



Olu Lindström  
Enhetschef  
Telefon 08-508 28 813  
olu.lindstrom@miljo.stockholm.se

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

## VATTEN, RIKTAD KONTROLL OCH PROVTAGNING I SKOLKÖK 2009

Rapport från Miljöförvaltningen

### Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Utbildningsnämnden

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

### Sammanfattning

Under våren 2009 har kontroller i skolköken fokuserat på rutiner för rengöring och underhåll av tappställen och kransilar. Utöver genomgång av respektive skolas rutin har även provtagning av vatten utförts för analys avseende mikrobiell status. Vattenproverna har tagits från de tappställen som används för sköljning av grönsaker.

De flesta grönsaker serveras råa, utan värmebehandling som avdödar eventuella mikroorganismer som kan vara farliga för hälsan. Det är därför angeläget att vatten från dessa tappställen är av dricksvattenkvalitet.

Totalt har 110 tillagningskök ingått i projektet. Knappt hälften, 51 stycken, av skolköken kunde presentera rutiner för systemområde vatten som bedömdes som ändamålsenliga. Av de skolkök som kontrollerats har 41 fått resultat ”tjänligt med anmärkning”. Resultaten av vattenanalyserna indikerade att ändamålsenliga rutiner för vatten ofta ger tjänliga provresultat medan bristande rutiner resulterar i motsatsen. Genomgången har också visat att slangar som kopplas till tappställe lätt blir bärare av mikroorganismer och



är svåra att rengöra. Under höstterminen kommer uppföljande kontroller att utföras i skolkök där bristande rutiner för vatten konstaterats.

## Bakgrund

I den offentliga kontrollen tar Miljöförvaltningen årligen ca 250 prover på dricksvatten i olika livsmedelsanläggningar. Syftet med provtagningen är i första hand att kontrollera distributionsnätet i Stockholm, men även problem i fastigheter och hos användare av dricksvatten fångas upp. Vattenproverna tas i regel i olika livsmedelsanläggningar, exempelvis restauranger och butiker. Erfarenhet från dessa provtagningar visar att det nästan uteslutande är orena kransilar och tappställen som är orsaken till ej tjänliga provresultat.

Vatten är ett av de systemområden som ska finnas med i livsmedelsföretagens egenkontroll. Genom regelbunden rengöring och desinfektion av tappställen säkerställs förutsättningar för en tillfredsställande vattenkvalitet. Verksamhetsutövare kan verifiera att deras rutiner är ändamålsenliga genom att låta analysera vatten från tappställen i anläggningen.

Syftet med den riktade kontrollen var dels att kartlägga hur rutinerna för vatten ser ut i skolköken och genom analysresultaten få en indikation om rengöringsrutinerna var ändamålsenliga och följdes.

## Förvaltningens synpunkter

Under vårterminen 2009 har Miljöförvaltningen genomfört ett projekt riktat mot skolkök i Stockholms Stad. Projektet har omfattat vattenprovtagning och kontroll av verksamhetens rutiner inom systemområdet vatten. Totalt har 110 tillagningskök ingått i projektet.

Av de 110 skolorna hade 51 stycken väl fungerande rutiner för vatten. Detta innebär bl. a. att kransilar rengörs regelbundet, på ett sätt som involverar desinfektion och att verksamheten har kontroll över att rutinerna genomförs med angiven frekvens. Av de skolkök som kontrollerats har 41 fått resultat "tjänligt med anmärkning". Inget prov fick resultat "otjänligt".

Provtagningsprojektet visar att det finns en koppling mellan förebyggande rutiner för rengöring av tappställen och kransilar och bra analysresultat. De skolkök som hade bra rutiner för vatten hade i högre utsträckning tjänliga analysresultat jämfört med de skolkök som saknade alternativt hade bristfällig rutin.

Tappställets konstruktion och hur de används har också betydelse för vattenkvaliteten vilket konstaterats vid kontrollerna. I anläggningar med slangar som är kontinuerligt kopplade till tappställen bör verksamhetsutövaren se över installationen samt att undvika användning av samma slang till såväl sköljning av livsmedel som rengöring/diskning.



I samband med kontrollerna har ansvariga i skolköken uppmärksammats på vikten av ändamålsenliga rutiner för rengöring och underhåll av tappställen. Väl fungerande rutiner bidrar till en tillfredsställande vattenkvalitet.

Miljöförvaltningen kommer även fortsättningsvis att rikta planerade kontroller mot företagens rutiner inom olika systemområden. Resultaten ger en riskbaserad grund till planering av framtida kontroller.

Slut

## **Bilaga**

Bilaga      Rapport om Vatten, riktad kontroll och provtagning i skolkök 2009 |