

Utlåtande 2011:166 RIV (Dnr 321-260/2010)

Avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass

Motion (2010:3) av Malte Sigemalm (S)

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2010:3) av Malte Sigemalm (S) om ”Avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass” anses besvarad med vad föredragande borgarråd anfört.

Föredragande borgarrådet Lotta Edholm anför följande.

Ärendet

Malte Sigemalm (S) har i en motion (2010:3) om förbättringar av förskolekök föreslagit att varje stadsdelsnämnd utser kostchefer inom respektive stadsdels område.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd och Östermalms stadsdelsnämnd.

Stadsledningskontoret anser att den lagstiftning som finns inom området tillsammans med livsmedelsverkets riktlinjer, ”Bra mat i förskolan”, är tillräcklig för att nämnderna ska klara sitt uppdrag.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden anser att det mest optimala för staden som helhet torde vara en centralt placerad och samordnad funktion som kan ge råd till såväl förskolor som skolor. En sådan lösning skulle, förutom att vara kostnadseffektiv, också bidra till helhetssyn inom stadens livsmedelshantering.

Utbildningsnämnden anser att en bedömning om särskilda kostchefer ska inrättas inom varje stadsdelsnämndsområde överlämnas till ansvariga huvudmän för förskoleverksamheten.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd anser att förslaget om att tillsätta en kostchef avslås och anser att en dietist på ett bättre sätt kommer att fylla de behov som finns inom stadsdelens förskolor. Nämnden har fr.o.m. 1 juli 2010 anställt en dietist på halvtid som ska arbeta övergripande.

Östermalms stadsdelsnämnd anser att förutsättningar finns redan idag i stadsdelens förskolor som är i linje med motionärens förslag.

Mina synpunkter

Det är av högsta vikt att Stockholms elever får en näringsrik och god skol-lunch. Det är avgörande inte bara för elevernas välbefinnande utan även för deras möjlighet till lärande. Det är dock upp till ansvariga huvudmän för förskoleverksamheten att avgöra behovet av en sådan kostchef.

Flera olika lagar styr skolmåltiderna i grundskolan. Livsmedelslagstiftningen styr och reglerar livsmedelssäkerheten i våra skolkök. Personal som arbetar med livsmedel ska kontinuerligt genomgå utbildningar i livsmedelshygien och specialkost. Varje kök ska ha ett system för egenkontroll för att säkerställa en god hygienisk standard.

Stockholms förskoleplan tar upp det positiva sambandet mellan kost, rörelse och hälsa. I den nya skollagen står det att eleverna ska erbjudas näringsrika skolmåltider.

Jag tycker att barn i en tidig ålder ska få ta del av en sund och bra matkultur på förskolan. Måltiden i förskolan fyller även en viktig pedagogisk funktion.

Bilagor

1. Reservationen m.m.
2. Motion (2010:3) från Malte Sigemalm (S) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motion (2010:3) av Malte Sigemalm (S) om ”Avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass” anses besvarad med vad föredragande borgarråd anfört.

Stockholm den 15 november 2011

På kommunstyrelsens vägnar:
STEN NORDIN

Lotta Edholm

Ylva Tengblad

Reservation anfördes av *Ann-Margarethe Livh* (V) enligt följande.

Jag föreslår att kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

1. Motionen bifalles delvis
2. Därutöver vill vi framföra följande

Goda matvanor och säkra livsmedel är viktiga grunder för en god folkhälsa. Förskolorna spelar en viktig roll för att skapa förutsättningar för goda matvanor bland barn och ungdomar. Det är viktigt med näringsrik och god mat för inlärningsförmågan och orken.

Matens sammansättning och hantering måste skötas på ett bra sätt i förskolorna och skolorna, och det behöver därför göras tydligt vem som ansvarar för kvalitet och hantering och till vem personalen kan vända sig för råd och stöd. Hur sådana stödfunktioner ska vara utformade är dock upp till nämnderna att besluta.

Särskilt uttalande gjordes av *Emilia Hagberg* och *Stefan Nilsson* (båda MP) enligt följande.

Det är viktigt att kostens sammansättning samt hanteringen av kosten sköts på ett tillfredsställande sätt. Det måste vara tydligt vem som ansvarar för kvalitet och hantering, och det ska finnas stödfunktioner för kost inom respektive förvaltning. Om funktionen ska vara en kostchef eller en dietist är av underordnad betydelse, men det är viktigt att tillräckliga resurser tilldelas stadsdelarna för att de ska kunna leva upp till kraven.

ÄRENDET

Malte Sigemalm (S) har i en motion (2010:3) om förbättringar av förskolekök föreslagit att varje stadsdelsnämnd utser kostchefer inom respektive stadsdels område.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd och Östermalms stadsdelsnämnd.

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 8 juni 2010 har i huvudsak följande lydelse.

Frågan om hantering av mat är inte ny och stadsledningskontoret delar inte motionärens uppfattning att det krävs en kostchef för att tillgodose hanteringen. Det är enligt den ordning staden arbetar efter upp till nämnderna att själva organisera sin verksamhet och därmed arbetssätt efter sina egna förutsättningar och med krav på att resultat uppnås. Stadsledningskontoret anser att den lagstiftning som finns inom området tillsammans med livsmedelsverkets riktlinjer, ”Bra mat i förskolan”, är tillräcklig för att nämnderna ska klara sitt uppdrag.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 14 juni 2011 att som svar på remissen överlämna och åberopa miljöförvaltningens tjänsteutlåtande.

Reservation anfördes av Mikael Magnusson m.fl. (S) och Stellan F Hamrin (V), *bilaga 1*.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 25 maj 2011 har i huvudsak följande lydelse.

Miljöförvaltningens erfarenhet från kontroller utförda i skolkök pekar på att samordning av frågor inom livsmedelssäkerhet ger positiva effekter. Även de erfarenheter som finns att dra från kontrollbesök på förskolor 2010-2011 pekar på att kostchefer

anställda ute i stadsdelarna ökar möjligheterna till en säker livsmedelshantering.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på relevanta kunskaper hos personal som sysslar med livsmedelshantering. Det är viktigt i sammanhanget att betona att lagstiftningen är flexibel och anger det mål som ska uppnås, inte hur målet ska nås. Det innebär att man kan välja olika lösningar för stadsdelarnas ansvar för förskolorna och för utbildningsförvaltningens ansvar för skolorna.

Miljöförvaltningen anser att det är viktigt att stadsdelarna får tillgång till resurser exempelvis i form av kostchefer.

Att enbart anställa kostchefer eller personer i liknande ställning med övergripande ansvar för livsmedelshantering på varje stadsdelsförvaltning ser förvaltningen inte som den mest optimala lösningen. Varje organisations faktiska behov bör vara styrande för vilken lösning som införs.

Det mest optimala för staden som helhet torde vara en centralt placerad och samordnad funktion som kan ge råd till såväl förskolor som skolor. En sådan lösning skulle, förutom att vara kostnadseffektiv, också bidra till helhetssyn inom stadens livsmedelshantering.

Därutöver är det viktigt att tillse att kostchef eller motsvarande har möjligheter att bygga upp förutsättningar för en bra livsmedelshantering. Kostchefens ansvar och befogenheter i relation till dem som ansvarar för driften av skolorna och förskolorna behöver ses över. En sådan organisation behöver också bygga nätverk. Inom dessa nätverk kan exempelvis upphandling och genomförande av utbildning samordnas och gemensamma frågor behandlas.

När det gäller privata förskolor finns oftast en utomstående aktör inblandad i form av konsulter som hjälper dessa förskolor att ta fram och strukturera rutiner för en säkrare livsmedelshantering. Konsulter anlitas också för att utbilda kökspersonal på privata förskolor. Konsulter kan inte jämföras med kostchefer, men ökar möjligheterna för privata förskolor att upprätthålla en bra standard.

Utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 20 januari 2011 att som svar på remissen överlämna och åberopa utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 23 december 2010 har i huvudsak följande lydelse.

Utbildningsförvaltningen har positiva erfarenheter av den kostfunktion som 2009 inrättades för Stockholms grundskolor. En bedömning om särskilda kostchefer ska inrättas inom varje stadsdelsnämndsområde överlämnas till ansvariga huvudmän för förskoleverksamheten.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 10 juni 2010 att förvaltningens tjänsteutlåtande åberopas som yttrande till kommunstyrelsen. Nämnden avstyrker motionen om att kostchefer ska utses inom respektive stadsdelsområde.

Reservation anfördes av vice ordföranden Magnus Dannqvist, ledamöterna Mervi Mäkinen Andersson, Lennart Pöppel, Sonja Mogert (alla s), Jonas Eklund (mp), Rosa Lundmark (v), *bilaga 1*.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 6 april 2010 har i huvudsak följande lydelse.

I Enskede-Årsta-Vantör är enhetscheferna inom avdelningen förskola och fritid ansvariga för förskoleköken och den personal som arbetar i köken. I sitt arbete med den fysiska miljön har cheferna en sakkunnig byggnadsingenjör till stöd. Förskolorna följer livsmedelsverkets riktlinjer "Bra mat i förskolan". I förskoleenheternas verksamhetsplaner har nämndmålet "Förskolan ska arbeta hälsofrämjande med inriktning mot rörelse och kost" brutits ner till åtaganden och i årets brukarundersökning har stadsdelen lagt till en fråga om matens kvalitet för att följa upp målet. För att ytterligare säkerställa kvalitén på maten i förskolan har stadsdelen fr.o.m 1 juli 2010 anställt en dietist på halvtid som ska arbeta övergripande.

Östermalms stadsdelsnämnd

Östermalms stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 5 maj 2010 att nämnden godkänner och överlämnar detta tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Reservation anfördes av vice ordförande Rolf Lindell m.fl. (s), ledamöterna Marion Sundqvist (mp) och Per Hamnström (v), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av vice ordförande Rolf Lindell m.fl. (s), ledamöterna Marion Sundqvist (mp) och Per Hamnström (v), *bilaga 1*.

Östermalms stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 28 april 2010 har i huvudsak följande lydelse.

Alla som har en verksamhet där livsmedel hanteras måste ha ett system för livsmedels-säkerhet, eller som det också kallas - egenkontroll och så även stadsdelens kommunala förskolor. I Östermalms kommunala förskoleverksamhet är det förskolechefen som verksamhetsutövare som har ansvar för köket och kökspersonalen, inköp och hantering av livsmedel, personalplanering samt livsmedelshygien. Varje förskolechef har således ansvar för att de livsmedel som serveras är säkra att äta och har rätt märkning och sammansättning. Förvaltningen menar att förskolornas egenkontroll har förutsättningar att anpassas efter de risker som finns i förskolans livsmedelshantering.

RESERVATIONER M.M.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Reservation anfördes av Mikael Magnusson m.fl. (S) och Stellan F Hamrin (V) enligt följande.

Mikael Magnusson m.fl. (S) och Stellan F Hamrin (V) föreslår att miljö och hälsoskyddsnämnden beslutar att föreslå att motionen bifalles, samt att därutöver anför följande:

Kost har en central betydelse i ett barns liv, flera studier har visat vikten av en näringsrik och god kost för inlärningsförmågan och orken. Vi är övertygade om att det inte räcker att ha en centralfunktion med kostchefer i staden, som förskolor/skolor kan vända sig till för rådgivning. När det gäller kosten kan det behövas praktisk handledning ute på enheterna som en centralfunktion aldrig kan erbjuda. Därför vill vi att stadsdelarna lokalt ska anställa kostcheferna. Genom att de är anställda i stadsdelarna möjliggör det också rådgivning åt äldreomsorgen där behovet är lika stort som inom förskolan/skolan.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av vice ordföranden Magnus Dannqvist, ledamöterna Mervi Mäkinen Andersson, Lennart Pöppel, Sonja Mogert (alla s), Jonas Eklund (mp), Rosa Lundmark (v) enligt följande.

Det är viktigt att kostens sammansättning samt hanteringen av kosten sköts på ett tillfredsställande sätt, eftersom barnen i förskolan har svårt att själva bedöma kvaliteten på maten. Därför måste det vara tydligt vem som ansvarar för kvalitet och hantering, och det ska finnas stödfunktioner för kost inom förvaltningen. Om den funktionen ska vara en kostchef eller en dietist är av underordnad betydelse.

Östermalms stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av vice ordförande Rolf Lindell m.fl. (s), ledamöterna Marion Sundqvist (mp) och Per Hamnström (v) enligt följande.

Att bifalla motionen

Särskilt uttalande gjordes av Rolf Lindell m.fl. (s), ledamöterna Marion Sundqvist (mp) och Per Hamnström (v) enligt följande.

Vi anser att en sådan tjänst kan behövas för en vidareutveckling av kvaliteten. Vi anser vidare att en kostchef skulle kunna användas inte bara inom barnomsorgen utan också inom äldreomsorgen. Man lean också mycket väl tänka sig att flera stadsdelar samverkar om en sådan tjänst.

I en tidigare skrivelse (090514) har vi tagit upp frågan om kostens näringsinnehåll samt frågan om inverkan av olika kemikalier i kosthanteringen. Förvaltningen svarade då bl. a. att problem av dessa slag kan ingå som ett kommande utvecklingsområde för förvaltningens matprojekt "Maten i fokus". Även i detta sammanhang skulle en kostchef kunna vara behjälplig med att ta ett samlat grepp om kvalitet mm i mathållningen.



KOMMUNFULLMÄKTIGE

Motioner

Bilaga 2

2010:3

2010:3 Motion av Malte Sigemalm (s) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass

Dnr 321-260/2010

Miljöförvaltningen i Stockholm genomför varje år en rad olika riktade kontroller mot olika rörelseidkare.

Under 2008-2009 genomfördes riktade kontroller mot förskolekök. Kontrollen gällde rutiner för mottagningskontroll, tid och temperaturprocess samt hantering av allergikost.

Totalt undersöktes 514 förskolekök med uppvisande av olikartade resultat.

Den sammanställning (rapport) som togs fram visar följande resultat:

20 % utan anmärkning dvs inga avvikelser gentemot lagstiftning

58 % med anmärkning dvs hade avvikelser upp till tre kontrollpunkter

22 % underkänt dvs brister i rutiner och dokumentation gällande temperaturkontroll

Den riktade kontrollen visade att det framförallt var områdena mottagningskontroll samt tid och temperaturprocesser som förskolorna hade bristande styrning över. Det är viktigt att förskolebarnens mat och rutiner för hantering av maten sköts på ett mycket tillfredsställande sätt då barn i förskolan har svårt att själva bedöma kvalitén på maten som serveras.

Det är grundläggande att verksamhetsutövare måste klargöra vem som har ett ansvar i ett förskolekök.

För att få bättre resultat och att rutiner som styr verksamheten och som även kontrolleras vid Miljö- och hälsoskyddsförvaltningens besök bör särskilda kostchefer finnas inom varje stadsdelsnämndsområde. I den riktade kontrollen som genomfördes 2008-2009 visade sig att i de områden som hade kostchef gav bättre resultat av områden där ingen kostchef fanns.

Med hänvisning till ovanstående föreslår undertecknad att kommunfullmäktige beslutar
att kostchefer ska utses inom respektive stadsdels område.

Stockholm den 1 februari 2010

Malte Sigemalm