



Forklaringsliste til skabelonen: Risikoanalyse for fodervirksomheder

Fødevarestyrelsen har udarbejdet en skabelon som hjælp til at få udarbejdet en skriftlig risikoanalyse. Det er et lovkrav, at fodervirksomheder har en skriftlig risikoanalyse, som er dækkende. Det betyder, at du som leder af virksomheden skal gennemgå alle de procestrin, som indgår i din foderaktivitet. Nedenfor kan du læse mere om, hvad de forskellige begreber dækker over, og som du skal være opmærksom på i forbindelse med udarbejdelsen af risikoanalysen.

Procestrin

Du skal her som leder af virksomheden gennemgå hvert procestrin, der er ved din aktivitet. En aktivitet kan være håndtering af foder, fodermidler og/eller produktion af foderblandinger. Du kan f.eks. vælge at dele det op i følgende procestrin: varemottagelse, håndtering, opbevaring, pakning, oplagring og evt. transport. Det anbefales, at der udarbejdes et flowdiagram, da det er et redskab, som kan bidrage til et bedre overblik over hvert enkelt procestrin.

Risikofaktorer

Du skal som leder af virksomheden vurdere, hvilke risikofaktorer der kan være forbundet med den pågældende aktivitet og på hvilket procestrin. De farer, som skal være udpeget i din risikoanalyse, skal dække mikrobiologiske, kemiske og fysiske farer. Mikrobiologiske forureninger kan f.eks. være sygdomsfremkaldende bakterier, mug, skimmel og vira. Kemiske forureninger kan være tungmetaller, naturligt forekommende giftstoffer i fodret, miljøforureninger eller procesforureninger. Fysiske forureninger kan være sten, glasskår, metal-, plast- og emballagestumper.

Risikovurdering

Du skal som leder af virksomheden foretage en risikovurdering af sandsynlighed og alvorlighed for de identificerede farer. Risikovurderingen af sandsynligheden skal være i forhold til faren på et bestemt procestrin, hvis der ikke foretages en forbyggende foranstaltning. Risikovurderingen af alvorligheden er i forhold til faren for fodersikkerheden. Hvis du vurderer, at der er en stor sandsynlighed og stor alvorlighed, vil det typisk resultere i, at procestrinnet bliver udpeget til at være et kritisk kontrolpunkt (Critical Control point, CCP). Her skal du som virksomhed foretage kontrol, som er afgørende for at forhindre eller fjerne en fare for fodersikkerheden eller for at reducere den til et acceptabelt niveau. Hvis du vurderer, at der er en lille sandsynlighed og lille alvorlighed, vil det typisk kunne styres med en god arbejdsgang (GAG) eller Good Manufacturing Practice (GMP). Det er dog væsentligt, at du som leder af virksomheden får foretaget en korrekt og begrundet risikovurdering. Det vil ofte indebære, at du er nødt til at fremskaffe de nødvendige oplysninger f.eks. om fodret/fodermidlet eller foderblandingen, hvordan det er tiltænkt at skulle anvendes, hvilke kendte risici er der med fodret, hvordan er lovgivningen, hvad er kendskabet til leverandøren, hvilke arbejdsgange har virksomheden i øvrigt, hvilken dokumentation kan følge med fodret.

Begrundelse

Du skal som leder af en fodervirksomhed altid kunne begrunde virksomhedens risikovurdering. I begrundelserne kan der lægges vægt på f.eks. virksomhedens procedurer/arbejdsgange, erfaring med de pågældende produkter, er der analyseresultater på kemiske eller mikrobiologiske undersøgelser, hvilke risikoudmeldinger er der på den pågældende produkttype, eller om der er noget, som er samhandlet eller importeret fra tredjeland.

Risikoanalyse og kontrolforanstaltning

Virksomheden skal ud fra risikoanalysen identificere de farer, der kan opstå, og risikovurdere, hvordan disse skal styres, så de ikke kommer ud fra kontrol. Afhængig af fare og risiko kan der gøre brug af kontrol-foranstaltninger som f.eks. kritiske kontrolpunkter (CCP'er) eller Gode arbejdsgange (GAG).



Gode arbejdsgange, GAG

Gode arbejdsgange omfatter god fremstillingspraksis, og de vil typisk være mundtlige procedurer. Du kan også vælge at skrive de gode arbejdsgange ned, da f.eks. en skriftlig rengøringsprocedure/plan kan være et nyttigt støtteværktøj til at sikre overholdelse af kravene til rengøring. Andre gode arbejdsgange kan f.eks. være knyttet til korrekte arbejdsmetoder som korrekt dosering af ingredienser og passende forarbejdningsstemperatur og kontrol af, at emballager er rene og ubeskadigede. Du skal være opmærksom på, at der kan være krav om skriftlighed i anden lovgivning. Der kan være krav til skriftlighed i andre foderregler som f.eks. analyserapporter, ledsagedokumenter og lignende dokumentationskrav, som gør, at der skal foreligge dokumentation ved et procestrin, som styres ved en god arbejdsgang.

Kritiske kontrolpunkter, CCP og de tilhørende skriftlige procedurer

Kritiske kontrolpunkter er en kontrolforanstaltning, som iværksættes på et procestrin, hvorpå der skal foretages kontrol, og som er afgørende for at forhindre eller fjerne en fare for fodersikkerheden eller reducere den til et acceptabelt niveau. Kritiske kontrolpunkter kan være knyttet til kontrol af mikrobiologiske farer, hvor der er en kritisk grænse i forhold til temperaturkrav, f.eks. tid/temperatur-betingelser til reduktion eller eliminering af en fare. Du skal som leder af en fodervirksomhed sikre, at der for de udpegede kritiske kontrolpunkter er fastsatte kritiske grænseværdier, og at der udarbejdes og fastlægges skriftlige overvågningsprocedurer. Der skal fastsættes skriftlige korrigerende handlinger og skriftlige procedurer for regelmæssigt at kontrollere, at de anvendte foranstaltninger er sikre, og at virksomhedens HACCP-baserede egenkontrol fungerer effektivt.

HACCP-baseret egenkontrolprogram

Et HACCP-baseret egenkontrolprogram (HACCP-plan) skal være skriftligt, da det som minimum indeholder en skriftlig risikoanalyse. Alle procestrin, som er dækkende for aktiviteten, skal være med. De forskellige risikofaktorer (farer) skal identificeres, og deres risiko skal vurderes, og der skal være udpeget de kontrolforanstaltninger, som sikrer styring, og dermed sikker håndtering/produktion af sikkert foder. Du skal yderligere sikre, at alle producerer omkring HACCP-baseret egenkontrol løbende holdes ajour, og at alle registreringer og dokumenter opbevares i et passende tidsrum og kan fremvises efter anmodning i forbindelse med et kontrolbesøg.