

Revision av förskolor och skolor 2015



Utförd av miljö- och hälsoskyddskontoret i Jönköpings kommun
Skriven av Johanna Hänninen, 2015-10-20

Sammanfattning

Under 2015 har miljö- och hälsoskyddskontoret genomfört revisioner i förskolor och skolor med tillagning till barn under 5 år. Kontrollerna har inriktats på hanteringen av allergikost, hygienrutiner, rutin för utbildning samt information. Resultatet visar att de allra flesta verksamheterna följer livsmedelslagstiftningen inom kontrollerade områden.

Inledning

Vid planeringen av livsmedelstillsynen för 2015 bedömdes förskolor och skolor med tillagning till känsliga konsumenter (barn under 5 år) som lämpliga objekt att genomföra revisioner i. Den bedömningen gjordes med tanke på att konsekvenserna av fel hantering kan vara stora samt att den typen av verksamheter inte blivit reviderade på flera år. Kontrollen skulle inriktas på att verksamheterna lagar mat till känsliga konsumenter och framförallt skulle tillagningen av allergikost kontrolleras.

Syfte

Syftet med kontrollerna i projektet var att se till att enbart säkra livsmedel ska serveras till små barn i skolor och förskolor i kommunen. De kontrollmetoder som valts för verksamheterna i projektet, bedöms ge en effektiv och ändamålsenlig kontroll som uppfyller syftet.

Metod

Revisionerna genomfördes under perioden februari-maj 2015. Sammanlagt var det 22 förskolor och 75 skolor (97 verksamheter) som skulle få besök i projektet, det är samtliga verksamheter som serverar barn under 5 år i kommunen. Några av verksamheterna föll bort ur projektet av olika anledningar, bland annat för att det inte längre tillagades mat till små barn i verksamheten. Det ledde till att det till slut var 92 verksamheter som kontrollerades i projektet. I några av verksamheterna tillagades ingen mat till allergiska barn, kontrollen genomfördes ändå, med tanke på att rutiner bör finnas när ett allergiskt barn börjar i förskolan/skolan.

De kontrollpunkter som valdes ut var följande:

- Säker hantering, lagring och transport (*här ingår rutiner för allergikost*)
- Personlig hygien
- Utbildning
- Information och märkning

En separat checklista med revisionsfrågor togs fram, se bilaga 1. Kontrollerna föranmälades för att verksamhetsutövarna skulle ha tid avsatt till kontrollen. Revisionerna inriktade sig på vilka rutiner som fanns i verksamheten och huruvida de var ändamålsenliga. En inspektion genomfördes också i verksamheten som en del av kontrollen, för att kontrollera att beskrivna rutiner verkade fungera. Eventuella bedömningsfrågor som uppstod vid kontrollerna diskuterades på livsmedelsenhetsens veckomöten.

Resultat

Endast fyra verksamheter av 92 fick resultatet ”Med avvikelse” vid kontrollerna. I tre verksamheter konstaterades en avvikelse och i en verksamhet konstaterades två avvikelser. I bilaga 2 presenteras samtliga verksamheter som kontrollerades i projektet, med resultatet av kontrollen.

Kontrollområde	Avvikelse
Personlig hygien	I en av verksamheterna saknades papper till handtork.
Temperatur	Det fanns ingen fungerande rutin för temperaturkontroll av kylar och frysar i avdelningsköken i en verksamhet. Termometer saknades i en verksamhet.
Råvaror och förpackningsmaterial	I en verksamhet använde sig personalen av engångshandskar som inte var godkända för livsmedel.
Kunskap	I en verksamhet saknades tydliga rutiner för vikarier.

Tabell 1. *Beskrivning av avvikelser i projektet samt inom vilket kontrollområde avvikelser konstaterades.*

Några av avvikelserna var inom områden som inte ingick i revisionens checklista men som ändå upptäcktes vid kontrollen och ansågs behöva åtgärdas. Samtliga avvikelser var åtgärdade vid uppföljande kontroll.

Vi kan konstatera att ingen av verksamheterna brast i rutinerna för hantering av allergikost. Resultatet i projektet ses som mycket positivt.

Slutsats

Verksamheter i Jönköpings kommun som serverar mat till små barn följer i mycket stor utsträckning livsmedelslagstiftningen, när det kommer till rutiner för allergikost, hygien, utbildning och information/märkning.

Bilaga 1

Checklista Revisioner 2015

Förskolor med tillagning och skolor med tillagning till känslig konsument

3.1 Säker hantering, lagring och transport – korskontamination rått/tillagat m.m.

- Vilka typer av livsmedel anser ni är viktigt att hålla isär?
- Varför är det viktigt att hålla isär just de livsmedlen?

3.2 Säker hantering, lagring och transport – allergikost

- Hur hanterar ni allergikost? Vilka allergier finns?
- Finns ifyllda uppdaterade blanketter ang. barnens, även nya barns behov av specialkost?
- Finns det ingrediensförteckning på alla råvaror eller färdiga produkter som ni använder?
- Sparas originalförpackningar?
- Hur förvaras råvarorna till specialkost?
- Finns särskild utrustning för säker specialkosthantering t.ex. stekpannor, skärbrädor m.m?
Och är de märkta?
- Bakar verksamheten bröd till specialkost?
- Märks matportionerna? Hur och när?
- Hur förvaras och transporteras livsmedel avsedda för personer med allergi?
- Finns personal med vid servering av maten och vid måltiden?
- Hur sker informationsöverföringen från köket till den som serverar maten?
- Har barn/elever med specialkost t.ex. glutenintolerans egen margarinask/småförpackningar?
- Har svårt allergiska barn/elever egna tallrikar, bestick m.m.?
- Hur hanteras serveringsbestick?
- Finns rutiner för t.ex. utflykter, födelsedagar, och för mathantering under loven?
- Finns tillräckligt med tid för tillagning av allergikost?
- Finns behov av utökad kunskap?
- Har ev. incidenter rapporterats, utretts och åtgärder vidtagits?

9. 1 Personlig hygien – handtvättställ

- Var finns handtvättsmöjligheter? Finns det varmvatten i alla tvättställ? Tvål och papper?
- När tvättar ni händerna?

9.2 Personlig hygien – rutin för personalens hälsa

- Vad har ni för rutiner för hälsoundersökningar och hälsodeklarationer?
- Vad har ni för rutiner i samband med utlandsvistelse?

- Finns någon rutin för hur ni ska tänka vid sjukdom? Har alla i personalen kännedom om den?
- Anta att du eller någon i din familj har kräkts på natten och har dålig mage på morgonen och diarréer, vad gör du då?
- Vad skall du tänka på om du har sår på händerna?

9.3 Personlig hygien – övrigt

- Vad ingår i era hygienrutiner?
- Vad finns det för regler i ert kök vad gäller hygien?
- Hur får tillfällig personal reda på dessa regler?
- Vilka får vistas i era lokaler? Hur informeras besökare, t.ex. reparatörer, om era hygienregler?
- Hur efterlevs de i praktiken?
- Hur ska den som jobbar i köket vara klädd? Hur tvättas de? Vilka skyddskläder får besökare på anläggningen?
- Kan privata kläder och arbetskläder förvaras åtskilda?
- Används plasthandskar? Hur gör man då?
- Finns någon policy för smycken, piercingar, nagellack, snus m.m.?

10. Utbildning

- Vad måste olika personalkategorier kunna för att inte riskera livsmedelssäkerheten?
- Vilken introduktion ger ni till ny eller tillfällig personal? Hur får den nya personalen kunskap om arbetsmomenten?
- Hur gör ni med allergikost gällande vikarier?

12. Information och märkning

- Utformar ni egen meny?
- Hur ser menyn ut? (Hur enkel/komplicerad? *Kontrolltidstillägg eller inte?*)
- Om menyn utformas i verksamheten, hur säkerställer ni att er meny/presentation är korrekt?
- Hur gör ni med allergikosten, finns den med på menyn?

Gör en inspektion i verksamheten för att se så att det som beskrivits stämmer, titta t.ex. på:

- 3.1 Hur separeras livsmedel?
- 3.2 Hur förvaras allergikost?
- 3.2 Var och hur tillagas allergikosten?
- 9.1 Finns fullt utrustade handtvättställ?
- 9.3 Rör sig "obehöriga" t.ex. pedagoger i köket?
- 9.3 Hur förvaras arbetskläder?

Bilaga 2

Samtliga verksamheter med kontrollresultat

Verksamhet	Resultat
ALFRED DALINSKOLAN	Utan avvikelse
BACKAMO FÖRSKOLA	Utan avvikelse
BAMSE POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
BERGATROLLET POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
BERGSGÅRDENS FÖRSKOLA KARSHULT	Utan avvikelse
BJÖRKÅNGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
BÅGGATANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
EGNAHEMSSKOLAN	Utan avvikelse
ERIKSBERGS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
FAGERSLÄTTIS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
FLAHULTSSKOLAN	Utan avvikelse
FRU EBBAS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
GRÄSTORPSSKOLAN	Utan avvikelse
GUNGHÄSTENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
HAGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
HALLONETTS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
HISINGSKULLENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
HISINGSTORPSSKOLAN	Utan avvikelse
HULUÄNGS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
HÖGALUNDS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
IDAS FÖRSKOLA	Med avvikelse
IGELKOTTENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
JÄRA GÅRDS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
JÄRSNÄSSKOLAN	Utan avvikelse
KALVHAGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
KLIPPANS FÖRSKOLA	Med avvikelse
KOHAGENS FÖRSKOLA	Med avvikelse
KULINGEN FÖRSKOLA	Utan avvikelse
KUNGSPORTEN CAFÉ OCH KONFERENS	Utan avvikelse
KYRKBACKENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
KYRKBACKENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
KYRKUPPENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
KÄRNHUSET POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
LANDSJÖSKOLAN	Utan avvikelse
LEKERYDS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
LERHAGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
LILLA MY	Utan avvikelse
LJUNGKULLENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse

LYCKANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
MARIEBO FÖRSKOLA	Utan avvikelse
MONTESSORIFÖRSKOLAN BARNENS HUS	Utan avvikelse
MÅNSARPSSKOLAN	Utan avvikelse
NALLE PUH, POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
NORRAHAMMARS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
NORRÄNGSSKOLAN	Utan avvikelse
OXHAGSSKOLAN	Utan avvikelse
PINGSTLILJANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
PLUTO POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
POLKAGRISENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
REGNBÅGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
RESTAURANG STORSEGLET	Utan avvikelse
RIBBAKÖKET	Utan avvikelse
ROSENDALA GÅRD FÖRSKOLA	Utan avvikelse
ROSENGÅRDS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
ROSENLUNDS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
RÅSLÄTTSSKOLANS TILLAGNINGSKÖK	Utan avvikelse
SAGOSKOGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SANNA FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SLÄTTENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SMEDBYNS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SMULANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SMULTRONET FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SOLSTICKANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
SOLSTRÅLENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
STENSHOLMSSKOLAN	Utan avvikelse
STRANDÄNGENS MONTESSORIFÖRSKOLA	Utan avvikelse
SVEAHÅLLS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
TABERGS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
TEGNÉR POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
TOKARPS FÖRSKOLA 1	Utan avvikelse
TOKARPS FÖRSKOLA 2	Utan avvikelse
TORPS ÄNGAR FÖRSKOLA	Utan avvikelse
TRE STJÄRNOR, POOLLÄGENHET	Med avvikelse
TRÅNGHALLA FÖRSKOLA	Utan avvikelse
TUMMELISA FÖRSKOLA	Utan avvikelse
TUSENFOTINGEN POOLLÄGENHET	Utan avvikelse
ULLSTIGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VALHALLS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VIKTORIAS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VINGENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VINTERGRÖNANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VITA VILLANS FÖRSKOLA	Utan avvikelse

VÅRSOLS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
VÄSTRA FÖRSKOLAN	Utan avvikelse
VÄTTERSLUNDSSKOLAN	Utan avvikelse
VÄTTERSNÄS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
ÅSA FÖRSKOLA	Utan avvikelse
ÄNGSFORSENS FÖRSKOLA	Utan avvikelse
ÖDESTUGUSKOLAN	Utan avvikelse
ÖLMSTADSSKOLAN	Utan avvikelse
ÖRSERUMSSKOLAN	Utan avvikelse
ÖSTERÄNGSSKOLAN	Utan avvikelse

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSKONTORET
Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00
miljo@jonkoping.se



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**