

# Risikofaktoranalyse

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering Ingen PRP OPRP CCP	Begrundelse baggrund for vurdering	Styrende foranstaltninger	PRP	OPRP	CCP	Beslutnings-træ				Hvor ligger OPRP/CCP Hvad er kritisk
								1	2	3	4	

## Mikrobiologiske risikofaktorer

Tømning af BIB	Forurening af mad med patogene <sup>1)</sup> mikroorganismer fra BIB-pap		<p>Forurenende mikroorganismer vil normalt først skulle have mulighed for vækst i maden inden de kan forårsage sygdom. Dette styres allerede ved fx. varmebehandling (drab / reduktion), nedkøling eller anden konservering og/eller hurtig servering (kort opbevaringstid).</p> <p>Pap-leverandør garanterer "fri for patogener"<sup>1)</sup></p> <p>Tørt pap understøtter ikke vækst af mikroorganismer. BIB-mælkekartonerne er generelt rene og intakte og ikke sammenlignelige med tidligere tiders støvede yderemballager.</p> <p>Er pappet vådt vil det være tydeligt og/eller kunne mærkes og dermed kunne håndteres sikkert.</p>	<p>Forurening af overflader under håndtering styres med GMP/PRP<sup>2)</sup>. Og svarer helt til håndtering af andre overflader som plast og glas.</p> <p>Opbevaring af BIB kartonerne bør være under kontrollerede lagerbetingelser, hvor de ikke udsættes for fugt eller tilsmudsning.</p> <p>Fugtigt/vådt pap holdes væk fra køkkenet og brugssituation.</p> <p>Vurderingen er, at der ikke er væsentlig øget støvgenerering ved åbning af enkelte kasser. Det anbefales ikke at skulle rive mange papkasser op inde i køkkenet i samme arbejdsgang pga. generel støvgenerering. Som ved andre støvgenerende processer i køkkenet fx. håndtering af pulvere, mel, krydderier o.l. skal den konkrete håndtering vurderes (placering, afstand til åbne produkter, mængde, mv.).</p> <p>Ved stort forbrug kan kartonerne fx fjernes udenfor køkkenet og poserne lægges på et rullebord, hvilket kan forenkle håndteringen i selve køkkenet.</p>	X						
----------------	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

- 1) Papleverandøren angiver der er vurderet overlevelsessevne for følgende patogene mikroorganismer: *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enteritidis*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus plantarum* and *Clostridium*. Der henvises til artiklen [Survival of Spoilage and Pathogenic Microorganisms on Cardboard and Plastic Packaging Materials](#). Af de nævnte mikroorganismer betragtes *Saccharomyces* og *Lactobacillus* normalt ikke som potentielt patogene.
- 2) GMP/PRP: Good Manufacturing Practice / Prerequisite Programmes. God fremstillingspraksis.  
De styrende foranstaltninger er beskrevet i stikordsform og kan uddybes med beskrivelser af praksis i det enkelte køkken/produktion.

# Risikofaktoranalyse

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering Ingen PRP OPRP CCP	Begrundelse baggrund for vurdering	Styrende foranstaltninger	P R P	O P R P	C C P	Beslutnings-træ				Hvor ligger OPRP/CCP Hvad er kritisk
								1	2	3	4	

## Kemiske risikofaktorer (bl.a. allergener)

Emballering og opbevaring	Migration af skadelige kemiske stoffer fra emballage til mad	 <p>Alvorlighed S M L</p> <p>L M S Sandsynlighed</p>	<p>Kemiske stoffers skadelige virkning ses normalt kun efter meget lang tids eksponering og er sjældent livstruende.</p> <p>Både pose og pap er produceret fremstillet ifølge reglerne for fødevarer-kontaktmaterialer.</p> <p>BIB kartonen er ikke i direkte kontakt med fødevareren. Posen er i direkte kontakt med fødevareren.</p> <p>I forhold til eksisterende plastikkander er der ikke øget risiko for migration af skadelige kemiske stoffer fra emballage til fødevarer.</p> <p>Arla sikrer at al fødevarerkontaktemballage er egnet til formålet og er dokumenteret ved overensstemmelseserklæring fra leverandør.</p>									
---------------------------	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

# Risikofaktoranalyse

Procestrin	Risikofaktorer og deres kilder	Vurdering Ingen PRP OPRP CCP	Begrundelse baggrund for vurdering	Styrende foranstaltninger	PRP	OPRP	CCP	Beslutnings-træ				Hvor ligger OPRP/CCP Hvad er kritisk
								1	2	3	4	

## Fysiske risikofaktorer/fremmedlegemer

Tømning af BIB	Forurening af mad med fremmedlegemer fra BIB pap og pose. Kilden kan være forurening af papkassen under håndtering eller fremmedlegemer dannet under åbning og brug.	<p>Alvorlighed</p> <p>S M L</p> <p>L M S</p> <p>Sandsynlighed</p>	<p>Fremmedlegemerne vil sjældent kunne forårsage sundhedsskade og i så fald ikke livstruende. Worst case vurderes at være "hygiejneforsegling" - plastproppen, der kan tænkes at kunne sætte sig i et barns svælg og forårsage kvælning.</p> <p>Sten eller lignende der kan tænkes trykket op i pappet under håndtering og derefter ende i maden ville kunne give tandskade.</p> <p>Fremmedlegemer fra posen kan opstå ved opsprætning med saks/kniv.</p> <p>Håndtering af BIB sker i rene omgivelser og der bruges palle-pap til reduktion af risiko for forurening fra palle. Paller stables ikke ovenpå BIB.</p> <p>Mælkevarerne har meget kort omsætningstid og der er ikke set støvansamling. I øvrigt forventes opbevaring af BIB kartonerne at foregår under kontrollerede lagerbetingelser, hvor de ikke udsættes for tilsmudsning.</p>	<p>Opbevaring af BIB kartonerne bør være under kontrollerede lagerbetingelser, hvor de ikke udsættes for tilsmudsning.</p> <p>Undgå at stable paller ovenpå BIB. Brug palle-pap mellem palle og BIB.</p> <p>Undgå så vidt muligt, at der dannes fremmedlegemer ved brug (afrivning af pap og plaststykker ifm. åbning) og hold styr på dem, der er.</p> <p>Undgå at bringe pap med urenheder ind over maden i brugssituationen. Det kan overvejes at adskille pose fra pap før posen tømmes eller sørge for, at kun hældetuden kommer ind over gryden/maden.</p> <p>Sørg for en sikker procedure for opsprætning, hvor der kun skæres et hul og ikke afskæres plaststykker.</p>	X							
----------------	--	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--