



MILJÖFÖRVALTNINGEN

# **Riktad kontroll av skolkök i Stockholms stad 2007-2008**

Fokus: allergi- och specialkosthantering

En rapport från Miljöförvaltningen,  
Avdelningen för livsmedelskontroll  
Helena Rosén och Jenny Johansson



## **Sammanfattning**

Miljöförvaltningen i Stockholm kontrollerade under läsåret 2007-2008 köken i stadens skolor. Fokus lades vid hanteringen av allergikoster. I januari 2008 gjordes en genomgång av resultaten som pekade på att skolor som drivs i stadens regi hade ett något sämre resultat i förhållande till skolor som drivs av privata verksamhetsutövare.

Uppföljande kontroll av underkända skolor slutfördes under vårterminen 2008. Det kunde då konstateras att fyra skolor, tre i stadens regi och en privat, inte vidtagit relevanta åtgärder mot påtalade brister. De fyra skolorna blev godkända först efter att ha förelagts att åtgärda bristerna inom en viss tid.

## **Bakgrund**

I Stockholm stad finns 244 skolor med kök som serverar lunch till eleverna. Merparten av skolorna drivs av Utbildningsnämnden, ca 30 % drivs av olika privata verksamhetsutövare.

Drygt hälften av skolorna har mottagningskök. Det innebär att de tar emot färdiglagad mat som serveras utan vidare bearbetning. I förekommande fall bereds en del tillbehör på plats. Övriga skolor har tillagningskök där maten lagas från grunden. En del av tillagningsköken levererar även mat till andra skolor.

Enligt skollagen ska skolan tillhandahålla mat till eleverna. Maten ska ge näring och vara säker då det gäller hygienisk standard samt att den ska vara tillagad på ett sådant sätt att den inte äventyrar allergiska barns hälsa. Eftersom eleverna inte kan välja var de ska äta är det extra viktigt att skolorna tar ansvar för att servera säker mat åt de allergiska barnen. Miljöförvaltningen har därför valt att fokusera på hanteringen av allergikost vid kontrollerna.

För att ge verksamhetsutövare och personal i de berörda köken en möjlighet att förbereda sig på kommande kontroll gjordes i augusti 2007 ett utskick från Miljöförvaltningen. Utskicket beskrev kontrollens omfattning samt innehöll material med information om hantering av allergikoster.

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien skall livsmedelsföretagare se till att alla de led i produktions- bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för upprätthåller de relevanta hygienkraven i denna förordning.

Livsmedelsföretagaren skall även se till att den personal som hanterar livsmedel utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, och att de som ansvarar för utveckling och underhåll av faroanalys/HACCP-planer eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna.

## Resultat

### Bedömningsgrunder

Checklistan för datorbaserad kontroll användes som inspektionsunderlag vid kontrollerna. Omdömet för resultatet av kontrollen kan enligt checklistan bli godkänd utan anmärkning, godkänd med anmärkning alternativt underkänd.

- Skolkök med resultatet *utan anmärkning* hade inga avvikelser från lagstiftningen. De kunde vid kontrollen uppvisa ett godtagbart system för egenkontroll. De kunde även redovisa skriftliga eller godtagbara muntliga rutiner gällande hantering av allergi- och specialkost.
- Skolkök med resultatet *med anmärkning* hade upp till tre avvikelser. De kunde redovisa skriftliga eller godtagbara muntliga rutiner gällande hantering av allergi- och specialkost.
- Skolkök med resultatet *underkänt* hade flera avvikelser, bl. a. gällande utbildning och/eller allergikosthantering. I många fall fanns brister i rutiner och dokumentation gällande temperaturkontroller. Verksamheterna kunde inte heller redovisa skriftliga eller godtagbara muntliga rutiner gällande hantering av allergi- och specialkost.

### Genomgång av kontrollresultat

I januari 2008 gjorde Miljöförvaltningen en genomgång av resultaten för de 179 kök som då hade kontrollerats.

Resultaten visade att 52 % av skolköken fått omdömet utan anmärkning och 33 % med anmärkning. Vid de årliga kontrollbesöken på dessa skolor görs en uppföljning av hur eventuella avvikelser har åtgärdats.

Av de 179 kontrollerade köken drivs 105 av Stockholm stad och 74 drivs av olika privata företag.

Resultatgenomgången visade att 15 % av skolköken fick omdömet underkänd. Av dessa skolkök drivs 19 av Stockholm stad och 8 drivs i privat regi.

Vid uppföljande kontroll i de underkända köken hade åtgärder vidtagits mot påtalade brister utom i 3 av stadens kök och ett av de privata köken. Först efter att de aktuella verksamhetsutövarna förelagts att åtgärda bristerna inom en viss tid har även de blivit godkända enligt checklistan.

### Resterande kontroller

De resterande 65 skolkök som blivit kontrollerade efter resultatgenomgången i januari har i förekommande fall åtgärdat de brister som påtalats i kontrollrapporterna. Fler förelägganden har således inte varit nödvändiga.

### **Kommunala verksamheter**

För de kök som drivs i stadens regi är Utbildningsnämnden livsmedelsföretagare. Det betyder att ansvaret som enligt livsmedelslagstiftningen åligger livsmedelsföretagaren gäller för Utbildningsnämnden.

Referensgruppen för skolmåltidslokaler genomförde under 2006 en undersökning i stadens skolor. Resultatet presenterades i en rapport "Mål i mun – effektivitet och kvalitet inom måltidshandlingen". I utredningen konstateras att Stockholms stad är ansvarig för mat och livsmedel i sina verksamheter men att det trots detta förekommer brister i kompetens och organisation för att fullgöra de åtaganden som finns i lagen. Vidare påpekas i rapporten att staden saknar ett system för att bevaka Livsmedelslagens riktlinjer.

I rapporten föreslogs att nätverk bör bildas för att kökspersonalen i de kommunala skolorna ska kunna delge varandra kunskap och nya idéer. Man konstaterade också att specialkost (bl.a. allergikost) är ett område där kompetensen är ojämn samt att alltför många kök saknade egenkontrollprogram. Resultatet av Miljöförvaltningens kontroll visar att problemen kvarstår.

### **Privata verksamheter**

Återkopplingen med de privata verksamhetsutövarna har fungerat väl. Det har inte varit några problem att nå ansvarig för livsmedelssäkerheten. Detta har bl.a. inneburit att påtalade brister har åtgärdats relativt snabbt.

## **Slutsatser och rekommendationer**

Den riktade kontrollen har haft avsedd effekt genom att skolorna rättat till påtalade avvikelser.

Den som driver verksamhet ska ha kännedom om det ansvar som finns tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. De brister som konstateras framför allt inom områdena utbildning och system för egenkontroll måste åtgärdas. Grundläggande är att verksamhetsutövarna genom delegation måste klarlägga vem som har ansvar och befogenheter avseende livsmedelssäkerheten i berörda skolor.

Staden borde upprätta en central organisation som tar fram riktlinjer för livsmedelssäkerheten så att den blir likvärdig i stadens skolor. En sådan funktion skulle fungera som en resurs dit de som arbetar i köken kan vända sig för frågor om utbildning, samordning inom staden mm.

Slut