


<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 inspectera®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

## Verksamhetsbeskrivning

Organisationsnummer: 640811-6975

Namn på verksamheten: BIG BAD WOLF BAR-B-Q TEAM

Juridiskt namn: Lindbergs ISM

Adress: Hällsängsvägen 1b, 774 60 Avesta

Telefonnummer: 0226-501 72, 070-875 45 03

Verksamhetsansvarig: Thomas Lindberg

### Beskrivning av organisationen

Big Bad Wolf Bar-b-q Team är ett enmansföretag nu i starten. Vid evenemang så har Thomas hjälp med sig och dessa personer får den utbildning som krävs av Thomas. Allt rörande grillning och mathantering sköter Thomas. Vid ett evenemang serveras maten från ett partytält som buffé. Den/de personer som arbetar vid evenemang bygger upp partytält och ställer i ordning delen där livsmedel hanteras och serveras. Även diskmöjligheter förbereds. Den tänkta målgruppen är friska vuxna, men även barn och gamla, utan att tillhöra någon specifik riskgrupp.

Företaget serverar kyckling och revbenspjäll tillagade enligt amerikansk barbeque. Tillagningen är en grillning/rökning med indirekt värme under 5-6 timmar. Temperaturen i grillen uppgår till 100-120°C. Vid start värms grillen upp till 250°C innan köttet placeras på grillgaller.


### Beskrivning av produkterna

Inom köket i Avesta parken utförs följande:

- Beredning av sallader och tillbehör.
- Varumottagning av grönsaker, fryst köttråvara, torra kryddor, såser samt mejeriprodukter
- Lagerhållning i frysar, frysrum, kylar, kylrum samt torrförråd
- Uptining av fryst köttråvara
- Kryddning och marinering av köttråvara
- Diskning av gods både det som används inom köket samt det som används vid evenemang.
- Förvaring av all utrustning till evenemang.

Vid evenemang sker följande:

- Ihop plockning och packning av all utrustning, samtliga beredda råvaror samt smokertrailer.
- Transport av all utrustning och all förberedda råvaror och tillbehör.
- Montering av arbetsplats, matplats och smoker.
- Eldning i smoker
- Grillning/rökning av kyckling och revbenspjäll.

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> ®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

- Beredning av diskvatten och diskplats.
- Kylplattor används vid servering av kalla såser och tillbehör
- Delning av grillat kött och kyckling
- Servering som buffé av både varma och kalla rätter.
- Kylförvaring av råvara och av tillbehör.
- Delning och fritering av pommes frites direkt från tvättad potatis.
- Mat serveras på engångstallrikar och bestick är av plast.

### Personalflöde Avesta parken

Personalen kommer till arbetsplatsen genom ingång vid servering och går upp omklädningsrum där de byter till arbetskläder innan de går in i köket. Det finns möjlighet att förvara arbetskläder åtskilt från privata kläder och tvätt sker på plats i verksamheten

### Personalflöde Evenemang

Personal som ska arbeta med livsmedel använder vid start förkläde som skydd för att fylla grillen. Vid delning och servering av färdig mat används hela arbetskläder med kockskjorta, byxor, förkläde och hårskydd.

### Diskflöde Avesta parken

Personalen plocka ihop disk efter beredning och använder diskmaskin för rengöring. All disk som kommer tillbaks efter ett evenemang är diskat en gång på plats men diskas i maskin igen innan det placeras på avsedd plats i förråd eller kök.

### Diskflöde Evenemang

Till diskning finns ca 100 liter vatten att använda i botten på trailern. Personalen kan pumpa fram vatten till en diskho för sköljning och handtvätt. Diskvatten värms på gasolplattor. Allt gods som diskats placeras i plastlådor med lock och ställs in i transportbil.

### Avfallsflödet Avesta parken

Allt avfall placeras i avsett kärl för hushållsopor. Efter arbetsdagens slut tas avfallet ut och töms i respektive sopkärl. Wellpapp kastas för sig i brännbart. Returglas hämtas av leverantör av dryck. Kommunen tömmer sopor.

### Avfallsflöde Evenemang

Det avfall som blir vid evenemang kasseras på plats och inget tas med tillbaka till parken.

### Hygien Avesta parken

Arbetskläder förvaras rena i skåp, smutsiga kläder läggs i säck och skickas till tvätter. Handtvätt sköts enligt rutin i egenkontrollprogram.

Dokumentnamn:	Version:	Ersätter version:	 inspectera®
HACCP - plan	2.0	1.0	
Framtaget av:	Godkänd av:	Giltigt från:	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

### Hygien Evenemang

Arbetskläder förvaras i skåp i bil och ombyte sker på plats vid evenemanget. Smutsiga kläder läggs i säck och tas med tillbaka till parken för att sedan skickas till tvätteri.

Hantvätt sker i ho där rinnande vatten finns att tillgå. Handsprit används som extra desinfektion av händer.

### Transport

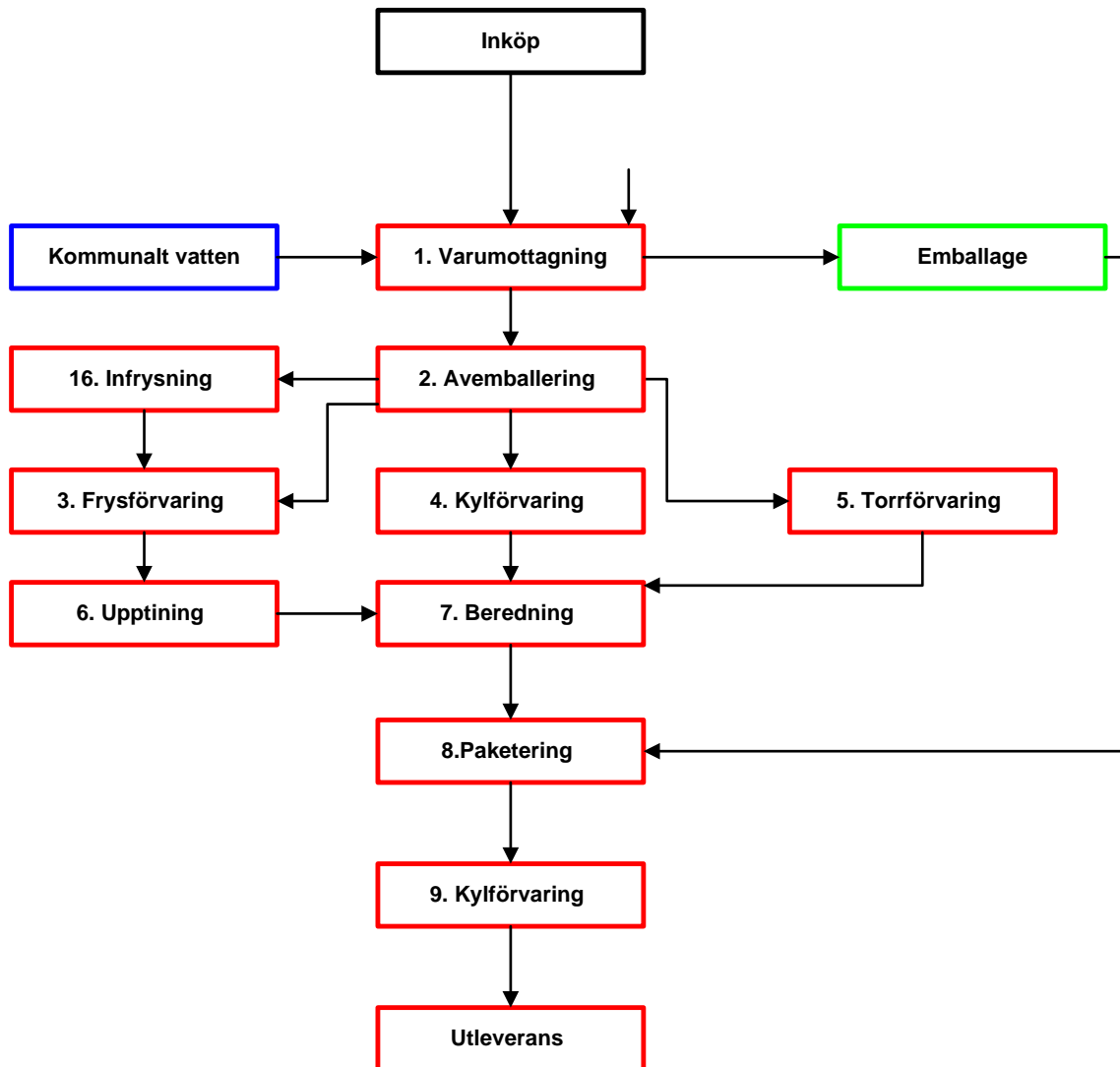
Smoker transporteras som en sluten trailer där luckor till grillugn finns upptill på trailer. Livsmedel transporteras i hyrd kylbil.

### Råvaror

Kamben (Babybackribs ) Gris Axfood/ köttboden  
Spare ribs Gris Axfood/ köttboden  
Kyckling klubba Axfood/ köttboden  
Kyckling vingar Axfood/ köttboden  
Oxbringa köttboden/  
Majonnäs Axfood  
Vitkål  
Potatis sallad Axfood  
Potatis för pommes/ Matsjonsgården lokalt  
Frityrolja Axfood  
BBQ såser från BBQ chill&co även kryddor , **BBQ & Chili CoSkarpövägen 12132**  
**38 SALTSJÖ BOO**

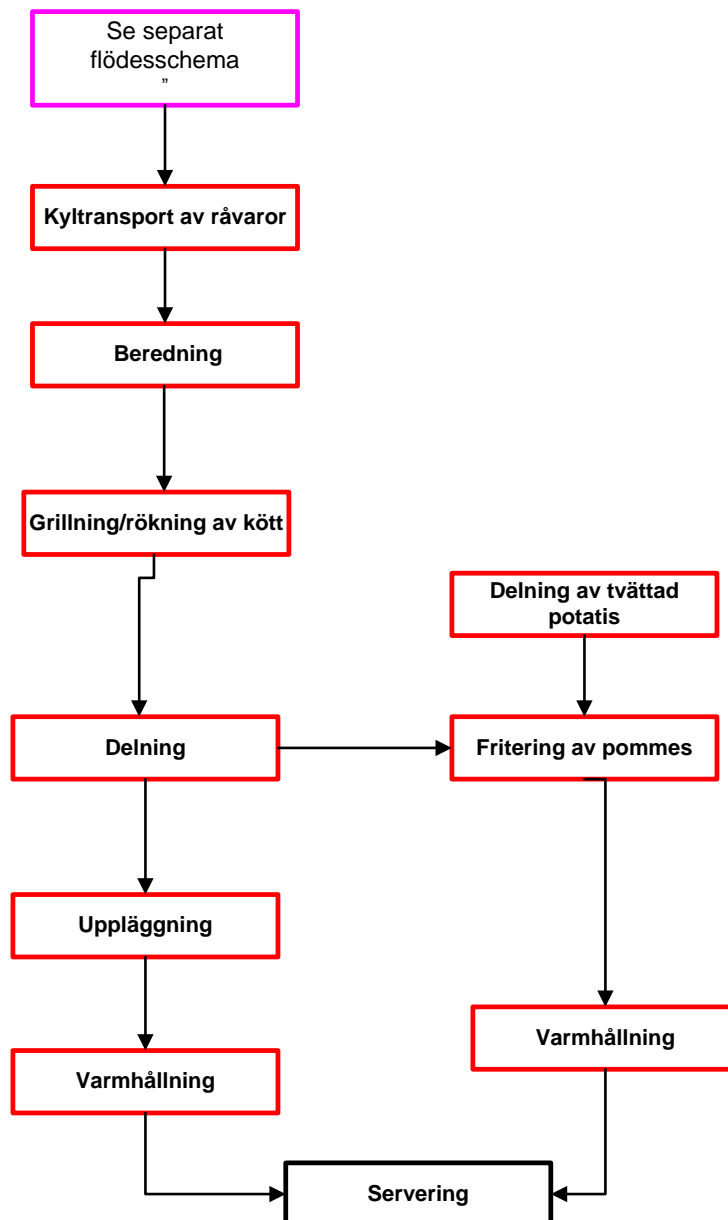
<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

**Flödesschema Avestaparken**



<b>Dokumentnamn:</b> HACCP - plan	<b>Version:</b> 2.0	<b>Ersätter version:</b> 1.0	 inspectera®
<b>Framtaget av:</b> Inspectera Västerås AB	<b>Godkänd av:</b> Thomas Lindberg	<b>Giltigt från:</b> 2010-05-25	

## Flödesschema Evenemang



<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> ®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

## Grundförutsättningar


Grundförutsättningarna (GF) för att verksamheten skall fungera är nedanstående och dessa kommer således inte att kunna vara en kritisk styrpunkt, en CCP.

<b>Uppfyllande av grundförutsättningar</b>	
<b>Nr</b>	<b>Grundförutsättningar inom verksamheten</b>
1.	Utbildning
2.	Personalhygien
3.	Rengöringsprogram
4.	Avfallshantering
5.	Vattenkvalitet
6.	Varmhållning, tillagning och transport
7.	Temperaturövervakning varmhållning, tillagning, transport och varumottagning
8.	Spårbarhet

Verksamheten skall bedrivas enligt God Tillverkningssed (GMP) och God Hygienpraxis (GHP). I egenkontrollprogrammet finns det bl a beskrivet hur GMP och GHP säkerställs för grundförutsättningarna.

GMP (Good Manufacturing Practise) innebär att varje företag som arbetar med att tillverka livsmedel skall se till att deras produktion sker med god praxis så att redlighet och kravet att konsument inte blir vilseledd uppnås.

GHP (Good Hygiene Practice) innebär att produktion och hantering av livsmedel skall ske med god praxis för att uppnå säkra livsmedel, detta sker då hygienkraven i artikel 4 i EG förordningen 852/2004 uppfylls.

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> ®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

## Identifierade faror och dess värdering

### Faror och risker

Faror klassificeras som fysiska (fy), kemiska (kem), allergena (al) eller mikrobiologiska (mibi). Risken är att faran redan förekommer i råvaran, att det sker en kontamination under lagring eller hantering alternativt att de mikrobiologiska farorna ges en möjlighet till tillväxt eller överlevnad.

### Värdering av fara

Varje fara värderas med avseende på sannolikheten att den skall inträffa och konsekvensen för konsumenten om den inträffar. Värderingen sker utifrån nedanstående matris med gradering av sannolikhet (1-3) och konsekvens (1-3). Den totala värderingen av en fara anges således i en sifferkombination. Om värderingen hamnar inom röd markering är faran *möjlig* en kritisk punkt som måste kontrolleras och styras, en sk möjlig CCP.

**Allvarlighetsgraden** indelas enligt följande:


- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <b>3. ALLVARLIG</b>           | = Allvarlig personskada      |
| <b>2. KRITISK</b>             | = Personskada                |
| <b>1. MARGINELL/OBETYDLIG</b> | = Liten eller ingen påverkan |

**Frekvensen** indelas enligt följande:

- |                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| <b>3. OFTA</b>      | = Varje dag till varje månad |
| <b>2. SÄLLAN</b>    | = Varje månad till varje år  |
| <b>1. OSANNOLIK</b> | = Mer sällan än varje år     |

Värderingen för allvarlighetsgrad och frekvens adderas och detta genererar följande värderingsmatris.

<b>↑</b> <b>Allvarlighetsgrad</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>→</b> <b>Frekvens</b>		

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> ®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

### Identifierade faror


Konsekvensen för en konsument om en fara inträffar kan bedömas fritt ur sitt sammanhang. För värderingen av farans sannolikhet behöver dock händelsen som leder fram till att faran uppstår även tas med för en relevant bedömning. För de identifierade farorna i nedanstående listor har således endast allvarlighetsgraden värderats.

Bedömningen "Kan ej skada konsument" har gjorts då faran ej kan orsaka konsumenten några fysiska skador. Dessa faror ger generellt en bristande kvalitet på produkten av annat slag.

<b>Fysiska faror</b>	<b>Kommentar</b>	<b>Allvarlighetsgrad</b>
Kartong	från emballage	Kan ej skada konsument
Plast	från emballage	Kan ej skada konsument
Metallflis	från maskinutrustning	2
Glas	från lokalen eller utrustningen	2
Hårstrån	från personalen	Kan ej skada konsument
Linser	från personalen	Kan ej skada konsument
Insekter	från naturen	skydd över serverings plats
Fågelträck	från naturen	skydd över serverings och beredningsplats
<b>Kemiska faror</b>	<b>Kommentar</b>	<b>Allvarlighetsgrad</b>
Rengöringsmedel	i små mängder	1
Desinfektionsmedel	i små mängder	1
Bekämpningsmedel	från skadedjurskontr. eller via vatten, i små mängder	1
Läkemedelsrester	kött & köttprodukter i små mängder	2
<b>Allergena faror <sup>1</sup></b>		<b>Allvarlighetsgrad</b>
Gluten		3
Selleri		3
Senap		3
Sesamfrön		3
Svaveldioxid och sulfit i koncentration på mer än 10mg/kg eller 10 mg/l uttryckt som SO <sub>2</sub>		3

<sup>1</sup> Flertalet sammansatta ingredienser används och därmed kan samtliga allergener enligt *Bilaga 1 i Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel April 2005* förekomma. Vid förfrågan om eventuell förekomst av specifikt allergen skall tydligt svar alltid kunna ges. Listade allergener skall dock alltid deklarerars som en ingrediens vid presentationen av maträtten.



<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> <sup>®</sup>
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspector Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

<b>Mikrobiologiska faror</b>	<b>Produkt</b>	<b>Allvarlighetsgrad</b>
<i>Bacillus Cereus</i>	Kryddor Omgivningen	2
Calicivirus	Vatten Frukt och grönsaker	2
<i>Camphylobakter</i>	Köttprodukter Svin Fågel Frukt och grönsaker	2
<i>Clostridium botulinum</i>	Köttprodukter Fisk & fiskprodukter Omgivningen	3
<i>Clostridium perfringens</i>	Kryddor Köttprodukter Omgivningen	2
EHEC	Nöt Köttprodukter Frukt och grönsaker	3
Hepatit A-virus	Vatten Frukt och grönsaker	2
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Köttprodukter Fågel Frukt och grönsaker Omgivningen	3
Parasiter ( Toxoplasma, trikiner)	Svin	2
Parasiter (Cryptosporidium parvum, Entamoeba histolytica, Giardia intestinalis)	Vatten	2
<i>Salmonella</i>	Nöt Svin Fågel Köttprodukter Frukt och grönsaker Kryddor Vatten	3


<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectorera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

<i>Staphylococcus aureus</i>	Personalen Köttprodukter Fågel	3
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Svin	2

Tabell med snabbfakta för bakterierna.


Bakterie	Tillväxttemperatur	Dör vid >72°C	Låg infektionsdos	Bildar sporer	Toxin bildas i maten
Bacillus Cereus	8-55 (°C)	JA	NEJ	JA	JA
Camphylobakter	28-45 (°C)	JA	JA	NEJ	NEJ
Clostridium perfringens	12-50 (°C)	JA	NEJ	JA	NEJ
Listeria Monocytogenes	0-42 (°C)	JA	-	NEJ	NEJ
Salmonella	5-47 (°C)	JA	JA/NEJ*	NEJ	NEJ
Staphylococcus aureus	7-48 (°C)	JA	JA	NEJ	JA
Yersinia enterocolitica	-1-40 (°C)	JA	NEJ	NEJ	NEJ

\* varierar med vilken typ av Salmonella.

<b>Dokumentnamn:</b> HACCP - plan	<b>Version:</b> 2.0	<b>Ersätter version:</b> 1.0	 inspectorera®
<b>Framtaget av:</b> Inspectorera Västerås AB	<b>Godkänd av:</b> Thomas Lindberg	<b>Giltigt från:</b> 2010-05-25	


## FAROANALYS

PROCESS		HÄNDELSE		VÄRDERING			FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	ANMÄRKNING GF, CP, CCP
Nr	Processteg	Nr	Hälsofara	Allvarlighets- hets	Frekvens	Summa		
1.	Varumottagning	1.1	Orent och skadat emballage vid mottagandet av vara – Produkter kan kontamineras med fysiska föremål och skadas	2	2	4	Mottagningskontroll	CP
		1.2	Ofullständig märkning av mottagna varor – Risk att konsument får felaktig information och kan få allergiska besvär	3	2	5	Mottagningskontroll	CP
		1.3	Temperaturen på kylda/frysta varor vid mottagningen är för hög – tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Temperaturkontroll vid varumottagning	CP
		1.4	Frys- Kylvarorna lastas av men omhändertas ej – Tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Arbetsrutiner	GF
		1.5	Dörrar blir inte stängda och skadedjur kommer in i lokalerna – Skadedjuren kan förstöra och kontaminera produkter som kan ska konsumenten	1	2	3	Skadedjurskontroll samt goda rutiner för dörrar och portar	GF
2.	Avemballering	2.1	Gammalt emballage blir liggande – Städning försvåras och emballaget blir en skyddande miljö för skadedjur	1	2	3	Arbetsrutiner	GF
		2.2	Varan skadas vid avemballeringen av ytteremballaget	2	2	4	Noggrannhet vid utförande av arbetsrutiner	GF

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

PROCESS		HÄNDELSE		VÄRDERING			FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	ANMÄRKNING GF, CP, CCP
Nr	Processteg	Nr	Hälsofara	Allvarlighets- hets	Frekvens	Summa		
3.	Lagring Frysvaror	3.1	Frysdörren blir inte ordentligt stängd och varorna börjar tina- tillväxt av mikroorganismer	2	1	3	Temperaturkontroll	CP
		3.2	Frysen går sönder och temperaturen överstiger noll grader- tillväxt av mikroorganismer	2	1	3	Temperaturkontroll	CP
		3.3	Golförvaring- Kontaminering av smuts och mikroorganismer till ytor och livsmedel	2	1	3	Arbetsrutiner	GF
4.	Lagring Torrvaror	4.1	Förekomst av skadedjur – Kontaminering av mikroorganismer och/eller skadedjur och dess spillning.	2	2	4	Skadedjurskontroll	GF
		4.2	Golförvaring- Kontaminering av smuts och mikroorganismer till ytor och livsmedel	2	1	3	Rutin för hantering och förvaring	GF
5.	Lagring Kylvaror	5.1	Kyldörren blir inte riktigt stängd och varorna blir varma – tillväxt av mikroorganismer	2	1	3	Temperaturkontroll	CP
		5.2	Kylen går sönder och temperaturen överstiger lagringstemperatur- tillväxt av mikroorganismer	2	1	3	Arbetsinstruktion för om kyl går sönder	GF
		5.3	Otillräcklig separering av produktgrupper som ej är täckta med plast eller lock- korskontaminering	2	1	3	Rutin för hantering och förvaring	GF


# BIG BAD WOLF BAR-B-Q TEAM

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 <b>inspectera</b> <sup>®</sup>
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

		5.4	Golförvaring- Kontaminering av smuts och mikroorganismer till ytor och livsmedel	2	1	3	Arbetsrutiner	GF
--	--	-----	--	---	---	---	---------------	----


PROCESS		HÄNDELSE		VÄRDERING			FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	ANMÄRKNING GF, CP, CCP
Nr	Processteg	Nr	Hälsofara	Allvarlighets- hets	Frekvens	Summa		
6.	Upptining, hantering, beredning, marinering och paketering	6.1	Bristfällig upptining av råvaror - tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Temperaturkontroll	CP
		6.2	Otillräcklig rengöring av utrustning och redskap - tillväxt av mikroorganismer, kemikalierester	2	2	4	Rengöringsprogram	GF
		6.3	Brister i personhygien- kontaminering av mikroorganismer	2	2	4	Hygienregler	GF
		6.4	Råvara ligger framme i rumstemperatur under för lång tid- tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Rutin för hantering	GF
		6.5	Ej tillräckligt hygienisk hantering vid beredning, marinering och förpackning av råvaror - kontaminering av mikroorganismer	3	2	5	Rutin för hantering	GF
7	Transport	7.1	Transport sker i för hög temperatur – tillväxt av mikroorganismer	2	1	3	Rutin för transport med kolsyreis	GF
		7.2	Transport sker i ej rengjorda kärl och otäta kärl	2	1	3	Rengöringsprogram, särskilda transportlådor	GF
8	Vid evenemang	8.1	Tillagningstemperatur är ej tillräcklig- tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Se rutin för tillagning	GF

# BIG BAD WOLF BAR-B-Q TEAM

<b>Dokumentnamn:</b> HACCP - plan	<b>Version:</b> 2.0	<b>Ersätter version:</b> 1.0	 inspectorera®
<b>Framtaget av:</b> Inspectorera Västerås AB	<b>Godkänd av:</b> Thomas Lindberg	<b>Giltigt från:</b> 2010-05-25	

	8.2	Ej tillräckligt varmt vid varmhållning – tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Temperaturkontroll	CCP
	8.3	Paketering i felaktigt material eller smutsigt material – kontamineringsrisk av kemikalier och smuts.	2	2	4	Rutin för förpackningsmaterial	GF

PROCESS		HÄNDELSE		VÄRDERING			FÖREBYGGANDE ÅTGÄRD	ANMÄRKNING GF, CP, CCP
Nr	Processteg	Nr	Hälsofara	Allvarlighets- hets	Frekvens	Summa		
9.	Servering	9.1	Ej tillräcklig hygien vid delning och servering av rätter – kontaminering av mikroorganismer från personal	2	2	4	Rengöringsprogram	GF
		9.2	Ej tillräcklig rengöring av utrustning – kontaminering och tillväxt av mikroorganismer	2	2	4	Rengöringsprogram	GF
		9.3	Ej tillräckligt varmt vattenbad eller kall kylförvaring av livsmedel vid bufféserving – tillväxt av mikroorganismer	3	2	5	Rutin för servering	CCP

<b>Dokumentnamn:</b>	<b>Version:</b>	<b>Ersätter version:</b>	 inspectera®
HACCP - plan	2.0	1.0	
<b>Framtaget av:</b>	<b>Godkänd av:</b>	<b>Giltigt från:</b>	
Inspectera Västerås AB	Thomas Lindberg	2010-05-25	

CCP nr 1 - Processsteg Upptining							
Fara	Kritisk Gräns	Funktionskontroll		Korrigerande Åtgärd	Ansvarig	Dokumentation	Verifiering
		Vad	När				
Temperaturen i livsmedlet blir för hög och tillväxten av mikroorganism er blir farligt hög.	Yttertemperaturen skall ej överstiga rekommenderad lagringstemperatur (2-8°C.)	Mätning av temperaturen med avsedd termometer och dokumentation av resultatet.	Kontroll och dokumentering görs minst en gång om dagen då upptining sker	Följ de åtgärder som finns beskrivna i rutin för upptining – Ska inte livsmedlet tillagas direkt efter upptining på bänk eller om upptining inte kan säkras så ska livsmedlet kasseras.	<b>Grillmaster</b>	Dokumentation sker enligt rutin i EKP. Arkivering av dokumentation inom verksamheten i 2 år.	Granskning av utförda dokumenterade kontroller 2ggr/år.

CCP nr 2- Processsteg buffé							
Fara	Kritisk Gräns	Funktionskontroll		Korrigerande Åtgärd	Ansvarig	Dokumentation	Verifiering
		Vad	När				
För hög/låg produkttemperatur och därmed möjlig tillväxt av mikroorganismer.	Kärntemperaturen ska ej överstiga +8°C eller understiga +60°C.	Mätning av temperaturen med avsedd termometer och dokumentation av resultatet.	Kontroll görs minst en gång om dagen då bufféserving sker.	Kassera produkterna vid över eller underskridet gränsvärde om en gjord bedömning visar att – livsmedlet är känsligt, - att felaktig förvaringstemperatur varit för lång tid, det inte går att återuppvärma livsmedlet i sig. Kalla produkter ska kasseras Förbättra hanteringsrutiner och utrustning för buffé.	<b>Grillmaster</b>	Dokumentation sker enligt rutin i EKP. Dokumentation arkiveras inom verksamheten i 2 år.	Granskning av utförda dokumenterade kontroller 2ggr/år.