



STEG	HÄLSOFARA- vad kan göra maten skadlig?	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	RUTIN i egenkontrollpärm
1 INKÖP/ ANKOMSTKONTROLL	Förekomst av mikroorganismer, kemikalier eller fysiska föremål samt allergener	Kontrollera att förpackningar är hela, och att varorna är fräscha. Kontrollera bäst-föremärkning samt märkning.	Se flik 5.
	Tillväxt av bakterier eller andra mikroorganismer	Temperaturkontroll på ankommande varor/ mat. Varor lastas omgående in i kylar och frysar. Transportvagnar kopplas in.	Se flik 5.
2a. TORRFÖRRÅD	Kontaminering mellan förpackningar tex smuts från kartonger eller mjöl från förpackning hamnar i annat livsmedel. (mikrobiologisk, kemisk, allergen, fysisk fara)	Alla livsmedel förvaras övertäckta, alla förpackningar tillslutna. Livsmedel till specialkost förvaras i stängda förpackningar och separat från övriga råvaror i skåp eller separat hylla.	Se flik 6
	Mikrobiologisk, fysisk tillväxt (för lång förvaring, skadedjur/ mögel)	Först in, först ut principen tillämpas. Utrensning enligt rengöringsschema. Tillslutna förpackningar . Kontroll av skadedjursförekomst.	Se flik 6, 12
2b/c. KYL- /FRYSFÖRVARING	Som 2a. TORRFÖRRÅD samt:		
	Mikrobiologisk tillväxt pga för lång förvaring	Alla varor är märkta med datum. Bruten förpackning märks med datum då den öppnats. Infrusen förpackning märks med infrysningsdatum. Först in, först ut principen.	Se flik 6 och 9
	Mikrobiologisk tillväxt/ toxinbildning pga förvaring i för hög temperatur	Temperaturkontroller (max +8°C/4°C i kyl eller enligt tillverkarens anvisning. -18°C i frys). Samt kall mat i matvagn från tillagningskök.	Se flik 5, 6
3. UPPTINING	Mikrobiologisk tillväxt (för hög temperatur)	Upptining sker i kyl (max +8°C). Bröd kan tinas i rumstemperatur.	Se flik 7
	Mikrobiologisk, fysikalisk, kemisk, allergen kontaminering	Livsmedel som tinas är övertäckta.	

STEG	HÄLSOFARA- vad kan göra maten skadlig?	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	RUTIN i egenkontrollpärm
4. BEREDNING	Förorening pga dålig personhygien, rengöring, och bristande separering. (mikrobiologisk, kemisk, fysikalisk, allergen kontaminering samt mikrobiologisk tillväxt)	Rutiner för personhygien. Rutiner för rengöring och separering. Kort tid i rumstemperatur. Specialkost bereds på särskild plats eller åtskilt i tid. Rutin för vissa risklivsmedel. Kemikalier förvaras på avsedd plats.	Se flik 4, 6, 10, 11, 12
5. TILLAGNING/ VÄRMEBEHANDLING	Mikrobiologisk överlevnad pga otillräcklig upphettning	Temperaturkontroller (upphettning till +72°C). Rutin för vissa risklivsmedel, se flik 10.	se flik 7, 10
	Kontaminering pga dålig rengöring och bristande separering. (mikrobiologisk, kemisk, fysikalisk, allergen kontaminering)	Rutiner för rengöring och separering. Specialkost lagas på särskild plats eller åtskilt i tid med egna redskap.	Se flik 7, 11, 12
6. VARMHÅLLNING	Mikrobiologisk tillväxt (för låg temperatur)	Temperaturkontroller (kärntemperatur minst +60°C).	Se flik 8.
	Mikrobiologisk, fysikalisk, kemisk, allergen kontaminering	All mat är övertäckt. Specialkost serveras avskilt från annan mat, med egna redskap.	
7. NEDKYLNING	Mikrobiologisk tillväxt (för långsam nedkylning)	Nedkylning görs i undantagsfall av enstaka portioner. Skyndsamt till max +8°C inom 1 timme, se flik 7.	Se flik 7.
	Mikrobiologisk, fysikalisk, kemisk, allergen kontaminering	Livsmedel som kyls ner är övertäckta.	
8. SERVERING	Mikrobiologisk tillväxt (för lång förvaring och/ eller för hög/ låg temperatur).	Temperaturkontroller (max +8°C och minst +60°C). Kort serveringstid.	Se flik 8.
	Mikrobiologisk, fysikalisk, kemisk, allergen kontaminering	All mat är övertäckt. Specialkost serveras avskilt från annan mat, med egna redskap.	