



Handläggare: Olu Lindström  
Telefon: 08-50828813

Till  
Miljö-och hälsoskyddsnämnden  
2011-03-22 p 10

## Rengöringskontroll i skolkök

### Rapport från miljöförvaltningen

### Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Översända beslutet till utbildningsnämnden
3. Översända beslutet till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell  
Avdelningsdirektör

### Sammanfattning

Miljöförvaltningen i Stockholms stad har sedan läsåret 2007-2008 utfört riktade kontroller i skolkök och särskilt fokuserat på hantering av specialkost. Livsmedelsföretagarnas styrning av specialkosten har granskats och brister har konstaterats gällande både kunskapsnivån och det praktiska arbetet i skolköken. Under 2009 utfärdade miljöförvaltningen ett 20-tal beslut om föreläggande att upprätta rutiner för specialkosthanteringen. Vissa beslut om föreläggande kompletterades med förbud mot viss livsmedelshantering, exempelvis mot nedkylning.

Lsåret 2010 har uppföljande kontroller utförts med fokus dels på hur de olika momenten går till rent praktiskt, dels på dokumentation i form av faroanalys och skriftliga rutiner. Ett rengöringsprojekt utfördes parallellt under våren i 31 av skolköken varvid rengöring kontrollerades både okulärt och med ett snabbtest.



Knappt en tredjedel av skolköken hade bristfälligt rengjord lokal och/eller redskap och drygt hälften fick snabbtestet bedömt som underkänt enligt gränsvärden för metoden. Eftersom mätmetoden inte är certifierad och är relativt känslig för små mängder förorening är resultatet främst att betrakta som en indikation på att rengöring eller diskning inte fungerar tillfredsställande.

Inom rengöringsprojektet kontrollerades även hantering av specialkost. I fem (16 procent) av skolköken gjordes bedömningen att de praktiska rutinerna för specialkosthanteringen vid inspektionstillfället var bristfälliga och att nödvändig dokumentation för styrning av specialkost saknades

Det sammantagna resultatet kan tyckas nedslående. Det bör då beaktas att flertalet av de skolkök som förelades under 2009 ingick i projektet och att de är i det inledande skedet av att genomföra de åtgärder som är nödvändiga för en säker livsmedelshantering.

Sedan miljöförvaltningen påbörjade riktade kontroller i stadens skolkök har kontrollresultaten stadigt förbättrats. Kontrollerna har bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för öka livsmedelssäkerheten, bland annat genom att ge personal relevant och anpassad utbildning. Den kompetensförhöjning som skett har inte bara bidragit till säkrare livsmedel utan också förhöjt yrkes stoltheten för kökspersonalen.

De avvikelser som konstaterats i projektet har följts upp av miljöförvaltningen. Under 2011 kommer revisioner av skolkökens system för egenkontroll att genomföras inom ordinarie kontrollverksamhet.

## Bakgrund

Miljöförvaltningen i Stockholms stad utförde under läsåret 2007-2008 riktade kontroller i skolkök och särskilt fokus lades vid hantering av specialkost. Vid inspektionerna informerades ansvariga om vikten av att upprätta en faroanalys riktad mot allergener och skriftliga rutiner för de olika hanteringsstegen gällande specialkosten. Slutsats av genomförda inspektioner var att kompetensnivån för skolkökspersonal var eftersatt i allmänhet och särskilt gällande allergi- och specialkost. Miljöförvaltningen erfor även att det var oklart vilken befattning som hade ansvaret för livsmedelssäkerheten vid de skolkök som drevs av Stockholm stad.

Under hösten 2009 lades åter fokus på specialkosthantering, dels på hur de olika momenten går till rent praktiskt, dels på vilken dokumentation i form av faroanalys och skriftliga rutiner som upprättats. Ett 20-tal skolkök förelades att upprätta faroanalys och skriftliga rutiner för specialkosthantering och att införa dessa i verksamheten. Vissa beslut om föreläggande kompletterades med förbud mot viss livsmedelshantering, exempelvis mot nedkyllning.

Hantering av specialkost har under 2010 följts upp vid de årliga kontrollerna och i 31 av skolköken genomfördes parallellt ett rengöringsprojekt. Flertalet av de skolor som fått föreläggande eller förbud under föregående år ingick i projektet. Merparten av inspektionerna var oanmälda.

Vid inspektionerna inom rengöringsprojektet kontrollerades särskilt tre områden. *Rengöring, separering och faroanalys* riktad mot allergener inkluderande skolkökets rutiner för samtliga hanteringssteg för specialkosten.

Rengöringskontrollen genomfördes i två steg. Först en okulär kontroll av inredning, ytor och utrustning som var avsedd för specialkost. Därefter gjordes snabbtester med ATP-metoden på redskap som var rengjorda/diskade och klara att användas vid produktion av specialkost. Med ATP-metoden mäter man hur mycket organiskt material som finns kvar på en viss yta. Snabbtestet utfördes på två olika redskap i respektive skolkök. Provresultaten bedömdes i tre olika spann och anges i relativa ljusenheter (RLU). Ett prov bedöms som *godkänt inom 0-15 RLU, godkänt med anmärkning inom 16-30 RLU och underkänd >31 RLU*.

Separering omfattar bland annat hur man skyddar livsmedel från att kontamineras med oönskade ämnen, exempelvis allergener. Separering är viktig såväl vid hantering som vid förvaring av livsmedel.

Diskussion och frågor fördes även om de skriftliga delarna av egenkontrollen gällande specialkosthantering. Vid inspektionen undersöktes hur väl rutiner för specialkosten var införda i det dagliga arbetet. En avstämning gjordes även för hur arbetet fortskridit med att bedöma faror och revidera rutiner för hanteringsstegen gällande specialkost.

De områden i checklistan som kontrollerades bedömdes *utan avvikelser, avvikelser* respektive *allvarlig avvikelse*.

## Förvaltningens synpunkter

Det är anmärkningsvärt många, nästan en tredjedel, av skolköken som brustit gällande rengöring. Rengöringen bedömdes som bristfälligt utförd i såväl livsmedelslokalen som på ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Fler än hälften av rengöringsproven var underkända enligt de gränsvärden som finns för ATP-metoden. Oavsett förklaringar till avvikande provresultat indikerar provresultaten att rengöring/diskning av specialkostredskapen i flera skolkök inte fungerar tillfredställande.

En förklaring till de underkända provresultaten kan vara att redskapens ytskikt var av varierande material och därför gav differentierade utslag i ATP-mätaren. De material som provtogs var bland annat plast, aluminium, rostfritt stål och teflon. Ytterligare en parameter kan vara vilka slags livsmedel redskapen kom i kontakt med vid senaste användning. Protein, fett och kolhydrater har olika förmåga att bränna fast om diskprocessen inte är rätt inställd eller handdiskning inte utförs korrekt. Oavsett



förklaringar till avvikande provresultat indikerar provresultaten att rengöring/diskning av specialkostredskapen i flera skolkök inte fungerar tillfredställande.

I fem (16 procent) av skolköken gjordes bedömningen att de praktiska rutinerna för specialkosthanteringen vid inspektionstillfället var bristfälliga och att nödvändig dokumentation för styrning av specialkost saknades. Dokumentation i form av en faroanalys där faror med råvaror och hantering av specialkost identifieras anses nödvändig. Faroanalysen kan användas som en grund för hur specialkosthanteringen ska styras så att inget går fel vid produktionen. Antalet elever med livsmedelsallergier är inte statistiskt, likaså kan art och allvarlighetsgrad för en livsmedelsallergi variera från en dag till en annan inom elevgruppen. Tillräcklig kunskap samt verktyg i form av faroanalys inkluderande rutiner/förfarande för specialkosthanteringen är därför nödvändigt.

Det sammantagna resultatet kan tyckas nedslående. Det bör då beaktas att flertalet av de skolkök som förelades under 2009 ingick i projektet och vid genomförandet av projektet var i ett inledande skede för att genomföra åtgärder för en säker livsmedelshantering. Sedan miljöförvaltningen påbörjade riktade kontroller i stadens skolkök har kontrollresultaten stadigt förbättrats för skolköken som helhet.

De kontroller som miljöförvaltningen utfört i skolköken de senaste åren har bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för öka livsmedelssäkerheten, bland annat genom att ge personal relevant och anpassad utbildning.

Utbildningsförvaltningen inrättade för ett par år sedan två kostchefstjänster som arbetar bland annat med livsmedelssäkerhetsfrågor inom stadens grundskolor. Under våren och hösten 2010 har ett utbildningspaket i livsmedelssäkerhet för ansvariga inom grundskolorna genomförts. Utbildningen för ansvariga i köken har omfattat grundutbildning i livsmedelshygien, HACCP (faroanalys och kritiska styrpunkter) och allergikost. Ett system för egenkontroll vars grund är gemensam för stadens grundskolekök har tagits fram. Rektorer vid stadens grundskolor har erbjudits utbildning i livsmedelssäkerhet samt ansvar och delegation.

Miljöförvaltningen har under det senaste halvårets kontroller märkt ett positivt resultat av genomförda utbildningsinsatser för personal i de grundskolekök som drivs av utbildningsnämnden. Den kompetensförhöjning som skett har inte bara bidragit till säkrare livsmedel utan också förhöjt yrkesstoltheten för kökspersonalen. En liknande satsning från utbildningsnämnden beträffande gymnasieskolornas kök torde ge samma goda effekt. Det är särskilt angeläget då en del av köken vid stadens gymnasieskolor tillagar och levererar mat även till andra skolor. Miljöförvaltningen anser att en sådan satsning är nödvändig för att stadens skolkök som helhet ska ha förutsättningar att producera säkra livsmedel.

De avvikelser som konstaterats i projektet har följts upp av miljöförvaltningen.

Slut



## **Bilaga**

Bilaga Rapport rengöringskontroll i skolkök