

HAZARD ANALYSIS



WHAT IS IT?

This is now a requirement of food legislation. A review of the food that you produce and any associated documentation will form the basis of future inspections by your local Environmental Health officer.

In simple terms what it means is looking at:

- **HAZARDS;** i.e. what could go wrong.

e.g. cross contamination of raw foods to high risk foods. Hazards could be physical, chemical or bacterial, like a foreign body, cleansing residue or food spoilage or poisoning bacteria.
- **RISKS;** i.e. the likelihood that something will go wrong.

e.g. if food is stored incorrectly then the likelihood of something going wrong are greater.
- **CONTROLS;** what we can do to stop the hazard becoming a real problem.

e.g. ensure raw foods are kept separate or below high risk ready to eat foods in storage areas
- **MONITORING;** making sure the controls are in place and rules being followed
- **REVIEW;** go over the system again when you introduce new food, new staff or new equipment so that everyone knows the safe way of doing things.

HOW DO WE DO IT?

Start with a flow diagram for food groups used or produced in your business

For example:

- raw foods which will be cooked e.g. meat and eggs
- raw foods which will be eaten raw e.g. salads
- cooked ready to eat food which will be eaten hot or cold e.g. quiche
- ambient foods which will be eaten at ambient e.g. preserves
- frozen foods which will be eaten hot or cold.

From the flow diagram you will be able to identify stages of production (e.g. see appendix A).

The next few pages detail some of the areas you need to look at when considering each stage. You can then prepare a hazard and control chart for each food group (e.g. see appendix B).

An example of a completed hazard and control chart is detailed towards the end of this document (appendix C).

On a daily basis you will only then need to monitor the controls to make sure your food is prepared safely.

If you review the system every six months to make sure its working this will also help.

You will also need to review the system if you introduce new foods, new equipment or new staff so everybody knows what to do.

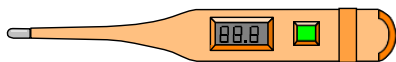
PURCHASE AND DELIVERY

Buy from reputable suppliers. If you want goods to a specific standard make sure your supplier is aware of this. When goods arrive, make sure of the following;

- goods are within their Use By or Best Before dates
- packaging should be intact and no obvious physical contamination e.g. mould
- if the goods are temperature controlled, is the delivery temperature acceptable?
- chilled goods should be at or below 8 degrees
- frozen goods should be at or below -18 degrees
- keep a record that the delivery was O.K. - a note on the delivery form would be acceptable
- if goods don't conform to your standards store them separately until you can return them to the supplier

STORAGE

Chillers and fridges must operate at or below 8 degrees. A record of the temperature should be kept twice a day e.g. am and pm.



Raw and uncooked foods should always be kept below cooked or ready to eat foods. Wrap and label foods in the fridge with the storage/ use by date from the original packaging. Freezers should operate between -18 and -24 degrees . Again temperature records should be kept . Wrap and label foods with the storage date. Ensure good stock control by using the oldest first as long as its within its use by/ best before date.

Dry good stores should be dry and well ventilated, wherever possible you should decant into waterproof containers with close fitting lids. Again marking with the best before/ use by from the original packaging.

Make sure cleaning chemicals are kept well away from food items.

PREPARATION

The key areas to take care of are temperature control and avoiding the cross contamination of foods.

CROSS CONTAMINATION means transferring bacteria which are already in raw meat and on some uncooked foods onto other ready to eat foods.

It happens like this;

- raw food stored directly next to ready to eat food or dripping into it
- people handling raw food then handling ready to eat food without washing their hands, Equipment or utensils and surfaces not being cleaned after touching raw food then being used for ready to eat foods.

To help avoid this risk we can do the following;

- Use colour coded chopping boards and utensils for different food groups which are cleaned after each use
- Wash hands with bactericidal soap after handling raw food
- Store raw food below or separately from ready to eat foods
- Change overalls if they are dirty after preparing raw foods.

TIME

This is important , to avoid any excessive bacterial growth foods should not be left out at kitchen (ambient) temperatures for longer than 1.5 hours. Storage in the open kitchen for longer than this is one of the biggest causes of food poisoning.

DEFROSTING

If you use frozen foods, unless it says so on the label, you must thoroughly defrost first. This must only be done in the fridge. Check food is thoroughly defrosted before using or cooking. Thaw food in/on a container which will hold all the defrosting liquid.

COOKING

Make sure enough time at the right temperature is achieved. Specify cooking times and temperatures so that everyone knows the right way to cook each item. A minimum core temperature of 73 degrees for 2 minutes must be achieved for high risk foods. Rare meat should only be prepared on request and even then the core temperature must reach at least 63 degrees.

You must ensure that cooked food does not become contaminated again after cooking so be aware of where it is kept.

HOT HOLDING If you want to keep food hot after cooking the unit must be able to keep food at above 64 degrees. Keep food covered wherever possible to reduce heat loss.

COLD HOLDING If you're using a serving counter or serving ready to eat cold foods these should be kept at or below 8 degrees. You are allowed 4 hours for food not to be temperature controlled, for display purposes, after which it should be destroyed or put back into storage.

N.B. Its not good practice to redisplay food which has previously been on display.

COOLING

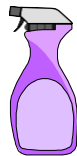
Cool cooked foods quickly as you can preferably within 1.5 hours in shallow containers. When cool , put into a chiller /fridge at or below 8 degrees.

RE-HEATING

This should only be done once. A core temperature of 75 degrees should be reached for at least 2 minutes.

CLEANING

A schedule or chart should be drawn up and should include the following;



1. Area or piece of equipment to be cleaned.
2. Frequency of cleaning.
3. Materials and substances to be used, and a brief description of the method to be used.

4. Any hazards e.g. electrical or authorised machines only trained personnel can use
5. Person responsible for the task
6. A column for a tick, initials and date/time completed

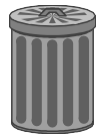
Cleaning substances and materials should be stored out of any food storage or preparation areas . It is preferable to use disposable cloths for surface cleaning

- efficient cleaning will involve the following steps:
- initial clean to remove dirt
- sanitise or disinfect and allow contact time for the cleaner to work
- rinse with clean water
- allow to air dry

Cleaning materials used to clean toilet areas must never be used to clean the food storage or preparation areas. Mops and brushes will themselves need cleaning from time to time.

REFUSE

Food waste should be kept in a washable bin with a close fitting lid. The bin must be emptied at least daily. External bins must also be washable and have close fitting lids to keep out flies and pests. A reliable contract for regularly removing waste is a must. Make sure you wash your hands after taking out the rubbish.

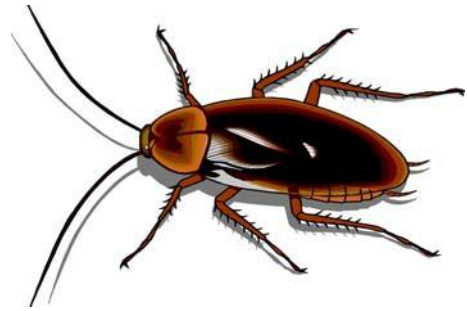


SERVICE AND MAINTENANCE

Keep a chart of planned and preventative maintenance so you know when work has been done or is due. Keep repair/service numbers handy so engineers can be contacted easily in an emergency. Service and maintenance should only be carried out when there is no open food to avoid any contamination.

PEST CONTROL

- Get a qualified contractor to do pest control surveys and treatments.
- Make sure you and your employees know how to spot problems and report them for actioning.
- Keep doors and windows shut or screened to prevent access to pests.



PERSONAL HYGIENE

Before you take someone on, screen them for any possible illness which could effect food,

- e.g. - stomach upset
 - dermatitis
 - bad acne or boils

Make sure everyone understands the hygiene rules;

- clean, washable overclothing to be worn and changed when dirty
- no jewellery, nail varnish or perfume
- no smoking, spitting, coughing or eating
- washing hands after:
 - ◆ handling raw food;
 - ◆ after handling refuse;
 - ◆ after combing hair,/blowing nose/ coughing;
 - ◆ after going to the toilet.



Further reference can be obtained from the following documents, details of which can be obtained from Environmental Services (see below):

- Department of Health (DoH): A guide to food hazards and your business.
- DoH: A guide to the Temperature control regulations.
- DoH: Safer cooked meat guidelines.
- CIEH: The catering guide.

Keep your first aid box well stocked with blue waterproof plasters.

Exclude from work anyone who has sickness and/ or diarrhoea until they have received medical clearance.

They must be 48 hours symptom free before returning to work.

Keep training records to show staff have received training in food safety. (The requirement for food safety training is specified in the Catering guide)

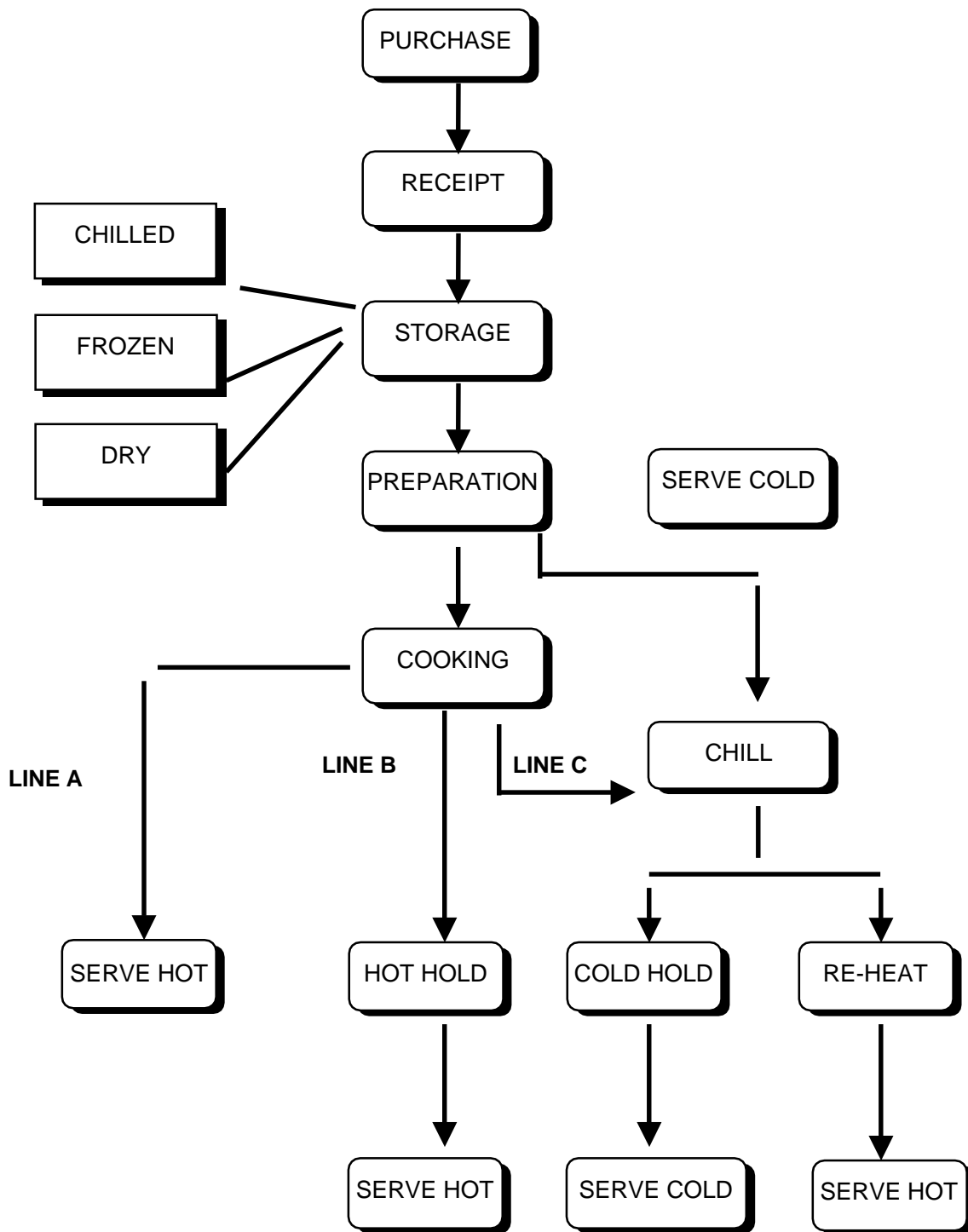
RECIPE CARDS

The whole exercise of hazard analysis may be made easier by also producing recipe/record cards for each dish/item on the menu. You then have a standard reference for new or replacement staff so that the dish is prepared safely each time and every time.

A simple way of doing this is with a box card

dish	
<u>Ingredients: -</u>	<u>Cooking Temperature/ Oven Setting: -</u>
.....
.....
.....
.....	<u>Cooking Time: -</u>
.....
.....
<u>Hazards: -</u>	<u>Controls: -</u>
.....
.....

For further assistance or advice please contact the Environmental Services Division on 01509 634656



NOTE: SECONDARY STORAGE MAY APPLY AT THESE POINTS

OTHER STEPS TO CONSIDER:

PERSONNEL

CLEANING

PEST CONTROL

STRUCTURE

APPENDIX B

PROCESS STAGE	HAZARDS	CONTROLS	MONITORING	REVIEW

APPENDIX C

PROCESS STAGE	HAZARDS	CONTROLS	MONITORING	REVIEW
<p><i>Receipt of incoming goods</i></p>	<p><i>Contamination</i></p> <p><i>Damaged packaging</i></p> <p><i>Out of date</i></p> <p><i>Wrong temperature</i></p>	<p><i>Observation</i></p> <p><i>Product specification</i></p> <p><i>Audit suppliers</i></p> <p><i>Check vehicle delivery temperatures</i></p>	<p><i>Record delivery temps. on delivery notes.</i></p> <p><i>Report back to supplier</i></p>	<p><i>With new products</i></p> <p><i>Every 6 months</i></p> <p><i>& with suppliers when necessary</i></p>



W قبة هو؟

وهذا هو الآن شرط من متطلبات التشريعات الغذائية. إن مراجعة الطعام الذي تنتجه وأي وثائق مرتبطة به ستشكل أساس عمليات التفقيش المستقبلية من قبل مسؤول الصحة البيئية المحلي.

بعبارة بسيطة ما يعنيه هو النظر في:

- **HAZARDS**؛ أي ما يمكن أن يحدث خطأ.

على سبيل المثال، التلوث المتبادل للأغذية النيئة إلى الأطعمة عالية الخطورة. يمكن أن تكون المخاطر الفيزيائية أو الكيميائية أو البكتيرية، مثل الجسم الغريب، وبقايا التطهير أو تلف الطعام أو البكتيريا التسمم.

- **المخاطر**؛ أي احتمال أن بعضهينغ سوف تذهب خطأ.

على سبيل المثال، إذا تم تخزين الطعام بشكل غير صحيح، فإن احتمال حدوث خطأ ما يكون أكبر.

- **ضوابط التحكم**؛ ما يمكننا القيام به لوقف خطر تصبح مشكلة حقيقية.

على سبيل المثال، ضمان إبقاء الأطعمة النيئة منفصلة أو أقل من المخاطر العالية جاهزة لتناول الأطعمة في مناطق التخزين

- **(أ) الرصد**؛ التأكد من وجود ضوابط في مكان والقواعد التي يجري اتباعها

- **(أ) الاستعراض**؛ يذهب النظام مرة أخرى عند تقديم الطعام الجديد، والموظفين الجدد أو معدات جديدة بحيث يعرف الجميع طريقة آمنة للقيام بالأشياء.

How نعمل ذلك؟

ابدأ بمخطط تدفق لمجموعات الأغذية المستخدمة أو المنتجة في عملك

على سبيل المثال:

- الأطعمة النيئة التي سيتم طهيها مثل اللحوم والبيض
- الأطعمة النيئة التي سوف تؤكل الخام على سبيل المثال السلطات
- المطبوخة على استعداد لتناول الطعام الذي سيتم تناولها الساخنة أو الباردة على سبيل المثال كيشي
- الأطعمة المحيطة التي سيتم تناولها في المحيط على سبيل المثال، يحفظ
- الأطعمة المجمدة التي سوف تؤكل ساخنة أو باردة.

من مخطط التدفق سوف تكون قادرة على تحديد مراحل الإنتاج(على سبيل المثال انظر الملحق A).

تفصل الصفحات القليلة التالية بعض المجالات التي تحتاج إلى النظر إليها عند النظر في كل مرحلة. يمكنك بعد ذلك إعداد مخطط مخاطر وتحكم لكل مجموعة غذائية(على سبيل المثال، انظر الملحق ب).

وثمة مثال على مخطط المخاطر والسيطرة المكتملة وهو مفصل قرب نهاية هذه الوثيقة (التذييل جيم).

على أساس يومي سوف تحتاج فقط ثم لمراقبة الضوابط للتأكد من إعداد الطعام الخاص بك بأمان. إذا قمت بمراجعة النظام كل ستة أشهر للتأكد من عمله هذا سيساعد أيضا.

سوف تحتاج أيضا إلى استعراض النظام إذا كنت إدخال الأطعمة الجديدة، والمعدات الجديدة أو الموظفين الجدد حتى يعرف الجميع ما يجب القيام به.

D ELIVERY و PURCHASE

المجالات الرئيسية لرعاية هي التحكم في درجة الحرارة وتجنب التلوث عبر الأطعمة.

CROSS تلوث يعني نقل البكتيريا التي هي بالفعل في اللحوم النيئة وعلى بعض الأطعمة غير المطبوخة على غيرها على استعداد لتناول الطعام.

يحدث مثل رله ، ولكن لا يمكن أن يكون لها

• المواد الغذائية الخام المخزنة مباشرة بجوار جاهزة لتناول الطعام أو يقطر في ذلك

• الناس التعامل مع المواد الغذائية الخام ثم التعامل مع استعداد لتناول الطعام دون غسل أيديهم، والمعدات أو الأواني والأسطح التي لا يجري تنظيفها بعد لمس المواد الغذائية الخام ثم تستخدم على استعداد لتناول الطعام.

للمساعدة في تجنب هذا الخطر يمكننا أن نفعل ما يلي:

• يوس لون لوحات تقطيع مشفرة والأواني لمجموعات غذائية مختلفة والتي يتم تنظيفها بعد كل استخدام

• غسل اليدين مع الصابون مبيد للجراثيم بعد التعامل مع المواد الغذائية الخام

• تخزين المواد الغذائية الخام أدناه أو بشكل منفصل عن استعداد لتناول الطعام

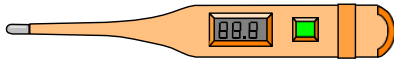
• تغيير الزى إذا كانت قدرة بعد إعداد الأطعمة النيئة.

شراء من الموردين السمعة. إذا كنت تريد السلع إلى معيار معين تأكد من المورد الخاص بك هو على علم بذلك. عند وصول البضائع، تأكد مما يلي؛

- السلع هي ضمن استخدامها من قبل أو أفضل قبل التواريخ
- وينبغي أن تكون التعبئة والتغليف سليمة وليس التلوث المادي واضح مثل العفن
- إذا كانت درجة حرارة السلع يتم التحكم فيها، هو درجة حرارة التسليم مقبولة؟
- يجب أن تكون السلع المبردة عند أو أقل من 8 درجات
- يجب أن تكون السلع المجمدة عند أو أقل من -18 درجة
- هه سجل أن التسليم كان O.K. - ملاحظة على نموذج التسليم سيكون مقبولا
- إذا كانت السلع لا تتوافق مع المعايير الخاصة بك تخزينها بشكل منفصل حتى يمكنك إعادتها إلى المورد

STORAGE

يجب أن تعمل المبردات والثلاجات عند 8 درجات أو أقل. يجب أن يتم الاحتفاظ بسجل لدرجة الحرارة مرتين في اليوم على سبيل المثال صباحا و pm.



يجب أن تبقى الأطعمة النيئة وغير المطبوخة دائما دون طهيها أو استعدادها لتناول الأطعمة. التفاف وتسمية الأطعمة في الثلاجة مع التخزين / استخدام حسب التاريخ من التعبئة والتغليف الأصلي. يجب أن تعمل الثلاجات بين -18 و -24 درجة. مرة أخرى يجب الاحتفاظ بسجلات درجة الحرارة . التفاف وتسمية الأطعمة مع تاريخ التخزين. ضمان مراقبة جيدة للمخزون باستخدام الأقدم أولاً طالما أنه ضمن استخدامه من قبل / أفضل قبل التاريخ.

يجب أن تكون مخازن جيدة الجافة الجافة وجيدة التهوية، حيثما أمكن يجب عليك decant في حاويات للماء مع أغشية تركيب وثيقة. مرة أخرى بمناسبة مع أفضل قبل / لنامن قبله من التعبئة والتغليف الأصلي.

تأكد من أن مواد التنظيف الكيميائية تبقى بعيدة عن المواد الغذائية.

P جبر

TIME

هذا أمر مهم ، لتجنب أي الأطعمة نمو البكتيريا المفرطة لا ينبغي أن تترك في المطبخ (المحيطة) درجات الحرارة لفترة أطول من 1.5 ساعة. التخزين في المطبخ المفتوح لفترة أطول من هذا هو واحد من أكبر أسباب التسمم الغذائي.

DEFROSTING

إذا كنت تستخدم الأطعمة المجمدة، إلا إذا كان يقول ذلك على التسمية، يجب عليك أن تذويب تماما أولاً. يجب أن يتم ذلك فقط في الثلاجة. فحص الغذاء هو تماما إذابة قبل استخدام أو الطبخ. ذوبان الطعام في / على حاوية التي سوف تعقد كل السائل المذاب.

COOKING

10. أي مخاطر مثل الآلات الكهربائية أو المصرح بها يمكن للموظفين المدربين فقط استخدامها

11. الشخص المسؤول عن المهمة

12. عمود لعلامة، والأحرف الأولى والتاريخ/الوقت الكامل d

يجب تخزين مواد التنظيف والمواد من أي تخزين المواد الغذائية أو مناطق إعداد. من الأفضل استخدام الملابس القابلة للتخلص منها لتنظيف السطح

• سوف التنظيف الفعال تنطوي على الخطوات التالية:

• تنظيف الأولي لإزالة الأوساخ

• تطهير أو تطهير والسماح وقت الاتصال للمنظف للعمل

• شطف مع المياه النظيفة

• السماح للهواء الجاف

يجب أن مواد التنظيف المستخدمة لتنظيف مناطق المرحاض أبدا أن يكون لعد لتنظيف تخزين الطعام أو مناطق إعداد. سوف المماسح وفرش نفسها بحاجة إلى تنظيف من وقت لآخر.

REFUSE

يجب أن نفايات الطعام في سلة قابلة للغسل مع غطاء قريب. يجب تفريغ سلة المهملات يوميا على أن تكون الصناديق الخارجية قابلة للغسل كون لها أغشية مناسبة قريبة للاحتفاظ بها

الذباب والأفات. عقد موثوق به لإزالة النفايات بانتظام أمر لا بد منه. تأكد من غسل يديك بعد إخراج القمامة.

إرفيسي و م AINTENANCE

احتفظ بخريطة للصيانة المخططة والوقائية حتى تعرف متى تم إنجاز العمل أو بسببه. الحفاظ على أرقام إصلاح / خدمة يدوية بحيث يمكن الاتصال المهندسين بسهولة في حالات الطوارئ. يجب أن يتم تنفيذ الخدمة والصيانة فقط عندما لا يكون هناك طعام مفتوح لتجنب أي تلوث.

تأكد من تحقيق ما يكفي من الوقت درجة الحرارة الصحيحة. حدد أوقات الطهي ودرجات الحرارة بحيث يعرف الجميع الطريقة الصحيحة لطهي كل عنصر. يجب تحقيق درجة حرارة أساسية دنيا من 73 درجة لمدة 2 دقيقة للأغذية عالية الخطورة. وينبغي أن تكون اللحوم النادرة فقط إعداد عند الطلب وحتى ذلك الحين يجب أن تصل درجة الحرارة الأساسية إلى 63 درجة على الأقل. يجب التأكد من أن الطعام المطبوخ لا تصبح ملوثة مرة أخرى بعد الطبخ حتى تكون على بيئة من حيث يتم الاحتفاظ بها.

HOT HOLDING إذا كنت ترغب في الحفاظ على الطعام الساخن بعد الطبخ وحدة يجب أن تكون قادرة على الحفاظ على الغذاء في أعلى 64 درجة. إبقاء الطعام مغطى حيثما أمكن للحد من فقدان الحرارة.

كولد القابضة إذا كنت تستخدم عداد خدمة أو تخدم جاهزة لتناول الأطعمة الباردة يجب أن تبقى هذه في أو أقل من 8 درجات. يسمح لك 4 ساعات للغذاء لا يمكن التحكم في درجة الحرارة، لأغراض العرض، وبعد ذلك ينبغي أن تدمر أو توضع مرة أخرى في سانتأوراج. N.B. ممارستها ليست جيدة لإعادة عرض الطعام الذي كان معروضا في السابق.

ج يوم

الأطعمة المطبوخة بارد بسرعة كما يمكنك ويفضل في غضون 1.5 ساعة في حاويات الضحلة. عندما تبرد ، وضعت في المبرد / الثلجة في أو أقل من 8 درجات.

RE-HEATING

وينبغي أن يتم ذلك مرة واحدة فقط. درجة حرارة أساسية من 75 درجة ينبغي أن تصل إلى ما لا يقل عن 2 دقيقة.

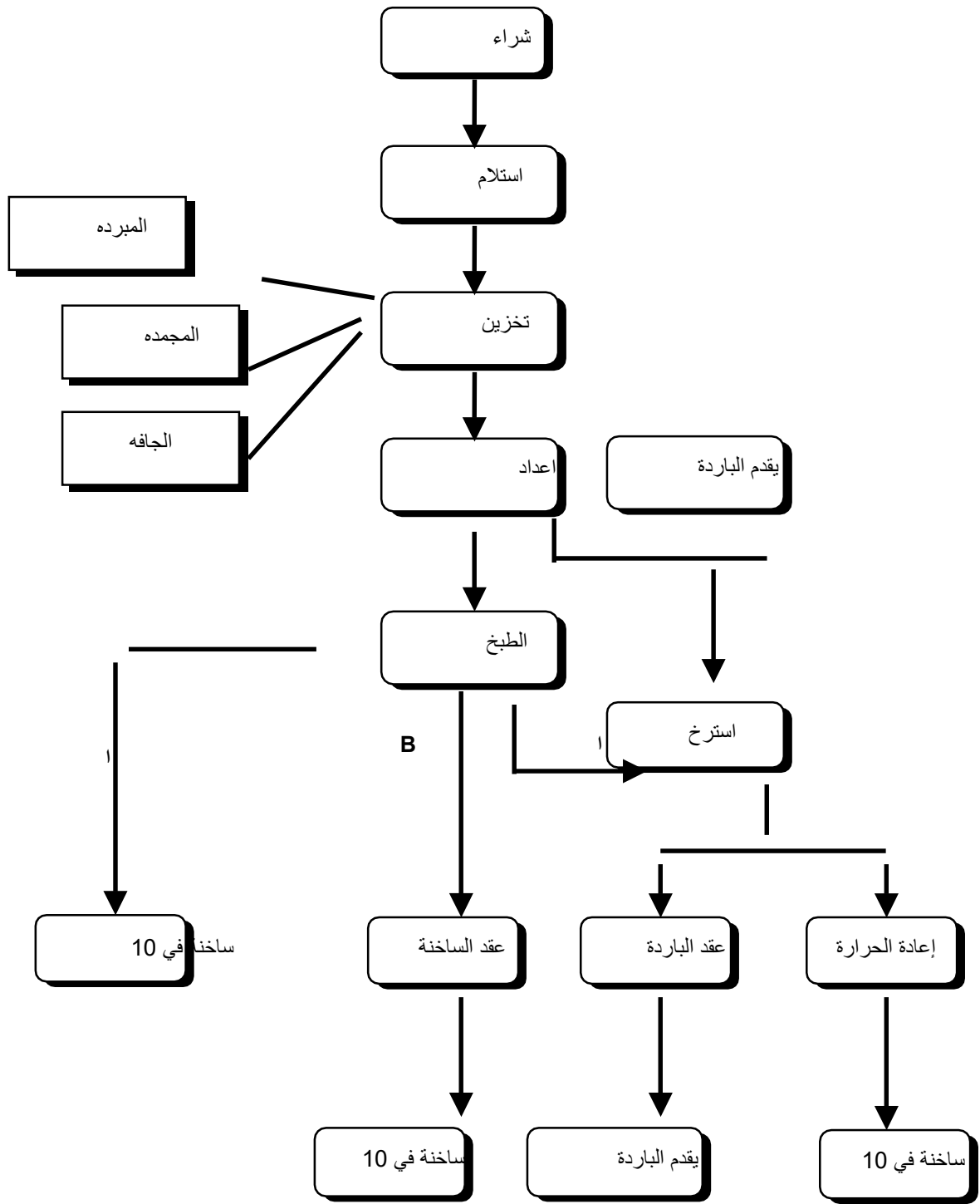


ينبغي وضع جدول زمني أو مخطط يتضمن ما يلي:

7. المساحة أو قطعة المعدات التي سيتم تنظيفها.

8. وتيرة التنظيف.

9. المواد والمواد التي سيتم استخدامها، ووصف موجز للأسلوب الذي سيتم استخدامه.



ملاحظة: قد يتم تطبيق التخزين الثانوي في هذه النقاط

خطوات أخرى للنظر:

الأفراد

تنظيف

مكافحة الآفات

هيكل

التذليل باء

استعراض	رصد	عناصر التحكم	المخاطر	مرحلة العملية

التذليل جيم

استعراض	رصد	عناصر التحكم	المخاطر	مرحلة العملية
<p>مع منتجات جديدة كل 6 أشهر</p> <p>ومع الموردين عند الضرورة</p>	<p>تسجيل المؤقتين التسليم، على مذكرات التسليم.</p> <p>تقرير إلى المورد</p>	<p>مواصفات منتج</p> <p>المراقبة الموردين</p> <p>التدقيق</p> <p>التحقق من درجات حرارة تسليم السيارة</p>	<p>تلوث التعبئة والتغليف</p> <p>التالفة من تاريخ</p> <p>درجة حرارة خاطئة</p>	<p>استلام البضائع الواردة</p>

--	--	--	--	--