

FAROANALYS

Som livsmedelsföretagare har du ansvar för att servera säker mat. Enligt gällande livsmedelslagstiftning* ska livsmedelsföretagare genomföra en faroanalys för sin verksamhet. Syftet med en faroanalys är att den som hanterar livsmedel ska känna till **vilka** faror som kan uppkomma, och **hur** man ska göra för att förhindra att dessa faror medför hälsorisk för konsumenten.

Så här kan du göra en faroanalys

1. Gör ett flödesschema över alla steg i processen (från inköp till servering eller motsvarande).
2. Gå igenom vilka hälsofaror som kan uppkomma i varje steg. Farorna kan vara **mikrobiologiska** (till exempel bakterier), **kemiska** (till exempel rengöringsmedel), **fysiska** (till exempel glassplitter från lysrör) eller **allergena** (till exempel nötter).
3. Beskriv vilka åtgärder som vidtas för att kontrollera ovan nämnda faror.
4. Avgör om några av stegen kräver extra övervakning (kritiska styrpunkter). Bestäm hur de kritiska styrpunkterna ska övervakas och ta fram gränsvärden som skiljer acceptabelt från oacceptabelt (kritisk gräns). Beskriv sedan hur eventuella avvikelser ska åtgärdas (korrigerande åtgärd).
5. Ta fram rutiner för att utföra och dokumentera mätningar, kontroller och tester.
6. Ta fram en rutin för att följa upp att egenkontrollen leder till att säker mat serveras (verifiering).

Exempel på utformning av flödesschema och faroanalys finns på sid 2-4.

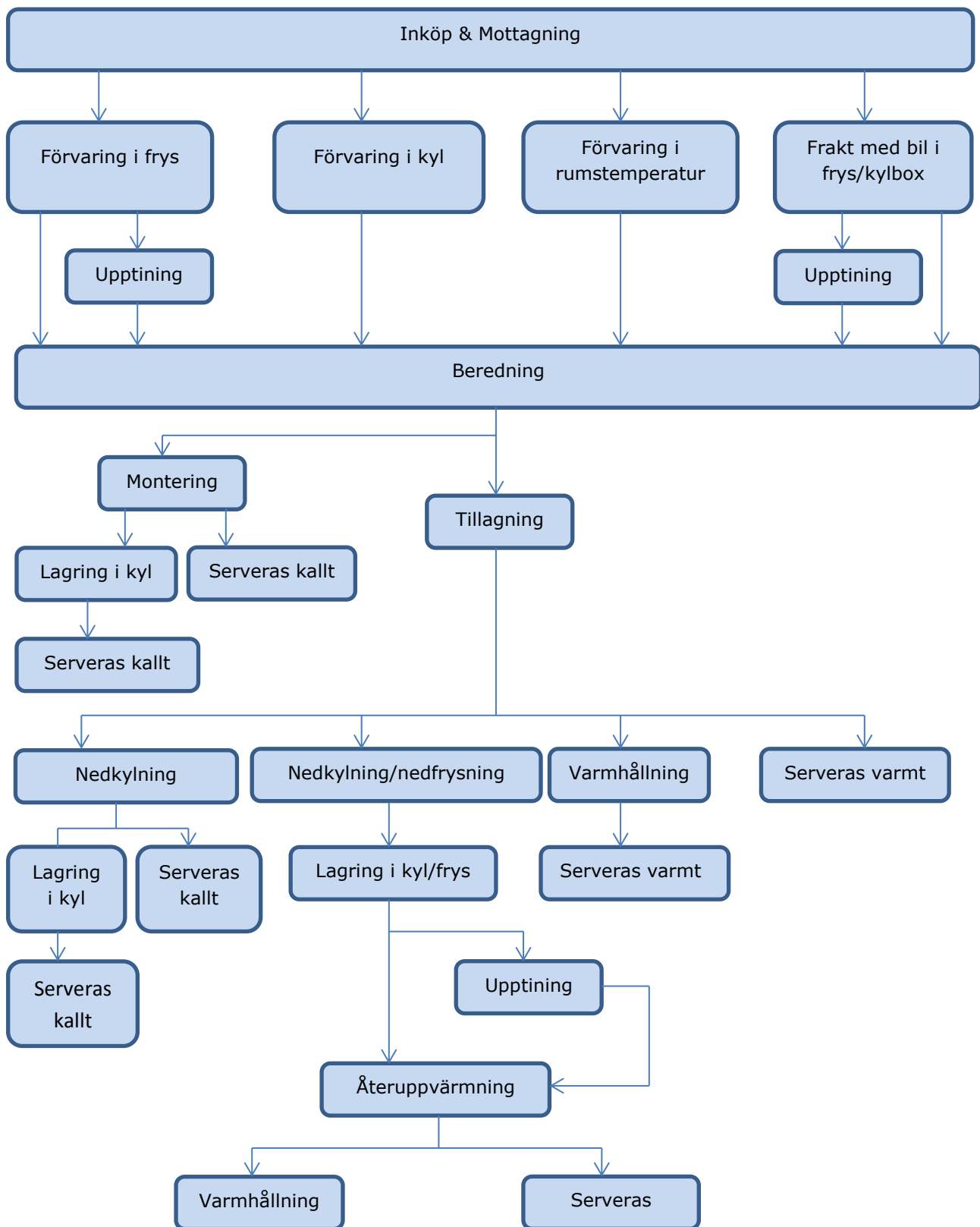
Mer information

Information om livsmedelsburna faror kan sökas på till exempel följande webbplatser:

- Livsmedelsverket, www.slv.se
- Folkhälsomyndigheten, www.folkhalsomyndigheten.se
- Sjukvårdsrådgivningen, www.1177.se
- Kemikalieinspektionen, www.kemi.se
- Celiakiförbundet, www.celiaki.se
- Astma- och allergiförbundet, www.astmaoallergiforbundet.se

Mer information om egenkontroll, kritiska styrpunkter eller faroanalys finns på vår hemsida, www.srmh.se. Där kan du även ladda ner förslag på journalblad för att dokumentera utförda kontroller av till exempel temperatur, underhåll, avvikelser och utförda åtgärder.

*Artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien



Exempel på hur en faroanalys kan utföras

Hanteringssteg	Fara som kan uppstå	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
Inköp/ transport	Inköp från leverantör som inte är registrerad.	Kontrollera att leverantören har en registrerad livsmedelsanläggning.	N
Mottagning	Bakterietillväxt på grund av felaktig lagring eller transport. Fysisk förorening av varan i transporten eller hos leverantören. Allergirisk på grund av fel vara eller ändrad ingrediensförteckning.	Kontroll av temperaturen på ankommande varor. Visuell kontroll av varan. Kontroll av att det är rätt vara och kontroll av ingrediensförteckningen.	N N N
Förvaring/ Upptining	Bakterietillväxt på grund av för hög temperatur. Korskontaminering med bakterier eller allergener.	Kontroll av temperatur i kyl och frys. Upptining sker i kylskåp. Rutiner för separering av specialkost, råvaror och färdiglagade produkter. Håll allt övertäckt.	N N
Beredning/ Montering	Bakterietillväxt på grund av för lång tid i rumstemperatur. Kontaminering på grund av dålig personalhygien. Korskontaminering från råa varor, utrustning eller arbetsytor. Fysisk förorening genom utrustning/skadedjur. Bakterietillväxt på grund av för högt pH-värde i sushiris. Allergirisk på grund av korskontaminering.	Ha inte kylvaror ute i rumstemperatur längre än nödvändigt. Utbildning av personal. Olika redskap för olika produkter samt rutin för rengöring. Visuell kontroll av varan. Kontroll av pH-värde i sushiris. Bered/tillaga specialkost först med separata verktyg. Skydda med lock. Märk specialkost på lock och kärl.	N N N N N
Tillagning	Överlevnad av bakterier på grund av för kort tillagningstid eller för låg temperatur.	Kontrollera att kärntemperaturen är tillräckligt hög eller visuell kontroll av att grytan kokar.	J
Nedkylning	Bakterietillväxt på grund av för långsam nedkylning.	Snabb nedkylning i nedkylningsskåp.	J
Varmhållning	Bakterietillväxt på grund av varmhållning i för låg temperatur eller näringsförlust på grund av för lång varmhållningstid.	Varmhållning i tillräckligt hög temperatur i max 2 timmar.	N
Återuppvärmning	Bakterietillväxt på grund av upphettning till för låg temperatur eller under för kort tid.	Snabb upphettning och temperaturkontroll eller visuell kontroll av att grytan kokar.	J
Servering	Korskontaminering från allergener, råa varor, utrustning eller arbetsytor. Kontaminering på grund av dålig personalhygien.	Bra rutiner kring separering. Övervaka att det hålls god ordning i bufféserving. Rutiner för personlig hygien.	N N

Exempel på sammanställning av kritiska styrpunkter

Hanterings- steg	Övervakning	Kritisk gräns	Korrigerande åtgärd	Dokumentation	Verifiering
Tillagning	Kontroll av kärntemperaturen med sticktermometer eller visuell kontroll av att grytan kokar.	+70°C under minst 2 minuter	Fortsatt uppvärmning. Kontroll av att spisen/ugnen fungerar.	Dokumentera dagligen	Uppföljning av journaler varje vecka. Mikrobiologisk provtagning en gång per år.
Nedkyllning	Kontroll av kärntemperaturen med sticktermometer.	+8°C inom 4 timmar	Kassering av maten. Kontroll av att nedkylningsskåpet fungerar.	Dokumentera vid varje tillfälle	Uppföljning av journaler varje vecka. Mikrobiologisk provtagning en gång per år. Kalibrering av termometer två gånger per år.
Återuppvärmning	Kontroll av kärntemperaturen med sticktermometer.	+70°C under minst 2 minuter	Fortsatt uppvärmning. Kontroll av att spisen/ugnen fungerar.	Dokumentera vid varje tillfälle	Uppföljning av journaler varje vecka. Mikrobiologisk provtagning en gång per år.