

# Flödesschema och faroanalys

Viktigt att tänka på:

Punkt 1 och 2 i faroanalysen ska göras av alla livsmedelsföretagare. Om de faror man hittar i faroanalysen kan undanröjas med ett välfungerande egenkontrollprogram behövs ingen HACCP-plan utföras. I egenkontrollprogrammet ska rutiner för alla moment i livsmedelsprocessen finnas samt hur man åtgärdar eventuella brister och vem som är ansvarig för att detta sker.

Exempel på hur en enkel faroanalys med tillhörande flödesschema kan se ut. Detta exempel kan användas som mall för en varm och en kall rätt i produktionen.

## Skinkfrallor

### **Del ingredienser:**

1. Nybakta frallor
2. "Lätta" och "ICA:s" kokt, skivad skinka

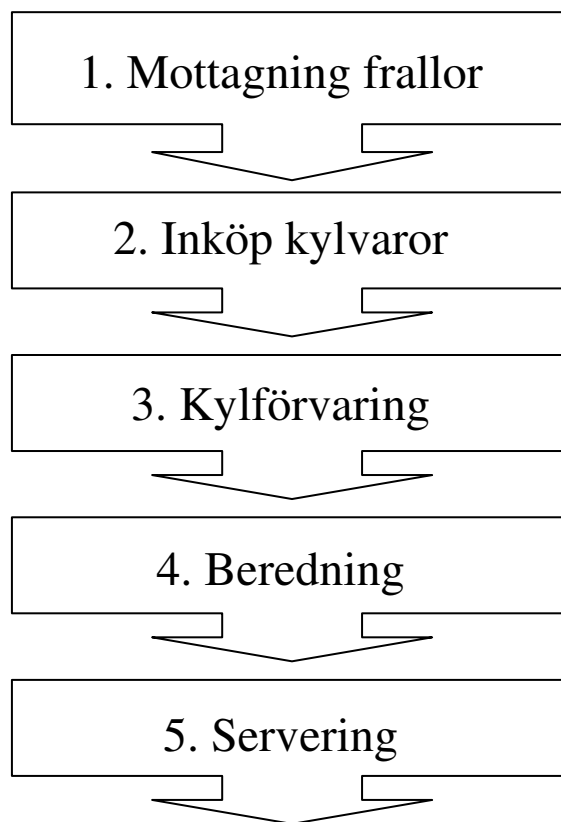
### **Planerat förfaringssätt:**

Frallor iordningställs efter beställning, ingen kylförvaring

#### Sammanställning av tänkbara faror

- Mikrobiologiska faror
  - Bakterier
  - Virus
  - Mögel
- Kemiska faror
  - Rengöringsmedel
- Fysikaliska faror
  - Stenar

# Flödesschema, skinkfrallor



## FAROANALYS, Skinkfrallor

Nr	Processteg	Nr	Fara	Förebyggande åtgärder
1.	Mottagning frallor	1a	Ohyra Bakterier, virus eller annan smitta	Ankomstkontroll Krav på leverantör
2.	Inköp kylvaror	2a	Hög temperatur i kyldisk  Bakterietillväxt/förekomst	Temperatur kontroll kyldisk Dialog med handlaren Utbildning
3.	Kylförvaring skinka	3a	Hög kyltemperatur bakterietillväxt	Temperaturmätning
		3b	För länge i kylan Bakterietillväxt	Märkningsrutiner Utbildning
4.	Beredning	4a	Ohygienisk hantering, Bakterier, virus eller annan smitta	Hygienregler Utbildning
		4b	Oren skärbräda, bakterier eller annan smitta	Rengöringsrutiner Utbildning
		4c	Förvaring av skinka i rumstemperatur, Bakterietillväxt	Se över rutiner  Utbildning
5.	Servering	5a	Ingen fara	

I exemplet ovan finns inga CCP: er, alla faror kan avhjälpas med välfungerande rutiner, väldokumenterade kontroller och utbildning av personalen.

CCP = De tillfällen i livsmedelsprocessen som går att styra och som kan avhjälpas här och nu.

De faror som inte kan kontrolleras med hjälp av egenkontrollens rutiner blir CCP: er (kritiska kontrollpunkter) och ska kontrolleras i en HACCP- plan med de olika steg som den innebär.

## HACCP Sju grundsteg

### Steg 1

Gör ett flödesschema, utför faroanalys, värdera farorna, skilj på allvarliga och mindre allvarliga faror och fastställ förebyggande åtgärder.

### Steg 2

Identifiera kritiska styrpunkter CCP

### Steg 3

Fastställ kritiska värden för dessa.

### Steg 4

Välj mätmetoder (funktionskontroll)

### Steg 5

Fastställ korrigerande åtgärder

### Steg 6

Upprätta verifikationsrutiner

### Steg 7

Upprätta dokumentation, HACCP-planen