



## Information om HACCP

Observera att detta är generell och mycket förenklad information om vad som gäller för HACCP. Varje livsmedelsföretagare ska själv utforma sin egen HACCP-plan som ska vara anpassad till den egna verksamheten.

HACCP översatt till svenska betyder Faroanalys (Hazard Analysis) och Kritiska styrpunkter (Critical Control Points). Det är ett system som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedels säkerheten.

Syftet med HACCP är att livsmedelsföretagaren ska öka livsmedelssäkerheten vid hantering av livsmedel genom att först identifiera potentiella faror som finns i verksamheten genom en faroanalys. De identifierade farorna ska sedan förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. På så sätt får kunden en produkt som är säker att äta.

### **HACCP-planens innehåll**

En HACCP-plan innehåller oftast 3 delar: Flödesschema, Faroanalys och Kritiska styrpunkter.

**Flödesschema** ska visa vilka hanteringssteg som sker från råvara till färdig produkt eller från inköp/mottagning till servering/försäljning. Exempel på hanteringssteg kan vara: varumottagning, kylförvaring, tillagning, nedkylning, återupphettning och servering.

**Faroanalysen** ska visa de eventuella livsmedelsburna faror som finns vid varje hanteringssteg. En fara kan vara kemisk (t.ex. rengöringsmedel), biologisk (t.ex. bakterier), fysikalisk (t.ex. glasbitar) eller allergen (t.ex. nötter). I faroanalysen ska man också beskriva de förebyggande åtgärder som finns för att förhindra att faran uppstår. Man ska också avgöra om något eller några hanteringssteg är extra känsliga, så kallade kritiska styrpunkter. Om man har identifierat kritiska styrpunkter ska man gå vidare till nästa steg i HACCP-planen. Ett exempel på hur faroanalysen kan se ut finns i Bilaga 1.

### **Kritiska styrpunkter**

När man i sin faroanalys identifierat vilka kritiska styrpunkter som finns i sin hantering skall man bestämma ett gränsvärde för dessa. Ett gränsvärde bör vara ett mätbart värde som är gränsen mellan ett säkert och ett icke-säkert livsmedel. T.ex. så kan en specifik temperatur i livsmedlet sägas vara ett kritiskt gränsvärde. Man skall sedan bestämma vad som skall göras om gränsvärdet överskrids och hur man ska dokumentera sina kontroller och åtgärder vid den kritiska kontrollpunkten. Exempel på hur en vidare HACCP-plan för kritiska kontrollpunkter kan se ut finns i Bilaga 2.

### **Vad gäller för din livsmedelsverksamhet?**

- Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade livsmedel behöver inte göra någon faroanalys. Grundförutsättningarna i egenkontrollprogrammet räcker.
- Företag som med stöd av en faroanalys kan visa att grundförutsättningarna räcker behöver inte göra någon HACCP-plan för kritiska kontrollpunkter.
- Övriga företag ska ha en komplett HACCP-plan med flödesschema, faroanalys, kritiska styrpunkter, kritiska gränser, övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder.

### **Levande dokument**

För att en HACCP-plan ska vara användbar är det viktigt att den är uppdaterad och att den motsvarar verksamhetens hantering. Det innebär att ni måste se över er HACCP-plan kontinuerligt och vid behov, t.ex. om ni gör förändringar i hantering.

### **Mer information**

Mer information om livsmedelshygien, egenkontroll, livsmedelslagstiftning, branschriktlinjer, vägledningar finns på Livsmedelsverkets hemsida, ([www.slv.se](http://www.slv.se)). Se framför allt: ”Att tänka på när du tar fram ett system för egenkontroll” som man hittar under knappen ”Starta och driva livsmedelsföretag”, tryck sedan ”Egenkontroll och redlighet” och du hittar dokumentet.

Information kan även finnas hos er branschorganisation.

Har du funderingar kan du kontakta livsmedelsinspektörerna i Tierps kommun (växel 0293-21 80 00).

**Bilaga 1**  
**EXEMPEL: FAROANALYS**

PRODUKT: EXEMPEL

HANTERINGSSTEG	RISK SOM KAN UPPSTÅ	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KRITISK STYRPUNKT Ja/Nej
<p>Vilka hanteringssteg finns i verksamheten?</p> <p>Exempel: <i>Inköp/transport/mottagning</i> <i>Förvaring</i> <i>Beredning</i> <i>Tillagning</i> <i>Varmhållning</i> <i>Nedkylning</i> <i>Återupphettning</i> <i>Försäljning/servering</i></p>	<p>Vilken fara finns vid varje hanteringssteg och vilken risk kan uppstå?</p> <p>-mikrobiologiska? <i>(bakterier, virus, mögel m.m.)</i></p> <p>-fysiologiska? <i>(glasbitar, metallbitar m.m.)</i></p> <p>-kemiska? <i>(diskmedelsrester m.m.)</i></p> <p>-allergener? <i>(gluten, mjölkprotein, nötter m.m.)</i></p>	<p>Vilka förebyggande åtgärder vidtar du för att minimera risken?</p>	<p>För att bestämma om hanteringssteget är en kritisk styrpunkt kan du ställa dig följande fråga: Är detta hanteringssteg så avgörande att konsumenten kan bli sjuk av livsmedlet om specificerade gränsvärden överskrids?</p> <p>Är svaret <b>Ja</b> går du vidare och gör en HACCP-plan.</p> <p>Svarar du <b>Nej</b> räcker grundförutsättningarna (dessa ska då vara beskrivna i systemet för egenkontroll).</p>

**Bilaga 2**  
**EXEMPEL: KRITISKA STYRPUNKTER**

PRODUKT: EXEMPEL

<b>HANTERINGS STEG</b>	<b>RISK SOM KAN UPPSTÅ</b>	<b>FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER Vad När Vem</b>	<b>KRITISKT GRÄNSVÄRDE</b>	<b>KONTROLL Vad När Vem</b>	<b>KORRIGERANDE ÅTGÄRD VID AVVIKELSE Vad Vem</b>
De kritiska punkter som du svarat <b>Ja</b> på i faroanalysen.	Vilken fara finns vid varje hanteringssteg och vilken risk kan uppstå?  -mikrobiologiska? (bakterier, virus, mögel) -fysiologiska? (hårstrån, metallbitar etc.) -kemiska? (diskmedelsrester etc.) -allergen? ( <i>gluten, mjölkprotein, nötter etc.</i> )	Vilka förebyggande åtgärder vidtas för att undvika att risk uppstår? När/hur ofta görs dessa förebyggande åtgärder? Vem utför de förebyggande åtgärderna?	Bestäm vilket kritiskt gränsvärde som gäller för livsmedlet/varan.  Gränsvärdet bör vara ett mätbart värde som ska vara en gräns mellan när ett livsmedel är säkert eller icke-säkert. T.ex. upphettning till x °C.	Vad kontrolleras/dokumenteras? När/hur ofta sker kontroll/dokumentation? Vem kontrollerar/dokumenterar?	Vilka korrigerande åtgärder vidtas när en avvikelse upptäckts och vem utför åtgärderna?