**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 av  sjukdomsframkallande  mikroorganismer  pga för låg temperatur | Minst 72 eller enligt recept | Tempertur  kontroll | 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 av  sjukdomsframkallande  mikroorganismer  pga för långsam  nedkylning | Max +8°C  inom 4  timmar | Tempertur  kontroll | Vid varje nedkylning | Kökspersonal | Kassera maten |  | I veckojournal  /kökspersonal |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |