

Handläggare
Daniel Persson
Telefon: 08-508 287 58**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2018-06-12 p. 17

Kontroll med fokus på hantering och tillagning av allergikost i skolkök

Redovisning av miljöförvaltningens rapport

Förvaltningens förslag till beslut

Godkänna rapporten ”Kontroll med fokus på hantering och tillagning av allergikost i skolkök”

Gunnar Söderholm
FörvaltningschefDaniel Persson
Avdelningschef

Ärendet

Ett prioriterat område vid livsmedelskontrollens inspektioner i skolkök är att se till att allergiska barn i Stockholms skolor får en säker kost. Det kan vara förenat med livsfara för allergiker att få i sig fel mat.

Miljöförvaltningen har under våren 2018, koncentrerat på 5 veckor, gjort revisioner i 150 skolkök. Det är kök som drivs av både Stockholm stad och av privata aktörer.

Under 2017 utfördes kontroller (inspektioner) i skolköken för att få en samlad bild över hur hantering och tillagning av allergikost fungerade. Som en fortsättning på det arbetet genomfördes kontroller gällande allergikost i skolor även 2018, men där kontrollen skulle ske genom revision

Miljöförvaltningen
LivsmedelskontrollenFleminggatan 4
Box 8136
104 20 Stockholm
Telefon 08-508 287 58
Växel 08-508 288 00
Fax 08-508 289 88
daniel.peter.persson@stockholm.se
stockholm.se

Resultatet av miljöförvaltningens revisioner i skolkök inom staden är tydligt positivt när det gäller hantering och tillagning av allergikost. Det visar att föregående års kontroll faktiskt gav resultat och att man inom skolköken fortsatt att arbeta med en säker allergikost. Det är dock allvarligt att det fortfarande finns brister gällande just allergikosten. Skolbarn har inte samma möjlighet eller kunskap att

göra medvetna val, och det räcker med fel mat en gång till ett hyperallergiskt barn för att det skulle kunna innebära en livshotande situation. Förvaltningen hanterar fortfarande ett ärende från allergikostkontrollerna 2017 där vi följer upp ett vitesföreläggande mot Fazer som nämnden har meddelat och vi arbetar för att kunna utdöma vitet. Företaget har nu meddelat att deras verksamhet vid Stockholms stads skolkök kommer att upphöra.

Brister konstaterades endast i ett fåtal kök vilket indikerar att skolorna till stor del har kontroll på sin hantering av en säker allergikost vilket är mycket positivt. Det är dock viktigt att miljöförvaltningen fortsätter att ha fokus på allergikost i skolköket vid kommande kontroller i skolkök.

Bilagor

1. Rapport, ”Kontroll med fokus på hantering och tillagning av allergikost i skolkök”