



Miljöförvaltningen informerar

Så gör du en faroanalys

I en faroanalys undersöker du vilka faror som kan uppstå i din verksamhet och bedömer hur farorna kan förebyggas eller hanteras. Du undersöker också vad som kan ske i alla stegen i din verksamhet, såsom mottagning av varor, tillagning och servering.

Finns det en risk för att en fara kan uppstå? Hur allvarliga skador kan faran orsaka? Och hur kan jag förebygga, avlägsna eller minska faran till en acceptabel nivå?

Du håller normalt sett farorna i din verksamhet under kontroll genom att följa era rutiner för grundförsättningsarna. Men är det någon fara som inte hanteras av dessa, och som är av allvarligare sort, måste du ta fram särskilda rutiner för dessa. Det är viktigt att du specificerar farorna eftersom det till exempel kan krävas helt olika åtgärder för att ta död på olika mikroorganismer.

Exempel på faror

Fysikaliska faror

Glas, metall, trä eller plast som av någon anledning hamnar i livsmedlet. Detta kan bland annat bero på bristande underhåll av inredning och utrustning, trasigt emballage vid leveranser eller på bristande rutiner för personalhygien.

Kemiska faror

Rester av rengöringsmedel eller andra kemikalier, överdosering av konserveringsmedel, ämnen som kan framkalla allergi, naturligt förekommande gifter i vissa livsmedel, rester av tungmetaller med mera.

Mikrobiologiska faror

Bakterier, virus och mögelsvampar, som finns i livsmedlet eller tillförs via personal, skadedjur eller bristande rengöring.

De vanligaste stegen i hanteringen

Se över vilka hanteringssteg som finns i din verksamhet. Bedöm sedan vilka faror som finns i de olika hanteringsstegen.

- Inköp
- Varumottagning
- Kyllagring
- Fryslagring
- Torrförvaring
- Förberedning
- Beredning av kalla rätter
- Värmebehandling
- Varmhållning
- Nedkylning
- Återuppvärmning
- Servering/försäljning
- Catering
- Diskning
- Hantering och information om allergener

Större faror vid vissa råvaror

Vissa råvaror förknippas med större faror än andra.

Hanterar ni följande råvaror behöver ni beskriva hur ni hanterar dess faror:

- Färsrätter av nöt- och kalvkött, såsom hamburgare, råbiff, wallenbergare (E-coli med flera)
- Helt nötkött som inte värmebehandlas, till exempel carpaccio och gravat kött (E-coli med flera)
- Produkter av griskött (salmonella med flera)
- Produkter av fjäderfä (campylobacter med flera)
- Ostron/ musslor (virus, algtoxin med flera)
- Grönsaker inklusive groddar (E-coli, salmonella)

- Stenmurkla (gyrometrin)
- Förvaring av potatis (solanin)
- Frysta hallon (virus)
- Fisk till sushi (listeria, parasiter)
- Ris till sushi (Bacillus cereus)
- Vatten (E-coli med flera)
- Egna sillinläggningar (Clostridium botulinum)
- Egen gravad/ kallrökt lax (Listeria, Clostridium botulinum)
- Escolar, smör-/oljefiskar (vaxestrar)

För heltäckande lista och mer information om faroanalys, gå in på livsmedelsverkets webbplats: slv.se.

Exempel på faroanalys

Hanteringssteg <i>Beskriv alla steg i er verksamhet i tur och ordning.</i>	Risk <i>Gör en noggrann beskrivning av de risker som eventuellt kan finnas i råvaror eller de olika stegen.</i>	Förebyggande åtgärd <i>Beskriv de åtgärder som ni ska vidta för att förhindra att konsumenterna blir utsatta för risken.</i>	Kontrolleras genom grundförutsättningarna <i>Ange om faran blir kontrollerad av redan framtagna rutiner.</i>	Särskild rutin <i>Om nej i föregående ruta, fastställ gränsvärden, system för övervakning, dokumentation, åtgärder vid fel samt rutin för att kontrollera systemet.</i>
Förvaring av kylvaror	Livsmedel kan bli förorenade av mikroorganismer på grund av dåligt rengjorda kylutrymmen. Mikroorganismer kan växa på grund av för hög temperatur på kylvaror.	Vi rengör enligt rengöringsprogram. Vi förvarar våra varor skyddade. Vi gör regelbundna kontroller av temperaturen på kylvaror.	Ja, vi följer rutinerna för rengöring, förvaring och temperaturmätning.	
Nedkylning av varma livsmedel	Mikroorganismer kan tillväxa på grund av för långsam nedkylning.	Vi kontrollerar tid och temperaturer vid nedkylning.	Nej.	Max +8°C ska nås efter högst 6 timmar. Kontroll och dokumentation vid varje nedkylning. Varan kasseras vid för långsam nedkylning. Rutinen ses över årligen.
Alla	Livsmedel kan bli förorenade av mikroorganismer eller främmande föremål från personal på grund av bristande hygien.	Vi ser till att all personal har tillräcklig utbildning i livsmedelshygien och att det finns rutiner för hygien.	Ja, vi följer rutin för personalhygien.	
Hantering och information om allergener	Det saknas information om allergiframkallande ämnen på förpackade varor, egen-tillverkade produkter eller menyer. Allergener kan oavsiktligt hamna i livsmedel.	Vi följer rutiner för allergenhantering och märkning.	Ja, vi följer rutin för allergenhantering och märkning.	
Hantering av råvaror				
Färsrätter av nöt- och kalvkött	E-coli, salmonella	Upphettning till +72°C.	Ja, vi följer rutin för tillagning.	
Fisk för sushi	Parasiter	Tillräcklig nedfrysning.	Nej.	Nedfrysning i 24 timmar i minst -20°C. Kontroll vid varje nedfrysning för att nå tillräcklig temperatur och tid. Rutinen ses över årligen.
Frysta utländska hallon	Virus	Upphettning till +72°C.	Ja, vi följer rutin för tillagning.	

Senast uppdaterad februari 2026