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

Till

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

EXAMENSARBETE SÄKER MAT – OM HANTERINGEN AV ALLERGENER I STOCKHOLMS SKOLKÖK

Anmälan om examensarbete

Förslag till beslut

1 Godkänna anmälan om examensarbete

2 Överlämna examensarbetet till Livsmedelsverket

3 Överlämna examensarbetet till utbildningsnämnden i Stockholm stad

Gunnar Söderholm Margareta Widell

Sammanfattning

Undersökningen, som är ett examensarbete utfört på Miljö- och hälsoskyddslinjen vid Stockholms Universitet i samarbete med miljöförvaltningen, har utförts i tjugofyra skolkök i Stockholm stad. Kärnan är intervjuer med kökschefer och rektorer vid de utvalda skolorna.

Slutsatserna av undersökningen är att den praktiska hanteringen i skolköken generellt fungerar bra. Specifika rutiner för allergikost finns i regel, men förståelse och kunskap om egenkontrollens betydelse för säker mat kan förbättras. En annan slutsats är att en systematisk rapportering av incidenter som inträffar gällande allergikosten kan ge en säkrare hantering och i förlängningen färre tillbud. Intervjuresultaten har även visat att det finns ett glapp i kommunikationen mellan de operativt ansvariga i köken och de juridiskt ansvariga.

Vidare presenteras förslag på informations- och utbildningsinsatser för rektorer inom livsmedel och inomhusmiljö. Avdelningen för livsmedelskontroll har i februari 2010

SHMF101 v 1.0 2007-03-19, \\web02\inetpub\insyn.stockholm.se\work\miljo\2010-08-24\Dagordning\Tjänsteutlåtande\18.doc

medverkat vid en liknande utbildningsinsats som anordnats för kökschefer inom stadens grundskoleverksamheter.

Intervjuresultaten visar också att skolkökspersonalen är positiva till miljöförvaltningens livsmedelskontroller.

Bakgrund

Rapporten är resultatet av ett examensarbete utfört på Miljö- och hälsoskyddslinjen vid Stockholms Universitet. Syftet var att undersöka om skolorna uppfyller lagstiftningens krav och hur skolköken uppfattar miljöförvaltningens livsmedelskontroller. Dessutom undersöktes hur kommunikationen fungerar mellan skolkök och föräldrar med avseende på allergikosten samt om juridiskt ansvariga för verksamheterna är insatta i arbetet i skolköken.

Tjugofyra skolkök i Stockholm stad har deltagit i undersökningen som delvis utförts i samarbete med miljöförvaltningen. Nitton av köken tillagar mat och levererar även till andra skolor. Fem av köken tar emot tillagad mat från något av tillagningsköken. Merparten av skolköken drivs av utbildningsnämnden, resterande av privata livsmedelsföretagare.

Kärnan i undersökningen är intervjuer med kökschefer och rektorer vid de utvalda skolköken. Svaren på intervjufrågorna ger bland annat en bild av hur hanteringen av allergikost går till i skolköken och hur kommunikationen fungerar mellan skola, elever och föräldrar. Kökscheferna har också svarat på hur de uppfattar lagstiftningens krav och de livsmedelsinspektioner som utförs av miljöförvaltningen. De två kostchefer som är anställda vid utbildningsförvaltningen har också intervjuats. Kostchefernas uppdrag är att hjälpa grundskoleverksamheterna med olika frågor inom livsmedelsområdet. Bland annat har de anordnat utbildningar i olika steg för kökspersonal vid grundskolornas kök.

I rapporten beskrivs även miljöförvaltningens kontroller som redan läsåret 2007-2008 riktades mot allergikosthanteringen i skolkök. Resultatet av kontrollerna sammanställdes i en rapport. Framförallt var det faroanalys och skriftliga rutiner för allergikosthanteringen som saknades samt att utbildningsinsatser för kökspersonal var eftersatta. Under höstterminen 2009 påbörjade miljöförvaltningen en uppföljning av allergikosthanteringen i skolköken. Undersökningen i examensarbetet har utförts parallellt med miljöförvaltningens livsmedelskontroller under höstterminen.

Slutsatser i rapporten

Slutsatserna av undersökningen är att den praktiska hanteringen i skolköken generellt fungerar bra och att specifika rutiner för allergikost i regel finns. Dock bedöms att en ökad förståelse och kunskap om egenkontrollens betydelse för säker mat kan uppnås genom utbildning.

Skolornas rapportering av inträffade incidenter kan förbättras. En systematisk rapportering av incidenter gällande allergikosten skulle ge ett bättre underlag för revidering av rutiner inom egenkontrollen. Det skulle medföra en säkrare hantering och i förlängningen färre tillbud.

En annan slutsats är att det finns ett tydligt glapp i kommunikationen mellan juridiskt ansvariga och de i skolkökspersonalen som är operativt ansvariga. Informations- och utbildningsinsatser för rektorer presenteras där förslag att ett helhetsgrepp tas på det som omger elevernas skolgång utöver lärandet, som exempelvis inomhusmiljö och skolmåltider.

På frågor om vad kökscheferna anser om miljöförvaltningens livsmedelskontroller och den information som förmedlas var det över lag positiv respons. Något som flera dock påpekade var att inspektören inte ville svara på vad kökspersonalen ska göra för att inte få ”anmärkning” vid kontrollen.

Förvaltningens synpunkter

De utbildningsinsatser som utbildningsnämnden under vårterminen 2010 satsat på för skolkökspersonal inom grundskoleverksamheten kommer sannolikt att öka förståelsen för arbetet med egenkontroll. Vid miljöförvaltningens livsmedelsinspektioner under våren har mycket positiva reaktioner framkommit från skolkökspersonal gällande utbildningarna. Stadens gymnasieverksamheter omfattas inte av kostenhetens uppdrag och får inte möjlighet att delta i utbildningar eller ta del av den kompetens som kostcheferna har. Flera gymnasieskolkök har även leverans av skolluncher till andra skolor vilket innebär ytterligare hanteringssteg innan maten serveras och ställer höga krav på dem som arbetar i köken. Miljöförvaltningen ser att även gymnasieskolornas kökspersonal och rektorer har behov av stödet från utbildningsförvaltningens kostchefer.

Det är anmärkningsvärt att intervjuresultaten i undersökningen visar att antalet incidenter i skolköken är få, medan andra undersökningar har visat att eleverna har en annan uppfattning. En systematiserad incidentrapportering skulle ge ett bättre perspektiv på vad som händer och hur ofta. Ett naturligt steg i egenkontrollen är att varje gång ett tillbud inträffat undersöka vad som kan göras för att det inte ska hända igen. Ett sådant förfarande medför i regel att befintliga rutiner förbättras. Med uppdaterade rutiner uppnås en säkrare hantering som i förlängningen ger färre incidenter.

En annan slutsats är att det finns ett tydligt glapp i kommunikationen mellan juridiskt ansvariga och de i skolkökspersonalen som är operativt ansvariga. I rapporten presenteras ett förslag på informations- och utbildningsinsatser för rektorer med avseende miljöförvaltningens tillsynsområden inom skolan. En sådan informationsinsats skulle ge rektorerna bättre förutsättningar att få en helhetssyn på sin verksamhet, särskilt med tanke på att inomhusmiljö och livsmedelshantering är två viktiga delar i elevernas vardag utöver lärandet. Avdelningen för livsmedelskontroll medverkade i februari 2010 vid en

utbildningsdag för kökschefer inom grundskoleverksamheten. Utbildningsdagen anordnades av kostcheferna vid utbildningsförvaltningen. Miljöförvaltningen informerade om livsmedelslagstiftningen, våra kontroller och svarade på frågor från deltagarna. Miljöförvaltningen skulle kunna delta vid liknande informationsinsatser för rektorer.

Det har framförts kommentarer att inspektören inte är villig att tala om hur kökspersonalen ska göra för att inte få anmärkning. Information och rådgivning är en del av vår roll som myndighet. Inspektörerna ger allmänna råd och vägledning i samband med inspektionerna. Vid revision av system för egenkontroll förklaras också vad som är otillräckligt och varför. Det blir dock ogörligt att i detalj gå in i sakfrågor i de enskilda verksamheterna.

Avslutningsvis är det glädjande att skolkökens personal över lag är positiva till miljöförvaltningens livsmedelsinspektioner.

Slut

Bilagor

Bilaga	Rapport ”Säker mat – en undersökning om hanteringen av allergener i Stockholms skolkök”