

Kontroll med fokus på hantering och tillagning av allergikost i skolkök

Sammanfattning

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. Revisionen innebar att vi granskade verksamheternas system med fokus på hantering och tillagning av allergikost.

Resultatet i år är mycket bättre än resultatet från kontrollerna gällande allergikost som gjordes 2017 vilket är mycket positivt. Efter revisionerna i år bedömdes de flesta kök vara utan avvikelser, endast ett fåtal skolor hade avvikelser avseende på allergikost. De avvikelser som har konstaterats är bland annat att skolan inte säkerställer salladsbuffén till allergiska barn, att det saknas rutiner för tillfällig personal som jobbar i köken samt att aktuella listor över barnens allergier saknas eller inte är uppdaterade.

Det är positivt att resultatet i år är så mycket bättre än förra året. Det är dock viktigt att miljöförvaltningen fortsätter att ha fokus på allergikost i skolköket vid kommande kontroller i skolkök.

Bakgrund

I Stockholms stad serveras dagligen flera tusen portioner mat till allergiska barn. Maten kan tillagas och serveras från tillagningskök eller serveras från kök som tar emot mat från ett tillagningskök (s.k. mottagningskök). Mottagningsköken har i de flesta fall beredning av grönsaker som serveras till lunchen samt beredning och servering av mellanmål till elever som går på fritidsverksamhet. För att bereda och tillaga mat till allergiska barn, krävs ett kök med rätt förutsättningar. Det krävs också tydliga rutiner och personal med kunskaper i hantering av allergimat.

Maten som serveras till allergiska barn i skolan måste ha rätt innehåll eftersom barnen inte kan förväntas ha samma möjlighet eller kunskap som en vuxen att bedöma om de kan äta maten eller inte.

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 skapades ett kontrollblock gällande allergikost i skolor även för 2018, men där kontrollen skulle ske genom revision.

Syfte

Syftet med revisionerna var att bedöma om systemen var tillräckliga, att köken hade rätt förutsättningar samt om personalen hade rätt kunskaper för att servera säker mat till allergiska barn. Kontrollerna skedde genom revision i kompetenshöjande syfte för inspektörerna.

Metod

Revision i skolköken ingick som en del av den ordinarie kontrollen som utförs regelbundet på skolorna. Kontrollen har genomförts enklare projekt, eller riktad kontroll och kallas i avdelningens planering för ”block”. Dessa genomförs under en begränsad tid och på en utpekad verksamhetstyp. Blocket pågick sammanlagt under 5 veckor. De skolkök som ingick i blocket var de med 5 timmars årlig kontrolltid eller mer. Inför blockets start fick alla inspektörer en genomgång av metodiken revision med tips och vad som var viktigt att tänka på. Dokument togs fram med aktuellt lagstöd och frågeformulär som syftade till att vara ett stöd för inspektörerna. Detta skulle också vara ett led i att säkerställa att inspektörerna fokuserar på samma frågor vid inspektionen. Ett avstämningsmöte genomfördes under den pågående revisionsperioden, där inspektörerna kunde ta upp frågeställningar som uppstått.

Resultat

Totalt genomfördes på 150 revisioner i skolkök som tillagar eller serverar mat till Stockholms skolelever. I 137 av skolköken var revisionerna utan avvikelse med avseende på hantering och tillagning av allergikost. I fem av skolköken påträffades sådana avvikelser som bedömdes kräva extra kontroll. Dessa skolkök fick kort efter revisionen uppföljande kontroller. De avvikelser som framkom var:

- Bristande separering av allergener i köken och salladsbuffén.

- Gamla eller inte uppdaterade listor över vilka barn som ska ha allergikost.
- Rutiner för vikarier som ska hantera allergikost i köken.

I åtta av skolköken påträffades sådana avvikelser som bedömdes mindre allvarliga och som därmed kan följas upp under året i en ordinarie kontroll. Dessa avvikelser var av samma typ som de allvarliga, men bedömningen skiljdes åt eftersom avvikelserna åtgärdades omgående eller att rutinen i deras system inte var tillfredställande men fungerar i praktiken.

Vid 2017 års kontroller var avvikelserna vid ett objekt så pass allvarliga att nämnden riktade ett vitesföreläggande mot verksamheten. Bristerna åtgärdades inte och vi arbetar för att kunna utdöma vitet.

Diskussion

Resultatet av miljöförvaltningens revisioner i skolkök inom staden är tydligt positivt när det gäller hantering och tillagning av allergikost. Det visar att kontrollen 2017 har gett 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.

Av resultatet kan vi se vikten av att miljöförvaltningen fortsätter lägga fokus på allergikosthantering vid kontroll i skolköken. Att kontrollera samma sak på liknande verksamheter under samma tidsperiod gör det lättare för inspektörerna att föra diskussioner med varandra gällande bedömningar. Detta leder i sin tur till ökad samsyn inom livsmedelskontrollen i Stockholm stad.

Slutsats

Brister konstaterades endast i ett fåtal kök vilket indikerar att skolorna till stor del har kontroll på sin hantering av en säker allergikost.

