

Processteg (från flödes- schema)	Faror	Övervakningsmetod	Åtgärdsgränser	Korrigerande åtgärd	Dokumentation	Verifiering
	Här anger ni vilka faror som kan uppstå om livsmedlet ej behandlas korrekt. Farorna kan vara mikrobiologiska (bakterietillväxt), kemiska (kontaminering med kemikalier) eller fysikaliska (kontaminering med främmande föremål).	Här beskriver ni hur ni övervakar och kontrollerar de faror som kan uppstå. Övervakning kan bland annat bestå av temperaturkontroll i kylar och frysar eller kontroll av inkommande varors ytteremballage.	Ange vilka gränser som är acceptabla för era produkter. Ange också vid vilka gränser korrigerande åtgärder ska sättas in. Dessa gränser kan vara bland annat temperaturer eller skick på emballage.	Korrigerande åtgärder som vidtas om hanterings- eller kvalitetskraven hos en produkt inte uppfylls ska finnas, dessa beskriver ni här. Exempel på korrigerande åtgärd kan vara kassering av kylvaror i samband med hög kyltemperatur.	Vad, hur och hur ofta ska resultat från övervakningsmetoden dokumenteras? Hur dokumenteras avvikelser och korrigerande åtgärd? Vem ansvarar för att detta blir gjort?	Bekräfta att ditt system för faroanalys fungerar. Sköts dokumentation, tas prover på rätt produkter och rätt tidpunkt? Det finns ingen mening att mäta temperatur på müsli. Vem ansvarar för detta? (ej samma person som ansvarar för dok.)
Varumottag	Bakterietillväxt pga felaktig leveranstemperatur. (mikrobiologisk fara) Kontaminering med grus, stenar och annan smuts pga trasigt emballage. (fysisk fara)	Kontroll av temperatur i ankommande kyl- och frysvaror. Kontrollera att ytteremballaget är helt. Om ytteremballage är trasigt kontrollera inneremballage.	Temp ska vara högst +8°C för kylvaror och högst -15°C för frysvaror. Små skador på ytteremballage är ok förutsatt att inneremballage är helt.	Om temp överstiger riktvärde, skicka tillbaka. Om ej möjligt använd snarast, helst samma dag alt. korta ned bäst före-datum. Vid stor avvikelse, kassera varan och reklamera. Skador på ytteremballage (små eller stora) noteras i dok. pärm. Varor med skadat inneremballage kasseras eller återsänds till leverantör.	Dokumentation av varumottag (temp) 1gång/vecka. Avvikelser dokumenteras alltid med avvikelstens sort, datum och korrigerande åtgärd. Ansvar: Lagerpers. Dokumentation av varumottag (helt emb.) 1gång/vecka. Avvikelser dokumenteras alltid med avvikelstens sort, datum och korrigerande åtgärd. Ansvar: Lagerpers.	Kontroll av dokumentation, avvikelserrapporter och reklamationer. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Ansvar: Butikschef Kontroll av dokumentation, avvikelserrapporter och reklamationer. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Ansvar: Butikschef
Torrförvaring						
Kylförvaring						
Frysförvaring						
Fortsätt att fylla på med resterande steg ur flödesschemat.						

Processteg (från flödes-schema)	Faror	Övervakningsmetod	Åtgärdsgränser	Korrigerande åtgärd	Dokumentation	Verifiering
Upptining						
Beredning	<p>Bakterietillväxt pga förvaring av känsliga livsm. i rumstemp. under för lång tid. (mikrobiologisk fara)</p> <p>Kontaminering med bakterier/smittämnen från personal pga bristande personlig hygien. (mikrobiologisk fara)</p> <p>Korskontaminering med bakterier eller allergener pga felaktig hantering av olika råvaror. (mikrobiologisk/kemisk fara)</p> <p>Kontaminering med främmande föremål, plastrester, glas, plåster, skadedjur o dyl. (fysisk fara)</p>	<p>Mer råvaror än vad som kan hanteras under 20 minuter förvaras ej i rumstemperatur.</p> <p>Personalen tillämpar rutin för personlig hygien. Särskild vikt läggs på handhygien. Muntlig kontroll av rutin.</p> <p>Olika varuslag hanteras ej på samma yta eller med samma redskap utan rengöring mellan. Rengöringskontroll med tryckplattor. Rutin för separering följs.</p> <p>Visuell kontroll av livsmedel. Fönster och dörrar hålls stängda. Rutin för separering/hantering och personlig hygien följs.</p>	<p>20 min</p> <p>+30 min</p> <p>Bristande rutin eller hantering. Genomför stickprov på behandlad råvara för kontroll av hantering.</p> <p>Åtgärdsgränser = se specifikationer för rengöringstest med tryckplatta.</p> <p>Främmande föremål påvisas i livsmedlet.</p>	<p>Råvaran bereds snarast för tillagning/kyllförvaring. Råvara kasseras</p> <p>Genomgång av de rutiner som gäller för personlig hygien. Internutbildning. Ansvar: Kökschef</p> <p>Se över rutiner för rengöring. Diska utrustning på nytt och utför nytt rengöringstest. Kassera råvaran om ni misstänker kontaminering.</p> <p>Föremål avlägsnas om möjligt och ej risk för annan kontamination finns. Livsmedlet kasseras.</p>	<p>Dokumentering av avvikelser med datum och korrigerande åtgärd. Ansvar: Kallskänk/kock</p> <p>Provtagning och eventuella avvikelser dokumenteras med datum och vidtagen åtgärd. Dokumentera internutbildning. Ansvar: Kökschef</p> <p>Dokumentera genomförda rengöringskontroller och avvikelserrapporter med datum och åtgärd. Rengöringskontroll genomförs 1 gång/kvartal. Ansvar: Kock</p> <p>Dokumentation med datum för avvikelser och korrigerande åtgärd. Ansvar: Kock</p>	<p>Kontroll av avvikelserapporter. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Följs rutiner för tid? Ansvar: Kökschef</p> <p>Kontroll av avvikelserapporter. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Följs rutiner för personlig hygien? Ansvar: Kökschef</p> <p>Kontroll av avvikelserapporter och provtagning. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Följs rutiner för rengöring/hantering? Ansvar: Kökschef</p> <p>Kontroll av avvikelserapporter och reklamationer. Utförs detta och överensstämmer det med vad som skett. Följs relevanta rutiner? Ansvar: Kökschef</p>
Tillagning						
Nedkylning						
Kyllförvaring						
Fortsätt att fylla på med eventuella resterande steg ur flödesschemat.						