

HACCP-plan

En HACCP-plan beskriver vilka faror som finns i er verksamhet, var ni styr dem och hur ni vet att det fungerar. Fyll i en sida i taget och gå igenom planen när något ändras.

FÖRETAG	ANLÄGGNING ELLER ENHET	HACCP-ANSVARIG
DATUM	SENAST GRANSKAD	NÄSTA GRANSKNING

Så fyller ni i planen

1. Skriv vilka som ingår i HACCP-gruppen och vem som ansvarar för planen.
2. Beskriv rätterna, vilka allergener de innehåller, hur de hanteras och vilka gäster som ska äta dem.
3. Rita flödet från mottagning till servering och gå igenom det på plats i köket.
4. Skriv farorna i varje steg och bedöm hur sannolika och allvarliga de är.
5. För varje kritisk styrpunkt: skriv gränsvärdet, hur ni övervakar och vad ni gör vid avvikelse.
6. Skriv in varje genomgång i loggen och se över planen när meny, utrustning eller arbetssätt ändras.

HACCP-gruppen

NAMN	ROLL	KUNSKAP OM VERKSAMHETEN ELLER HACCP

Produkt och process

Var ni gör, vilka livsmedel och vilka gäster. Notera allergener och känsliga grupper.

Flödesschema

Varje steg från mottagning till servering, i ordning. Gå stegen på plats och rätta schemat.

NR	STEG	VAD SOM HÄNDER	NR	STEG	VAD SOM HÄNDER

Faroanalys

Fara: biologisk, kemisk, fysikalisk eller allergen. Bedöm sannolikhet och allvarlighet, och avgör om steget är en kritisk styrpunkt.

STEG	FARA	TYP	SANNOLIKHET	ALLVARLIGHET	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	CCP?

Kritiska styrpunkter

Raderna i kursiv är exempel från ett restaurangkök: riktvärden ur Livsmedelsverkets Kontrollwiki och Visitas branschriktlinje, utom frysning av fisk som ska serveras rå, som är ett lagkrav. Om ett steg är en kritisk styrpunkt eller en grundförutsättning avgör er faroanalys, och era gränsvärden sätter ni utifrån den och branschriktlinjen ni följer.

CCP	FARA	KRITISKT GRÄNSVÄRDE	ÖVERVAKNING: VAD, HUR, NÄR, VEM	KORRIGERANDE ÅTGÄRD	VERIFIERING	DOKUMENTATION
<i>Tillagning av fågel och färs</i>	<i>Salmonella, campylobacter och ehec (stec) överlever</i>	<i>Genomstekt, eller minst 70 °C i kärnan</i>	<i>Kontrollera i varje omgång att köttet är genomstekt, eller mät kärntemperaturen</i>	<i>Värm mer och mät igen</i>		
<i>Nedkylning</i>	<i>Sporbildande bakterier växer till</i>	<i>Från 60 °C till högst 8 °C inom sex timmar</i>	<i>Mät temperatur och tid varje gång</i>	<i>Kassera, eller gör en riskbedömning enligt er rutin</i>		
<i>Varmhållning</i>	<i>Bakterier växer och bildar gifter</i>	<i>Minst 60 °C, eller högst två timmar</i>	<i>Mät yttemperaturen enligt er rutin</i>	<i>Under 50 °C efter mer än två timmar: kassera. Annars värm till över 70 °C</i>		
<i>Återuppvärmning</i>	<i>Bakterier som växt till efter nedkylningen</i>	<i>Minst 70 °C i kärnan</i>	<i>Mät kärntemperaturen i varje omgång</i>	<i>Värm mer och mät igen</i>		
<i>Fisk som serveras rå</i>	<i>Parasiter</i>	<i>-20 °C i minst 24 timmar eller -35 °C i minst 15 timmar</i>	<i>Kontrollera frysloggen eller leverantörens intyg för varje parti</i>	<i>Servera inte fisken rå förrän den är frysbehandlad eller har intyg om att den är fri från parasiter</i>		

Verifiering och granskning

Gå igenom planen regelbundet och när något ändras: ny meny, ny utrustning, nya leverantörer eller en avvikelse.

DATUM	VAD SOM GRANSKADES	RESULTAT	ÅTGÄRD	ANSVARIG	SIGNATUR