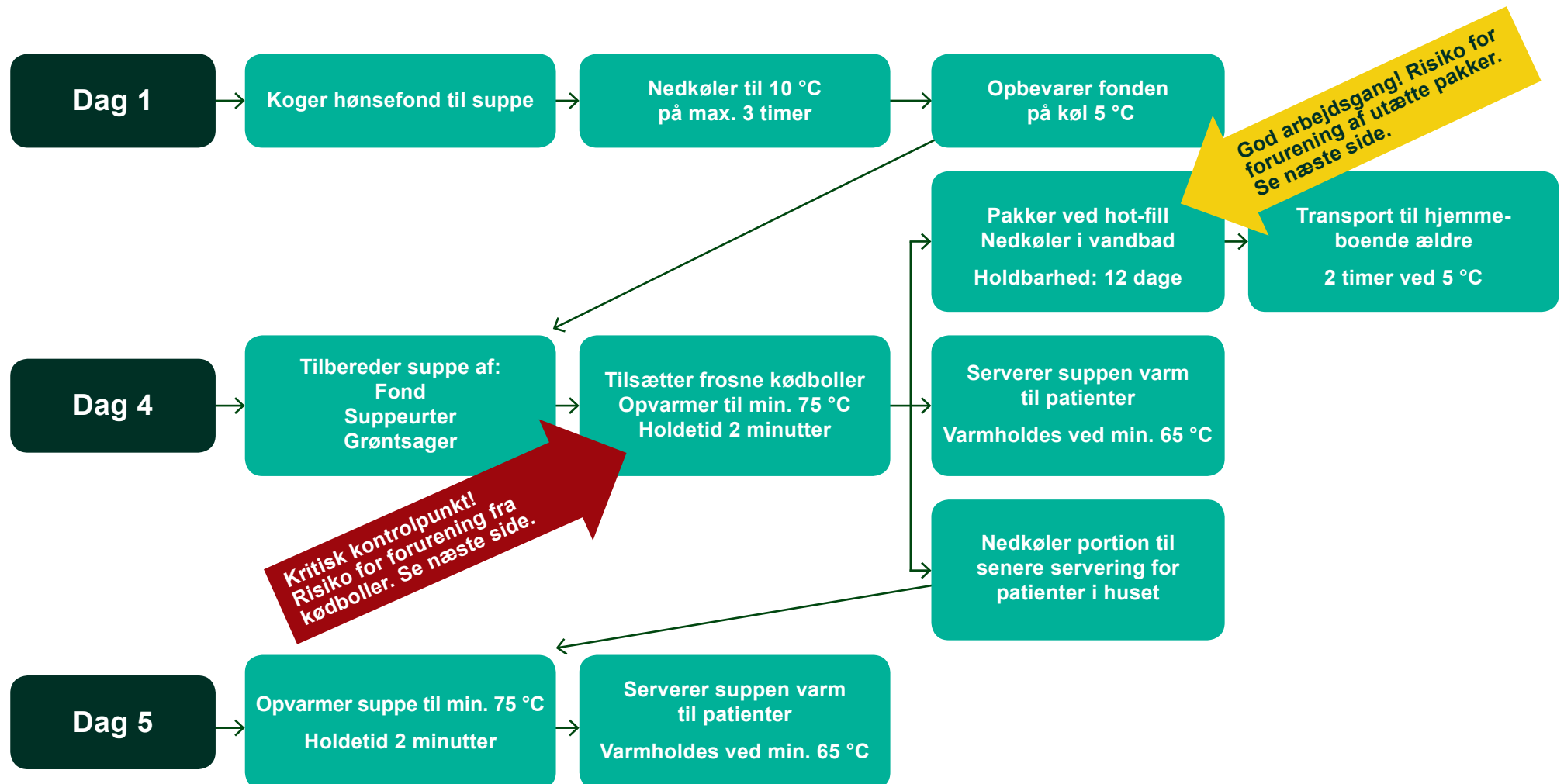




Eksempel på kritiske steder ved produktion af hønsekødssuppe med frosne kødboller

Figuren viser, hvordan et storkøkken producerer hønsekødssuppe og tilsætter frosne kødboller fra en leverandør. Noget af suppen bliver serveret direkte på plejehjemmet, og noget bliver pakket og bragt ud til syge og ældre i eget hjem. **OBS** Figuren viser to steder, hvor der især kan være problemer med listeria. Men der kan være flere kritiske steder – også for andre bakterier end listeria!





Analyse af procestrin, hvor listeria er udpeget som risiko

<p>Risikoanalyse for: Færdigpakket hønsekødssuppe med kødboller. Holdbarhed: 12 dage på køl. Indplacering i fødevarerkategori: Kategori 1.2 Undergruppe: Ikke-styret vækst. Mikrobiologisk kriterie: Fravær i 25 g inden markedsføring. Virksomheden har besluttet, at suppen kategoriseres som spiseklar, da den leveres og serveres til svage og immunsvækkede ældre – med særlig risiko for at blive syg af listeria.</p>					<p>Sidst opdateret:</p> <p>Udarbejdet af:</p>																								
Procestrin	Risiko	Vurdering af risiko	Hvorfor alvorligt?	Hvordan undgå problem?	Overvågning Metode og frekvens	Hvis der er fejl Korrigerende handling	CCP / God arbejdsgang																						
Opvarmning af suppen efter tilsætning af kødboller	<p>Kødboller kan være forurenet med listeria ved modtagelsen.</p> <p>Den færdige suppe kan derfor blive forurenet med listeria fra kødbollerne.</p>	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Konsekvens</td> <td>Stor</td> <td>■</td> <td>■ X</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 colspan="2"></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Konsekvens	Stor	■	■ X	■	Mellem	■	■	■	Lille	■	■	■			Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Hvis man ikke overvåger opvarmningen, er der risiko for, at produktet ikke bliver varmet nok op.</p> <p>Det er alvorligt, hvis listeria overlever.</p>	<p>Opvarm suppen tilstrækkeligt efter tilsætning af kødboller.</p> <p>Kritisk grænse: Opvarmes til min. 75 °C i min. 2 minutter.</p>	<p>Mål temperatur i centrum af suppe og kødboller tre steder med et indstikstermometer.</p> <p>75 °C.</p> <p>Holdetid i mindst 2 minutter.</p> <p>Måles hver gang.</p> <p>Dokumenteres ugentligt.</p>	CCP
		Konsekvens		Stor	■	■ X	■																						
Mellem	■			■	■																								
Lille	■		■	■																									
		Lille	Mellem	Stor																									
Sandsynlighed																													
<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Konsekvens</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 colspan="2"></td> <td>Lille</td> <td>Mellem</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Sandsynlighed</td> </tr> </table>	Konsekvens	Stor	■ X	■	■	Mellem	■	■	■	Lille	■	■	■			Lille	Mellem	Stor	Sandsynlighed					<p>Det har alvorlige konsekvenser, hvis flere pakker bliver forurenet med stor mulighed for bakterievækst.</p> <p>Lille sandsynlighed, da få pakker er defekte.</p>	<p>Tjek, om de nedkølede pakker er defekte med en vakuumtest.</p> <p>Kritisk grænse: Utæt.</p>	<p>Test hver 10. pakke for utæthed.</p> <p>Den utætte pakke kasseres. Skift vand i vandbad mellem defekte pakker. Tjek de forrige pakker tilbage til foregående test for utætheder.</p>	God arbejdsgang		
Konsekvens		Stor	■ X	■	■																								
		Mellem	■	■	■																								
	Lille	■	■	■																									
		Lille	Mellem	Stor																									
Sandsynlighed																													