

Exempel på faroanalys med kritiska styrpunkter

Mikrobiologiska faror: Bakterier, svampar, virus och parasiter.

Kemiska faror: Rengöringsmedel, diskmedel, bekämpningsmedelsrester osv.

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

Allergener: Ämnen som framkallar allergiska reaktioner, förekommer i t.ex. nötter, jordnötter, fisk, skaldjur, mjölkprotein osv. Se bilaga II i förordningen (EG) 1169/2011.

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
Torrforvaring	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
Uptining	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur	Tina upp livsmedel i kylskåp.	Nej
Beredning	Kontaminering av mikroorganismer Kontaminering av kemikalier	Dålig hygien el. rengöring av arbetsbänkar, redskap, utrustning etc.	Rutiner för personlig hygien följs. Rutiner för rengöring följs.	Nej
	"Överlevnad" av mikroorganismer	Ej tillräcklig sköljning av grönsaker. Förvaring i rumstemperatur under för lång tid.	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 personhygien 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 nedkylt	Snabb nedkylning	Ja, se sammanställning av CCP
Kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid, för hög temperatur	Rutin för kyl- och frysförvaring 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	Overvakningsrutiner			Korrigerande åtgärder	Dokumentation
		Vad	När	Vem	Vad	Var och när
Värmebehandling	Kärntemperatur över +70°C.	Temperaturövervakning	Dagligen	Den som lagar maten	Fortsätt värma till kärntemperatur +72°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 6 timmar.	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som kyler ned maten.	> +8°C efter 6 timmar = kasseras.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.
Återuppvärmning	Kärntemperatur över + 70°C	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som bereder maten.	Fortsätt värma tills kärntemperaturen +70°C nås.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.