

Oversigt over relevante sundhedsfarer i detail

Sundhedsfare (Risiko)	Forekomst	Årsag	1. Råt kød og rå æg	2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydderurter, bønner og bær	3. Rå fisk og skaldyr	4. Varmebehandlet kød og pålæg	5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	6. Brød og morgenmadsprodukter	7. Pasteuriserede mælkeprodukter og ost	8. Fedt, olier og smør	9. Tilføres i virkoms-heden
Mikrobiologiske			Tilstede i råvarer								Virksomhed
Sporedannende bakterier (overlever 75°C)	IA Vokser også under 5° C	<i>Clostridium Botulinum</i> , <i>Bacillus Cereus</i>		x	X	X	X		X		
	IB Vokser kun over 5° C	<i>Clostridium Botulinum</i> , <i>Clostridium Perfringens</i>	X (kød)	X	X	X	X				
Ikke sporedannende bakterier (overlever ikke 75° C)	IIA Vokser også under 5° C	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Yersinia enterocolitica</i>	X(kød)	x	X	x Problematisk ved lange holdbarhedstider			X (ost) Problematisk ved lange holdbarhedstider		X kan overleve i produktions miljøet
	IIB Vokser kun over 5° C	<i>Campylobacter</i> <i>Eschericia coli</i> (VTEC) <i>Salmonella</i> ssp. <i>Shigella sonnei</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Vibrio</i> ssp	X	X	X		X		X		X Staph aureus
Andre mikroorganismer (overlever ikke 75° C).	IIIA Giver sygdom uden vækst	Virus Parasitter		X	X						X
	IIIB Vokser også Under 5° C	Forekomst af skimmel		X			X	X			X
Fysiske farer											
Glas/metal/hård plastic	Udstyr, emballage, inventar	Ødelagt emballage Manglende vedligehold af udstyr og inventar	x								X

Risikoen vurderes som kritisk. Risikoen vurderes som væsentlig (vurderes i det enkelte tilfælde). Risikoen vurderes som ikke-væsentlig.

Sundhedsfare (risiko)	Forekomst	Årsag	1. Råt kød og rå æg	2. Frugt, grønt, kartofler, svampe, krydderurter og bær	3. Rå fisk og skaldyr	4. Varmebehandlet kød og pålæg	5. Krydderier (tørrede), korn, ris, pasta og bønner (tørrede)	6. Brød og morgenmadsprodukter	7. Pasteuriserede mælkeprodukter og ost	8. Fedt, olier og smør	9. Tilføres i virkningen
Kemiske farer											
Naturlige giftstoffer.	Bønner Rå Kartofler Tonkabønner Squash Abrikoskerner og bittermandel Rå champignon Maniok/mandler	Lektiner solanin kumarin curcurbitacin cyanid phenylhydrazin Blåsyre		X			X				
	Fisk (Escolar/ smørmakrel/ oliefisk)	Voksarter			X						
Tungmetaller	Solsikkekerner og hørfrø Vildt	Cadmium Forbudte blyhagl	X (kød)				X	X			
Stoffer dannet under opbevaring	Fisk (Histamin)	Pga. mangelfuld nedkøling			X						
Kræftfremkaldende stoffer dannet under forarbejdning	vegetabiliske olier, røget fisk og torskerogn (PAH)	Direkte røgning, direkte tørring									x (stegte og røgede)
	Stegte produkter fx pommes frites, chips,, ristet kaffe) (Acrylamid)	For høj stegetemperatur og for mørkstegte produkter									X (stegte kartofler)
Afsmitning fra Materialer/genstande	Emballage, indpakning, udstyr	Afsmitning fra emballage og udstyr fx plastic.									Sure, varme fede produkter
Allergener	Pas på sammensatte produkter	Gluten, skaldyr, æg, fisk, jordnødder, soja, mælk, nødder, selleri, sennep, sesamfrø, svovldioxid/ sulfitter, lupin, bløddyr	X	x	X	X	X	X	X	X Fx Jordnødd eolie	x
Rengøringsmidler	Utilsigtet	Forkert håndtering									x
Tilsætningsstoffer	Alle produkter	Dosering/ lovligt?									x

