



Risikoanalyse for detailvirksomheder med begrænset behandling

3

Virksomheder der modtager, opbevarer og evt. videresælger uemballerede fødevarer, som kan opbevares ved rumtemperatur.

F.eks. hele frugter og grøntsager, uemballerede brød i et brødudsalg, tag selv slik.

Skriv hvad du laver her:

KBHFF Frederiksberg modtager og fordele dansk frugt og grønt til medlemmer af foreningen "Københavns Fødevarefælleskab". Produkterne leveres af avlere, modtages, fordeles og sælges. Der er kun åbent om onsdagen, og opbevaring af frugt og grønt mellem åbningsdagene sker i køleskabe. Tilsvarende modtages og sælges en mindre mængde ikke-kølekrævende kolonialvarer, herunder most, mel, korn, brød og olie. Dette opbevares i afdelingen og sælges i ubrudt originalemballage.

TRIN 1

Sæt kryds ud for de relevante råvaregrupper ved ovenstående aktivitet i virksomheden. Husk herefter at trykke på OK:

RÅVAREGRUPPE	Bemærkning	Sæt X
1. Råt kød og rå æg	Ikke relevant	
2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydderurter, bønner og bær		x
3. Rå fisk og skaldyr	Ikke relevant	
4. Varmebehandlet kød og pålæg	Ikke relevant	
5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	Ikke relevant	
6. Brød og morgenmadsprodukter	Kun brød (brødudsalg)	x
7. Pasteuriserede mælkeprodukter, ost	Ikke relevant	
8. Fedt, olier og smør	Ikke relevant	

OK

TRIN 2

Rubrik A. Relevante mikrobiologiske sundhedsfarer.

Bakterier, virus, parasitter og skimmel der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
I. Bakterier der overlever opvarmning over 75°	A. Bakterierne vokser også under 5° C	x	Ikke relevant
	B. Bakterierne vokser kun over 5° C	x	Ikke relevant
II. Bakterier der ikke overlever opvarmning over 75°	A. Bakterierne vokser også under 5° C	x	x
	B. Bakterierne vokser kun over 5° C	x	x
III. Andre mikroorganismer der ikke overlever 75° C, bortset fra norovirus	A. Virus og parasitter	x	x
	B. Skimmel (vokser også under 5° C)	x	x

Rubrik B. Relevante fysiske sundhedsfarer.

Fysiske forhold der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
Glas/Metal/hård plastik fra:	Ødelagt emballage	Ikke relevant	Ikke relevant
	Udstyr og inventar	x	x

Rubrik C. Relevante kemiske sundhedsfarer.

Kemiske forbindelser der kan udgøre en risiko.		Kan være til stede i mindst én af råvarerne ved modtagelsen	Kan blive tilført mindst én af råvarerne efter modtagelsen
Naturlige giftstoffer	Hvis du modtager frugt, grønt eller bønner.	x	Ikke relevant
	Hvis du modtager krydderier eller bønner.	Ikke relevant	Ikke relevant
	Hvis du modtager fisk (også escolar, smørmakrel og oliefisk).	Ikke relevant	Ikke relevant
Tungmetaller	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde blyhagl som f.eks. vildt.	Ikke relevant	Ikke relevant
	Hvis du modtager råvarer der kan indeholde solsikkekerner og hørfrø.	Ikke relevant	Ikke relevant
Stoffer dannet under opbevaring	Histamin	Ikke relevant	Ikke relevant
Kræftfremkaldende stoffer dannet under opvarmning	PAH	Ikke relevant	Ikke relevant
	Acrylamid	Ikke relevant	Ikke relevant
Afsmitning fra emballage og udstyr (fødevarekontakt m at.)	Fra udstyr	Ikke relevant	x
	Fra emballage	Ikke relevant	x
Allergener		x	Ikke relevant
Rengøringsmidler	Forkert håndtering eller opbevaring	Ikke relevant	x
Tilsætningsstoffer	Mærknings- og modtagekontrol	Ikke relevant	Ikke relevant

TRIN 3

På baggrund af aktiviteten og dine valgte råvaregrupper er der i skemaerne nedenfor beskrevet de forhold der kan udgøre en sundhedsrisiko.

Mikroorganismer (fra rubrik A)	Her kan du læse hvilke mikroorganismer, der kan være i dine råvarer eller kan blive tilført i din virksomhed, og hvad du skal gøre for at undgå, at dine kunder bliver syge af at spise din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
II.A. II.B. III.A.	Virksomhedens kunder kan ved et uheld komme til at forurene spiseklare uemballerede fødevarer i forbindelse med selvbetjening, fx. hvis kunden ikke har rene hænder. Virksomheden sikrer derfor, at der er rene tænger, skeer, gaffler o.lign. ved de uemballerede fødevarer, som kunderne selv kan tage. Virksomheden sikrer også, at selvbetjeningen overvåges, så virksomheden er sikker på, at gæsterne anvender udstyret til at tage fødevarerne med. Hvis der kun er tale om salg af uemballeret hele frugter og grøntsager, er det dog ikke nødvendigt med særligt udstyr eller overvågning.	GAG	Der sælges ingen uemballerede fødevarer udover frugt og grønt. Det er kun pakkevagterne, der rører ved det frugt og grønt der pakkes i poserne. Pakkevagterne skal vaske hænder inden pakningen påbegyndes. Ved løssalgsvarer er det kun løssalgsvagten der rører ved frugt og grønt, og løssalgsvagten skal ligeledes vaske hænder inden arbejdet påbegyndes
III.B.	Fødevarer må ikke være sundhedsskadelige eller uegnet til at spise, når virksomheden sælger eller anvender dem. De fleste fødevarer er mærket med en dato for mindst holdbar til, som kan hjælpe virksomheden til at vurdere, hvor længe fødevarerne er holdbare.	GAG	Kolonialvarer kasseres hvis "mindst holdbar til" datoen overskrides. Alle kolonialvarer er mærket fra producenten og sælges kun i original emballage
III.B.	Fødevarer med mugpletter er uønskede, da der kan være svampegifte og/eller svampemycelium i fødevarerne. Selv om der kun er en lille mugplet på fx en fersken, kan der godt være spredt langt ind i ferskenen. Virksomheden er klar over, at mad med mug bør smides ud. Virksomheden sikrer, at fødevarerne opbevares korrekt, da dette nedsætter risikoen for at få mugpletter. For eksempel at tørvarer ikke opbevares fugtigt.	GAG	Er der råd eller skimmel på frugt og grønt skal det kasseres af modtagevagterne. Tørvarer må kun opbevares hævet over jorden på hylder eller i lukkede plastbokse
II.A. II.B. III.A.	En god personlig hygiejne er vigtig i en fødevareraktivitet. Sygdomsfremkaldende bakterier og virus fra personalet eller f.eks. penge, kan gøre kunderne syge, hvis de spredes til fødevarerne. For at undgå det, sikrer virksomheden, at især personale, der håndterer uemballerede fødevarer, vasker hænder før de kommer til fødevarerne. Virksomheden sikrer også, at personalet vasker hænder efter toiletbesøg, hvis de har hostet, rørt ved sår el. lign. Der kan nemlig komme tarmbakterier eller bakterier fra svælg og sår over på maden.	GAG	Alle medlemmer, som håndterer fødevarer skal vaske hænder inden arbejdets start, samt ved skift mellem eks. pakning af grønt og betjening af kasse. Vedr. håndvask: Rengøringstjansen sørger for at der er sæbe og rene håndklæder til rådighed til hver ny åbningsdag.

Fysiske forhold (fra rubrik B)	Her kan du læse hvad du kan gøre for at undgå at der kommer fysiske genstande i din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
Glas/metal/hård plastik fra ødelagt emballage	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt emballage kan ende i det færdige produkt, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikrer virksomheden, at emballagen på de varer, virksomheden modtager eller anvender, ikke er gået i stykker.	GAG	Modtagevagten tjekker og kasserer kolonialvarer, hvis emballagen er gået i stykker.
Glas/metal/hård plastik fra udstyr eller inventar	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt udstyr eller inventar kan ende i den færdige fødevarer, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikrer virksomheden, at virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet, og at inventar og udstyr bliver vedligeholdt løbende.	GAG	Der afvejes kun frugt og grønt med udstyr, det er derfor ikke sandsynligt at materiale fra udstyr eller inventar udgør en risiko.

Kemiske forbindelser (fra rubrik C)	Her kan du læse hvilke kemiske forbindelser, der kan være i eller kan dannes eller tilføres i din mad, og hvordan du kan styre niveauet, eller helt undgå uønskede kemiske forbindelser i din mad.	GAG eller CCP	Skriv her dine egne noter til egenkontrol
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner	Undgå Solanin i kartofler. Der er solanin i spirede og grønne kartofler. Har kartofflen spirer eller større grønne pletter, sikrer virksomheden, at kartofflen bliver smidt ud. Virksomheden har kendskab til, at de rå kartofler kan opbevares mørkt for at undgå udvikling af grønne pletter.	GAG	Pakkevagterne skal kassere evt. grønne kartofler, hvis det er synligt, når de fordeles. Hvis kartofler opbevares mellem åbningsdage, skal de opbevares mørkt og koldt i køleskab.
Naturlige giftstoffer i frugt, grønt og bønner	Svampegifte kan findes i giftige svampe og planter. Virksomheden sikrer derfor, at virksomheden kan identificere de svampe og planter, virksomheden evt. modtager fra private samlere for at sikre, at de kan spises uden risiko. Fødevarestyrelsen anbefaler, at man kun anvender svampe man helt sikkert kender, og kun de anerkendte spisesvampe.	GAG	Vi modtager ikke svampe fra private samlere.
Emballage og udstyr kan smitte af på fødevarerne	Stoffer fra redskaber, udstyr og emballage kan overføres til virksomhedens fødevarer. Virksomheden kan sikre fødevarerne mod afsmitning fra redskaber og udstyr ved kun at anvende egnet udstyr og redskaber til de forskellige fødevarer. Virksomheden kan sikre fødevarerne mod afsmitning fra emballage ved kun at anvende emballage, der er egnet til fødevarerne. Af emballagens mærkning fremgår, hvilke fødevarer og temperaturer emballagerne er egnet til.	GAG	Vi fordeler frisk frugt og grønt til egne stofposer. Ved fordeling skal pakkevagten være opmærksomme på at poserne er rene og tørre. Hvis posen er beskidt lægges den til side til rengøringsholdet, som sørger for at vaske ved 60 grader.
Rengøringsmidler	Stoffer fra virksomhedens rengørings- og desinfektionsmidler kan overføres til virksomhedens fødevarer. Virksomheden sikrer, at der kun anvendes rengørings- og desinfektionsmidler, der er beregnet til brug i fødevarer, og at de opbevares korrekt i de originale emballager, dunke eller lignende. Virksomheden sikrer korrekt brug af rengørings- og desinfektionsmidlerne, herunder også at der sker en grundig afskylling af rengørings- og desinfektionsmidlerne.	GAG	Der gøres rent i lokalerne efter hver åbningsdag - gulvet fejes og vaskes og borde vaskes af. Disse opgaver står rengøringsholdet for.
Allergener	Der kan være allergene ingredienser i virksomhedens fødevarer. Hvis personer med allergi spiser disse fødevarer, kan de blive alvorligt syge. Virksomheden sikrer, at der kan gives oplysning om indhold af allergene ingredienser i uemballerede produkter. Færdigvarer skal være mærket med oplysning om allergene ingredienser. Når virksomheden modtager fødevarer, sikrer virksomheden at den har kendskab til hvilke allergener der er i fødevarerne, samt at disse tydeligt fremgår af mærkningen på de færdigpakkede fødevarer.	GAG	Der sælges ikke andet uemballeret end frugt og grønt. Alle kolonialvarer er mærket med varedeklorationer.

CCP:

De styringsmuligheder som har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed betegnes CCP. I dit skriftlige egenkontrolprogram skal du beskrive hvad du gør for at kontrollere det enkelte CCP. I egenkontrolprogrammet skal det også fremgå hvordan og hvor ofte du dokumenterer, at du har kontrolleret det enkelte CCP.

GAG:

De forhold du kan styre ved hjælp af gode Gode ArbejdsGange kaldes GAG. Det er væsentligt at du

sikrer dig at du har gode arbejdsgange i din virksomhed, men du behøver ikke at skrive dine gode arbejdsgange ned i dit egenkontrolprogram.