



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning ”Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung”

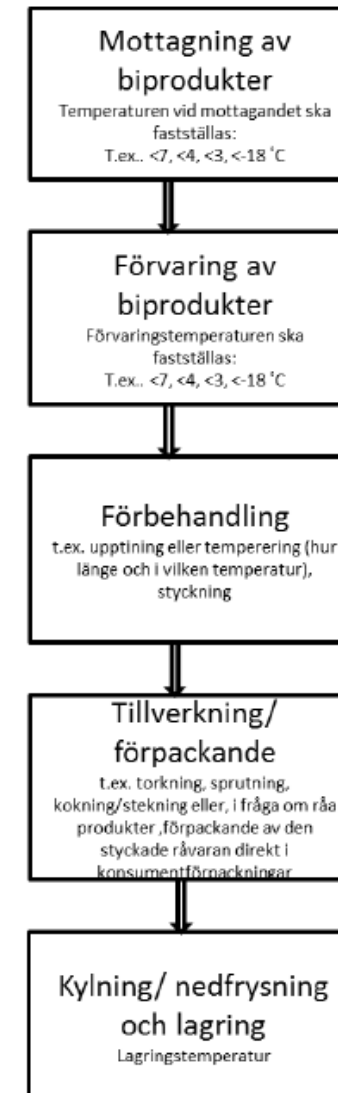
Exempel på HACCP-dokument

1. Flödeschema

Ett flödesschema ska utarbetas separat för varje produktgrupp.

Indelningen kan till exempel vara torkade produkter / djupfrysade råa produkter / korvar, eller för ett företag som enbart tillverkar djupfrysade råa produkter vid behov produkter av svin / fjäderfä / nöt.

Flödesschemat nedan är ett grovt exempel vars syfte är att styra tankarna i rätt riktning. Flödesschemat liksom övriga dokument och handlingsplaner som hör samman med HACCP-systemet och egenkontrollen är alltid anläggnings-specifika och när de görs upp måste man tänka på den praktiska verksamheten i den egna anläggningen.





Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning "Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung"

2. Faroanalys

Vid faroanalysen bedöms de biologiska (B), fysikaliska (F) och kemiska (K) farorna som hör samman med arbetskedet. En fysikalisk fara kan till exempel vara plast som kan ha råkat komma med i råvaran eller som vid produktionen kan lossna exempelvis från förpackningsmaterialet. De biologiska farorna är vanligast och de kan förekomma i de flesta produktionsfaserna, till exempel en ökning av mängden enterobakterier på grund av bristfällig kylkedja, alltför lång processeringstid eller upptining av slutprodukten under förvaring. Nedan finns ett grovt exempel på faroanalys. Som konstaterades redan i punkten ovan kan den inte tillämpas som sådan.

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
Mottagning av biprodukter	B: råvaran innehåller salmonella /för mycket enterobakterier	Måttlig	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna, mikrobiologisk analys av råvarorna, sensorisk kontroll av inkommande råvara	NEJ	Om råvaran ser förskämd ut tas den inte emot och en reklamation görs till varuleverantören.	Avtalats med råvaruleverantören om analys 4 x per år av salmonella och enterobakterier, resultaten skickas för kännedom till anläggningen. Förvaring i egenkontrollmappen.
	F: i råvaran finns glas / plast, råvaran har tinat upp / blivit varm	Måttlig	Sensorisk kontroll av inkommande råvara och mätning av temperaturen vid mottagandet	NEJ	De främmande föremålen avlägsnas, reklamation till varuleverantören. Råvaran tas inte emot /återsänds / förstörs.	Temperaturmätning i varje parti, antecknas i handelsdokumentet. Reklamationerna sparas i egenkontrollmappen.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning "Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung"

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
	K: råvaran innehåller förbjudna ämnen	Mycket liten	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna.	NEJ	De färdiga produkterna återkallas om det framgår att de innehåller förbjudna ämnen.	
Förvaring av biprodukter	B: mikrotillväxt	Måttlig	Rätt förvaringstemperatur och förvaringstid, FIFO och notering av temperaturerna i lagren.	NEJ	Den förskämda råvaran förstörs (t.ex. råvara som tinat upp i samband med att kylaggregat gått i olag.	Temperaturen antecknas på uppföljningsblanketten i fråga om alla kyl- och fryslager en gång per dag. Bokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	F: se ovan					
	K: se ovan					
Förbehandling	B: enterobakterierna förökar sig under upptining /styckning / malning	Stor		NEJ		
	F: -					
	K: -					
Tillverkning / förpackande	B: otillräcklig upphettning: till exempel antalet	Måttlig	Upphettningen följs med och varje behandlingsparti	JA	Om tid-temperatur - kombinationen inte uppfylls fortsätter upphettningen /	Bokföring på tillverkningsblanketten, antecknas den tidpunkt då upphettningen



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning "Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung"

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
	enterobakterier förblir högt		bokförs. Parametrarna för upphettning, t.ex. 90–95 °C, 30 min.		förstörs slutprodukterna / behandlas de på nytt.	inleddes och avslutades samt den uppnådda temperaturen. Avvikelser samt åtgärder med anledning av dem antecknas med beaktande av spårbarheten. Tillverkningsbokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	F: från tillverkningsutrustning en eller förpackningsmaterialen lossnar det främmande föremål som hamnar i produkterna	Måttlig	Regelbundet underhåll av maskiner och anordningar och granskning av deras skick, kvalitetskontroll av produkterna	NEJ	Om det upptäcks främmande föremål i slutprodukten förstörs den eller förpackas på nytt i mån av möjlighet. Det observerade felet antecknas på uppföljningsblanketten.	Plan för underhåll av maskiner och anordningar och uppföljningsblankett i egenkontrollmappen.
	K: från den utrustning som används vid tillverkningen lossnar det tvättmedelsrester som kommer med i produkten.	Liten	Tillräcklig sköljning av tvättade ytor efter tvätt, i samband med renhetskontrollen fästs uppmärksamhet på om det förekommer synliga tvättmedelsrester.	NEJ	Om det upptäcks tvättmedelsrester sköljs ytorna på nytt. Notering i tvättbokföringen.	Förvaring av blanketterna för tvättbokföring i egenkontrollmappen.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning "Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung"

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
Kylning/ nedfrysning och lagring	B: enterobakterierna förökar sig /salmonella finns kvar under lagringen	Liten	Snabb nedkylning /infrysning, rätt form av lagring med avseende på produkten, beaktande av hållbarhetstiden, förhindrande av återkontamination.	NEJ	Torkade produkter som samlat fukt / upptinade frysta produkter / föråldrade produkter förstörs, färdiga produkter hålls åtskilt från produktionen.	Bokföring över tillverkningen, bokföring över försändelser med färdiga produkter, "first in first out" (FIFO)-principen.
	F: slutprodukten går sönder under lagringen	Liten	Lagret hålls snyggt och prydligt.	NEJ		
	K: -					



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Bilaga till anvisning "Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung"**3. Beskrivning av produkten**

Vid beskrivning av produkten är avsikten att lämna information om slutprodukten. Beskrivningen av produkten måste göras upp separat för varje produktgrupp (t.ex. djupfrysade råa produkter, korvar, torkade produkter). Nedan ett grovt exempel på produktbeskrivning av en djupfrysad rå produkt.

Produktgrupp	Djupfrysade råa produkter
Tillverkningsämnen	Inre organ, kött (av nöt, svin, får)
Struktur	Djupfrysad rå produkt
Beskrivning av tillverkningen	Biprodukterna förpackas i produktionslokalen med användning av gummihandskar direkt från mottagningslådan till konsumentförpackningen (plastpåse). Påsen försluts med vakuummaskin. Påsen förses med etikett. Biprodukterna förpackas samma dag de anländer.
Förpackning	Vakuumpåse. Förpackningspåskrifter på finska och svenska i enlighet med lagstiftningen.
Förvaring och hållbarhet	Förvaras i frys, håller sig 12 mån. ≤ -18 °C (tillverkaren ansvarar för produktens hållbarhet fram till den tidpunkt som angetts på förpackningen).
Produktens målgrupp	Hundar och katter.
Hur produkten används	Används som sådan genast efter upptiningen. En upptinad produkt får inte frysas in på nytt.
Distribution	Produkterna säljs i egen affär direkt till konsumenterna.