

Allergikost - Skolkök Våren 2012



**Utförd av
Miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skreven av Malin Malmberg 2012-06-27

Inledning

Delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun bedrivs i projektform. Ett av projekten som genomfördes var ”Allergikost 2012” där 48 skolkök ingick. De besökta skolköken är listade i bilaga 1, där även resultatet från inspektionerna framgår. Inspektionerna genomfördes under mars v 12 t o m maj v 22 2012.

Syfte

Projektets syfte var att genom inspektioner på skolor inventera hanteringen av specialkost som inte får innehålla gluten eller laktos, så att man kan säkerställa att inga allergiska/överkänsliga barn får reaktioner av maten de äter.

Metod

Kontrollmetoden som användes var inspektion och i vissa kök togs prover på rätter som beskrevs vara fria från gluten eller laktos. Fyra livsmedelsinspektörer genomförde kontrollerna som var oanmälda.

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka objekt som skulle ingå i projektet bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av år 2011.

Objekten fördelades på inspektörerna och olika problemställningar har diskuterats löpande och lägesuppföljningar har gjorts varje vecka vid möte på livsmedelsenheten.

Vid kontrollerna intervjuades kökspersonal. Vid inspektionerna användes en checklista som har utgått ifrån Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. Inriktningen på kontrollen var på följande rapporteringspunkter och var begränsad till den hantering som kontrollerades:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Säker hantering, lagring och transport
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- Information - hälsorisk med märkningen
- Övriga krav - korrekt registrering

Avvikelse och eventuella andra synpunkter noterades i en kontrollrapport som skickades till utbildningsenheten och skolköken. I kontrollrapporten skrevs en bedömning med alternativen ”med avvikelse” eller ”utan avvikelse”. Alla eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningarna har inte ingått i projektet. Uppföljning innebär inte alltid ett besök på plats utan det kan också innebära att köksföreståndarens åtgärder presenteras via telefon eller mail.

Resultat

Vid inspektionerna på de 48 skolköken konstaterades totalt 7 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 5 anläggningar, de övriga 43 köken hade inga avvikelser. Antal avvikelser varierade mellan 1 och 3 stycken. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna var framgår av tabell 1 nedan. I samma tabell finns även exempel på brister som ger avvikelse inom respektive rapporteringspunkt.

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning	1	Ändamålsenlig utrustning saknas.
3. Säker hantering, lagring och transport	1	Rutiner för allergener brister eller saknas. Det finns saker som inte behövs för verksamheten i lokalen (ovidkommande föremål). Golvförvaring. Det brister vid övertäckning av livsmedel.
6. Rengöring och desinfektion	3	Rutin för rengöring brister. Det är smutsigt i lokalen. Städredskap i dåligt skick.
8. Temperatur	2	Rutin för temperaturmätning saknas. Termometer saknas i verksamheten.
9. Personlig hygien	0	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Rutin för personlig hygien följs inte.
10. Utbildning	1	Personalen saknar grundläggande kunskaper i livsmedelshygien samt allergikost.
12. Information (märkning)	0	Rutin för information och/eller märkning brister.
15. Övriga krav	0	Livsmedelsföretagaren har inte lämnat korrekta uppgifter för registrering av anläggningen.

Tabell 1 – Rapporteringspunkter med antal avvikelser och exempel på brister.

Provtagning

Det ingick även provtagning på 20 anläggningar som slumpmässigt valts ut. Halterna av gluten och laktos var tillfredsställande och under detektionsgränsen eller under gränsvärdet för att få kallas gluten- respektive laktosfria. Resultatet av provtagningen visar att de kontrollerade kökens hantering av specialkost i detta avseende är tillfredsställande.

Diskussion och slutsats

Resultatet i projektet var bra, 43 skolkök hade inga avvikelser och övriga 5 kök hade endast ett fåtal avvikelser.

Avvikelser konstaterades inom 5 rapporteringspunkter (se tabell 1).

Rapporteringspunkterna var: 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, 3. Säker hantering, lagring och transport 6. Rengöring och desinfektion och 8. Temperatur och 10. Utbildning.

För de anläggningar som har fått avvikelser kan orsaken till detta vara flera:

- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte.
- Tillräckligt med tid avsatt för t.ex. rengöring saknas.
- Kunskaper om livsmedelshygien samt allergikost saknas eller är bristfälliga.

Det uppmärksammades inte några större brister i hanteringen av allergi- och specialkost som skulle kunna innebära en risk att maten som serveras kan innehålla otillåtna eller oönskade ämnen eller ingredienser.

Särskild utrustning och utrymme särskilt avsedda för hantering av allergi- och specialkost användes på ett fåtal anläggningar. De övriga hade separata arbetsytor och/eller rutiner som fungerade bra. De flesta köpte färdiga eller delvis färdiga produkter som färdigställdes och serverades. Det användes i de flesta fall endast majsmjöl istället för vetemjöl till såser etc som redning. Förvaringen av specialkosten var tydligt uppmärkt och separerad.

En viktig del för att öka medvetenheten och möjligheten att rätta till rutinerna är att all personal får relevant utbildning. Antydning till att personalen både önskar och behöver det finns på de olika anläggningarna.

Viktiga förutsättningar för att kunna tillaga och servera allergi- och /eller annan specialkost utan risk för den som blir serverad är:

- Att personalen har kunskap om rätt hantering av sådana livsmedel och kunskap om risker vid hanteringen.
- Rutiner som minimerar riskerna, till exempel städ- och rengöring, mottagning och märkning.
- Separata utrymmen för förvaring och tillagning och separat utrustning.

Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en avgränsad tid var att kontrollen skulle bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt. Diskussioner om bedömningar har förekommit under projektets gång. Dessa diskussioner har ofta resulterat i att inspektörerna gemensamt har fattat beslut kring hur bedömningen i sakfrågan ska göras. Diskussionerna har troligtvis lett till att kontrollen blivit mer effektiv och enhetlig.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt antal avvikelser

Anläggning	Antal avvikelser
ATTARPSSKOLAN	Inga avvikelser
NYARPSSKOLAN	Inga avvikelser
VÄTTERSUNDSSKOLAN	Inga avvikelser
TALAVIDSKOLAN	Inga avvikelser
HISINGSTORPSSKOLAN	Inga avvikelser
STRANDSKOLAN	Inga avvikelser
JUNEDALSSKOLAN	Inga avvikelser
PER BRAHEGYMNASIET	Inga avvikelser
BÄCKADALSGYMNASIETS SKOLKÖK	Inga avvikelser
TORPASKOLAN	Inga avvikelser
BÄCKADALSGYMNASIETS UNDERVISNINGSKÖK OCH BUTIK	Inga avvikelser
SÖDRA VÄTTERBYGDENS FOLKHÖGSKOLA	Inga avvikelser
KÅLGÅRDENS TILLAGNINGSKÖK	Inga avvikelser
RYDS SKOLA	Inga avvikelser
UHR/STORSKOGEN - ULTRA PRODUKTIONSKÖK	Inga avvikelser
EKHAGSSKOLAN	Inga avvikelser
ÖSTERÄNGSSKOLAN	Inga avvikelser
INTERNATIONELLA ENGELSKA SKOLAN	Inga avvikelser
GRÄSTORPSSKOLAN	Inga avvikelser
HOVSLÄTTSSKOLAN	Inga avvikelser
NATURBRUKSGYMNASIET	Inga avvikelser
NORRÄNGSSKOLAN	Inga avvikelser
TENHULTSSKOLAN	Inga avvikelser
ÖXNEHAGASKOLAN	Inga avvikelser
ED RESTAURANGEN	Inga avvikelser
ALFRED DALINSKOLAN	Inga avvikelser
JÄRSNÄSSKOLAN	Inga avvikelser
BRODALSSKOLAN	Inga avvikelser
FLAHULTSSKOLAN	Inga avvikelser
SLÄTTENSKOLAN	Inga avvikelser
RÅSLÄTTSSKOLANS TILLAGNINGSKÖK	Inga avvikelser
STRÖMSBERGSSKOLAN	Inga avvikelser
TABERGSSKOLAN	Inga avvikelser
BARNARPSSKOLAN	Inga avvikelser
SÖDERGÅRDSSKOLAN	Inga avvikelser
SANDAGYMNASIET - FOLKETS PARK	Inga avvikelser
GRENNASKOLAN RIKSINTERNAT	Inga avvikelser
KUMLABYSKOLAN	Inga avvikelser
LANDSJÖSKOLAN	Inga avvikelser
RIBBAKÖKET	Inga avvikelser
ÖLMSTADSSKOLAN	Inga avvikelser
ÖRSERUMSSKOLAN	Inga avvikelser

STENSHOLMSSKOLAN	Inga avvikelser
MÅNSARPSSKOLAN	1 avvikelse
DALVIKSSKOLAN	1 avvikelse
OXHAGSSKOLAN	1 avvikelse
ÖDESTUGUSKOLAN	2 avvikelser
EGNAHEMSSKOLAN	3 avvikelser

Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00. Fax 036-10 77 86
miljo@jonkoping.se

MILJÖKONTORET



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**