

Faroanalys - Vägledning



Laxå och Askersunds
Miljöförvaltning

Beskrivning till hur du kan fylla i blanketten för faroanalys.

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
<i>Här anges alla hanterings-/ processteg</i>	<i>Här anges mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska risker samt allergenersom kan finnas i råvarorna. Risker bör specificeras så tydligt som möjligt.</i>	<i>Här anges vad som ska göras för att förhindra risken/faran för konsumenterna till en acceptabel nivå. Finns rutin i er egenkontroll.</i>	<i>Kan vi förhindra risken/faran med bra rutiner för: utbildning, personalhygien, vatten, skadedjur, rengöring, underhåll eller temperaturkontroll. Ange med hjälp av beslutsträdet om hanteringssteget är en kritisk styrpunkt eller inte.</i>
1. Inköp	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har nån koll på våra leverantörer.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
2. Mottagning	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har nån egenkontroll i mottagningen.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
3. Fryslager	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har koll på frystemp.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.

Faroanalys - Vägledning



Laxå och Askersunds
Miljöförvaltning

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
4. Torrlager	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har rent i förråd.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
5. Avemballering	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi slarvar med smutsiga kartonger i köket.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
6. Upptining	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har koll på upptiningen.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
7. Kyllager	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte har koll på kylarna.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
8. Förberedning	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi struntar i rengöring av kök och redskap.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.

Faroanalys - Vägledning



Laxå och Askersunds
Miljöförvaltning

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
9. Separering av olika råvaror	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi blandar råvaror om varandra t.ex. köttfärs. Råkost, allergimat, mjöl	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
10. Värmebehandling	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte lagar maten på rätt sätt.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
11. Portionering/paketering	Här fyller vi i vad som kan gå fel om paketeringen inte fungerar.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
12. Nedkylning	Här fyller vi i vad som kan gå fel om det tar ett dygn innan t.ex. köttgrytan blir kall.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
13. Kyllagring	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte ställer in överbliven mat i kylen.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.

Faroanalys - Vägledning



Laxå och Askersunds
Miljöförvaltning

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
14. Återupphettning	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi inte värmer matrester tillräckligt.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
15. Varmhållning	Här fyller vi i vad som kan gå fel om varmhållningen är t.ex. 40 grader istället för 60.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
16. Servering/ personalhygien	Här fyller vi i vad som kan gå fel om vi kommer till jobbet magsjuka eller snoriga.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
17. Distribution/catering	Här fyller vi i vad som kan gå fel om maten hinner bli ljummen på vägen.	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.
18. Övrigt	Här fyller vi i vad som kan gå fel...	Så här ska vi göra:.....	€ Ja € Nej. Så här gör vi istället för att hindra faran/risken.

Tänk på att i Er verksamhet kan det finnas fler eller färre hanteringssteg. Anpassa efter er verksamhet!!