**Exempel på sammanställning av kritiska styrpunkter - CCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CCP nr** | **Hanteringsteg** | **Fara** | **Kritisk gräns** | **Övervakningsrutiner** | **Korrigerande åtgärd Vad/vem** | **Verifiering****Vad/när/vem** | **Dokumentation****Var/vem** |
| **Vad När Vem** |
| 1 | Tillagning/återuppvärmning | Tillväxt avsjukdomsframkallandemikroorganismerpga för låg temperatur | Minst 72 eller enligt recept | Temperturkontroll | Vid varje tillagning | Kökspersonal | Hetta upp maten till minst 72 eller enligt recept | Granskning av journaler 1 gång/månad av köksansvarig | I veckojournal/kökspersonal |
| 2 | Nedkylning | Tillväxt avsjukdomsframkallandemikroorganismerpga för långsamnedkylning | Max +8°Cinom 4timmar | Temperturkontroll | Vid varje nedkylning | Kökspersonal | Kassera maten |  | I veckojournal/kökspersonal |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |