

**Handläggare**  
Linn-Linn Thun  
Telefon: 08-508 33 871

**Till**  
Utbildningsnämnden  
2017-10-19

## **Säker hantering av allergikost i Stockholms skolor**

Svar på remiss från kommunstyrelsen, dnr: 106-1038/2017

### **Förvaltningens förslag till beslut**

1. Utbildningsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.
2. Beslutet justeras omedelbart.

Lena Holmdahl  
Utbildningsdirektör

Malin Eriksson  
Avdelningschef

### **Sammanfattning**

Kommunstyrelsen har till utbildningsnämnden remitterat motion 2017:44 om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor. Förvaltningen instämmer i att det är mycket angeläget med en tillförlitlig hantering av specialkost; elever i behov av allergikost ska kunna vara trygga med den. Förvaltningen har därför under flera år arbetat aktivt och strukturerat med livsmedelssäkerhet. Grund- och gymnasieskolorna har ett gemensamt egenkontrollsystem som under våren 2017 har reviderats och i rutinerna för allergikost har de krav som gäller ytterligare förtydligats. Samtliga grund- och gymnasiekök ska kontinuerligt genomgå utbildningar i livsmedelssäkerhet och under år 2017 har kompetensutvecklingsinsatserna kring livsmedelssäkerhet utökats ytterligare.

### **Bakgrund**

Skolmåltidsverksamheten vid Stockholms stad grund- och gymnasieskolor är omfattande; det lagas ungefär 88 000 portioner lunchmåltider varje dag till elever i stadens skolor i egen regi. Därutöver tillkommer portioner till personal och till de förskolor

som köper mat från en kommunal grund- eller gymnasieskola. Huvuddelen av köken drivs i egen regi (cirka 80 procent) och huvuddelen av dessa är tillagningskök (65 procent av köken i egen regi är tillagningskök). Sammanlagt är det cirka 550 anställda inom måltidsverksamheten, varav huvuddelen inom grundskolan.

Skolmåltidsverksamheten regleras av lagar och förordningar såsom skollagen, livsmedelslagstiftningen och arbetsmiljölagsstiftningen. I tillägg till internationell och nationell reglering har också Stockholms stads utbildningsnämnd beslutat om riktlinjer för skolmåltider i kommunala grundskolor (dnr 11-304/9264).

Enligt skollagen ska eleverna utan kostnad erbjudas näringsriktiga skolmåltider (10 kap. 10 § för grundskolan och 11 kap. 13 § för grundsärskolan). Inom gymnasieskolan är det frivilligt att erbjuda skolmåltider men samtliga kommunala gymnasieskolor i Stockholm erbjuder det. Ansvar enligt livsmedelslagstiftningen för skolmåltidsverksamheten är delegerat till rektor inom grundskolan och till administrativ chef och administrativ gruppchef inom gymnasieskolan. Stadens miljöförvaltning utövar tillsynen över livsmedelslagstiftningen och respektive skola ansvarar för att vidta åtgärder utifrån de inspektioner som miljöförvaltningen genomför. Skolorna ansvarar även för internkontrollen av skolmåltidsverksamheten, som genomförs endera internt eller med stöd av upphandlade konsulter.

Stadsdelsnämnderna ansvarar för förskoleverksamheten i egen regi och därmed för den måltidsverksamhet som finns inom denna. Detta ärende beskriver därför endast grund- och gymnasieskolornas måltidsverksamhet.

### **Ärendet**

Kommunstyrelsen har remitterat en motion (2017:44) om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor. Motionen är skriven av Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M).

I motionen hänvisas bland annat till en rapport från Socialstyrelsen, ”Allergi i skola och förskola” (april 2013), och en tillsyn av allergikosten som miljöförvaltningen i Stockholm har gjort under år 2017. Båda dessa granskningar visar på brister i hanteringen av allergikoster inom förskola och skola.

I motionen framhålls att det finns riktlinjer från både Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten och därför behövs inga egna riktlinjer för Stockholms stad. Det som behövs, enligt motionen, är

att se till att de befintliga riktlinjerna efterlevs och att personalen som hanterar allergikosten har tillräcklig och rätt kunskap. I motionen föreslås därför att miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden uppdras att föreslå åtgärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor. Detta i syfte att samtliga skolbarn med allergier i Stockholms stad ska vara trygga med att de serveras rätt allergikost.

### **Ärendets beredning**

Ärendet har beretts inom avdelningen för ekonomi och styrning i samverkan med förskoleavdelningen, grundskoleavdelningen och gymnasieavdelningen.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Förvaltningen instämmer i att alla skolbarn med allergier ska kunna vara trygga med att de serveras rätt allergikost i stadens skolor. Det ingår i utbildningsnämndens riktlinjer för skolmåltider i kommunala grundskolor att alla matgäster ska känna sig trygga med att den mat som serveras har hanterats korrekt och är säker ur såväl hygieniskt perspektiv som för elever i behov av specialkost. I riktlinjerna ingår även att all skolmåltidspersonal ska genomgå utbildningar som en förutsättning för en hög kompetens inom måltidsverksamheten.

För att säkerställa att riktlinjerna efterlevs har förvaltningen sedan flera år arbetat aktivt och strukturerat med livsmedelssäkerhet, bland annat genom ett omfattande, återkommande utbildningspaket. Samtliga kök i kommunal regi ska kontinuerligt genomgå utbildningar i livsmedelssäkerhet. Förvaltningen arrangerar kurser så som baskurs, specialkost, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) och egenkontroll. Samtlig kökspersonal ska genomgå minst baskurs. Kökschef och ytterligare en person från måltidsverksamheten genomgår ungefär 40 timmars utbildning och därefter repetitionsutbildning regelbundet. Personal som hanterar allergi- och intoleranskost ska delta i utbildning i specialkost.

Under år 2017 har kompetensutvecklingsinsatserna kring säker mat och specialkost utökats. I detta ingår att samtliga kök ska genomgå en heldagsutbildning i det uppdaterade systemet för egenkontroll. Vidare erbjuds praktiska kurser i specialkost samt en särskild utbildning riktad till serveringspersonal, då den vanligaste avvikelserna som miljöförvaltningen noterade i sin tillsyn gällde salladsbufféerna och förekomsten av allergen på denna. Vid en konferens under hösten för alla kökschefer och köksansvarig kommer såväl Miljöförvaltningen som landstingets allergi-

samordnare att föreläsa. Förvaltningen ser även över hur informationen om skolans ansvar för egenkontrollen riktat till chefer med övergripande ansvar för verksamheten kan utvecklas.

Ett HACCP-baserat *system för egenkontroll* är framtaget för alla kök i egen regi. Detta följer branschriktlinjerna för kök (Handbok för säker mat inom vård, skola, omsorg) och anpassas sedan för den egna verksamheten. Utbildningsförvaltningens egenkontrollsystem är en grundläggande plattform för alla kommunala skolors dagliga arbete med livsmedelshygien och matsäkerhetsfrågor. Egenkontrollsystemet ska ses som ett kvalitetssäkringsverktyg för att kunna servera säker mat till våra matgäster. Genom att ha ett gemensamt system som grund för stadens alla skolor skapas goda förutsättningar för stadens matsäkerhetsarbete.

Under våren 2017 har systemet för egenkontroll reviderats och rutinerna för specialkosthantering har granskats särskilt. Det finns gemensamma övergripande rutiner som varje kök ska anpassa utifrån de lokala förutsättningarna för att säkerställa att dessa är heltäckande och kan följas på varje arbetsplats. I samband med revideringen har rutinerna kring svårare allergier förtydligats. Förvaltningen ser även över vilket underlag som behöver finnas för beslut om medicinsk specialkost och formerna för det.

Under år 2017 har förvaltningen arbetat fram en gemensam mall som ska användas vid *upphandling av skolmåltider på entreprenad*, som berörda skolor genomför. Mallen ska säkerställa att rätt krav ställs i upphandlingarna. I samband med detta ser förvaltningen också över stödet för uppföljning av måltidsverksamhet på entreprenad.

Förvaltningen föreslår att utbildningsnämnden överlämnar förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen samt att beslutet justeras omedelbart.

### **Bilaga**

Motion (2017:44) om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor