



Risikoanalyse for detailvirksomheder med begrænset behandling

1

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

Varerne er indkøbt emballerede. I virksomheder uden produktion opbevares fødevarerne i ubrudt emballage ved rumtemperatur. F.eks. mel, gryn og pasta.

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 åbningdagene, hvilket sker sjældent, 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)		x
6. Brød og morgenmadsprodukter		x
7. Pasteuriserede mælkeprodukter, ost	Ikke relevant	
8. Fedt, olier og smør	Ikke smør	x

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	Ikke relevant
	B. Bakterierne vokser kun over 5° C	x	Ikke relevant
III. Andre mikroorganismer der ikke overlever 75° C, bortset fra norovirus	A. Virus og parasitter	x	Ikke relevant
	B. Skimmel (vokser også under 5° C)	x	Ikke relevant

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	x	Ikke relevant
	Udstyr og inventar	Ikke relevant	Ikke relevant

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.	x	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	Ikke relevant
	Fra emballage	Ikke relevant	Ikke relevant
Allergener		x	Ikke relevant
Rengøringsmidler	Forkert håndtering eller opbevaring	Ikke relevant	Ikke relevant
Tilsætningsstoffer	Mærknings- og modtagekontrol	x	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
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	Alle kolonialvarer er mærket med en "mindst holdbar til" dato. Når denne er overskredet må varene ikke sælges og skal kasseres. Frugt og grønts kvalitet vurderes af modtagevagterne.
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 hylde eller i lukkede plastbokse.
II.A. II.B. III.A.	En god personlig hygiejne er vigtig i en fødevarer virksomhed. 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: oldfruevagten sørger for at der er sæbe og rene håndklæder til rådighed, og dette skiftes efter hver åbningsdag.
		GAG	Der bruges rene stofposer til pakning af grøntsager. Pakkeholdet frasorteres evt. poser der ikke er rene og lægger disse til vask.

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.

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	Kartofler som er grønne eller begyndt at spire bliver kasseret.
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.
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 varedeklaration.
Tilsætningsstoffer	Fødevarer skal være mærket med oplysning om tilsatte tilsætningsstoffer. Virksomheden sikrer, at de tilsætningsstoffer, der står på mærkningen, er tilladt at anvende i den pågældende fødevarer.	GAG	Vi mærker ikke selv fødevarer, da vi udelukkende fordeler frugt og grønt, og kun sælger kolonialvarer i producentens originale emballage.

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 arbejds gange i din virksomhed, men du behøver ikke at skrive dine gode arbejds gange ned i dit egenkontrolprogram.