

Information om HACCP och faroanalys

Syftet med HACCP är att minska hälsoriskerna vid hantering av livsmedel genom att identifiera potentiella faror i verksamheten. De identifierade farorna ska sedan övervakas för att förhindra hälsorisker.

När man utformar en faroanalys (bilaga 1) måste man ta hänsyn till hur verksamheten fungerar, bland annat när det gäller råvaror, ingredienser, tillverkningsmetoder och speciella riskgrupper bland konsumenter (t.ex. allergiker).

Definitioner

Livsmedelshygien: Alla villkor och åtgärder som behövs för att garantera att livsmedlet är säkert att konsumera.

Grundförutsättningar: Livsmedelsföretagare behöver så kallade grundförutsättningar för att livsmedlen ska bli säkra. Grundförutsättningar kan handla om lokaler och utrustning, personlig hygien, skadedjur, rengöring och temperaturer.

Faroanalys: Det finns olika typer av faror: kemiska (t.ex. rengöringsmedel), biologiska (t.ex. bakterier), fysiska (t.ex. glas, hårstrån) och allergena (t.ex. nötter, gluten). En fara är något som skulle kunna kontaminera maten och på så sätt orsaka skada. Faroanalysen ska beskriva vilka förebyggande åtgärder som finns för att förhindra att sådana faror uppstår. I faroanalysen ska du också avgöra om något eller några hanteringssteg är extra känsliga och dessa blir då kritiska kontrollpunkter (CCP).

HACCP: Ett system som identifierar, utvärderar och styr faror, för att förhindra hälsofarliga fel. Grundförutsättningar utgör grunden som HACCP-systemet byggs på. Förkortningen HACCP står (översatt) för faroanalys och kritiska styrpunkter.

Kontrollåtgärd: En handling som kan användas för att förebygga eller undanröja en fara för livsmedelssäkerheten eller reducera den till acceptabel nivå.

Kritisk styrpunkt (CCP): En kritisk styrpunkt definieras som ett steg i livsmedelshantering som måste vara under kontroll för att inte livsmedlen ska bli dåliga och någon blir sjuk av att äta dem. Om man identifierar en kritisk styrpunkt ska man vidta åtgärder för att förebygga eller förhindra en hälsofara.

Korrigerande åtgärd: Den handling man gör när en hälsofara uppstår (en så kallad avvikelse).

Kritisk gräns: Kritiska gränser måste bestämmas för varje CCP (t.ex. temperaturer i vissa fall). Dessa gränser skiljer det acceptabla från det oacceptabla.

Avvikelse: När kritiska gränser under- eller överskrids.

Utforma en HACCP-plan med faroanalys:

1. Gör en faroanalys. Vilka faror kan finnas i produktionen? Var i produktionen kan dessa faror finnas?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Skapa ett system för övervakning av kritiska styrpunkter. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Kontrollera att systemet fungerar. Detta innebär tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Fastställ rutiner för dokumentation.

I bilaga 1 finns exempel på punkter som kan inkluderas i en faroanalys. Om något av hanteringsstegen definieras som en kritisk styrpunkt (CCP) ska även en HACCP-plan göras över detta steg. Exempel på HACCP-plan finns i bilaga 2.

Bilaga 1: Exempel på hur du kan tänka när du upprättar en faroanalys

Observera att detta endast är ett exempel på vilka frågor man kan fundera kring. Varje faroanalys behöver vara anpassad till den aktuella verksamheten. Det kursiverade är frågor som du själv måste besvara.

HANTERINGS- STEG	RISK SOM KAN UPPTÅ	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KRITISK PUNKT Ja/Nej
EXEMPEL: Inköp/transport	EXEMPEL: Bakterietillväxt p.g.a. felaktig lagring/transport. Fysisk förorening av varan i transporten eller hos leverantören.	Mäter temperaturen på ankommande varor Visuell kontroll av varan. Inköp hos känd leverantör	Nej Ja Nej
EXEMPEL: Beredning	EXEMPEL: Bakterietillväxt p.g.a. för lång tid i rumstemperatur. Dålig personalhygien. Fysisk förorening genom utrustning/skadedjur.	<i>Hur gör du för att risken ska bli så liten som möjligt?</i> <i>Hur gör du för att motverka dålig personalhygien?</i> <i>Hur gör du för att utrustningen och livsmedlen inte ska förorenas?</i>	<i>Ja/Nej</i> <i>Ja/Nej</i> <i>Ja/Nej</i>
EXEMPEL: Tillagning	EXEMPEL: Överlevnad av bakterier p.g.a. för kort tillagningstid eller för låg temperatur.	<i>Hur gör du för att bakterier inte ska överleva? Vilka temperaturer vill du ha?</i>	<i>Ja/Nej</i>
EXEMPEL: Nedkylning	EXEMPEL: Bakterietillväxt p.g.a. för dålig nedkylning. Dålig personalhygien. Fysisk förorening från utrustning/skadedjur	<i>Hur kyls du ner för att minska risken för bakterietillväxt?</i> <i>Hur gör du för att motverka dålig personalhygien ?</i> <i>Hur undviker du föroreningar?</i>	<i>Ja/Nej</i>
EXEMPEL: Förvaring i kyla	<i>Vilka risker finns här? Vad händer vid hög temperatur?</i> <i>Kan det ske någon kontaminering?</i>	<i>Vilka förebyggande åtgärder vidtar du för att motverka riskerna?</i>	<i>Ja/Nej</i>
EXEMPEL: Allergier	<i>Om allergiker beställer mat, vilka risker finns i köket och vid beställning?</i>	<i>Vilka förebyggande åtgärder vidtar du för att motverka riskerna? Hur gör du för att undvika att allergiker blir sjuka av maten?</i>	<i>Ja/Nej</i>

Bilaga 2: Exempel på HACCP-plan för de kritiska punkterna (med gränsvärden och åtgärder) för tillagat kött

En sådan här HACCP-plan ska du upprätta om du definierar hanteringssteg som kritiska styrpunkter (CCP) i faroanalysen i bilaga 1. Observera att detta endast är ett exempel, att viktiga moment saknas i exemplet och varje HACCP-plan behöver vara anpassad till den aktuella verksamheten.

HANTERINGS- STEG	RISK SOM KAN UPPSTÅ	FÖRE-BYGGANDE ÅTGÄRDER Vad? När? Vem?	KRITISK PUNKT Ja/Nej	KRITISKT GRÄNSVÄRDE ÅTGÄRDSGRÄNS	KORRI- GERANDE ÅTGÄRD VID AVVIKELSE Vad? Vem?	VERIFIERING Vad? När? Vem?
Inköp/ transport/ mottagning	EXEMPEL: Fysisk förorening och/eller felaktig temperatur på varan vid mottagning	<i>Hur säkerställer du att varan inte är fysiskt förorenad? Hur ofta gör du temperaturkontroll? Vem utför kontrollen?</i>	Ja	Fysisk förorening på själva livsmedlet. <i>Vilken temperatur eftersträvar du vid mottagning av kyl/frysvaror?</i>	<i>Vilken åtgärd vidtar du vid avvikelse?</i> EXEMPEL: Skicka tillbaka eller kassera varan.	Hur verifierar du? EXEMPEL: Kontrollera temp, resultat och åtgärder vid varumottagning, 1 gång per månad (utförs av den som tar emot varorna). Kalibrera termometrarna, årligen (utförs av kvalitetsansvarig)
Tillagning	<i>Vilken är risken vid tillagning?</i>	<i>Hur förebygger du risken?</i>	Ja	<i>Vilka gränsvärden? Vilken kärntemperatur? Hur vet du att livsmedlet är färdigt?</i>	<i>Hur gör du om gränsen inte nås?</i> EXEMPEL: Fortsätt tillaga tills temp. blir tillräckligt hög (utförs av kocken).	EXEMPEL: Kontroll av temp. resultat, veckovis (utförs av ägaren). Kalibrera termometrarna, årligen (utförs av kvalitetsansvarig).
Nedkylning	<i>Vilken är risken vid nedkylning? Bakterier?</i>	<i>Hur förebygger du risken? Vem gör det? Hur? När/Hur ofta?</i>	Ja	<i>Vilken temperatur ska livsmedlet komma ner i vid nedkylning och inom vilken tid?</i>	<i>Vad gör du om livsmedlet inte kyls ned tillräckligt snabbt?</i>	<i>Hur verifieras detta? När/hur ofta? Av vem?</i>