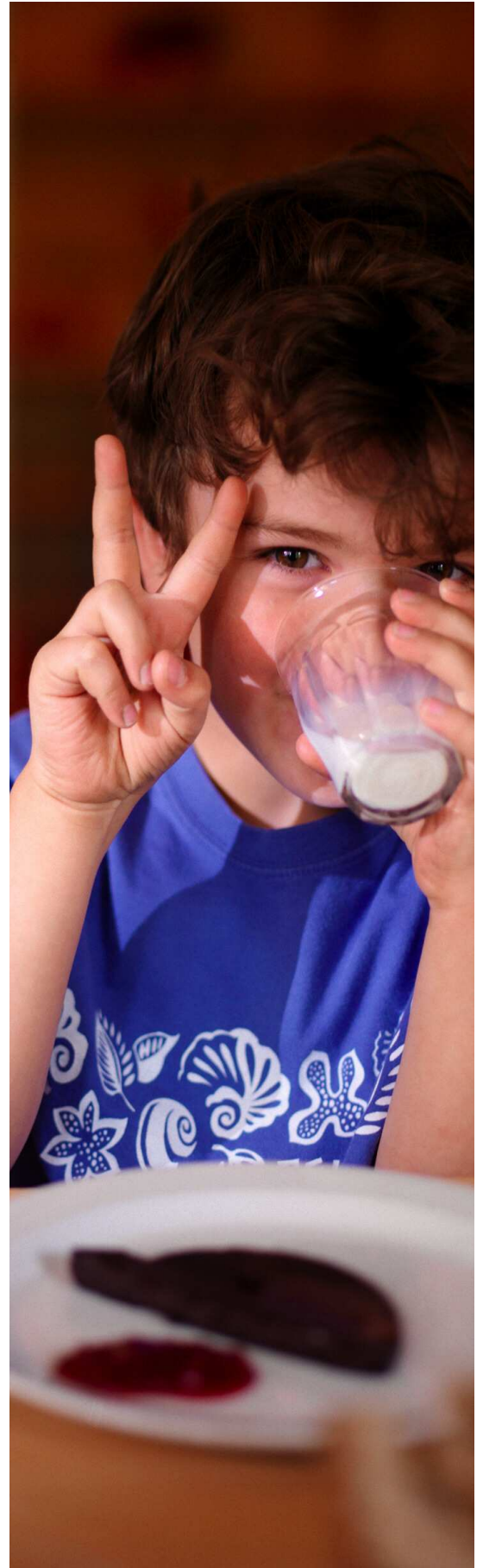


Säker mat!

-en undersökning om hanteringen
av allergener i Stockholms skolkök

Lisa Mattsson
Stockholms Universitet, 2010



Abstract

The aim of this study is to find out if the school kitchens in Stockholm are adjusting to the new EC food regulations. In order to pass the inspections from the Environment and Food Control administration the school kitchens must have a well documented self-monitoring system. During a special project in 2007-2008 the Environment and Food Control administration were focusing the inspections on the management of special foods for pupils with oversensitive reactions to allergens. The results showed that the school kitchens had an insufficient knowledge about special foods and were often lacking the correct documentation in the self-monitoring system. This exam work is following up the results of that project in order to investigate whether any improvement has occurred in the management of the special foods.

The results of the interviews with the kitchen staff in schools show that the staff follows special routines in order to avoid contamination of the food for the allergic children. Most of the school kitchens have these routines in writing, although the school kitchens that receive the food from other schools tend to be missing this important document more frequently than the school kitchens that cook the food and send it to other schools.

According to the kitchen staff the communication works very well inside the staff group and also between the school kitchens that send and receive the food. They recognize the importance of communication and planning ahead. This way they can be more secure in that the food is safe for the children to eat. The school kitchens have routines for communication with the allergic pupils or their parents, and the staff considers that this communication works well.

The staff in the school kitchens feels in general that they have enough knowledge and education in order to be able to make safe food. Besides taking courses about once or twice per year the staff finds out new information through the internet, other staff members, books, magazines and brochures. Many feel that they do not have enough education to make documents of the self-monitoring system. Many also feel that they don't get enough support from the legally responsible principals. An information day could be arranged for the principals, that way they will be able to find out more about the activities in the school kitchens and will know what kind of support is needed.

Författarens förord

Denna uppsats är ett resultat av ett 30 hp examensarbete om hur skolköken i Sockholm arbetar med rutinerna för tillagning av specialkost till födoämnesöverkänsliga barn. Mitt arbete utfördes under hösten och vintern 2009-2010 och är en uppföljning av Miljöförvaltningens projekt från år 2007-2008 om hantering av allergener i skolmaten.

Efter sex terminer på biologi- och geovetenskapliga linjen samt två terminer på miljö-och hälsoskyddslinjen vid Stockholms Universitet leder detta examensarbete till en magisterexamen inom miljö och hälsoskydd.

Jag skulle vilja tacka mina handledare, Peter Schlyter vid Stockholms Universitet för bra respons och många goda råd som gjorde mitt examensarbete bättre, och Helena Rosen vid Miljöförvaltningen som hjälpte mig att få en inblick i detta ämne samt gav möjlighet att följa med på inspektioner. Ett stort tack till alla köksansvariga, juridiskt ansvariga personer, samt kökscheferna från Utbildningsförvaltningen som tagit sig tid till att svara på mina intervjufrågor, genom dem fick jag olika värdefulla perspektiv över hur arbetet i ett kök går till. Jag skulle slutligen vilja tacka de personer i min närhet som stöttat, gett konstruktiva kommentarer och motiverat mig under arbetets gång.

Innehållsförteckning

1. Inledning
2. Bakgrund
 - 2.1 Födoämnesöverkänslighet och allergi
 - 2.2 Den nya livsmedelslagstiftningen
 - 2.3 Barn, skola och allergi
 - 2.4 Myndigheter
 - 2.4.1. Miljöförvaltningens arbete
 - 2.4.2. Utbildningsförvaltningens arbete
3. Metod
 - 3.1. Frågeställningar
 - 3.2 Tillvägagångssätt
4. Resultat
 - 4.1 Tillagningskök med utleverans
 - 4.1.1 Egenkontrollprogram samt faroanalys
 - 4.1.2 Kommunikation
 - 4.1.3 Utbildning, kommunikation och incidenter
 - 4.1.4 Attityden till lagstiftningen
 - 4.1.5 Miljöförvaltningens inspektioner
 - 4.2 Mottagningskök
 - 4.2.1 Egenkontrollprogram samt faroanalys
 - 4.2.2 Kommunikation
 - 4.2.3 Utbildning, kommunikation och incidenter
 - 4.2.4 Attityden till lagstiftningen
 - 4.2.5 Miljöförvaltningens inspektioner
 - 4.3 Tillagningskökets Juridiskt ansvariga person/ Rektor
 - 4.3.1. Rutiner i skolköket
 - 4.3.2. Kommunikation om specialkost
 - 4.3.3. Utbildning
 - 4.4 Miljöförvaltningens resultat
5. Diskussion
6. Slutsats
7. Källförteckning
 - 7.1 Böcker
 - 7.2 Rapporter, broschyrer etc.
 - 7.3 Hemsidor
 - 7.4 Muntliga källor
8. Bilagor
 - I. Intervjufrågor till tillagningskök med utleverans
 - II. Intervjufrågor till mottagningskök
 - III. Intervjufrågor till juridiskt ansvarig person/rektor

1. Inledning

De flesta av oss upplever att maten som vi äter är säker. Vi kan förhoppningsvis besöka kafeer och restauranger utan att oroas för att må illa eller bli sjuk efteråt. Detta beror på att de företag som serverar mat är enligt lag ansvariga för att de livsmedelsburna farorna undviks. Företagen ska därför vara insatta i de risker och faror som kan uppstå under deras produktion och med de produkter de erbjuder konsumenterna.

Riskerna med mat är potentiellt många. Livsmedelssäkerheten kan påverkas bland annat av olika patogena mikroorganismer samt främmande föremål såsom glassplitter. Dessa typer av faror påverkar alla människor. Det finns emellertid vissa människor som reagerar på de kemiska farorna, vilka innebär att en person inte tål en eller flera ämnen som ingår i maten, men som är ofarliga för flertalet. För att undvika att de födoämnesallergiska konsumenterna får i sig ämnen som de inte tål är livsmedelsföretagen ansvariga enligt lag att tydligt visa vilka ämnen som ingår i ett producerat livsmedel, samt att förhindra att olika ämnen kontaminerar mat vid beredning och hantering.

I många fall tillagas dagens skolmat i långa produktionskedjor. Från olika råvaror tillagas stora mängder mat i vissa skolkök (tillagningskök), som transporteras vidare till andra kök (mottagningskök) för att sedan serveras. Det är viktigt att personalen i skolköken är noggranna, att rutiner följs och att kommunikationen mellan personalen fungerar för att misstag i produktionen ska undvikas. I slutändan ska rätt mat serveras till rätt barn och därför kan misstag i produktionskedjan orsaka allvarliga konsekvenser för födoämnesallergiska barn. För att minimera risken för misstag och säkerställa skolmatens kvalitet styrs skolkökens verksamhet med hjälp av lagar, förordningar och föreskrifter. Kommunerna har som ansvar att kontrollera att skolköken följer dessa genom årliga inspektioner.

Kraven på skolköken har börjat höjas utifrån nya livsmedelslagstiftningen. Denna undersökning ska visa om skolorna i Stockholm anpassar sig till kraven inom hanteringen av allergener och specialkost. Skolorna ska i dagens läge ha ett fungerande system för rutiner och förfaranden, och i slutändan säkerställa att maten som serveras inte är farlig för elevernas hälsa. I denna undersökning diskuteras också hur skolorna hanterar ansvaret av säker mat för eleverna, samt hur kompetensen hos skolkökspersonalen inom specialkost kan höjas.

2. Bakgrund

2.1 Födoämnesöverkänslighet och allergi

När en människa är överkänslig mot vissa födoämnen reagerar denna persons kropp onormalt på viss mat (Eriksson, 1996). Personen kan vara överkänslig mot en eller flera

födoämnen och i många fall kan det ske att överkänsligheten går över efter en viss tid (Eriksson, 1996). Födoämnesöverkänsligheten kan delas upp i allergi eller en icke-allergisk intolerans, men gränserna mellan dessa är något otydliga (SLV, hemsida). Vid allergiska besvär sker det en immunologisk reaktion. Kroppen får då för sig att ett visst ämne, som de flesta andra tål, är farligt. När ett allergiframkallande ämne, ett allergen, kommer in i kroppen så försvarar den oss mot detta ämne genom att producera antikroppar. Dessa antikroppar befinner sig på speciella mastceller. När det allergiframkallande ämnet kommer i kontakt med antikropparna så skickar mastcellerna ut olika ämnen, bland annat histamin, som ger akuta allergisymptom. Exempel på allergisymptom är nässelutslag, andnöd och snuva. (Bennich, 1994)

Den icke-allergiska intoleransen ger symptom som liknar allergi, men orsakas inte av en immunologisk reaktion (Eriksson, 1996). Detta gäller dock inte glutenintolerans där det är påvisat att en immunologisk reaktion finns i bakgrunden (Eriksson, 1996). Andra intoleranser har ofta en okänd mekanism (SLV, 1994).

Hur pass allvarlig en reaktion är kan bero på många faktorer, exempelvis mängden av allergen en person får i sig och var någonstans i kroppen den allergiska reaktionen sker (SLV, hemsida). De som har svåra allergibesvär kan reagera kraftigt på mycket små mängder av ett allergen (SLV, 2004). Dessa personer kan få en allergichock som är livshotande och kräver akut läkarvård (SLV, 2004).

2.2 Den nya livsmedelslagstiftningen

EUs nya lagstiftning för livsmedelshygien och kontroll trädde i kraft den första januari 2006. För att komplettera denna lagstiftning har ny svensk livsmedelslag samt några förordningar arbetats fram (SLV, hemsida). Den nya lagstiftningen har gett mer flexibilitet åt företagen (Widell, muntl. 2010). Samtidigt betonar den och förtydligar företagets ansvar att bland annat producera säkra livsmedel (Widell, muntl. 2010). Förordningen EG nr 852/2004 ställer ökade krav på företagen i form av ett skriftligt system för egenkontroll baserat på faroanalys och HACCP-principerna. Detta betyder att företagets egenkontroll ska enligt lag vara riskbaserad och identifiera samt kontrollera de faror som uppstår vid livsmedelshanteringen. Enligt förordningen EG nr 852/2004 ska kontrollmyndigheterna kunna ha tillgång till livsmedelsföretagets dokumentation av egenkontrollen. Denna dokumentation hjälper inspektörerna att bedöma ifall företaget uppfyller lagstiftningen och att resultatet utav detta blir säkra livsmedel. I dagligt tal kan system för egenkontroll beskrivas som bara egenkontroll, egenkontrolldokument, eller egenkontrollpärm, jag kommer att använda mig av dessa termer i uppsatsen.

2.3 Barn, skola och allergi

Det har skett en ökning av antalet barn med födoämnesöverkänslighet (Astma och Allergiförbundet, hemsida). Detta kan bero på många faktorer, såsom nya produkter och ämnen som används i matlagningen (Astma och Allergiförbundet, hemsida). Deras uppskattningar tyder på att omkring vart femte barn har någon gång reagerat onormalt mot något födoämne och 10-15 procent av sveriges barn och ungdomar har

födoämnesöverkänslighet mot ett eller flera ämnen. Födoämnesöverkänsligheten går i många fall över när barnen blir vuxna (Dannaeus et al. ,1979). Detta kan förklaras med

att den vuxna människan har utvecklat en bättre tarmbarriärfunktion, är mindre benägen att bilda antikroppar och att de antikroppar som produceras blir blockerade av andra antikroppar (Dannaeus et al. ,1979).

Skolan som verksamhet omfattas av den svenska skollagen (SFS 1985:1100). Skollagens fjärde kapitel (§ 4a) stadgar att grundskoleeleverna har rätt till kostnadsfri skollunch. Skolkökets verksamhetsmall tillämpar EG-bestämmelser och den kompletterande svenska livsmedelslagen (SFS 2006:804). Dessa regelverk har i syfte att garantera säker mat av hög standard. Enligt svenska livsmedelslagen ska maten dessutom vara näringsriktig. Detta gäller även mat för de allergiska och överkänsliga barnen, som annars riskerar att få mat som inte är lika varierad i innehåll och näring.

Enligt livsmedelslagen är det rektorn eller juridiskt motsvarande person som har det yttersta ansvaret för skolans verksamhet och därmed också skolköket. I detta ansvar ingår skyldighet att erbjuda även de allergiska barnen säker mat och att skolkökspersonalen har en aktuell utbildning. Rektorn eller motsvarande ska också enligt lag se till att skolköket har passande egenkontrollprogram som tar upp riskerna med matlagning. Egenkontrollprogrammet ska bland annat ta upp rutinerna för tillagning av specialkost och farorna som kan förekomma, exempelvis kontaminationsrisken.

När ett allergiskt barn börjar sin skolgång är det viktigt som förälder till barnet att ta kontakt med sjuksköterska, lärare och skolmåltidspersonal och informera dessa personer om vilka ämnen barnet är allergiskt mot samt hur pass svår allergireaktion barnet kan få. Från skolans sida bör det varje termin ske en genomgång och sammanställning gällande vilka barn som är i behov av specialkost för att på detta sätt ha en aktuell information. Skolkökspersonalen som arbetar med allergikost bör ha god kunskap om födoämnesöverkänslighet och hur tillagning av specialmat ska gå till.

2.4 Myndigheter

Följande text är en presentation av de myndigheter som på olika sätt ser till att skolköken serverar säker och bra mat till barnen.

2.4.1 Utbildningsförvaltningens arbete

Utbildningsförvaltningen har som ansvar att upprätta de beslut som kommer ifrån utbildningsnämnden angående de statliga förskolorna, grundskolorna, gymnasieskolorna och vuxenutbildningen, samt skolbarnomsorg (Utbildningsförvaltningen, 2010).

Kostchefen Linn-Linn Thun och biträdande kostchefen Anneli Celinder från Utbildningsförvaltningen har i uppdrag från grundskolechefen Håkan Edman att kartlägga grundskolornas köksverksamhet och att skapa ett bättre samarbete mellan grundskolornas kökspersonal, rektorerna och Miljöförvaltningen. Kostcheferna vill förbättra kvaliteten på skolmaten, så att maten blir mer näringsrik än vad den är i dagens läge. De vill förbättra kompetensen hos kökspersonalen med fokus på hygien och kommer därför att anordna gratis kurser för all skolpersonal. De vill även förbättra kompetensen hos rektorerna och

anordnar en gratis kurs för dem med. Kostscheferna menar att på så sätt kommer rektorer att förstå vikten av bra mat i skolan.

Utbildningsförvaltningens kostchefer kommer också lägga fram miljötanket som en viktig del i skolkökens arbete, vilket kommer att leda till mindre svinn och mer ekologiska råvaror i skolköken. Samtidigt pågår en klassificering av standarden i grundskoleköken. En bra standard på köket är viktig för personalen eftersom detta underlättar arbetet och påverkar livsmedelssäkerheten. Därför är det viktigt att kartlägga dagens standard enligt kostcheferna.

2.4.1 Miljöförvaltningens arbete

De företag som hanterar livsmedel ska enligt lag, förordningar och föreskrifter arbeta mot säkra livsmedel samt att konsumenterna ges korrekt information om produkterna (Sveriges Kommuner och Landsting, 2009). Det går att nå dessa mål på olika sätt och varje livsmedelsföretag bör ha utvecklat rutiner som passar just sitt företag bäst. Offentliga kontroller utförs för att säkerställa att livsmedelsföretagen uppnår målen i lagstiftningen.

Under 2007-2008 har Miljöförvaltningen i Stockholm utfört en kontroll av stadens skolkök (Miljöförvaltningen, 2008). Tyngdpunkten lades under dessa inspektioner på hur skolköken hanterade allergener i maten. För att bli godkända vid kontrollen skulle personalen uppvisa ett egenkontrollprogram som följde livsmedelslagen, samt skriftliga eller muntliga rutiner för tillagning och hantering av allergi- och specialkost. Resultaten av projektet visade att 15 % av skolköken i Stockholm blev underkända (Miljöförvaltningen, 2008). Ett av de stora problemen i dessa skolor var att personalen inte hade tillräckligt med kompetens för att garantera säker kost till barn med allergier. Slutsatsen i detta projekt var att skolorna måste genom delegation fördela befogenheter till ansvariga så att en god livsmedelsstandard uppnås i varje kök. Under år 2009-2010 görs en uppföljning av Miljöförvaltningen. Dock kan inspektörerna inte längre godta enbart muntliga rutiner, utan alla rutiner kring köksverksamheten ska vara nerskrivna.

Denna rapport är en uppföljning av Miljöförvaltningens 2007-2008 projekt, en undersökning av hur skolköken hanterar allergi- och specialkost, samt hur kunskap om säkra livsmedel och delegation av ansvar och befogenheter kan nå ut till skolorna.

3. Metod

Arbetet utfördes via Miljöförvaltningen i Stockholm. I det ingår litteraturstudier, studier av hur kraven för skolkök har ändrats utifrån den nya lagen, utfrågning av personer med kompetens inom ämnet, samt fältundersökning av Stockholms skolkök. Resultatet av detta arbete är en uppsats som beskriver vilka brister skolköken har, vad dessa beror på, samt eventuella lösningar på problemen.

Genom att undersöka hela kommunikationskedjan mellan rektor eller motsvarande, tillagningskökets personal, mottagningskökets personal samt Miljöförvaltningen, så kommer detta att ge en inblick hur dagens delegationssystem och kommunikationen mellan alla dessa aktörer fungerar. Arbetet ska inte bara peka ut de brister som finns, utan också det som är positivt i de metoder som skolorna använder sig av.

3.1 Frågeställningar

De frågeställningar som besvaras i undersökningen är:

- *Uppfyller skolorna de krav som ställs på dem ifrån myndigheter inom hantering av allergener i skolköken?*
- *Finns det dokumenterade fungerande rutiner, samt system för egenkontrollprogram och faroanalys i skolköken?*
- *Fungerar kommunikationen mellan tillagningsköken, mottagningsköken och föräldrar?*
- *Är den juridiskt ansvariga personen insatt i skolkökets arbete?*
- *Anser personalen i skolköken att Miljöförvaltningens inspektioner är bra?*

3.2 Tillvägagångssätt

För att besvara dessa ovanstående funderingar har jag sammanställt intervjufrågor (bilaga I och II) till köksansvariga i tillagningskök och mottagningskök. Dessa frågor går in på djupet angående de gällande rutinerna kring hantering av specialkost, utbildning samt kommunikation. Jag har dessutom sammanställt intervjufrågor (bilaga III) till de juridiskt ansvariga för verksamheten, i de flesta fall rektorn. Dessa frågor är ej lika specifika och svaren på dessa ger mer av en överblick över skolköksverksamheten. Frågorna besvarades via en telefonintervju.

Intervjufrågorna formulerades genom studier av lagstiftningen, litteratur och liknande arbeten som tidigare gjordes inom ämnet ("Vilken soppa!?" Sundsvalls kommun, samt "Säker mat i skolan?" examensarbete Halmstad högskola). Frågorna har även formulerats

med hjälp av en dialog med handledarna Helena Rosen på Miljöförvaltningen och Peter Schlyter vid Stockholms Universitet. En operativt ansvarig person från varje kök svarade på frågorna.

Tillagningsköken valdes ut med hjälp av Miljöförvaltningens ärendehanteringssystemet Ecos. Via programmet fick jag reda på vilka skolkök i Stockholm som tillagar måltider och skickar dem till andra kök. Av de 22 tillagningskök med utleverans svarade 19 kök på intervjufrågorna. Tillagningsköken angav vilka skolor de levererar mat till och därefter intervjuades fem slumpmässigt utvalda mottagningskök från denna lista. Nio juridiskt ansvariga personer för tillagningsköken svarade på intervjufrågorna.

Jag passade även på att besöka några av de skolkök som valde att delta i intervjun i samband med Miljöförvaltningens inspektion för att få en inblick över hur den kan gå till. Vid en inspektion ska Miljöförvaltningens personal kunna få en helhetssyn över livsmedelsanläggningen och den verksamhet som beskrivs. Det som efterfrågas är att företaget kan visa att det finns förutsättningar för de som arbetar där att lyckas följa den lag som gäller. En inspektör kontrollerar även att dessa förutsättningar följs av personalen. Miljöförvaltningens resultat angående ifall det har skett en förbättring av skolkökens rutiner för allergikost sedan 2007-2008 kommer att presenteras i uppsatsen.

Jag träffade kostcheferna Linn-Linn Thun och Anneli Celinder från Utbildningsförvaltningen för att ta reda på hur deras uppdrag, som ska hjälpa skolorna att utveckla sin skolmåltid, ska gå till, samt att diskutera frågor kring allergikost, lagstiftningen och delegationen av ansvar.

4. Resultat

Intervjufrågorna är av kvalitativ natur och kategoriserades inom det ämne som de handlar om. De synpunkter som tagits upp som jag anser varit intressanta avslutar varje ämne.

4.1. Tillagningskök med utleverans

4.1.1. Egenkontrollprogram samt faroanalys

Ett fåtal tillagningskök saknar fortfarande egenkontrollprogram och faroanalys, men de håller i nuläget på att ta fram dessa dokument. I flera fall har inspektörerna ansett att dokumenten borde förbättras då de var otillräckliga i vissa punkter, såsom till exempel allergikostdelen. I andra fall har personalen ej haft tillräckligt med tid eller kunskap för att kunna sätta sig in i hur ett egenkontrollprogram ska göras. Några personer i intervjun ansåg också att det saknades stöd från den juridiskt ansvariga personen i organisationen.

De som har ett egenkontrollprogram och gjort en faroanalys har tagit hjälp från privatpersoner, internet, kurser, eller företag som mot en avgift hjälper till att skapa dessa dokument. Långt ifrån alla rektorer har sett eller gått igenom sin "egenkontrollpärm". Vissa skolor har anlitat ett företag som tillagar och serverar skolmåltider. På detta sätt flyttar rektorn över det juridiska ansvaret för ajourhållning av egenkontrollen och faroanalysen till en intendent. Dessa företag skapar en egenkontrollpärm som de skickar till kökspersonalen på de olika skolorna.

De skolkök som har egenkontrollprogram och faroanalys har väldigt olika uppfattning angående om dessa dokument är till praktisk hjälp vid hantering av mat. De flesta väljer att gå igenom pärmen då och då, men tycker inte att den är till någon nytta i vardagen. De har koll på rutinerna ändå. Däremot är det bra att ha denna pärm när exempelvis vikarier kommer in i köket.

Intressanta tankar angående faroanalys och egenkontrollprogram:

- "Nej, rektorn har inte kollat. Har svårt att se att rektorn ska vara ansvarig för kök."
- "Tog en stund att förstå. Tog hjälp och gick en kurs."
- "Vi håller fortfarande på, eftersom vi inte har någon utbildning i detta. Men man har väl gjort rätt eftersom på 20 år har ingen råkat ut för något!"

Åsikter om den praktiska nyttan av dokumenten:

- "Ja! Faroanalysen är ett sätt att tänka. Ger långsiktiga förbättringar."
- "Ingen som tittar. Funderar på att kanske sätta upp flödesscheman."
- "Allting sitter inne i huvudet. Vet exakt hur man gör."
- "Har dem mest för Miljöförvaltningens skull."

4.1.2. Kommunikation

De flesta tillagningsköken är mycket nöjda med den kommunikation de har med mottagningsköken, barnen och föräldrarna. Med mottagningsköken brukar de flesta tillagningskök kommunicera via daglig telefonkontakt samt via listor. Oftast sker det en insamling av frågeformulär om allergi i början på skolåret eller varje terminen från de födoämnesöverkänsliga barnen och deras föräldrar. Vissa skolor kräver läkarintyg, medan andra litar på att den informationen de får in är riktig och inte en önskelista på produkter eleven bara inte tycker om att äta. Flera personer sa under intervjun att tilliten från barnens och föräldrarnas sida är viktig. Därför anordnas det möten med skolsyster och föräldrar till nya födoämnesöverkänsliga barn i skolan där man bland annat diskuterar vad barnet tycker om att äta och inte bara vad barnet inte tål. När maten serveras brukar skolköken sätta upp en lista på ingredienser så att eleverna också kan dubbelkolla vad maten innehåller.

Kommunikationen mellan personalen i skolköken tycks också fungera mycket bra. I de flesta fall ansvarar en eller två personer för specialmaten och lagar den i en avskild plats i köket. Recepten och planeringen brukar skolkökspersonalen gå igenom gemensamt dagen innan allting lagas.

Hur personalen tycker att kommunikationen kan förbättras:

- ”De skriftliga rutinerna kan förbättras. Graden av allvarlighet svårt att veta- skulle vara bra att ha koll på elevernas allergiallvarlighetsgrad.”
- ”Vill ha variation i arbetet. Till exempel att i lugn och ro sitta och tänka igenom recept och rutiner. Många inser inte detta.”
- ”Ibland sker det missförstånd eftersom svenskan är dålig.”
- ”Kan förbättras. Till exempel vore det bra med elevernas foto på blanketterna. Eleverna kan också skriva fel- ett önskemål och inte allergi.”

4.1.3. Utbildning, information och incidenter

De flesta svarade att kurser är det viktigaste sättet att få information. Andra källor som nämndes var kollegor, internet, böcker, tidningar och tips från Miljöförvaltningen. Personalen i de flesta tillagningsköken går regelbundet på olika kurser, bland annat utbildning angående matallergirisken och elevernas behov. Detta brukar ske 1-2 gånger per år. Oftast är det inte all personal som går på kurs utan ett par stycken, exempelvis den köksansvariga och specialkostansvariga. De kurser som anordnas av Utbildningsförvaltningen är gratis, vilket tycks vara uppskattat. Enligt några köksansvariga personer som deltog i intervjun är de kurser som anordnas av olika företag i många fall för dyra och kan därför inte ingå i budgeten. Skolmåltidsföretagen anordnar själva kurser till den kökspersonal de har ute i skolorna.

Tillagningskökspersonalen anser att de har tillräckligt med information för att hantera specialkosten på rätt sätt. Däremot tycker många att det är viktigt att hålla sig uppdaterad för att nya rön kommer hela tiden.

De allra flesta anser att rutinerna för hantering av specialkost fungerar bra. Det har skett incidenter och tillbud i tillagningsköken på grund av att specialkosten har hanterats fel eller att information till elever med födoämnesöverkänslighet ej gått fram, men detta har skett bara någon enstaka gång i några skolor. Ofta blir misstaget upptäckt antingen i tillagningsköket eller i mottagningsköket innan eleven får i sig maten. På grund av stress har det också hänt i några kök att man har glömt att skicka iväg specialkost.

Personalens utbildning och varifrån informationen kommer:

- "Grunderna måste komma praktiskt."
- "Kurser på loven skulle vara bättre istället för när vi jobbar. Hela personalen kan gå då."
- "Det har blivit bättre nu än förut- lättare att hitta information."
- "På grund av att man jobbar i ett så stort företag (Fazer Amica), så får man mycket information om matlagning via dem."
- "Den kursen som anordnas av Utbildningsförvaltningen tar upp samma sak varje år. Borde utvecklas!"

4.1.4. Attityden till lagstiftningen

De flesta tillagningsköken anser att lagen är krävande. Däremot påpekar flera personer att lagen är samtidigt viktig, eftersom man får bort de risker som finns med matlagning. Med hjälp av faroanalysen blir maten säkrare menar de. Några ansåg att lagen ställer krav som i vissa fall orimliga är, exempelvis kan det kännas överdrivet svårt att följa lagen i ett gammalt kök. Några personer påpekar att det ska räcka med sunt förnuft för att skolmaten ska bli säker. Personer med utländsk bakgrund påpekade ofta att det är svårt för dem att förstå det komplicerade språket i lagstiftningen.

Angående kraven som ställs utifrån lagstiftningen:

- "Det är en självklarhet för att uppnå bra mat."
- "Vad är det som är jobbigt? Blanketter? Man måste förstå varför det är viktigt!"
- "Bra med krav. Men jag vet inte hur förskolorna hanterar den mat vi skickar. Hoppas de har kunskap och följer mina anvisningar."
- "Nej, kraven är orimliga. Alldeles för överdrivet. Sunt förnuft går långt!"

4.1.5. Miljöförvaltningens inspektioner

De allra flesta var mycket positiva till inspektionerna. Personerna i intervjun berättade att inspektörerna gav bra information och förklarade under besöket vad de tittade efter. Det som de köksansvariga oftast klagade på var att inspektörerna inte ville dela med sig utav svaren på hur personalen borde göra för att inte få anmärkning.

Det kom olika svar på angående vad man tyckte om oanmälda besök. Ungefär hälften ansåg att oanmälda besök fungerade bra, även i stressade situationer när man serverar lunch till barnen. De menar att även i sådana situationer måste man kunna visa att man gör rätt. De andra tyckte att vid sådana tillfällen hinner de inte förklara för inspektören varför de gör på ett visst sätt, vilket kunde öka risken för missförstånd och felaktiga

anmärkningar. De skulle hellre vilja boka inspektioner med Miljöförvaltningen och kunna sitta ner med inspektören i lugn och ro.

Andra åsikter har varit att Miljöförvaltningen borde komma med en mall till skolköken för hur man gör en egenkontrollpärm och en faroanalys, eftersom det är alldeles för tidskrävande och svårt att sätta sig in i detta själv. Några personer ansåg att visitkortet man får under inspektionen är mycket bra, eftersom man kan på så sätt kontakta inspektören ifall det dyker upp några frågor. För att få mer enhetliga inspektioner ville några köksansvariga att samma person inspekterar varje gång.

Exempel på åsikter angående inspektionerna från Miljöförvaltningen:

- "Bra! Ser dem som en partner. Vore bra att kunna boka tid så att Miljöförvaltningen kommer och svarar på frågor, till exempel: Får mjölen stå där?"
- "Riktigt bra! Ställer krav så att man skärper sig."
- "Lite jobbigt. Kom under matlagningen."
- "Sitter på bra svar men delar inte med sig."

4.2. Mottagningskök

4.2.1. Egenkontrollprogram samt faroanalys

Läget i mottagningsköken ser något sämre ut angående framtagning av egenkontrollprogram och faroanalys. Några kök tillverkar egen sallad, men annars tar de flesta köken emot allt som serveras. Personalens rutiner är relativt få och består av bland annat att stämma av specialkosten, kontrollera temperaturen på all mat, samt att plocka fram och ta bort maten. För att det är så lite att ta hand om anser personalen att dessa dokument inte behövs. De som har en egenkontrollpärm eller liknande dokument anser att det är bra med nedskrivna rutiner.

Intressanta tankar angående faroanalys och egenkontrollprogram:

- "Vi har en allmän pärm för hela skolan. Den är bra, eftersom den beskriver hur man gör om någonting allvarligt händer."
- "Behövs ej. Har specifika rutiner som jag följer."

4.2.2. Kommunikation

De flesta mottagningsköken är nöjda med den kommunikation de har med tillagningsköken. Då det bara är någon eller några få anställda i ett mottagningskök brukar kommunikationen mellan dem fungera bra. Kommunikationen med tillagningsköken brukar bestå av dagliga telefonsamtal, något möte per termin samt lappar från föräldrarna som skickas vidare. På så sätt vet båda köken vem som är allergisk. Enstaka mottagningskök anser att kommunikationen kunde bli bättre, då tillagningsköket inte vill ta till sig nya ideer och råd.

4.2.3. Utbildning, information och incidenter

De flesta svarade att de går en kurs någon gång per år. Några ansåg att den utbildning de gått tidigare samt arbetserfarenheten räcker för den hantering av mat de gör. Några påpekade, liksom personalen på vissa tillagningskök, att kurserna upprepar sig och borde därför utvecklas mer. Alla kök ansåg att de hade tillräckligt med information om hur specialkosterna ska hanteras rätt.

De rutiner personalen har på mottagningsköken anser de fungerar mycket bra. Inga kök som intervjuats har haft några incidenter eller tillbud.

Personalens utbildning och informationskällor:

- ”Den kommer ifrån böcker och tidningar. Skolan ger oss en budget att handla för. Bättre än en kurs!”

4.2.4. Attityden till lagstiftningen

Alla kök som intervjuats tyckte att kraven som ställs utifrån lagar och förordningar är rimliga ur ett praktiskt perspektiv.

4.2.5. Miljöförvaltningens inspektioner

Alla mottagningskök tyckte att inspektionerna från Miljöförvaltningen fungerade bra.

Åsikter angående inspektionerna från Miljöförvaltningen kan illustreras med följande citat:

- ”Bra! De är seriösa, trevliga och ger bra budskap. Vore bra med samma inspektör varje gång.”

- ”Bra. Har aldrig varit problem.”

4.3. Tillagningskökets juridiskt ansvariga person / rektor

4.3.1. Rutiner i skolköket

De personer som svarade på intervjufrågorna var olika mycket insatta i hur skolkökets rutiner fungerar, särskilt om de rutiner som gäller för specialkost. Kunskapsskillnaden var tydligast framförallt mellan rektorerna och de juridiskt ansvariga personerna från olika skolmåltidsföretag. Det fanns även kunskapsskillnad mellan rektorerna.

Alla intendenterna har detaljerad kunskap om rutinerna och specialkostrutinerna i de kök de är ansvariga för, eftersom de allmänna rutinerna har tagits fram av dem själva och sedan anpassats till specifika kök. Rektorerna som intervjuats vet att rutiner finns i skolköket, men har ofta svårt att beskriva några.

4.3.2. Kommunikation om specialkost

Både rektorer och andra juridiskt ansvariga personer från skolmåltidsföretagen har kunskap om hur kommunikationen går till. Oftast är det föräldrar som fyller i en informationslapp om vad barnet inte tål, och denna lapp skickas iväg till skolköket. Föräldrarna får information tillbaka angående de rutiner som gäller vid tillagning av specialkost. Skolsyster brukar också få information om vilka barn har födoämnesöverkänslighet. I många fall är det skolsystemen som kommunicerar med föräldrarna angående barnets födoämnesöverkänslighet, inte rektorn.

Rektorerna anser att rutinerna i allmänhet och specialkostrutinerna i skolköken fungerar bra, då de ej har fått några klagomål. De flesta rektorerna har koll på ifall en incident har skett, en enskild rektor var inte medveten om en incident som personalen i skolköket angav hade skett. De juridiskt ansvariga personerna kunde berätta om vilka rutiner som fungerar bra och mindre bra, samt vilka incidenter som hade skett i skolköken.

Citat angående vad som i kommunikationen skulle behöva förbättras:

- ”Kontakten med föräldrarna är viktig, men det är svårt när föräldrar inte besöker skolan och inte är medvetna om rutinerna. Därför är de ofta oroliga för sitt barn.”

4.3.3. Utbildning

Både rektorerna och de juridiskt ansvariga personerna är medvetna om att skolkökspersonalen går på utbildningskurser, samt ungefär hur ofta detta sker. Inte så många rektorer vet ifall det är all skolkökspersonal eller bara vissa som deltar i kurserna. En rektor har flyttat utbildningsansvaret till en administrativ chef som ser till att personalen går på kurser.

4.4. Miljöförvaltningens resultat

Under hösten 2009 besöktes totalt 116 skolkök i Stockholm. Alla typer av kök ingick i dessa inspektioner- tillagningskök, tillagningskök med utleverans, samt mottagningskök.

Av dessa blev ungefär hälften underkända på grund av otillräckliga skriftliga förfaranden och 19 stycken fick förelägganden på grund av ej godtagbara muntliga rutiner.

5. Diskussion

Jämfört med Miljöförvaltningens riktade kontroll av skolkök med fokus på allergi- och specialkosthantering under år 2007-2008 har antalet underkända skolkök ökat dramatiskt under år 2009-2010. Detta kan bero på att de muntliga rutinerna inte godtogs längre, vilket resulterade i att skolköken inte hängde med och inte hade någon dokumentation att visa upp, fastän de blev informerade om dessa nya krav i god tid.

När skolan själv ansvarar för matlagningen är det oftast personalen i skolköket som ska upprätta ett egenkontrollprogram. Dokumentet ska sedan godkännas av den juridiskt ansvariga personen, alltså rektorn, men oftast har rektorn inte ens sett egenkontrollprogrammet. Det kan vara därför så få rektorer har koll på rutiner i skolköken.

När ett skolmåltidsföretag ansvarar för ett skolkök skickar de en färdig egenkontrollpärm till personalen. Detta kan vara ett sätt att formellt lösa problemet, men samtidigt uppstår det en risk att personalen i köken inte kan sitt egenkontrollprogram då det är någon annan som gjort det åt dem. Den risken har företagen försökt att lösa genom att anordna regelbundna kurser som all skolkökspersonal deltar i.

Många skolkök blev underkända på grund av bristfälligt system för egenkontroll. Enligt de intervjuer som jag gjort kan detta bero på att personalen inte har tillräckligt med tid eller utbildning inom HACCP och faroanalys för att exempelvis kunna ha ett korrekt egenkontrollprogram. Även om personalen angav att de hade dessa dokument under intervjun, så kan de alltså vara ofullständiga enligt inspektörerna. Kökspersonalen på skolorna tänker ofta praktiskt, därför kan det vara mycket svårt för dem att sätta sig in i ett teoretiskt arbete som egenkontroll. De får lite eller inget stöd från rektorn, exempelvis i form av kurser eller extra ersättning, utan kanske behöver avsätta sin egen tid efter arbetet för att tillverka dokumentet. Detta kan bero på att rektorn är formellt juridiskt ansvarig för skolköket, men bär inte det operativa ansvaret. En rektor kan inte heller delegera ner det juridiska ansvaret. Det kan kännas konstigt att en rektor ska veta vad personalen i köket gör, men när man inte är insatt i det, så kan det vara svårt att inse att ett stöd behövs. Därför är det viktigt att ha en överblick över hela verksamheten, inte bara lärandet. Rektorerna anställer personal som de litar på att göra rätt, och personalen borde därför bli bättre på att informera rektorn om de krav som ställs på skolköken och var det behövs extra resurser.

Resultatet av kostchefernas arbete på Utbildningsförvaltningen kan vara ett utmärkt sätt att knyta kommunikationskedjan mellan rektorerna/juridiskt ansvariga personerna och personalen i skolköken. Genom att gå de kurser som kostcheferna anordnat får både skolkökspersonalen och rektorn kunskap i bland annat livsmedelsygien och HACCP. Att

få utbildning i och kunna förstå sitt egenkontrollprogram kan hjälpa personalen i skolköken att laga säkrare mat till barnen.

Efter vårens kurser under 2010 som erbjuds till skolkökspersonalen i grundskolorna kommer troligtvis fler att bli bättre på att använda verktygen egenkontrollprogrammet och faroanalysen för att laga säker mat till barnen. Genom att gå det kurspaket som presenterats av kostcheferna på Utbildningsförvaltningen uppnår personalen förhoppningsvis många av de krav som ställs på dem utifrån den nya lagstiftningen. Jag hoppas på att rektorerna tar ansvar och går den kurs som de erbjuds. På detta sätt får de viktig kunskap om vinsten med bra mat och hur de på bästa sätt kan utnyttja skolkökspersonalen som resurs. Jag hoppas även på att samma möjlighet till utbildning kan snart ges till den personal som arbetar i gymnasieskolorna så att även de har chans att utveckla sina kunskaper i egenkontroll och livsmedelssäkerhet.

Att arbeta i ett tillagningskök med utleverans kan vara mycket intensivt. Många produktionskedjor är igång i stora köket och personalantalet kan vara stort. För att misstag inte ska ske krävs det god kommunikation mellan personalen om till exempel när och vad som ska tillagas. Detta är viktigt eftersom för att minimera kontaminationsrisken måste vissa maträtter lagas vid olika tidpunkter. Personalen i tillagningsköken inser hur viktigt det är att kommunicera med andra som jobbar i köket samt med mottagningsköket. Enligt intervjuresultaten läggs det stor vikt vid just kommunikation och planering.

I mottagningsköken är rutinerna ganska begränsade. Samtidigt är personalantalet litet, ofta är det bara en eller två anställda i ett mottagningskök. Tyvärr är läget sämre i mottagningsköken än i tillagningsköken angående upprättandet av egenkontrollprogram. När rutinerna inte är nerskrivna kan det uppstå problem när till exempel en vikarie måste komma in istället för den ordinarie personalen. Även om rutinerna är få så måste de vara dokumenterade för att undvika sådana risker. Egenkontrollprogrammet är anpassningsbart till en verksamhet på en liten skala, vilket mottagningsköken kan utnyttja.

Enligt de intervjusvar jag fick händer det få incidenter eller tillbud i skolköken. Liknande resultat fick Jakobsson och Karlsson i deras examensarbete "Säker mat i skolan?" som handlade om förskolor och grundskolor i Halmstads kommun. Samma resultat fick även Forslin och Strand i en uppföljning av rapporten "Vilken Soppa!?" som är en utvärdering av hanteringen av allergikoster i Sundsvalls kommuns skolor. Eftersom svaren kom i alla dessa fall från personalen som arbetar i kök kan man ifrågasätta att det verkligen händer så få incidenter och tillbud. Enligt rapporten "Vilken soppa!?" hade 7 av 15 elever med födoämesöverkänslighet fått fel mat i skolan (Claesson Thid, 1999). Även uppföljande rapporten visade på en hög incidentfrekvens (Forslin et al., 2003). Enligt den rapporten hade 21% av de födoämesöverkänsliga eleverna fått mat de är allergiska mot. Ifall frekvensen av incidenter är högre än vad skolköken vet om, så kanske personalen inte är medveten om alla fall, vilket skulle tyda på en brist på kommunikation mellan barn och föräldrar och skolkökspersonalen.

Det vore därför mycket intressant att göra en liknande undersökning i Stockholm. Ifall incidentfrekvensen är hög även här, så borde det ske förändringar i inrapporteringsystemet mellan elever och skolkökspersonal. Ett effektivt system där alla incidenter rapporteras in skulle bidra till säkrare mat, eftersom personalen kommer då kunna uppmärksamma var i produktionskedjan kontaminationen hade skett och lära sig att undvika faran till nästa gång.

Både tillagningsköken och mottagningsköken var positiva till Miljöförvaltningens inspektioner och ansåg att dessa fungerar i allmänhet mycket bra. Många blev frustrerade över att inspektörerna inte berättade hur personalen skulle gå tillväga i deras rutiner för att bli godkända. Detta är dock inte något som inspektörerna bör göra, utan deras jobb är att studera de rutiner som finns i skolköken och hur bra de följs. Inspektörerna borde kanske tydliggöra detta och hänvisa till branchriktlinjer, kurser och konsultfirmor.

6. Slutsatser

- Den praktiska verksamheten fungerar i stort sätt bra.
- Det finns utrymme att förbättra den formella dokumentationen av skolköksverksamheten och kunskaperna kring säker mat. Efter de kurser som Utbildningsförvaltningen erbjuder grundskoleköken kommer dessa troligtvis att ha bra dokumentation av sin verksamhet och samtidigt kunna förstå och ha nytta av dessa dokument.
- I allmänhet har personalen i skolköken specifika rutiner för hantering av allergikost. De flesta tillagningskök med utleverans har dessa rutiner dokumenterade, däremot saknar en del mottagningskök denna dokumentation.
- Det finns ett tydligt glapp i kommunikationen mellan juridiskt ansvariga rektorer och skolkökspersonalen som bär det operativa ansvaret.
- Incidentrapporteringen kan förbättras och systematiseras och det är min bedömning att detta är en åtgärd som i ett kort perspektiv sannolikt skall få bättre farohantering och minska incidenterna bland de födoämnesöverkänsliga eleverna.
- Skolköken anser att Miljöförvaltningens inspektioner är bra.
- Kompetensen hos rektorerna kan höjas genom en informations- eller utbildningsdag/halvdag som skulle kunna anordnas av Utbildnings och Miljöförvaltningen. Fokus kan läggas på sådant som omger elevernas skolgång såsom inomhusmiljö och skolmåltider. På detta sätt får rektorerna en bra helhetssyn på hela sin verksamhet, inte bara själva lärandet.

7. Källförteckning

7.1. Böcker:

A. Dannaeus, T. Foucard, SGO Johansson, Natur och Kultur, 1979: Födoämnesallergi. 94s.

G. Bennich, Liber Utbildning AB, 1994: Allergiboken- Frågor och svar om allergi och annan överkänslighet. 107s.

U. Bengtsson, Nils E Eriksson, Tika Läkemedel AB, 1996: Förrädisk föda-om överkänslighet för mat och dryck, 193s.

7.2. Broschyrer, rapporter etc:

B. Forslin, S. Strand, Forskning- och Utvecklingsenheten Härnösand-Medelpads hälso och sjukvårdsförvaltning, 2003: Vilken soppa!?- en utvärdering av hanteringen av allergikoster i skolorna i Sundsvalls kommun läsåret 2001-2002. 27s.

E. Jakobsson, L. Karlsson, Högskolan i Halmstad, Sektionen för ekonomi och teknik, 2008: Säker mat i skolan?- en undersökning av tillagningskökens kunskapsnivå vid förskolor och grundskolor i Halmstad kommun. 29s.

L. Claesson Thid, 1999: Vilken soppa!?- ett kvalitetsutvecklingsarbete om matallergi i skolan. 23s.

Miljöförvaltningen, avdelningen för livsmedelskontroll, 2007-2008: Riktad kontroll av skolkök i Stockholms stad. Stockholm. 5s.

Statens livsmedelsverk (SLV), 1994: Mat och allergier och annan överkänslighet. 20s.

Statens livsmedelsverk (SLV), 2004: Livsmedelsverkets faktalåda om livsmedelsburna hälsofaror. 59s.

Sveriges Kommuner och Landsting, 2009: Branchriktlinje för säker mat inom vård, skola och omsorg.

Utbildningsförvaltningen, 2010 Pdf:

Vi bildar framtiden- Utbildningsförvaltningen i Stockholms stad. 16s.

7.3. Hemsidor:

Astma och Allergiförbundet, Födoämnesöverkänslighet 2010

<http://www.astmaoallergiforbundet.se/Page.aspx?catid=78&pageid=291>

Svenska Livsmedelsverket, Svenska livsmedelslagstiftningen 2009-03-25
<http://www.slv.se/sv/grupp2/Lagstiftning/Sa-har-ar-livsmedelslagstiftningen-uppbyggd/>

Svenska Livsmedelsverket, Allergi och Överkänslighet 2009-05-25
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Allergi-och-overkanslighet/>

7.4. Muntliga källor:

M. Widell, avdelningschef på livsmedelskontrollen, Miljöförvaltningen.
Informationsmöte 2010-02-04.

Kostchefen L-L Thun och biträdande kostchefen A. Celinder, Utbildningsförvaltningen.
Intervju 2010-01-28.

7.5. Bilder

Framsidas bild kommer från Mjolkfrämjandets hemsida:
http://www.mjolkframjandet.se/press/bildbank/barn_ungdomar_och_mjolk

8. Bilagor

- I. Intervjufrågor till tillagningskök med utleverans
- II. Intervjufrågor till mottagningskök
- III. Intervjufrågor till juridiskt ansvarig person/rektor

Bilaga I ***Tillagningskök med utleverans***

Vilka skolor beställer sin mat från detta kök? Vad är mängden portioner som tillagas?
Hur många portioner specialmat tillverkas?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har skolan tagit fram egenkontrollprogram samt en faroanalys?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Ja, hur har den tagits fram? Vem i verksamheten har slutligen godkänt den och vilken roll har den personen i organisationen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Nej, vad är anledningen till detta?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Är detta dokument till praktisk hjälp vid hantering av mat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Kommuniceras de existerande allergiproblemen hos eleverna med mottagningsköket?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur sker denna kommunikation? Vem ansvarar för att information sänds och mottas?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har kommunikationen fungerat bra i den praktiska verksamheten? Finns det någonting som kan förbättras?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur sker kommunikationen mellan den ansvarige för specialkosten och resten av skolkökspersonalen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur ofta sker genomgång / utbildning av skolkökspersonalen angående matallergirisken och elevernas behov?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har rutinerna fungerat väl vid hantering av specialkost för grupper med risk för matallergi?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har köket haft några incidenter pga specialkosten har hanterats fel, eller att information till elever med matallergi inte fungerat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Ja, vad berodde detta på? Vilka åtgärder vidtogs?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Anser du att ni har tillräckligt med information om hur allergenkosten skall hanteras rätt?

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

Varifrån kommer informationen? Var den lätt att få tag i?

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

Anser du / ni att kraven som ställs utifrån lagar och förordningar är rimliga i ett praktiskt perspektiv?

.....

...

.....

...

.....

...

.....
...

.....
...

Hur upplever du / ni Livsmedelskontrollens arbete? Ges tillräckligt med information vid inspektionen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har du / ni några förslag eller idéer för förbättring av de nuvarande rutinerna i skolköket eller inspektionerna från Livsmedelskontrollen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....

Bilaga II ***Mottagningskök***

Vilken hantering av mat sker i detta kök? Sker någon egen tillagning här?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har skolan en faroanalys som tar upp riskerna med denna hantering av mat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Ja, hur har den tagits fram? Vem i verksamheten har slutligen godkänt den och vilken roll har den personen i organisationen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Nej, vad är anledningen till detta?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Är detta dokument till praktisk hjälp vid hantering av mat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Kommuniceras existerande allergiproblem hos eleverna till produktionsköket?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur sker denna kommunikation? Vem ansvarar för att information sänds och mottas?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har kommunikationen fungerat bra i den praktiska verksamheten? Finns det någonting som kan förbättras?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur sker kommunikationen mellan den ansvarige för specialkosten och resten av skolkökspersonalen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur ofta sker genomgång / utbildning av skolkökspersonalen angående matallergirisken och elevernas behov?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har rutinerna fungerat väl vid hantering av specialkost för grupper med risk för matallergi?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har köket haft några incidenter pga specialkosten har hanterats fel, eller att information till elever med matallergi inte fungerat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Om Ja, vad berodde detta på? Vilka åtgärder vidtogs?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Anser du att ni har tillräckligt med information om hur allergenkosten skall hanteras rätt?

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

Varifrån kommer informationen? Var den lätt att få tag i?

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

Anser du / ni att kraven som ställs utifrån lagar och förordningar är rimliga i ett praktiskt perspektiv?

.....

...

.....

...

.....

...

.....
...

.....
...

Hur upplever du / ni Livsmedelskontrollens arbete? Ges tillräckligt med information vid inspektionen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har du / ni några förslag eller idéer för förbättring av de nuvarande rutinerna i skolköket eller inspektionerna från Livsmedelskontrollen?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....

Bilaga III ***Rektor eller annan juridiskt ansvarig person***

Finns det rutiner för specialkost på denna skola? Vilka är rutinerna?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur har rutinerna för specialkost tagits fram?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur har de kommunicerats till berörda? Vilka är de berörda?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur anser du att rutinerna fungerat? Har några klagomål kommit in angående specialkosten?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Har några incidenter inträffat?

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

.....
...

Hur har utbildning av personalen på skolan angående födoämnesallergier gått till? Hur ofta?

.....

...

.....

...

.....

...

.....

...

.....