



MILJÖFÖRVALTNINGEN

# **Riktad kontroll mot förskolekök i Stockholms stad 2008-2009**

En rapport från Miljöförvaltningen,  
Avdelningen för livsmedelskontroll  
Dan Lennartsson

Oktober 2009

## Sammanfattning

Under 2008 och 2009 har Miljöförvaltningen kontrollerat 514 förskolekök i Stockholms stad. De områden som Miljöförvaltningen valde att fokusera på vid kontrollerna var rutiner för mottagningskontroll, tid och temperaturprocesser samt hantering av allergikost. Dessa områden är särskilt viktiga för ett förskolekök att ha styrning över för att se till att maten som serveras är säker. Sammanställningen av resultaten från kontrollerna visade att 20 procent av förskoleköken fick omdömet utan anmärkning, 58 procent fick omdömet med anmärkning och 22 procent av köken fick omdömet underkänt. Bäst omdöme fick en stadsdel där en kostchef hade det övergripande ansvaret över förskolornas livsmedelshantering.

## Bakgrund

Under 2008 och 2009 har Miljöförvaltningen i Stockholms stad genomfört riktad kontroll på förskoleköken i Stockholms stad. Flera av förskolorna som har kontrollerats är förskolor med mindre än tre avdelningar, vilka inte omfattades av tidigare lagstiftning. Ny lagstiftning trädde i kraft 1 januari 2006.

Merparten av köken drivs av stadsdelsnämnder medan en mindre del av köken drivs av privata verksamhetsutövare och föräldrakooperativ. På förskolorna serveras frukost, lunch och mellanmål. Större delen av köken är prefabkök, vilka huvudsakligen värmer upp mat som redan blivit beredd eller bearbetad en gång i ett annat kök, dvs. de hanterar inte råa animala livsmedel. Exempel på mat som hanteras i ett prefabkök är ätferdiga köttbullar. Övriga kök är antingen mottagningskök eller tillagningskök. Ett mottagningskök tar emot varm mat som är tillagad i ett annat kök och som serveras direkt. I ett tillagningskök tillagas maten från grunden, vilket innebär att hantering av råa animalier förekommer.

Barn under fem år är enligt Livsmedelsverket en känslig konsumentgrupp eftersom de inte själva alltid kan göra en bedömning av om maten som serveras är tjanlig eller inte. De har inte alltid utvecklat sitt immunsystem och har ofta lättare för att insjukna i matförgiftningar och följdverkningarna kan bli allvarigare. De områden som Miljöförvaltningen valt att fokusera på vid kontrollerna är mottagningskontroll, tid och temperaturprocesser samt hantering av allergikost. Det är särskilt viktigt att det finns klara rutiner för hantering av allergikost. Allergier har ökat i samhället och problem ses ofta hos barn som inte alltid tål att äta alla typer av livsmedel. Även om fokus låg på dessa områden kontrollerades också övriga områden kring förskolornas rutiner för livsmedelshantering.

För att informera stadsdelsnämnder och privata verksamhetsutövare om de riktade kontrollinsatser som Miljöförvaltningen planerade att göra under 2008, gjordes ett informationsutskick med en kort beskrivning om kontrollens omfattning och hänvisningar till användbart kunskapsmaterial rörande uppbyggnad av system för egenkontroll, lagstiftningens krav samt särskild vägledning för förskolekök. Särskilt informerades om vikten av att ha kunskap och styrning över hanteringen av allergikost. I mitten av 2008 skickade livsmedelskontrollen även en påminnelse om anmälningsplikt till de förskolor som fanns registrerade på Miljöförvaltningens avdelning för hälsoskydd men som inte hade anmält sin verksamhet till livsmedelskontrollen. Under 2008 registrerades 252 nya förskolekök hos livsmedelskontrollen.

## Bedömningsgrunder

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

- Förskolekök med resultatet *utan anmärkning* hade inga avvikelser från lagstiftningen. De kunde vid kontrollen uppvisa ett godtagbart system för egenkontroll.
- Förskolekök med resultatet *med anmärkning* hade avvikelse på upp till tre kontrollområden.
- Förskolekök med resultatet *underkänt* hade flera avvikelser. I många fall fanns brister i rutiner och dokumentation gällande temperaturkontroller.

## Resultat

Sammanställningen av resultaten från kontrollerna visade att 20 procent av förskoleköken fick omdömet utan anmärkning, 58 procent fick omdömet med anmärkning och 22 procent av köken fick omdömet underkänt. Den riktade kontrollen visade att det framförallt var områdena mottagningskontroll samt tid och temperaturprocesser som förskolorna hade bristande styrning över. Det framgick också att nyttjandet av en kostchef med övergripande ansvar för framtagande av rutiner och system för egenkontroll i en stadsdel, gav positivt resultat. Som exempel kan nämnas att en stadsdel som använde sig av en kostchef endast hade 10 procent underkända kök. Vidare fick 41 procent av köken i denna stadsdel omdömet utan anmärkning medan 49 procent fick omdömet med anmärkning.

Ett flertal förskolekök hade pärmar med skriftliga rutiner som inte följdes. Många av rutinerna i pärmarna var dessutom inte anpassade efter aktuellt kök utan generella rutiner som skulle modifieras efter den egna verksamheten. Detta är ofta följden då förskolorna har brister inom området intern revision, vilket innebär att interna kontroller utförs där verksamhetsutövare själva ska kontrollera och följa upp att utarbetade rutiner följs alternativt uppdateras så att de är ändamålsenliga och leder till en god och säker livsmedelshantering.

Avseende hantering av allergikost bedömer Miljöförvaltningen att den generella kunskaps- och utbildningsnivån bland förskolorna är tillfredsställande. Inom kontrollområdet har det endast påvisats ett fåtal anmärkningar av mindre betydelse. Personal och ledning på förskolor har ofta kunnat redogöra för ändamålsenliga rutiner avseende hantering av allergikost, både muntligt och/eller skriftligt. Miljöförvaltningens rekommendationer är att rutiner för hantering av allergikost ska vara skriftliga. Skriftliga rutiner underlättar både för nyanställda, vikarier och även för ledningen som ska kontrollera att hanteringen sköts korrekt. Det ska vara tydlig märkning av livsmedel och dess innehåll. Det ska finnas information om vilka barn som är allergiska och detta ska framgå skriftligt. Det ska inte finnas någon möjlighet till sammanblandning av mat avsedd för särskilt allergiska barn och andra barn.

## Slutsatser och rekommendationer

Den riktade kontrollen har haft avsedd effekt genom att ansvariga för förskoleköken har förbättrat sina system för egenkontroll vid framförallt mottagning av varor samt styrning över tid- och temperaturprocesser vid tillagning och nedkylning av mat.

Grundläggande är att verksamhetsutövarna genom delegation måste klargöra vem som har ansvar och befogenheter i enskilda förskolekök när ansvarig inte är på plats. Kostchefer med särskilda kunskaper inom livsmedelshantering kan säkerligen nyttjas av flera verksamheter för att öka kunnandet, samordna och förbättra livsmedelshanteringen i köken. Inom stadsdelarna och privata förskolor med flera anläggningar kan en sådan resurs nyttjas gemensamt inom flera verksamheter vilket ger samordningsfördelar. Även i samband med fortbildning och kunskapsuppbyggnad av kökspersonal kan kostchefer utgöra en resurstillgång.

Kunskapen om allergiframkallande ämnen i vissa livsmedel och hanteringen av allergikost har vid dessa kontroller visat sig vara tillfredsställande med få undantag. Det är oerhört viktigt att ha styrning över märkning, tillagning, receptur och vilka barn som får vilken mat. För att detta ska fungera krävs

fortsättningsvis god kommunikation mellan både livsmedelsleverantörer, föräldrar och personal. Dessutom bör skriftliga rutiner för tydlighetens skull upprättas.