

# Faroanalys

Exempel på struktur

<b>Nr./Processteg</b>	<b>Faror</b>	<b>Förebyggande åtgärder</b>	<b>CCP</b>
<i>Här anges alla processteg i tur och ordning med början i inköp/råvarumottagningen</i>	<i>Här anges de signifikanta mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska faror samt allergener som eventuellt kan finnas i råvarorna eller i de olika processtegen. Farorna skall specificeras så lång som praktiskt möjligt.</i>	<i>Här anges de åtgärder som skall vidtagas för att förhindra att konsumenterna utsätts för någon av de identifierade farorna.</i>	<i>Här anges om råvaran eller processsteget är en CCP eller ej.</i>
1. Inköp:			
2. Mottagning:			
3. Fryslager:			
4. Torrlager:			
5. Avemballering:			
6. Upptining:			
7. Kyllager:			
8. Preparering:			
9. Värmebehandling:			
10. Portionering/ Paketering:			
11. Nedkylning:			
12. Kyllagring:			
13. Återupphettning:			
14. Varmhållning:			
15. Servering:			
16. Distribution:			