



Handläggare: Jacky Cohen  
Telefon: 08/ 508 10 016

Till  
Östermalms stadsdelsnämnd  
Sammanträde 100520

## **Svar på remiss om motion om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass**

### **Förslag till beslut**

Förvaltningen föreslår nämnden att godkänna förvaltningens svar på denna remiss och överlämna svaret till kommunstyrelsen.

Göran Månsson  
stadsdelsdirektör

Mats Claesson  
avdelningschef

### **Sammanfattning**

Bifogad motion av Malte Sigemalm (S) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass har inkommit från kommunstyrelsen. I motionen framgår att under 2008-2009 genomfördes riktade kontroller mot förskolekök. Den riktade kontrollen visade att det framförallt var inom områdena mottagningskontroll samt tid och temperaturprocesser som förskolorna hade bristande styrning över.

För att få bättre resultat föreslår motionären att kostchefer ska utses inom respektive stadsdelsområde.

Förvaltningen bedömning är att förutsättningar finns redan idag i stadsdelens förskolor som är i linje med motionärens förslag.

## Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom Barn och Ungdom.

## Bakgrund

Bifogad motion av Malte Sigemalm (S) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass har inkommit från kommunstyrelsen. I motionen framgår att under 2008-2009 genomförde Miljöförvaltningen riktade kontroller mot förskolekök. Den riktade kontrollen visade att det framförallt var inom områdena mottagningskontroll samt tid och temperaturprocesser som förskolorna hade bristande styrning över.

För att få bättre resultat föreslår motionären att kostchefer ska utses inom respektive stadsdelsområde.

## Förvaltningens synpunkter

Alla som har en verksamhet där livsmedel hanteras måste ha ett system för livsmedelssäkerhet, eller som det också kallas – egenkontroll och så även stadsdelens kommunala förskolor. Egenkontrollens syfte är att kunna säkerställa att livsmedelshanteringen är hygienisk och säker. Exakt hur egenkontrollen ska utformas finns inte reglerat i lagen. Utöver de lagar som styr förskoleverksamheten följer stadsdelen förskolor de planer, riktlinjer och beslut som gäller maten i förskolan, om planering, upphandling, tillagning med mera.

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 livsmedelshandling. Förskolechefen verkställer beslut gällande förskolans mat genom delegation av uppgiften och i förskolechefens egenkontroll finns därför rutiner för hur hälsofaror ska kunna undvikas. Till grund för ansvaret ligger lagstiftning, politiska mål och beslut, fastställda policy/riktlinjer om t ex arbetsmiljö, delegationsordning och verkställighetsförteckning samt gällande budget. Förskolechefen ansvarar också för att personalen som handskas med livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och att de förstår och följer de rutiner som gäller för verksamheten.

Som en naturlig del i förskolans verksamhetsorganisation och genom närheten till verksamheten får förskolechefen möjligheter att känna till riskerna och också kunna utarbeta arbetsmetoder – rutiner – för att kunna upptäcka och vidta åtgärder när någonting går fel i den egna förskolans livsmedelshandling. Till stöd för detta arbete har Livsmedelsverket på uppdrag av regeringen utarbetat råd för måltider i förskola som förskolorna kan följa. Råden ger både bra matvanor och inte minst livsmedelssäkerhet.

Mot denna bakgrund är förvaltningen tveksam till den utökade nyttan utöver den som här beskrivs en kostchef skulle medföra. Östermalms förskolor har redan idag goda utsikter

att kvalitetssäkra och utveckla detta område samt att på ett positivt och naturligt sätt främja såväl hälsa och välbefinnande som livsstil med bra matvanor hos våra barn.

Förvaltningen är övertygad om att rätt verktyg i det dagliga arbetet ger både kökspersonal och förskolechefer bättre förutsättningar att göra ett bra och säkert arbete vad gäller mat och måltid. Det är inte i första hand organiseringen av kontrollen som är problemet för hanteringen av maten i förskoleköken utan många gånger bristen på kunskap, kompetens och engagemang. Det finns därför ett värde i att den ansvarige för kosten – förskolechefen, har möjlighet att så nära som möjligt och i vardagen, kontrollera livsmedelshanteringen på varje enhet, och skaffa sig överblick över brister och behov vilket ska kunna ske genom att rutinerna i egenkontrollen följs.

### **Förvaltningens förslag**

Förvaltningen föreslår nämnden att godkänna förvaltningens svar på denna remiss och överlämna svaret till kommunstyrelsen.

---

**Bilaga:** Motion Dnr: 321-260/2010 om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass