

Information om faroanalys

HACCP - Faroanalys

Enligt artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska livsmedelsföretagare upprätta en faroanalys över sin verksamhet. Syftet med en faroanalys är att den som hanterar livsmedel själv ska känna till vilka faror som kan uppkomma i den egna verksamheten, och hur man ska göra för att förhindra att dessa faror orsakar skada hos konsumenten. En faroanalys grundar sig på principerna inom "HACCP" – "Hazard Analysis & Critical Control Point".

Riskerna brukar delas in i fyra olika grupper: *mikrobiologiska*, *kemiska*, *fysikaliska* och *allergena* faror. Till de mikrobiologiska farorna hör bakterier, virus, svampmögel och parasiter. Kemiska faror kan vara till exempel bekämpningsmedelsrester på grönsaker men kan också uppstå då livsmedel kommer i kontakt med exempelvis rengöringsmedel. Fysikaliska faror kan t.ex. vara metallbitar eller glas som hamnar i livsmedel. Allergener är sådana ämnen som framkallar allergiska reaktioner, de förekommer i t.ex. nötter, vetemjöl och mejeriprodukter.

För att kunna identifiera vilka faror som finns bör du analysera hela din verksamhet, från inköp av varor till servering/leverans till kunden. Riskerna ska värderas och följas av en åtgärd för att undanröja faran. Vissa faror som bedöms som allvarliga kan säkras med kontroller, t.ex. temperaturkontroller.

Eftersom alla verksamheter ser olika ut är det väldigt viktigt att du själv går igenom din verksamhet och hittar alla farorna. Egenkontrollen utformas sedan för att förhindra att farorna uppstår. Faror som måste vara under kontroll för att konsumenten inte ska skadas kallas *kritiska kontrollpunkter - CCP*. För varje kritisk kontrollpunkt måste gränsvärden finnas, i exemplet nedan måste kycklingen upphettas till en viss temperatur under en viss tid. Kontrollpunkterna måste även övervakas och åtgärder för vad som görs om gränserna över- eller underskrids måste finnas.

Exempel:

Tillagning av rå kyckling bedöms vara en kritisk kontrollpunkt eftersom konsumenten riskerar att bli matförgiftad om kycklingen inte upphettats tillräckligt.

Kontrollpunkt:

Vid tillagning av kyckling kontrolleras kärntemperaturen med insticksgivare.

Kontrollen utförs alltid vid tillagning från nytt recept, därefter minst två gånger i veckan. Kontrollen dokumenteras i checklistan. **Gränsvärde:** Kycklingråvara måste hålla en temperatur på minst +72°C i minst en minut. **Åtgärd:** Nås inte temperaturen förlängs tillagningstiden tills temperaturen är uppnådd. **Övre gränsvärde:** Temperaturen bör inte överstiga +85°C, då blir kycklingen torr och kan inte användas till rätten. (Kvalitetsnorm) **Åtgärd:** Kycklingen kasseras.

Exempel:

Faroanalys mottagning av varor

Fara 1: Mikrobiologiska risker om kylvaror blir stående på lastkajen för länge och kylkedjan bryts. Risken bedöms som hög.

Fara 2: Skadedjur kan ta sig in i lokalen om porten till varumottagningen står öppen för länge. Risken bedöms som medelhög.

Fara 3: Kemisk förorening om livsmedel tas emot samtidigt som kemikalier. Risken bedöms som låg.

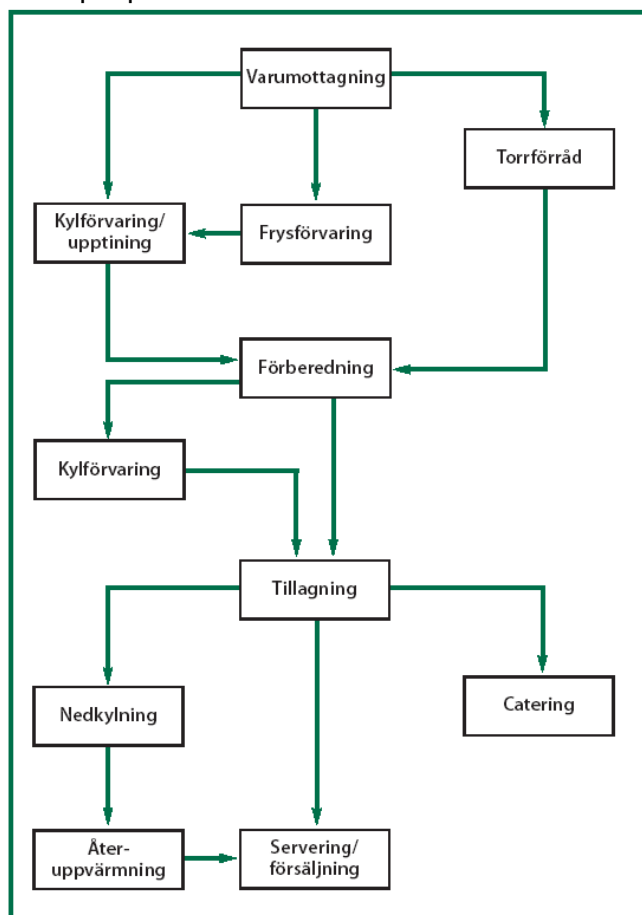
Åtgärd 1: Personalschemat anger vem som är ansvarig för mottagning av varor. Denne kontrollerar tid och temperatur vid ankomsten. (Kontrollpunkt)

Åtgärd 2: Lastkajen hålls ren och varor tas om hand av tillgänglig personal så fort de anländer. **Åtgärd 3:** I första hand tas förpackningar med livsmedel in i lokalen och placeras på lager. Därefter kemtekniska varor.

Så kan du upprätta en faroanalys

1. Gör gärna ett flödesschema över alla steg i processen för att få en god överblick över vilka steg just din verksamhet har (t.ex. från inköp till servering eller försäljning).
2. För varje steg går du igenom vilka eventuella hälsofaror som kan uppkomma. Det kan vara mikrobiologiska faror (t.ex. bakterier från personal), kemiska faror (t.ex. bekämpningsmedel, rengöringsmedel), fysiska faror (t.ex. glassplitter från lysrör) eller allergena faror (t.ex. nötter/gluten/mjök m.m. i livsmedel som inte ska innehålla detta).
3. För varje steg, beskriv vilka åtgärder som vidtas för att kontrollera ovan nämnda faror (t.ex. temperaturkontroller, rengöringskontroller m.m.).
4. Gör en värdering av vilka steg i hanteringen som är kritiska kontrollpunkter och därmed behöver övervakas varje gång de genomförs (t.ex. temperaturkontroller vid tillagning, nedkyllning, varmhållning m.m.).

Exempel på ett flödesschema:



På följande sidor följer ett exempel på vilka risker som kan finnas vid olika hanteringssteg och hur en faroanalys kan se ut. Tänk dock på att det endast är ett exempel. Det är viktigt att din faroanalys anpassas till den verksamhet du bedriver. För vissa verksamheter bedöms det som orimligt att upprätta en skriftlig faroanalys eftersom riskerna förknippade med livsmedelshanteringen är väldigt små. Det kan exempelvis vara mindre kiosker och butiker som enbart hanterar förpackade livsmedel.

Faroanalys

Mikrobiologiska faror: Bakterier, svampar, virus.

Kemiska faror: Rengöringsmedel, diskmedel, smörjolja, målarfärg m.m.

Fysiska faror: Glasbitar, träflisor, plastbitar, plåster, smycken m.m.

Allergener: Det man kan få en allergisk reaktion mot, t.ex. mandel, jordnötter, gluten, laktos, sojaprodukter, mjölkprotein m.m

Process	Hälsofara	Orsak	Förebyggande åtgärd	Kritisk kontrollpunkt (CCP)? Ja/Nej
Inköp	Fysikaliska och kemiska faror	Fel förpackningsmaterial	Ställ krav på leverantören	Nej
Mottagning av frys- och kylvaror	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur, för lång tid i felaktig temperatur	Noggranna mottagningskontroller	Nej
	Fysikaliska faror	Trasiga förpackningar	Kontrollera emballage vid mottagning av varor	
Mottagning av torrvaror	Förekomst av mikroorganismer, fysikaliska och kemiska faror	Skadedjur, trasiga förpackningar m.m.	Kontroll av emballage och varor vid mottagning	Nej
Frys- och kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För hög förvaringstemperatur	Kontinuerligt övervaka temperaturer i kylar/frysar	Nej
Torr förvaring	Kontaminering av t.ex. allergener, smuts, andra föremål etc.	Golvförvaring Ej tillräckligt förslutna förpackningar	Ingen golvförvaring. Säkerställ att förpackningar som är avsedda för specialkost inte kommer i kontakt med	Nej
Upptining	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur	Tina upp livsmedel i kylskåp.	Nej
Beredning	Kontaminering av mikroorganismer	Dålig hygien el. rengöring av arbetsbänkar, redskap, utrustning etc.	Rutiner för personlig hygien följs. Rutiner för rengöring följs.	Nej
	Kontaminering av kemikalier	"Överlevnad" av mikroorganismer	Jordiga grönsaker sköljd och rensas noga. Livsmedel tas	
Tillagning	Överlevnad av mikroorganismer Fysiska faror Kontaminering av allergener	För låg temperatur, för kort tid Fysiska faror från personalen Kontaminering via t.ex. redskap, arbetskläder, utrustning m.m.	Tillräcklig kontroll av temperatur Rutin för personalhygien följs Redskap och utrustning rengörs noggrant	Ja, se sammanställning av CCP
Nedkylning	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid vid för hög temperatur innan livsmedlet är nedkyllt	Snabb nedkylning	Ja, se sammanställning av CCP
Kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid, för hög temperatur	Rutin för kyl- och frys förvaring följs, temperaturövervakning, service av utrustning	Nej
	Kontaminering av mikroorganismer	Dålig rengöring, dålig separering	Bra rutiner för separering/förvaring/hantering följs	
Återuppvärmning	Överlevnad av mikroorganismer	För låg temperatur, för kort tid	Tillräcklig tid och temperatur	Ja, se sammanställning av CCP
Varmhållning	Tillväxt och/eller kontaminering av Mikroorganismer	För låg temperatur, för lång tid	Tillräcklig temperatur	Ja, se sammanställning av CCP
Servering	Kontaminering	Dålig hygien	Rutiner för personlig hygien följs	Nej
Servering av specialkost	Allergener: Felaktig servering av Allergikost	Fel märkning Gäst tar mat från fel kärl	Säkerställ att innehåll stämmer överens med det verkliga	Nej

Sammanställning av kritiska kontrollpunkter (CCP)

Hanteringssteg	Kritisk gräns	Övervakningsrutiner			Korrigerande åtgärder	Dokumentation
		Vad	När	Vem	Vad	Var och när
Värmebehandling	Kärntemperatur över +70°C.	Temperaturövervakning	Dagligen	Den som lagar maten	Fortsätt värm till kärntemperatur +70°C	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.
Varmhållning	Temperatur över +60°C. Ej längre än 2 timmar.	Tid- och temperaturövervakning	Dagligen	Serveringspersonal	Återuppvärm till >70°C. Mer än 2 timmar = kasseras.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.
Nedkylning	< +8°C inom max 4 timmar.	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som kyler ned maten.	> +8°C efter 4 timmar = kasseras.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.
Återuppvärmning	Kärntemperatur över + 70°C	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som bereder maten.	Fortsätt värm tills kärntemperaturen +70°C nås.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.