsfremkallende mikroorganismer overlever	Temperatur ikke høy nok Ikke lang nok tid	Opplæring Følge rutiner Kontrollere Ev. etterbehandle	2	3	6	<b>Kontrollpunkt 5</b> Kontroll av varmebehandling (Gjennomstekt/ gjennomkokt)
Nedkjøling emballert mat	Vekst og formering av mikroorganismer	Varme varer tildekkes/emballeres For lang tid før kjøling iverksettes For mange poser i nedkjølingskar	Opplæring Følge nedkjølingsrutiner	2	3	6	<b>Basis kontroll 5</b> Observere produksjonsrutiner
Nedkjøling uemballert mat	Vekst og formering av mikroorganismer	For langsom nedkjøling	Kontroller kjernetemperatur	2	3	6	<b>Kontrollpunkt 5</b> Kontroll av varmebehandling (Gjennomstekt/ gjennomkokt)
	Tilførsel av mikroorganismer	Uren termometer	Desinfiser termometer	1	2	2	<b>Basis kontroll 4</b> Visuell kontroll av vaskeresultat
	Tilførsel av fremmedlegemer	Urene vifter	Renhold				
Pakking Kok-kjøl	Sykdomsfremkallende mikroorganismer overlever og vokser	Utette pakninger Feil program	Opplæring Kontrollere Velg riktig program	1	3	3	<b>Basis kontroll 7</b> Visuell kontroll av sveis
<b>Trinn</b>	<b>Fare</b>	<b>Årsak</b>	<b>Forebyggende tiltak</b>	<b>S</b>	<b>K</b>	<b>R</b>	<b>CCP/KP/BK</b>

Slicing av kalde steker og liknende	Sykdomsfremkallende mikroorganismer tilføres og vokser, eks Listeria	Dårlig rengjort slicemaskin	Vasker og desinfisere slicemaskinen før bruk og etter bruk	1	4	4	<b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon <b>Kontrollpunkt 6</b> Mikrobiologisk kontroll av råvarer og ferdige varer  <b>Kontrollpunkt 8</b> Mikrobiologisk kontroll av renhold
		For lang oppbevaring i romtemperatur	Opplæring	1	4	4	
Pakking/ Porsjonering	Vekst og formering av mikroorganismer Tilføring av fremmedlegemer og allergener	Urent utstyr/emballasje Dårlig hygiene	Opplæring Følge rutiner	1	4	1	<b>Basis kontroll 5</b> Observere produksjonsrutiner
Transport av kald mat til Valderøy, Vigra og Godøy Omsorgs-distrikt	Mikroorganismer vokser og formerer seg	For høy temperatur i bil	Benytt kjøleelementer på varme dager Benytt riktig emballasje	1	3	1	<b>Kontrollpunkt 11</b> Temperaturkontroll transport av mat

Trinn	Fare	Årsak	Forebyggende tiltak	S	K	R	CCP/KP/BK
Manuell vask	Vasker for dårlig	For dårlig forvask Feil dosering på vaskemiddel Feil temperatur	Opplæring i oppvaskrutiner	1	3	3	<b>Basis kontroll 4</b> Visuell kontroll av vaskeresultat <b>Kontrollpunkt 10</b> Temperatur varmt vann
	Desinfiserer for dårlig	For dårlig vask Temperatur ikke høy nok, tida er for kort		1	3	3	
	Tilfører forurensninger etter vask og desinfeksjon	Uklar soneinndeling Manglende oppmerksomhet		1	3	3	<b>Kontrollpunkt 2</b> Hygieneinspeksjon
Oppvask-maskin	Vasker for dårlig	For dårlig forvask Feil dosering på vaskemiddel Feil temperatur	Opplæring i oppvaskrutiner Regelmessig rengjøring av dyser	1	3	3	<b>Basis kontroll 4</b> Visuell kontroll av vaskeresultat <b>Kontrollpunkt 4</b> Temperatur oppvaskmaskin
	Desinfiserer for dårlig	For dårlig vask Temperatur ikke høy nok, tida er for kort	Opplæring i oppvaskrutiner Regelmessig rengjøring av dyser	1	3	3	<b>Basis kontroll 4</b> Visuell kontroll av vaskeresultat <b>Kontrollpunkt 4</b> Temperatur oppvaskmaskin

Slutt-produkt	Fare	Årsak	Forebyggende tiltak	S	K	R	CCP/KP/BK
Kald mat (Spiseklar mat)	Sykdomsfremkallende mikroorganismer til stede i produkt f.eks Listeria Monocytogenes	Med råvarene eller tilført underveis i produksjonsprosess	Gode råvarer Gode produksjonsrutiner Opplæring	1	3	3	<b>Kontrollpunkt 6</b> Mikrobiologisk stikkprøve
	Insekter og fremmedlegemer til stede i produkt			1	2	2	<b>Basis kontroll 3</b> Visuell kontroll av produksjons-forhold
Varm mat	Sykdomsfremkallende mikroorganismer til stede i produkt	Varmebehandling ikke tilfredsstillende gjennomført	Gode råvarer Gode produksjonsrutiner Opplæring	1	3	3	<b>Basis kontroll 3</b> Visuell kontroll av produksjons-forhold
	Insekter og fremmedlegemer til stede i produkt	Med råvarene eller tilført underveis i produksjonsprosess		1	2	2	