



Risikoanalyse for detailvirksomheder med begrænset behandling

2

Virksomheder der modtager, opbevarer og evt. videresælger emballerede fødevarer, som kræver kold opbevaring.

Varerne er indkøbt emballerede. I virksomheder uden produktion opbevares fødevarerne på køl eller frost i ubrudt emballage f.eks. kød, fisk og mælkeprodukter.

Skriv hvad du laver her:

Min Kalv opdrætter økologiske hereford kvæg, hvorefter kødet bliver solgt direkte til private kunder. Når et af vores hereford kvæg bliver slagtet, bliver det økologiske rå kød leveret direkte fra slagteren til de private kunder. Derudover sælger Min Kalv økologiske spegepølser ved stande og boder, som vi får lavet ved en slagter.

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		x
2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydderurter, bønner og bær		
3. Rå fisk og skaldyr		
4. Varmebehandlet kød og pålæg	F.eks. kogt skinke, rejer, fiske- og vegetarpålæg	
5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	Ikke relevant	
6. Brød og morgenmadsprodukter	Ikke relevant	
7. Pasteuriserede mælkeprodukter, ost		
8. Fedt, olier og smør		

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		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		Ikke relevant
	B. Skimmel (vokser også under 5° C)		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.		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		
Kræftfremkaldende stoffer dannet under opvarmning	PAH	Ikke relevant	Ikke relevant
	Acrylamid	Ikke relevant	Ikke relevant
Afsmitning fra emballage og udstyr (fødevarekontaktmaterialer)	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
I.B. II.A. II.B.	Når fødevarer bliver opbevaret koldt, hæmmes bakteriers vækst i maden. I virksomhedens køleenheder må der højst være den temperatur, der er oplyst i fødevarens mærkning, eller som gælder i fødevarerlovgivningen. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved maksimalt 5°C (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning). Temperaturkravet for fersk fisk er maksimalt 2°C. Enkelte sygdomsfremkaldende bakterier kan forekomme i et ufarligt antal i produkter med lang holdbarhedstid, hvor der ikke er konkurrence fra andre bakterier fx pålægsprodukter samt i ikke-varmebehandlede fiskevarer, for eksempel røget og gravede produkter. Hvis disse produkter opbevares ved for høj temperatur, kan bakterieantallet blive så stort, at bakterierne kan forårsage sygdom. Virksomheden sikrer, at fødevarernes temperaturkrav bliver overholdt.	CCP	Kødet bliver transporteret i kølekasser med køleelementer som garanterer en temperatur på under 5 °C. En termometermåling er medbragt i fragtkøretøjet, så temperaturen kan kontrolleres løbende. Vi leverer hovedsageligt i november, december og januar, hvor der er lavere risiko for, at temperaturen på kødet kommer over 5 °C pga. en høj udendørstemperatur.
I.B. II.A. II.B.	Varemodtagelse: Ved modtagelse af fødevarer skal det sikres, at kølekæden ikke bliver brudt, så temperaturen i varerne stiger. Som udgangspunkt skal kølekrævende fødevarer opbevares ved maksimalt 5°C (med mindre lavere temperaturer er angivet i fødevarens mærkning). Temperaturkravet for fersk fisk er maksimalt 2°C. Enkelte sygdomsfremkaldende bakterier kan forekomme i et ufarligt antal i produkter med lang holdbarhedstid, hvor der ikke er konkurrence fra andre bakterier fx pålægsprodukter samt i ikke-varmebehandlede fiskevarer, for eksempel røget og gravede produkter. Hvis disse produkter opbevares ved for høj temperatur, kan bakterieantallet blive så stort, at bakterierne kan forårsage sygdom. Virksomheden sikrer, at kølekrævende fødevarers temperaturkrav bliver overholdt ved varemodtagelsen.	CCP	Kødet bliver vakuumpakket ved slagteren (undtagen hak og suppeben) og lagt i kølebokse med køleelementer. Herefter kører vi direkte fra slagteren ud til kunderne, og leverer kødet. Som nævnt kontrollerer vi temperaturen løbende, når vi foretager udbringning. Vi vedlægger derudover en vejledning til, hvordan kunderne skal håndtere kødet, når de modtager det.
I.B. II.A. II.B.	Når frostvarer bliver opbevaret eller modtaget sikrer virksomheden, at produkterne er frosne.	GAG	
I.B. II.A. II.B.	Når virksomheden opbevarer køle- eller frostkrævende fødevarer i køle- eller frostenheder, sikrer virksomheden, at der altid	GAG	

	er god luftcirkulation, og at virksomheden ikke overfylder køle- eller frostenheden.		
II.A. II.B.	En god personlig hygiejne er vigtig i en fødevarevirksomhed. 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	

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	
Glas/metal/hård plastik fra udstyr eller inventar	Der er risiko for, at materiale fra ødelagt udstyr eller inventar kan ende i den færdige fødevare, og det kan være farligt for kunderne. Derfor sikrer virksomheden, at virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet, og at inventar og udstyr bliver vedligeholdt løbende.	GAG	

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
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	
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 fødevare.	GAG	

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.