



Stockholms  
stad

# Allergikost i skolor

**Kontroll av allergikosthantering i Stockholms  
skolor**

Maj 2017

[stockholm.se](http://stockholm.se)

**Allergikost i skolor**

Maj 2017

Dnr 2017-3432

Utgivningsdatum 2017-05-16

Utgivare: Miljöförvaltningen i Stockholms stad

Kontaktperson: Helena Rosén och Ellinor Fredriksson Rundlöf

## Sammanfattning

I Stockholms stad serveras dagligen flera tusen portioner allergikost dels i tillagningskök och dels i mottagningskök. Flera av tillagningsköken levererar ut mat till de så kallade mottagningsköken. Köken som tar emot mat har i flera fall viss beredning och tillagning. Där bereds till exempel grönsaker till skolans grönsaksbuffé. För att tillaga allergikost krävs ett kök med rätt förutsättningar, tydliga rutiner och personal med kunskaper i hantering av mat till allergiska barn.

Miljöförvaltningen har under februari 2017 kontrollerat 204 kök med fokus på allergikosthantering. Kontrollen omfattande även provtagning av glutenfri kost.

Miljöförvaltningen tog 20 prover på kost som skulle vara fri från gluten. På en skola togs ett prov på en pastagrätäng som enligt märkning skulle vara fri från gluten. Detta prov visade sig innehålla höga halter gluten vilket tyder på att det inte var glutenfri pasta utan helt vanlig pasta innehållande gluten i grätängen.

I 58 kök fanns avvikelser rörande allergikosten och i 34 av dessa kök var bristerna så allvarliga att det krävdes en extra kontroll. I två av köken lades förbud mot att hantera och tillaga allergikost. Det utfärdades även ett föreläggande gällande felaktig märkning av allergikost. Vid kontrollerna framkom även att barn fått reaktioner efter att de serverats fel mat, innehållande de allergener som barnen är allergiska mot. I flera fall har detta lett till allvarliga allergiska reaktioner med frånvaro från skolan i upp till flera veckor som följd. För vissa allergiker kan det vara förenat med livsfara att få i sig fel mat. Det gäller i synnerhet den mat som ska serveras till allergiska barn i skolan, eftersom denna konsumentgrupp inte kan förväntas ha samma möjlighet eller kunskap som en vuxen att bedöma om de kan äta maten eller inte.

Det är allvarligt när det brister i hantering av allergikost. Det tyder på bristande kompetens hos den som hanterar allergikost och bristfälliga rutiner, eller att de rutiner som finns inte följs.

En del kök är inte anpassade för den stora mängden mat som ska tillagas på mycket kort tid. Det går helt enkelt inte att fysiskt skilja allergikosthanteringen från den ordinarie kosten. I tillagningsköken är det ont om tid från det att maten tillagas till den ska levereras ut till mottagningsköken.

## Allergikost i skolor 4 (10)

På majoriteten av de skolor som inspekterades fungerade hanteringen av allergikosten väl, problemen fanns på stora leveranskök samt i matsalarnas salladsbufféer. I och med projektet togs ett frågeformulär fram som syftade till att täcka in alla steg i hanteringen vilket ledde till att problemen på bufféerna uppmärksammades, t.ex. att skålar innehållande livsmedel med allergener stod bredvid skålar utan allergener med risk för att innehållet blandas eller att samma bestick används i båda skålarna. Det nya frågeformuläret kommer att användas i fortsatta kontroller. Avvikelser gällande allergikost kan få allvarliga konsekvenser för de allergiska barnen och ska inte alls förekomma i skolorna.

Salladsbuffé med blandade sallader som innehåller flera olika allergener.



# Innehåll

<b>Sammanfattning .....</b>	<b>3</b>
<b>Bakgrund.....</b>	<b>6</b>
<b>Syfte .....</b>	<b>6</b>
<b>Metod.....</b>	<b>6</b>
<b>Resultat .....</b>	<b>7</b>
<b>Diskussion .....</b>	<b>8</b>
<b>Slutsats .....</b>	<b>9</b>
<b>Framtida kontroll.....</b>	<b>10</b>
<b>Bilagor .....</b>	<b>10</b>

## Bakgrund

Att se till att allergiska elever i Stockholms skolor får säker kost är ett prioriterat område vid livsmedelskontrollens inspektioner på skolkök. Det kan vara förenat med livsfara för allergiker att få i sig fel mat. Att den mat som serveras till allergiska barn i skolan har rätt innehåll är extra viktigt eftersom denna konsumentgrupp inte kan förväntas ha samma möjlighet eller kunskap som en vuxen att bedöma om de kan äta maten eller ej. För att få en samlad bild av allergikosthanteringen i Stockholms skolor planerade vi inför 2017 att göra en riktad kontroll av området. Detta skedde under vecka 7 och 8 i år. Målet var att alla inspektörer på livsmedelskontrollen skulle hjälpas åt att kontrollera statusen på 220 tillagnings- och mottagningskök som serverar mat till skolelever.

Livsmedelskontrollen i Stockholm medverkar även i ett länsomfattande provtagningsprojekt SILK, där livsmedelskontrollen åtagit sig att provta 20 livsmedel som presenteras som glutenfria. Denna provtagning gjordes i samband med kontrollen av allergikosthanteringen.

## Syfte

Syftet med den riktade kontrollen var att få en samlad bild över hur statusen på allergikosthanteringen ser ut. När alla inspektörer kontrollerar samma typ av verksamhet under samma tidsperiod är det lättare att föra diskussioner med varandra vid eventuella problem. Resultatet från kontrollerna är tänkta att användas som riktlinje för hur vi kontrollerar allergikosten på skolor och förskolor i framtida kontroller.

## Metod

Den riktade kontrollen av allergikosten ingick som en del av den vanliga ordinarie kontrollen som vi utför regelbundet på skolorna. Till hjälp för inspektörerna arbetades det fram ett blad med aktuellt lagstöd som är tillämplig inom allergikostområdet. Projektledarna arbetade även fram ett frågeformulär med väsentliga frågor som syftade till att vara ett stöd för inspektörerna samt att säkerställa att inspektörerna fokuserar på samma frågor vid inspektionen. För att förankra det hela på avdelningen hölls en genomgång för hela avdelningen innan kontrollerna startade. Alla deltagare i projektet

hade en gemensam frågestund under pågående kontrollperiod då inspektörerna kunde ta upp frågeställningar som uppstått.

## Resultat

Allergikosten kontrollerades på 204 kök som tillagar eller serverar mat till Stockholms skolelever. Av de kök som kontrollerades fick 34 stycken bedömningen extra kontroll krävs och dessa har nu fått minst en extra kontroll. I två av köken var allergikosthanteringen så bristfällig och riskerna för elevernas hälsa så stora att det lades förbud mot hantering av allergikost. I det ena köket utfärdades först ett föreläggande men då köket trots detta inte lyckades uppfylla lagstiftningens krav utfärdades ett förbud även här. I skrivande stund ligger förbuden på de båda köken fortfarande kvar eftersom allvarliga brister kvarstår.

Tjugofyra kök fick avvikelser som kommer att följas upp i samband med nästa ordinarie kontroll. Övriga 146 kök bedömdes vara utan avvikelse gällande allergikosthanteringen.

De avvikelser som konstaterades under kontrollerna är indelade i olika kategorier beroende på vad de rör för område inom allergikosthanteringen. Nedan redovisas även hur många avvikelser som förekommit inom varje område samt hur avvikelserna bedömts. Observera att en del kök har haft fler än en avvikelse, 77 avvikelser fördelat på 58 verksamheter.

	Antal avvikelser	Extra kontroll	Kontrolleras vid nästa inspektion
Salladsbuffé, kontaminationsrisk	29	19	10
Smör, kontaminationsrisk (samma smörbytta till glutenintoleranta, alt risk för sammanblandning av mjölkfria- och mjölkprodukter)	5	2	3
All allergikost och normalkost serveras intill varandra på buffé	3	3	
Nedkylning av fisk (luftburen allergen) i nedkylningsskåp tillsammans med mat som skall ätas av fiskallergiska barn	1	1	
Personalen saknar information om elevernas allergier	1	1	

## Allergikost i skolor 8 (10)

Personal har missat att produkter innehåller allergen och har serverat detta till allergiska elever	5	5	
Brister i lokal eller utrustning som leder till risk för kontaminering av allergikosten	3	2	1
Rutin att rapportera allergiincidenter till miljöförvaltningen saknas	3	2	1
Brister i presentation av maten som leder till risker för allergiker	6	4	2
Erbjuder allergikost, men de allergiska barnen får själva avgöra om de skall äta den eller inte	3	2	1
Bristfällig förvaring av råvaror till allergikosten i kök/förråd, kontaminationsrisk	8	6	2
Bristfällig rengöring eller rengöringsrutiner gällande allergikost	4	1	3
Bristfälliga rutiner för vikarier gällande allergikost	2		2
Produktion av allergikost samtidigt som ordinarie kost, risk för kontamination föreligger	4	3	1

Resultatet från de 20 proverna på glutenfri kost som tagits visade att ett av proven hade höga halter av gluten i en pastagrätäng som skulle vara glutenfri. Resultatet visade en glutenhalt på 1100 mg/kg och gränsvärdet för glutenfritt går vid 20 mg/kg. Här hade vanlig pasta innehållande gluten använts till den glutenfria kosten. Detta resultat ledde till att ett förbud mot tillagning av allergikost utfärdades på ett av tillagningsköken. Övriga prover höll sig under gränsvärdet.

## Diskussion

De allvarligaste bristerna hittades i tillagningskök med utleverans av väldigt många portioner. Gemensamt för dessa kök var även att all mat tillverkades på en relativt liten yta under kort tid. I dessa kök tillagades det dessutom många olika typer av allergikost samtidigt som det tillagades normalkost och annan specialkost (t.ex. vegetariskt, veganskt eller specialkost av religiösa skäl). Detta



medför risk både för att maten kan bli kontaminerad och att det kan hamna fel mat i lådorna som skickas ut till mottagningsköken.

En stor brist har varit märkningen av portionsförpackade matlådor till allergiska elever där märkningen inte har överensstämmt med maten som varit i lådan. Vid ett tillfälle var en låda märkt med pastagrätäng med ost till ett barn som inte tål mjölk. Det var dock oklart vad som verkligen fanns i matlådan. Från samma tillagningskök kom även en matlåda som inte fick innehålla baljväxter, men i matlådan var det gröna ärtor

Det är mycket allvarliga brister när inte märkningen på matlådorna överensstämmer med innehållet i matlådan. Vid kontrollerna har inspektörerna fått kännedom om att barn har fått allvarliga reaktioner, detta när personalen fått frågan om det förekommit incidenter. Det har bland annat rört sig om att barn har fått fel mat i sina uppmärkta matlådor eller att personalen i köket serverat ordinarie kost innehållande till exempel mjölk, i stället för mjölkfri kost. När det sker en allvarlig incident ska detta rapporteras in till myndigheten. Detta har inte gjorts i de fall som miljöförvaltningen fått kännedom om inträffade incidenter vid kontrollerna.

Vid kontrollerna konstaterades det även att serveringen i matsalen ofta utgör en risk för allergikerna. Framförallt utgör salladsbufféerna ett problem. Där förekommer blandade sallader med allergener i såsom gluten, mjölk och baljväxter. Allergener som kan vara riskabla för de allergiska barnen eftersom de riskerar att få i sig dem genom spill eller genom att redskap förflyttas i salladsbuffén.

## Slutsats

Vid kontrollerna har det konstaterats allvarliga brister i kökens rutiner som leder till att faror uppstår för allergiska elever. Det är allvarligt när det finns brister i hantering och tillagning av allergikost i skolkök. Skolbarn har ingen möjlighet eller kunskap att göra medvetna val. Därför måste den mat som serveras vara säker. Det finns även en otydlighet i ansvarsfördelningen när det gäller allergikosten som skulle behöva förtydligas. Detta gäller särskilt när tillverkningen av allergikosten lagts ut på entreprenad. Staden borde ta fram riktlinjer för säker mat i Stockholms skolor med avseende på mat till allergiska barn.

## **Framtida kontroll**

Vi behöver fortsätta fokusera på att kontrollera allergikosten i stadens skolor. Fokus behöver ligga på att granska information och hantering av allergikost. Det är en fördel att inspektera mitt under produktion både tidigt på morgonen och under serveringen av maten för att se hur hanteringen verkligen ser ut.

## **Bilagor**

Lagstöd  
Frågeformulär