

Information om faroanalys och haccp för livsmedelsföretagare i Vallentuna kommun

Det finns en mängd faror förknippade med livsmedel. Varje moment i hanteringen och varje ingrediens kan utgöra en grund för matförgiftning. Livsmedelslagstiftningen säger att alla livsmedelsföretag ska inrätta och använda ett system för egenkontroll baserat på haccp-principerna (*haccp: hazard analysis and critical control points*). Det grundläggande steget är att utföra en **faroanalys** som ska ligga till grund för företagets egenkontrollprogram. En väl utförd faroanalys visar att företagaren är medveten om de faror som är förenade med den egna verksamheten samt att personalen har den kunskap och de rutiner som krävs för att undvika dessa faror. Utbildning inom livsmedelshygien är nödvändigt för att kunna genomföra en faroanalys.

Faroanalys (*hazard analysis*)

En faroanalys är ett dokument som på ett systematiskt sätt tar upp de tänkbara faror som kan finnas i en verksamhet. Först anges alla delmoment som finns i verksamheten, från inköp och varumottagning till servering,

försäljning och avfall. Sedan noteras de tänkbara biologiska, fysikaliska och kemiska farorna i varje moment. Vid varje fara anges en eller flera förebyggande åtgärder som skall säkerställa att faran inte uppkommer, samt vem som är ansvarig för att åtgärden sker enligt rutin (tabell 1). De förebyggande åtgärderna hamnar oftast inom ramen för grundförutsättningarna och skall därför finnas med i företagets egenkontrollprogram.

Haccp-plan

Vid vissa moment i hanteringen eller med vissa råvaror kan det finnas faror som inte kan förebyggas. Vid dessa **kritiska kontrollpunkter** (*ccp: critical control points*) anges ett gränsvärde som inte får överskridas och övervaknings-frekvens, korrigerande åtgärder samt vem som är ansvarig anges. Ccp-punkterna med gränsvärden och kontrollåtgärder förs in på ett eget dokument (tabell 2). Alla ccp-punkter måste utföras enligt angiven frekvens samt journalföras. Om hanteringen eller andra faktorer ändras kan nya haccp-punkter tillkomma.

TABELL 1: EXEMPEL PÅ FAROANALYS

Moment	Fara	Förebyggande åtgärd	Ansvarig
Inköp	Ingredienser innehåller smitta, pesticidrester, metaller etc.	Köp enbart från godkända leverantörer. Kontrollera godkännandet varje år.	<i>Inköpsansvarig</i>
Torrförvaring	Tillväxt av bakterier i ingredienser under förvaring.	Maten förvaras i slutna förpackningar. Korrekt temperatur hålls i förrådet.	<i>Pelle</i>
	Kontamination från skadedjur.	Avtal finns med skadedjursfirma. Aktiv kontroll efter spår av skadedjur sker varje vecka.	<i>Ali</i>
Beredning av sallader	Kontamination från personal till livsmedel.	Personal följer hygienrutiner med handtvätt och arbetskläder. Personal arbetar inte vid magsjukdom.	<i>Beredningspersonal</i>
	Kontamination från råa livsmedel till ätfärdiga livsmedel.	Olika skärbrädor och knivar används. Kötthantering sker skilt i tid från annan hantering.	<i>Beredningspersonal</i>
Nedkylning av lasagne	Tillväxt av farliga bakterier på grund av för lång nedkylningstid.	Nedkylning sker enligt rutin. Finns ingen förebyggande åtgärd. Detta är en haccp-punkt (ccp nr: 1).	<i>Kocken</i>

TABELL 2: EXEMPEL PÅ HACCP-PLAN

Ccp-nummer	Moment	Kritiskt gränsvärde	Kontrollåtgärd	Frekvens	Korr. åtgärd	Ansvarig
1	Nedkylning av lasagne	+ 8°C på 4 timmar	Mät tid och temperatur	Vid varje nedkylning	Kassera maten	<i>Kocken</i>
3	Värmebehandling av hamburgare	+ 72°C	Kontrollera temperatur	Vid varje tillagning	Värm tills 72° uppnåtts	<i>Kocken</i>
4	Temperaturkoll	+ - 0° avvikelser	Kalibrera termometern	En gång i halvåret	Byt termometer	<i>Cilla</i>