



Dan Lennartsson
Livsmedelsinspektör
Telefon 08-508 28 141
dan.lennartsson@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL MOT FÖRSKOLEKÖK

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Stadsdelsnämnderna i Stockholms Stad

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

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.

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 för framtagande av rutiner och system för egenkontroll.

Den riktade kontrollen visade att det framförallt var områdena mottagningskontroll samt tid och temperaturprocesser som förskolorna hade bristande styrning över. Avseende hantering av allergikost bedömde Miljöförvaltningen att den generella kunskaps- och utbildningsnivån bland förskolorna var 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.

Bakgrund

Inom ramen för den ordinarie kontrollen av livsmedelsanläggningar har Livsmedelskontrollen valt fokusera på vissa typer av verksamheter och på systemområden som kan utgöra en risk för konsumenterna. En verksamhet som Livsmedelskontrollen valde att fokusera på under 2008-2009 var förskolekök. Flera av förskolorna som kontrollerades är förskolor med mindre än tre avdelningar, vilka inte omfattades av tidigare lagstiftning. Ny lagstiftning trädde i kraft 1 januari 2006.

De områden som Miljöförvaltningen valde att fokusera på vid kontrollerna var mottagningskontroll, tid och temperaturprocesser samt hantering av allergikost. Även om fokus låg på dessa områden kontrollerades också övriga områden kring förskolornas rutiner för livsmedelshantering.

Förvaltningens synpunkter

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 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. Miljöförvaltningen anser att förskolorna ska sätta särskild vikt kring rutiner för hantering av allergikost. Tydliga och helst skriftliga rutiner underlättar både för nyanställda, vikarier och även för ledningen som ska kontrollera att hanteringen sköts korrekt. 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.

Slut



Bilagor

Bilaga 1 Riktad kontroll mot förskolekök i Stockholms Stad 2008-2009