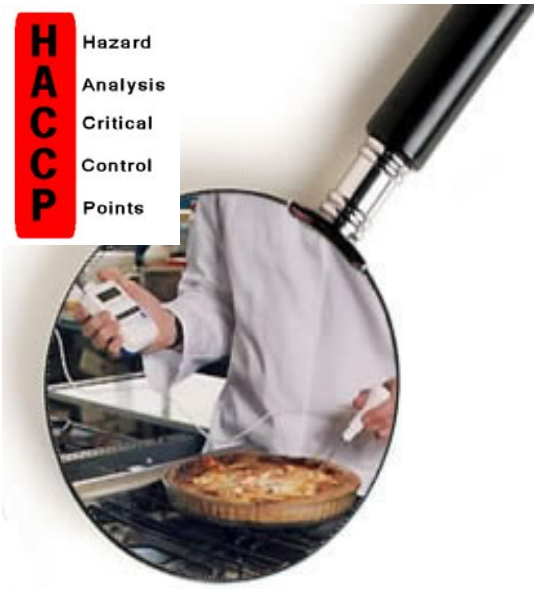
HACCP



Compass Group stiller strenge krav til etterlevelse av HACCP i hele virksomheten.

Matsikkerhet skal ikke være en tilfeldighet i Compass Group. Vårt mål er null uønskede hendelser knyttet til matforgiftning og allergi.

Vi erkjenner viktigheten av å ha et omfattende system for å håndtere produktrisiko og trusler som er forbundet med matbåren sykdom, og matrelaterte sykdomstilfeller i vår virksomhet. Derfor har vi etablert et system som sikrer trygg mat for alle våre forbrukere.

Internkontroll for matsikkerhet

Vårt overordnede system for matsikkerhet fokuserer på tre elementer:

- *maten*
- *menneskene som bearbeider maten*
- *produksjonslokaler og forhold der maten bearbeides*

Vårt fokus er å hele tiden ha et risikobasert IK - mat system fremfor et hendelsesbasert IK- mat system. Det vil si at systemet skal forebygge risiko i forkant av en potensiell hendelse, fremfor å utarbeide retningslinjer i etterkant når skaden allerede har skjedd.

Compass Group har basert sitt internkontrollsystem på - og følger *Nasjonale Retningslinjer for Trygg Mat i Forpleinings- og Serveringsbransjen*. Dette er bransjestandard utarbeidet av *NHO Reiseliv* og *NHO Service*. *Det Norske Veritas* har hatt det faglige ansvaret i utarbeidelsen. Med "nasjonal" menes at retningslinjene er vurdert og anerkjent av *Mattilsynet* som egnet til å oppfylle regelverket.

Styringssystemet er bygget opp hovedsakelig etter EU-forordningens to krav:

- *HACCP* – fareanalyse og risikovurdering i matproduksjonen
- *God hygienepraksis*

HACCP

Det er sentralt utarbeidet felles fareanalyser for råvarer og råvaregrupper og arbeidsprosesser i virksomheten som tar for seg potensielle farer. Når det er stor fare for matforgiftning eller matinfeksjon grunnet enkelte varer og/eller prosesser, har vi valgt å eliminere denne risikoen, dvs. fjerne varen og/eller prosessen helt og holdent.

Vi har rutiner som sikrer at kritiske styringspunkter overvåkes, styres og holdes under kontroll. Vårt styringssystem kan spore produkter ett ledd tilbake og ett ledd frem i verdikjeden.

Det gjennomføres interne revisjoner som baseres på vesentlighet og risiko, og gir grunnlag for å utøve effektivt verifikasjons- og forbedringsarbeid. Ved slike revisjoner vurderes behovet for korrigerende tiltak og/eller forbedringstiltak. Interne revisjoner gjennomføres minst 1 gang pr år for hver enhet.

God hygienepraksis

Det er utarbeidet standardprosedyrer for all matproduksjon som sikrer næringsmiddeltrygghet og en jevn kvalitet i produksjonen. Standardprosedyrene bygger på bransjestandarden som er utarbeidet av *NHO Reiseliv* og *NHO Service.*

COMPASS GROUP

Eurest Eurest Services MEDIREST