

## **Forklaring til risikoanalysekema, små engrosvirksomheder**

### **Procestrin:**

Virksomheden skal her angive de procestrin, der er ved aktiviteten. De kan f.eks. vælge at dele det op i følgende: Indkøb, varemottagelse, fødevarer - grupper, opbevaring samt transport.

### **Risiko:**

Virksomheden skal her vurdere, hvilke risici der er ved den pågældende aktivitet, fødevarer eller fødevarergruppe. De risici, som skal være udpeget, er mikrobiologiske forureninger, kemiske forureninger samt fysiske forureninger. Mikrobiologiske forureninger kan være bakterier og virus. Kemiske forureninger kan være miljøforureninger eller procesforureninger. Fysiske forureninger kan være fremmelegemer og fugtskader.

### **Vurdering:**

Virksomheden skal her vurdere, hvor stor sandsynlighed der er, samt vurdere, hvilke konsekvenser det vil have, hvis det ikke styres. Stor sandsynlighed og konsekvens vil typisk skulle udpeges som et CCP (rød i skemaet). Lav sandsynlighed og konsekvens vil typisk være et GMP (gul i skemaet). For at kunne foretage en korrekt risikovurdering er virksomheden nødt til at kunne fremskaffe de nødvendige oplysninger om varen, f.eks. hvordan er den tiltænkt at skulle anvendes, hvordan er lovgivningen, hvilke kendte risici er der med varen eller varegruppen, hvad er kendskabet til leverandøren, hvilke arbejdsgange har virksomheden, hvilken dokumentation kan følge med varen osv.

### **Begrundelse:**

Virksomhedens vurdering skal altid begrundes. Årsager som kan anvendes i begrundelse for vurderingen kan være: Virksomhedens procedurer/arbejdsgange. Erfaring med de pågældende varer. Er der analyseresultater på kemiske eller mikrobiologiske undersøgelser. Er der restriktioner på importen. Hvilke risikoudmeldinger er der på den pågældende produkttype. Er det samhandel eller tredje landsimport. Hvordan er varen tiltænkt at skulle anvendes hos forbrugeren/virksomheden.

### **Gode arbejdsgange, GMP - (gul):**

Krav til risikoanalyse i mindre/simple engrosvirksomheder Virksomheden skal ikke foretage sig mere og egenkontrollen vil typisk være mundtlig. Der kan dog godt være krav om analyserapporter, sundhedscertifikater, ledsagerdokumenter og lignende dokumentationskrav.

### **Kritiske kontrolpunkter, CCP (rød):**

Virksomheden skal videreføre punktet ned i et skriftligt egenkontrolprogram (HACCP-plan). Programmet (HACCP- plan) bør indeholde procestrin, risiko, kritiske grænser, procedurer for overvågning, dokumentation, korrigerende handlinger samt ansvarlig. Temperatur vil altid forventes udpeget som et CCP.