

## Kjøkken Meland Sjukeheim, oppdatert mars 2018.

Fare og årsak			Risiko Sansynlighet og konsekvens		3	2	1	Forbyggende tiltak
Trinn i flytskema	Fare	Årsak	Konsekvens Dersom Fare inntreff	Risiko for at fare inntreff	S T O R	M I D D E L S	L A V	
1.Varemottak	Sjukdoms- framkallande bakteriar	Ødelagt embalasje Dato?	2	1			X	Varene vert satt på kjøll/ frys rett etter mottak av varer, sjå prosedyre/ rutine for varemottak
2. Kjøll	Sjukdoms- framkallande bakteriar	For høg temperatur på kjøll, eller frå leverandør Skjekke dato	2	1		X		Sjekke temperatur på kjøllen kvar morgon. Dato sjekkes ved mottak og jevnleg. Rutine for vask
3. Frys	Sjukdoms- framkallande bakteriar	For høg temperatur eller brutt embalasje. Skjekke dato	2	1			X	Skjekke temperatur kvar morgon og skrivast ned på eige liste. Røykelaks vert tatt ut av frys og vert brukt same dag (pga bakterien <i>Listeria Monocytogenes</i> som finnes i røykelaks)
4. Tørrlager	Fysiske framan- legeme	Dårleg embalasje Dato-sjekk	1	1			X	Rutne for vasking og rydding Varer settes vekk etter dato Bruke godkjente leverandørar
5. Tining	Mat legges fram på kjøll (4 grader)	Fare for bakterie- oppvekst over 10 grader	2	1			X	Rutiner for å forhindre fare Mat legges i reine «bakkar» og aldri på golvet

## Kjøkken Meland Sjukeheim, oppdatert mars 2018.

Fare og årsak			Risiko Sansynlighet og konsekvens		3	2	1	Forbyggende tiltak
Trinn i flytskjema	Fare	Årsak	Konsekvens Dersom Fare inntreff	Risiko for at fare inntreff	S T O R	M I D D E L S	L A V	
6. Tilberedning	Overleving av sjukdoms- framkallende bakteriar	For lav temperatur under varme- behandling	3	1			X	Temperatur sjekkas under produksjon Handhygiene
7. Emballasje	Kjemiske stoff kan kome i mat	Ikkje godkjendt emballasje	1	1			X	Bruker kun godkjent emballasje, merka godkjent
8. Levering	Sjukdoms- framkallende bakteriar	For lav temperatur	2	1			X	Skjekke temperatur ved utlevering og ved mottak, kvar måned