

HACCP

= Hazard Analysis Critical Control Point

- (Riskanalys av kritiska kontrollpunkter)

En kritisk kontrollpunkt (CCP), är ett steg i livsmedelshanteringen som måste vara under kontroll för att gästen inte ska komma till skada av någon hälsofara i maten.

Betydande faror som orsakas av otillfredsställande disk och rengöring, av anställda som inte iakttar god hygien eller av skadedjur kontrolleras inte av CCP.

Noggrann personlig hygien, ordentlig disk och rengöring samt effektiv bekämpning av skadedjur är nödvändiga förutsättningar för att säkra livsmedel ska kunna produceras. De ryms inom egenkontrollprogrammet (EKP) och kontrolleras av CCP.

HACCP

= Hazard Analysis Critical Control Point

- (Riskanalys av kritiska kontrollpunkter)

För att ta reda på om ett visst hanteringssteg är en kritisk kontrollpunkt kan man ställa sig följande fråga:

Är detta steg så viktigt att gästerna blir sjuka av maten om hanteringen inte är under full kontroll?

Om svaret blir ja är det en kritisk kontrollpunkt (CCP), men om svaret blir kanske eller nej är det en kontrollpunkt (CP).

Exempel: Upptining av fryst rå kyckling som ska ugnstekas är inte en kritisk kontrollpunkt eftersom den bakterietillväxt som då kan äga rum avdödas effektivt om den efterföljande stekningen utförs korrekt. Stekningen däremot är en kritisk kontrollpunkt!

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Sju steg behövs för att upprätta en HACCP-plan

1. Vilka hälsofaror finns i livsmedelshanteringen?
2. Vilka är de kritiska kontrollpunkterna (CCP)?
3. Vilka är gränsvärdena för de kritiska kontrollpunkterna (CCP)?
4. Övervakning av de kritiska kontrollpunkterna (CCP).
5. Åtgärder vid eventuella avvikelser.
6. Verifikation.
7. Rutiner för dokumentation.

Faror kan indelas i:

- Livshotande, t.ex. botulism, cholera, typhus & vissa allergier.
- Allvarliga eller kroniska, t.ex. Salmonella & Campylobacter.
- Måttliga eller milda, hit räknas våra vanligaste matförgiftningar orsakade av Bacillus cereus, Cholstridium perfringens och Staffylococcus aureus.

Egenkontroll

Alla livsmedelsföretagare ska bedriva egentillsyn som förutom kontroll av grundförutsättningar även skall innehålla implementerade HACCP-planer som uppfyller rimliga krav enligt codexbeskrivning av HACCP-principerna.

Codex = Codex Alimentarius, internationellt regelverk för livsmedelshantering enligt FAO:s standarder.

Egenkontroll med HACCP

Vad är en kritisk styrpunkt (CCP)?

”De steg i processen där åtgärder ska vidtagas för att eliminera hälsofara eller reducera den till en acceptabel nivå”

Kritisk styrpunkt:

Tillagning av hamburgare

Krav:

Kärntemperatur 70°C under 2 minuter



Exempel 1 av Christopher Nilsson

Egenkontroll med HACCP

Kritisk styrpunkt (CCP)?

Fråga I.

Är detta steg så viktigt, att matgästerna kan bli sjuka av maten, om hantering inte är under full kontroll?



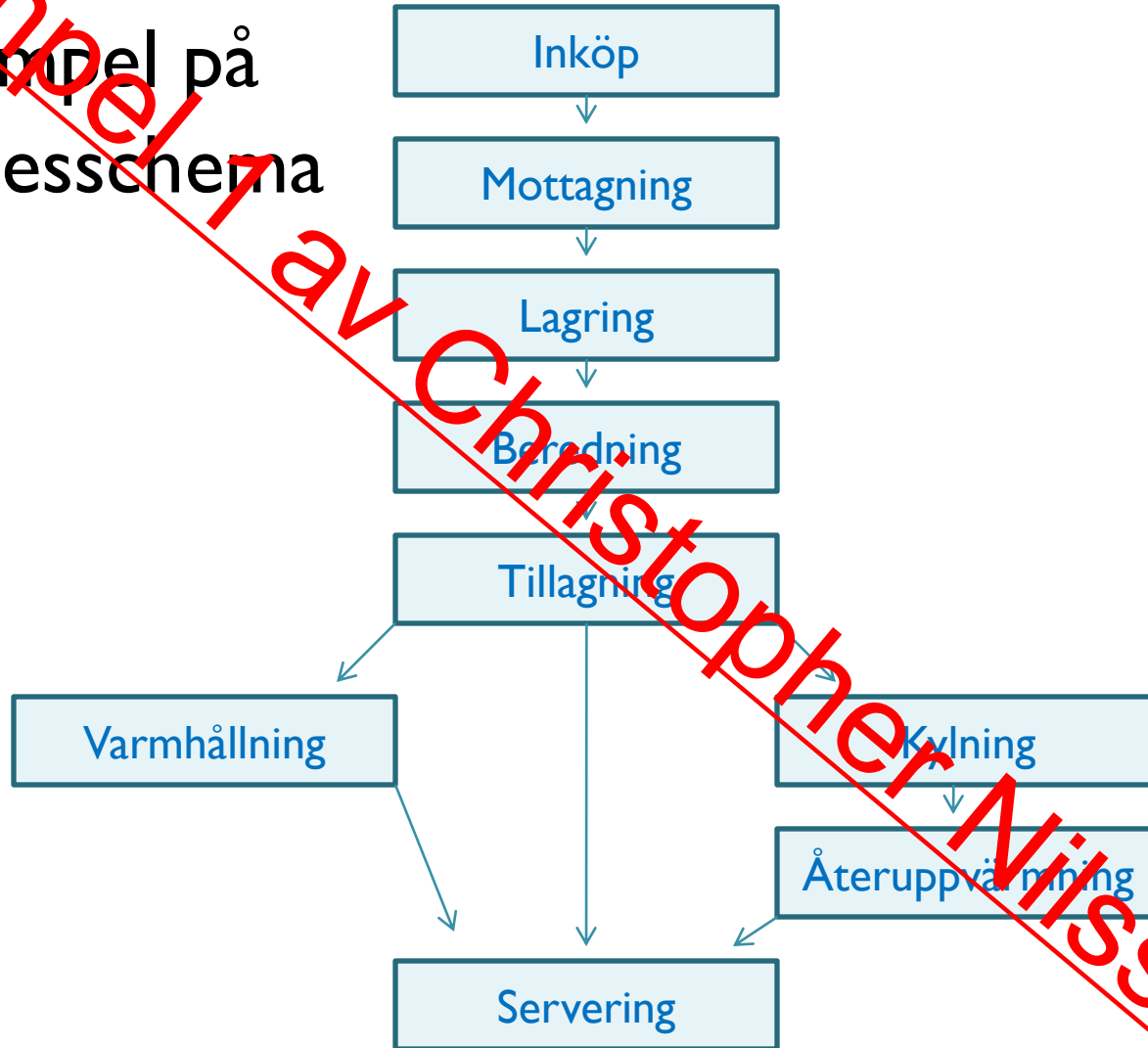
Fråga II.

Kan man sätta upp gränsvärden för hantering i detta steg, så att det går att övervaka att steget är under full kontroll?

Exempel 1 av Christopher Nilsson

Egenkontroll med HACCP

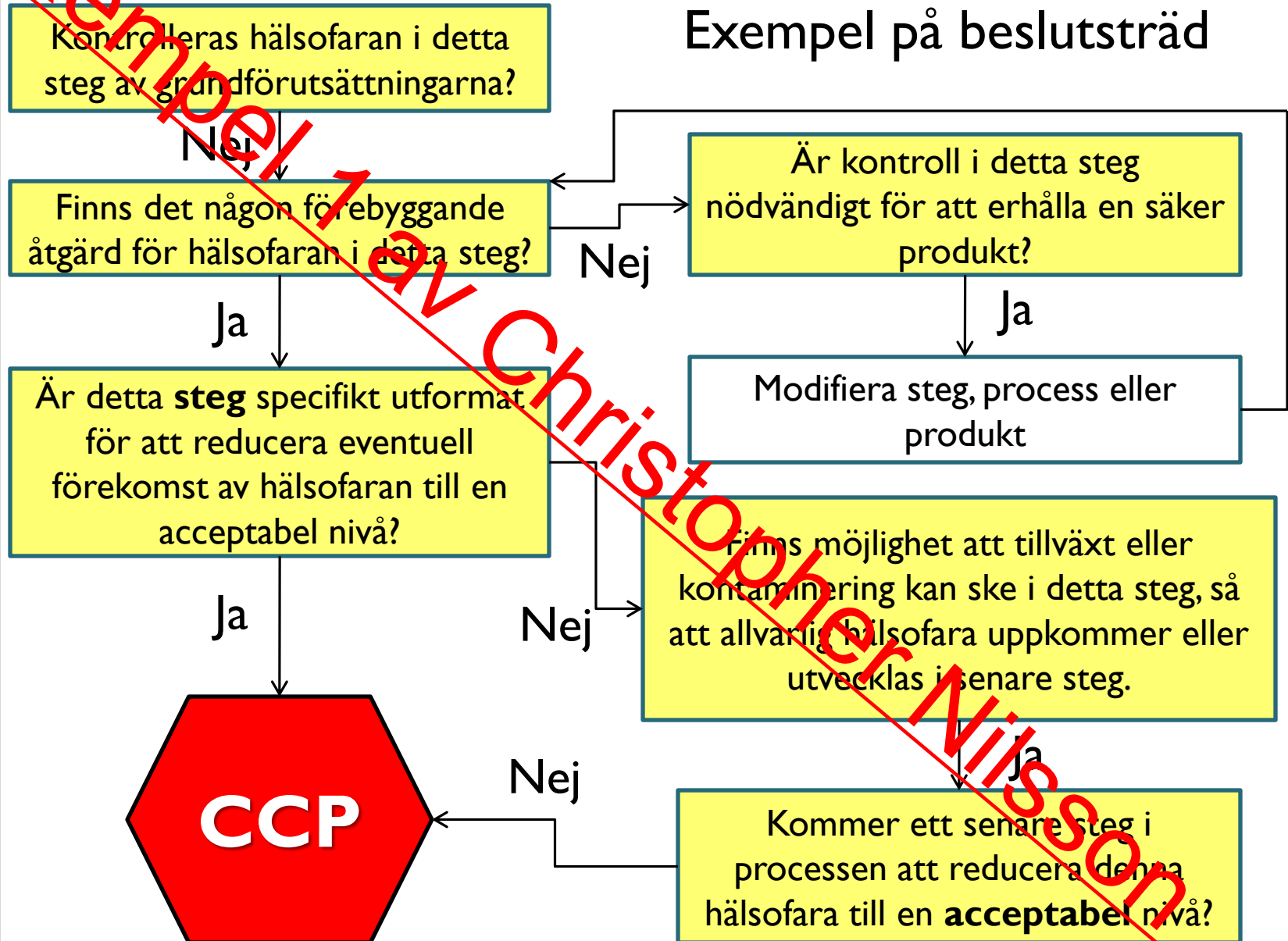
Exempel på
flödesschema



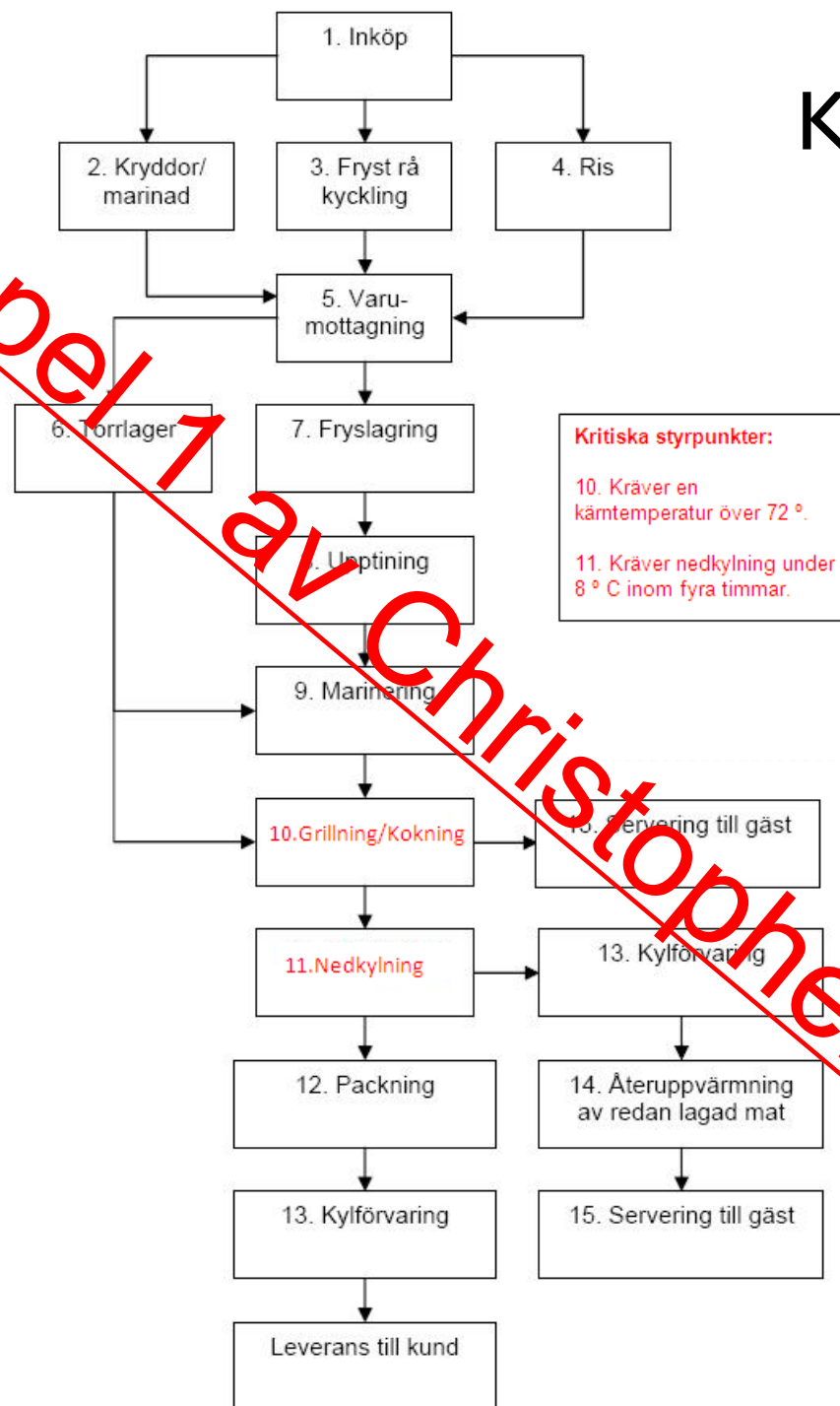
Exempel av Christopher Nilsson

Egenkontroll med HACCP

Exempel på beslutsträd



Kyckling med ris



Exempel 7 av Christopher Nilsson