

Risikoanalyse – Små engros virksomheder uden produktansvar

Dette eksempel er til en simpel lager/lagerhotel - engros, som ikke har produktansvar. Hvis man er en mindre engros produktionsvirksomhed, kan man anvende eksemplet til varemodtagelse, opbevaring og transport. Vær opmærksom på, at der kun er tale om et eksempel, og derfor skal du som fødevarer virksomhed sikre dig, at risikoanalysen er tilpasset til din virksomhed herunder f.eks. udbygning med produktion/tilberedning.

I eksemplet benyttes de to foranstaltninger (begreber) gode arbejdsgange (GAG) og kritiske kontrolpunkter (CCP) i forhold til styring af procestrinene.

God arbejdsgang (GAG):

God arbejdsgang (GAG) benyttes som det, der også kan kaldes for f.eks. Good Hygiene Practice (GHP), Prerequisite Program (PRP) og basisprogrammer. De er kendetegnede ved, at de ikke behøver være skriftlige, men at de er procedurer som skal implementeres i virksomheden.

Kritiske kontrolpunkter (CCP):

Et kritisk kontrolpunkt er et trin, hvorpå der kan foretages kontrol, og hvor en kontrol er afgørende for at forhindre eller fjerne en fare for fødevarer sikkerheden eller reducere faren til et acceptabelt niveau. På dette trin har du selv mulighed for at styre processen og undgå, at der f.eks. opstår vækst af mikroorganismer i fødevarer eller forurening. Dette kan f.eks. være tilstrækkelig varmebehandling for at gøre fødevarer sikre. Du skal beskrive, hvordan du vil styre dine kritiske kontrolpunkter i et skriftligt egenkontrolprogram.

Risikovurdering (Alvorlighed x sandsynlighed):

Alvorlighed = Virkningen eller alvorlighed af faren i forhold til menneskers sundhed.

Sandsynlighed = Sandsynligheden for, at faren opstår/ på et bestemt procestrin

Risikoanalysen skal være tilgængelig

Din skriftlige risikoanalyse skal altid være tilgængelig – fysisk eller digitalt - i din virksomhed, og du skal altid kunne fremvise den, når Fødevarerstyrelsen kommer på kontrolbesøg.

Procedure for sporbarhed og tilbagekaldelse:

Du skal yderligere sikre dig, at du har procedurer for sporbarhed og tilbagetrækning/tilbagekaldelse.

Sporbarhed: Du skal kunne gøre rede for, hvor du har modtaget produkter fra (et led tilbage). Du skal også kunne gøre rede for, hvilke andre fødevarer virksomheder du har solgt dine produkter til (et led frem). Der er ikke krav om sporbarhed ved salg til den endelige forbruger. Dokumentation for, hvilke produkter der kommer ind i virksomheden og sælges videre, kaldes sporbarhedsdokumenter. Kravet om, at virksomhederne kan spore deres produkter ind og ud af virksomheden er fastsat i fødevarerforordningen.

Tilbagetrækning/kaldelse: Du er ansvarlig for straks at trække fødevarerne tilbage, hvis du antager, har grund til at antage, eller opdager, at virksomheden har solgt eller købt fødevarer, der ikke lever op til kravene for fødevarer sikkerhed. Det vil sige, at produkterne eventuelt kan gøre mennesker syge, eller at de på anden måde er uegnede til menneskeføde. Virksomheden har desuden pligt til at underrette Fødevarestyrelsen om tilbagetrækning eller tilbagekaldelse. Der er yderligere information omkring tilbagetrækning af fødevarer på www.fvst.dk.

Det anbefales: At virksomheden udformer en skriftlig ansvarsfordeling med oplægger, som beskriver ansvaret for varemodtagelse, opbevaring, transport, mærkning herunder holdbarhedsdatoer og allergener.

Beskriv virksomheden kort

Virksomhedens navn og adresse:

Virksomheden er registreret af Fødevarestyrelsen den (dato):

Virksomhedsejer:

CVR-nummer:

Beskriv din virksomhed kort:

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering	Begrundelse for vurdering	God arbejdsgang	Kritisk kontrolpunkt																							
Varemodtagelse emballerede fødevarer uden kølekrav og ikke frugt og grønt	Vækst af mikroorganismer (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille					Lille	Mellem	Stor		Sandsynlighed					<p>Alvorligheden er vurderet til at være mellem for mikroorganismer. Der kan være holdbarhedsdatoer der er overskredet. Emballage der er ødelagt så der kan forekomme kontaminering.</p> <p>Sandsynligheden er vurderet til at være lille for produkter uden kølekrav. Ikke relevant i forhold til vækst af mikroorganismer, hvis det sikres ved holdbarheds overskridelse og hvis emballagen er i gået i stykker.</p>	<p>Styres ved at foretage kontrol af alle varer herunder datoer og emballagen ikke er gået i stykker.</p> <p>Sikre sig at de har de rigtige informationer om fødevarer via følgedokumenter, følgesedler eller mærkning på produkter.</p>	
Alvorlighed	Stor																											
	Mellem	X																										
	Lille																											
	Lille	Mellem	Stor																									
Sandsynlighed																												
	Fysisk forurening (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem		X		Lille					Lille	Mellem	Stor		Sandsynlighed					<p>Alvorlighed mellem, da fysik forurening er muligt ved defekt emballage kan være både yderemballage og inderemballage. Vurderes mellem ved konstatering af fugtskader, da det kan give anledning til vækst af gær/skimmel.</p> <p>Sandsynlighed mellem, da der kan forekomme skader ved levering både mindre skader og lidt mere alvorlige.</p>	<p>Styres ved at sikre at vi kontrollere varer ikke har ødelagt emballage. Og der ikke er fugt skader på emballagen.</p> <p>Billeder kan anvendes som dokumentation ved afvigelser.</p>	
Alvorlighed	Stor																											
	Mellem			X																								
	Lille																											
	Lille	Mellem	Stor																									
Sandsynlighed																												
	Kemisk forurening (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille					Lille	Mellem	Stor		Sandsynlighed					<p>Alvorlighed kan være meget forskelligt alt efter typen af forurening derfor sat som mellem.</p> <p>Sandsynlighed lille, der kan leveres rengøringsartikler o.l. som er beskadige og har forurenede fødevarer.</p>	<p>Varemodtagelses kontrol herunder at fødevarer ikke er blevet transporteret med andre varer som kan foretage en kemisk kontaminering.</p> <p>Sikre sig at de har de rigtige informationer om fødevarer via følgedokumenter, følgesedler eller mærkning på produkter.</p>	
Alvorlighed	Stor																											
	Mellem	X																										
	Lille																											
	Lille	Mellem	Stor																									
Sandsynlighed																												

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering	Begrundelse for vurdering	God arbejdsgang	Kritisk kontrolpunkt																							
Opbevaring af emballerede fødevarer uden kølekrav og ikke frugt og grønt	Vækst af mikroorganismer	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille						Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Alvorligheder vurderet til at være mellem, da fødevarerne kan blive for gamle og der kan ske brud på emballagen, så der sker en forurening af fødevarerne.</p> <p>Sandsynligheden vurderes lille, da der ikke er kølekrav til disse varer og datoer og muligt anbrud overvåges.</p>	<p>Styres ved regelmæssig overvågning og lagerstyring i form af først ind og først ud.</p> <p>Personlighygiejne herunder procedurer omkring sygdom.</p> <p>Varer beskyttes mod at emballage bliver ødelagt.</p>	
Alvorlighed	Stor																											
	Mellem	X																										
	Lille																											
		Lille	Mellem	Stor																								
Sandsynlighed																												
	Fysisk forurening (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor	X			Mellem				Lille						Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Alvorligheden er sat til stor: Kan variere alt efter type af forening. Forurening fra skadedyr vurderes stor og vil kræve salgstop og eventuel tilbagekald. Fysisk forurening fra almindelige omgivelser vil ikke vurderes farlig og vil kunne håndteres.</p> <p>Sandsynlighed vurderes lille: Alle varer er emballeret og flere varer er dobbelt emballeret. Vi har procedurer for skadedyrskontrol, rengøring, lagerstyring og personalehåndbog.</p>	<p>Rengøringsplan.</p> <p>Skadedyrssikring.</p> <p>Personlighygiejne.</p> <p>Vedligeholdelse af lokaler og inventar.</p> <p>Lagerstyring.</p>	
Alvorlighed	Stor	X																										
	Mellem																											
	Lille																											
		Lille	Mellem	Stor																								
Sandsynlighed																												
	Kemisk forurening (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille						Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Alvorlighed er mellem, da en forurening kan forekomme ved kontaminering fra andre varegrupper og andre varer som ikke er fødevarer, som vi har på lager, hvor der kan ske kontaminering.</p> <p>Sandsynligheden er lille, da det er indpakkede fødevarer vi opbevarer og vi har god adskillelse på lager.</p>	<p>Adskillelse mellem fødevarer og f.eks. rengøringsartikler.</p> <p>Beskyttelse af fødevarer under rengøring.</p> <p>Varer med indhold af allergener, skal ved anbrud sikres, at de ikke kontaminere andre varer.</p>	
Alvorlighed	Stor																											
	Mellem	X																										
	Lille																											
		Lille	Mellem	Stor																								
Sandsynlighed																												

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering	Begrundelse for vurdering	God arbejdsgang	Kritisk kontrolpunkt																						
Transport	Vækst af mikroorganismer	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille					Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Alvorlighed er vurderet til at være mellem der kan ske anbrud under transport og herunder kontaminering og vækst.</p> <p>Sandsynligheden vurderes lille: Vi sikre overvåger at varer under transport og vi udleverer kun varer som er i orden.</p>	<p>Overvågning af varer og opbevaring i lastrum er fri fra gulv.</p> <p>Lastrum holdes rent.</p>	
Alvorlighed	Stor																										
	Mellem	X																									
	Lille																										
		Lille	Mellem	Stor																							
Sandsynlighed																											
	Fysisk og kemisk forurening (kontaminering)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Alvorlighed</td> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mellem</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lille</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Alvorlighed	Stor				Mellem	X			Lille					Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Alvorlighed vurderes til at være mellem da der kan ske brud på emballagen under transport.</p> <p>Sandsynligheden er lille, da vi har god overvågning og god beskyttelse af paller under transport.</p>	<p>Hygiejnisk opbevaring i lastrum.</p> <p>Varer med indhold af allergener, skal ved anbrud sikres, at de ikke kontaminere andre varer.</p> <p>Beskyttelse mod brud på emballagen.</p> <p>Adskilt fra non food produkter som f.eks. rengøringsartikler.</p>	
Alvorlighed	Stor																										
	Mellem	X																									
	Lille																										
		Lille	Mellem	Stor																							
Sandsynlighed																											

Revision

Ved væsentlige ændringer, som f.eks. nye varegrupper eller ændringer af lokaler, er der krav om at foretage en revidering af risikoanalyse. Fødevarestyrelsen anbefaler, at man en gang årligt foretager en revision.

Der kan findes hjælp på www.fvst.dk omkring skemaer der kan anvendes til revision