|  |
| --- |
| Risikoanalyse 2018 - Kantine (Fareanalyse) |

Risikoanalyse Kantine

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dato: April 2018 |  | **Sannsynlighet** | | | | | **Konsekvens** | | | | |
| Svært sannsynlig | Meget sannsynlig | Sannsynlig | Mindre sannsynlig | Lite Sannsynlig | Katastrofalt | Meget kritisk | Kritisk | Farlig | Ufarlig |  |  |
|  | | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **5** | **4** | **3** | **2** | **1** | **Risiko**  **S x K** | **Prioritet**  **nr.** |
| Ansatt skader seg på arbeidsredskaper | |  | **x** |  |  |  |  |  |  | **x** |  | **4x2** | **8** |
| Ansatt skader seg på andre måter | |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** |  | **3x2** | **6** |
| Blod fra ansatt kommer i mat | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Arbeidsflater rengjøres ikke | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Arbeidsflater rengjøres for dårlig | |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** |  | **3x2** | **6** |
| Råvarer er bedervet ved levering | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
| Råvarer er bedervet ved intern oppstart | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
| Halvfabrikata er bedervet ved levering | |  |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** | **1x1** | **1** |
| Halvfabrikata er bedervet ved intern oppstart | |  |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** | **1x1** | **1** |
| Kunder får lavere grads problemer grunnet mat | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
| Kunder blir matforgiftet | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
| Frys kobler seg ut og inn | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Kjøl kobler seg ut og inn | |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** |  | **3x2** | **6** |
| Frys nede over 1 dag | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Kjøl nede over 1 dag | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Ansatt smitter mat med virus/bakterier | |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** |  | **3x2** | **6** |
| Sykdomsbakterier overlever varmebehandling (for lav temperatur) | |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** |  | **3x2** | **6** |
| Feil emballasje gir kjemiske stoffer i mat | |  |  |  | **x** |  |  |  |  | **x** |  | **2x2** | **4** |
| Avfallshåndtering skjer ikke etter retningslinjer | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
| Gulv rengjøres ikke etter plan | |  |  |  | **x** |  |  |  |  |  | **x** | **2x1** | **2** |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Kommentarer:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gradering** | **Betegnelse** | **Forklaring** |  | **Gradering** | **Betegnelse** | **Forklaring** |
| 1 | Lite sannsynlig | Omkring 1 hendelse pr. 100 år eller oftere |  | 1 | Ufarlig | Ubetydelige skader |
| 2 | Mindre sannsynlig | Omkring 1 hendelse pr.10 år eller oftere |  | 2 | Farlig | Mindre skader |
| 3 | Sannsynlig | Omkring 1 hendelse pr. år eller oftere |  | 3 | Kritisk | Betydelige skader |
| 4 | Meget sannsynlig | Omkring 1 hendelse pr. måned eller oftere |  | 4 | Meget Kritisk | Kan resultere i død |
| 5 | Svært sannsynlig | 1 hendelse pr. uke |  | 5 | Katastrofal | Kan resultere i mange døde |

Kryssreferanser

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Eksterne referanser

|  |
| --- |
|  |