



Myndighederne kræver, at fødevarerproducenter, i forbindelse med deres egenkontrollsystem, skal udarbejde en systematisk analyse af alle risici, som kan gøre forbrugerne syge. Samtidig er der en stigende interesse for at udvikle nye fødevarer og måltider af høj kulinarisk kvalitet med mere skånsomme tilberedningsmetoder, der afviger fra kravet om 75° C's reglen. Begge dele kræver en solid faglig indsigt og en brugervenlig styring af egenkontrollen i hverdagen. Værktøjet til risikoanalyse kan hjælpe din virksomhed videre med begge dele.

HVAD ER IT-RISIKOANALYSE?

IT-modulet kan hjælpe de fødevarsikkerhedsansvarlige til at udføre risikoanalyse i forbindelse med fødevarerproduktion. Redskabet består af to dele:

- 1** En systematisk metode til risikoanalyse, udpegning af kritiske kontrolpunkter og HACCP-plan
- 2** Forskellige beregningsværktøjer:
 - Beregning af sikker opvarmning
 - Beregning af pasteuriseringsværdi
 - Beregning af sikker nedkøling

HVORNÅR KAN DU BRUGE IT-RISIKOANALYSE?

Med udgangspunkt i virksomhedens egne opskrifter/råvarer eller recepter, giver modulet en opdateret viden om specifikke mikroorganismer, og hvilke mikroorganismer du konkret skal styre for at være sikker på, at forbrugerne ikke bliver syge af maden. Modulet kan endvidere fungere som dokumentation for, at virksomheden i forbindelse med egenkontrollen har udarbejdet en videnskabeligt baseret risikoanalyse for produktionen, som EU-hygiejneforordningen kræver af fødevarerproducenter. Endelig giver modulet mulighed for at kunne beregne og dokumentere hvorvidt:

- En varmebehandling der afviger fra 75° C's reglen, stadig er sikkerhedsmæssig forsvarlig, og
- En given nedkølingsproces er hurtig nok til at være sikkerhedsmæssig forsvarlig

HVORDAN KAN DU BRUGE IT-RISIKOANALYSE?

Modulet er med til at sikre, at egenkontrollen har fokus de rette steder, og at der måles og registreres, hvor det er nødvendigt.

Hvis målet er at opvarme udvalgte retter mere skånsomt, kan værktøjet bidrage til, at retterne stadig er forsvarligt producerede og give virksomheden den fornødne mulighed for at dokumentere dette. Endelig kan redskabet bidrage til at vurdere, om en konkret nedkøling er sikkerhedsmæssig forsvarlig.

HVEM STÅR BAG IT-RISIKOANALYSE?

Metoden og værktøjet bag modulet er udviklet af VIFFOS – Nationalt Videncenter for Fødevarer og Sundhed og DTU Fødevarerinstitutionen med støtte fra Region Sjælland. Værktøjet er omsat til et IT-modul af e-smiley, og forhandles af e-smiley. IT-modulet og den bagvedliggende metode, med tilhørende videnskabelige dokumentation, har været forelagt Fødevarestyrelsen og Fødevarestyrelsens egenkontrolgruppe. IT-risikoanalyse forhandles kun med et tilhørende opstartskursus, der forhandles af VIFFOS. Dette er for at sikre en korrekt forståelse og brug af modulet og den viden der ligger bag.

For yderligere information: se www.viffos.dk & www.e-smiley.dk