Hjälpreda för HACCP – Flödesschema och Faroanalys

Miljö- och byggkontoret har tagit fram en hjälpreda för dig som i ditt egenkontrollprogram ska göra en egen HACCP-plan med flödesschema och faroanalys för en varm rätt och en kall rätt i din livsmedelsverksamhet.

I en HACCP-plan ska du beskriva de olika processtegen som dina livsmedel genomgår samt vilka faror som kan finnas i din verksamhet för dessa livsmedel. Du ska också hitta de processteg som kan vara extra farliga och i så fall komma fram till gränsvärden och åtgärder som gör att farorna kan förebyggas eller helt och hållet elimineras. Dokumentation ska ske då detta är en del av er egenkontroll i ditt livsmedelsföretag. För mer information se även livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se).

	Rubrik	**Innehåll**
1	Flödesschema	Beskriv varje process, steg för steg, från råvara till leverans som livsmedlet genomgår. Beskriv också vilka temperatur- och tidsförhållanden som ska gälla.
2	Faroanalys	Ange alla biologiska, kemiska och fysikaliska faror som kan kopplas till råvarorna, till de olika processtegen och till den färdiga produkten. Bedöm för varje fara risken att den kan inträffa och hur allvarliga skador den kan orsaka. Resultatet blir en lista över faror som måste förebyggas, elimineras eller minskas till acceptabla nivåer. De flesta faror som identifieras genom denna faroanalys hålls normalt under kontroll genom att rutinerna i ditt egenkontrollprogram tillämpas. De resterande farorna kan vara så allvarliga att de måste styras med kritiska styrpunkter (CCP). Det är därför viktigt att du specificerar farorna noggrant, t ex vilka mikroorganismer det är fråga om. Minskning eller avdödning av olika mikroorganismer kan kräva helt olika åtgärder.
3	Kritiska styrpunkter CCP	Ange de kritiska styrpunkter som du hittat, om du hittat några.
4	Kritiska gränser	Ange vad som ska gälla vid varje kritisk styrpunkt, t ex vilka temperaturgränser eller tidsgränser som ska gälla för att förebygga faran.
5	Övervakningsrutiner	Ange hur de kritiska styrpunkterna ska övervakas, kontrolleras och dokumenteras.
6	Korrigerande åtgärder	Ange vad som ska göras, de åtgärder du vidtar, om du upptäcker en avvikelse från dina kritiska gränser.
7	Rutin för verifiering och internrevision	Ange hur du kontrollerar att HACCP-planen uppfyller sitt ändamål, t ex genom hållbarhetsundersökningar, kalibrering av mätinstrument mm.
8	Rutin för dokumentation	Ange var och av vem de olika avvikelserna ska noteras, samt vem som ansvarar för att åtgärder vidtas.

Postadress
861 82 Timrå

Besöksadress
Köpmangatan 14

Tel: 060-16 31 00
Fax: 060-16 31 95

Bankgiro
5672-9387

Exempel på flödesschema – Ost- och skinksmörgås

Ingredienser: Nybakt bröd, smör, ost, kokt skinka

1. Varumottagning bröd

⇩

2. Inköp av kylvaror

⇩

3. Kylförvaring

⇩

4. Beredning

⇩

5. Servering

Exempel på enklare faroanalys – Ost- och skinksmörgås

Nr	Processteg	Nr	Fara	Förebyggande åtgärder	CCP
1	Varumottagning frallor	1a	Ohyra Bakterier, virus, smitta	Ankomstkontroll Krav på leverantör	Nej
2	Inköp av kylvaror	2a	Hög temperatur i kyldisk Bakterietillväxt/förekomst	Temperaturkontroll kyldisk Dialog med handlaren Utbildning	Nej
3	Kylförvaring	3a 3b	Hög kyltemperatur Bakterietillväxt För länge i kylen Bakterietillväxt	Temperaturmätning Märkningsrutiner Utbildning	Nej
4	Beredning	4a 4b 4c	Ohygienisk hantering Bakterier, virus, smitta Oren skärbräda, bakterier, smitta Förvaring av råvara i rumstemperatur Bakterietillväxt	Hygienregler Utbildning Rengöringsrutiner Utbildning Se över rutiner Utbildning	Nej
5	Servering	5a	Ingen fara	-	Nej