**Exempel på hur en faroanalys kan se ut**

Livsmedelshygieniska risker är fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska risker.

* Fysikaliska risker kan t ex vara glas, metall, trä eller plast som av någon anledning hamnar i livsmedlet. Detta kan bl.a. bero på bristande underhåll av inredning och utrustning, trasigt emballage vid leveranser eller på bristande rutiner för personalhygien.
* Kemiska risker kan utgöras av rester av rengöringsmedel eller andra kemikalier, överdosering av konserveringsmedel, allergena ämnen, naturligt förekommande gifter i vissa livsmedel, rester av tungmetaller mm.
* Mikrobiologiska risker utgörs framför allt av bakterier, virus och mögelsvampar, som finns i livsmedlet eller tillförs via personal, skadedjur eller bristande rengöring.

**Faroanalys av de vanligaste hanteringsstegen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hanteringssteg** | **Risk** | **Förebyggande åtgärd** | **Kritisk styrpunkt (CCP) ja/nej** |
| Varumottagning | Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer pga för hög temperatur på kylvaror.Fysisk eller mikrobiell förorening avlivsmedel pga smutsigt eller trasigtemballage.Fysisk eller mikrobiell förorening avlivsmedel och beredningsutrymmen om inleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme. | Temperaturen på kylvarorkontrolleras vid varje leveransKontroll av att emballage är helt ochutan synbar smuts sker vid varjeleveransYtterkartonger får inte tas in direktvia beredningsutrymme, utanomslaget ska alltid tas av först | Nej, rutin för ankomstkontroll ska följasNej, rutin för ankomstkontroll ska följasNej, rutin för ankomstkontroll ska följas |
| Kylförvaring | Tillväxt av sjukdomsframkallandemikroorganismer pga för högförvaringstemperaturFörorening från råvara till färdig vara pga bristfälligt övertäckta livsmedel samt bristfällig åtskillnad av olika produkterFörorening från mikroorganismer pga dåligt rengjorda kylutrymmen | Temperatur kontrolleras dagligen. Alla livsmedel som förvaras i kylar ska vara övertäckta.Råa produkter, färdiglagad mat,grönsaker och mejeriprodukter skaförvaras åtskilda. Separata kylar ellerseparata hyllplan i kylrumRengöring utföres regelbundet enligtrengöringsprogram | Nej, rutin för ankomsttemperatur ska följasNej, rutin för förvaring ska följasNej, rutin för rengöring ska följas |
| Frysförvaring | Temperatursvängningar med isbildning som följd om infrysning av stora mängder sker i frysar som användes för förvaring. Isbildning försämrar frysens kapacitet.Förorening från ytteremballage ominfrysning av oförpackade varorförekommer.Hög temperatur gör att livsmedlets angivna bäst före-datum ej längre stämmer och att kvaliteten försämras | Infrysning av stora mängderlivsmedel får ej ske i lagringsfrysar.Infrysning av små mängder går braom lagringstemperaturen ej påverkasAlla livsmedel ska förvaras välövertäcktaTemperaturen kontrolleras dagligen. | Nej, rutin för temperaturkontrollska följasNej, rutin för förvaring ochhantering ska följasNej, rutin för temperaturkontrollska följas |
| Upptining | Tillväxt av sjukdomsframkallande eller produktförstörande mikroorganismer om temperaturen på livsmedlet överstiger +8°Celler den temperatur som tillverkaren anger på förpackningen | All upptining sker i kylar eller kylrumeller under rinnande kallt vatten | Nej, rutin för upptining ska följas |
| Torrförråd | Kontaminering av skadedjurTillväxt av sjukdomsframkallande eller produktförstörande mikroorganismer | Skadedjursrond utförs regelbundet enligt rutin för skadedjurFIFU principen används. Först in först ut | Nej, rutin för skadedjur ska följasNej, rutin för hantering & lagring ska följas  |
| Förberedning | Förorening från mikroorganismer mellan rå produkt och konsumtionsfärdiga kalla rätterom dessa ej hanteras på separata arbetsytorSpridning av jordbakterier från jordiga rotfrukter/grönsaker om dessa ej hanteras i separat utrymmeTillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer om livsmedel förvaras för länge i rumstemperatur | Separata arbetsytor och redskap skaAnvändasEndast tvättade/skalade rotfruktergrönsaker ska användas om separatrenseri inte finnsTa ej fram för stor mängder åtgången | Nej, rutin för förvaring och hantering av livsmedel ska följasNej, rutin för förvaring ochhantering av livsmedel ska följasNej, rutin för förvaring ochhantering av livsmedel ska följas |
| Tillagning/återuppvärmningav livsmedel | Risk för att sjukdomsframkallande bakterierinte reduceras till acceptabla nivåer | Tillagning/återuppvärmning ska somregel ske tills en kärntemperatur av+70°C uppnåtts under minst tvåMinuter | Ja |
| Nedkylning av färdiglagadmat som ska återuppvärmaseller ätas kall | Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier om nedkylning till +8°C tar längre tid än 4 timmar | All nedkylning ska ske i nedkylningskåp eller med hjälp av annan metod som bevisligen fungerar | Ja |
| Varmhållning | Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier om varmhållningstemperaturen understiger +60°C | Temperatur kontrolleras vid varjevarmhållningstillfälle | Ja |
| Diskhantering | Mikrobiell förorening mellan smutsig och ren disk om åtskild hantering ej skerLivsmedelsrester eller diskmedelsrester på diskgods pga dåligt fungerande diskmaskin | Bra flöden i diskutrymmeLöpande underhåll och kontroll avdiskmaskin och disktemperaturer | Nej |
| Utleverans av mat | Tillväxt av sjukdomsframkallandemikroorganismer pga av felaktig temperatur under transport | Kontrollera temperatur innaninlastning och före leverans. Användrätt utrustning för förvaring | Ja |

**Övergripande risker (alla hanteringssteg)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Förorening av sjukdomsframkallandemikroorganismer/främmande föremål från personal pga bristande personalhygien | Se till att all personal har tillräcklig utbildning ilivsmedelshygien och att fungerande rutiner förpersonalhygien finns. | Nej, rutin för personalhygien skaföljas |
| Fysisk och mikrobiell förorening av livsmedel viaskadedjur (krypande och flygande skadedjur samtgnagare) | Väl fungerande rutiner för att förebyggaskadedjursangrepp. Regelbunden kontroll av attfönster, dörrar och portar är täta samt försedda med insektsnät vid behov. | Nej, rutin för skadedjur ska följas |
| Fysisk eller mikrobiell förorening av livsmedel pga bristande underhåll av lokal, inredning och utrustning | Löpande kontroll av underhållsbehov | Nej, rutin för underhåll ska följas |
| Mikrobiell förorening av livsmedel pga bristandevattenkvalitet (både för användning i livsmedel och till rengöring) | Regelbunden provtagning för att säkerställa godvattenkvalitet (egen brunn och vid egentillverkning av is). Kontroll av silar på kranar, spolmunstycken, packningar och slangar. | Nej, rutin för underhåll och testeroch utvärdering ska följas |

**Redlighet/Märkning**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vilseledande av kunder/gäster samt risker medallergiframkallande ämnen om märkning av livsmedel (förpackade varor, egentillverkade produkter) eller menyer ej sker enligt gällande regler | Märkningsregler ska följas. | Nej, rutin för märkning ska följas |