

Faroanalys – Mall



Förslag till uppläggning av faroanalys för: _____

(Denna blankett finns även med förklaringar som hjälper dig att göra denna 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 allergensom 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			
2. Mottagning			
3. Fryslager			

Faroanalys – Mall



Sydnärkes
Miljöförvaltning

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
4. Torrlager			
5. Avemballering			
6. Upptining			
7. Kyllager			
8. Förberedning			

Faroanalys – Mall



Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk stympunkt Ja/Nej
9. Separering av olika råvaror			
10. Värmebehandling			
11. Portionering/paketering			
12. Nedkylning			
13. Kyllagring			

Faroanalys – Mall

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärder	Kritisk styrpunkt Ja/Nej
14. Återupphetning			
15. Varmhållning			
16. Servering			
17. Distribution/catering			
18. Övrigt			

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