



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Planering av kompetenshöjning i skolköken

En undersökning av rutiner för utbildning

En rapport från Miljöförvaltningen

Jenny Johansson

Februari 2011

SAMMANFATTNING

Kunskap är grunden till en god livsmedelshantering och säker mat. Varje livsmedelsföretagare ska enligt lagstiftningen se till att personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. I Stockholms stad förser skolköken dagligen flera tusen barn med lunch och ibland även frukost och mellanmål. För att denna kost ska produceras på en säker nivå ställs höga krav på personalens kompetens.

I projektet ingick 79 skolor med tillagningskök, både kommunalt och privat drivna. Syftet var att undersöka hur utbildningsrutinerna var uppbyggda och hur ansvariga för respektive skolkök planerar och genomför kompetenshöjning inom livsmedelssäkerhet för personal som hanterar livsmedel.

Resultaten visade generellt inga stora skillnader mellan kommunalt och privat drivna kök, även om vissa intressanta variationer fanns. Exempelvis har privata skolkök oftare utbildat all kökspersonal i livsmedelshygien medan de kommunala skolorna i större utsträckning har specialutbildat någon i personalen, till exempel i allergikost.

Resultaten visar också på att kunskap kan inhämtas på många olika sätt, inte enbart genom kurser även om det är vanligt.Handledning uppgavs av flera skolor som ett sätt att inhämta/förmedla kunskap på. Eftersom handledning oftast är riktad direkt mot den faktiska arbetsuppgiften anser miljöförvaltningen att det är en bra metod. En förutsättning är naturligtvis att handledaren har rätt kunskaper att lära ut!

Utbildningsnämnden har under 2010 genomfört ett utbildningspaket i livsmedelssäkerhet för ansvariga i kommunalt drivna grundskolekök. Såväl kökspersonal som rektorer har omfattats av satsningen. Utbildningen har även omfattat introduktion i ett skriftligt system för egenkontroll vars grund är gemensam för stadens grundskolekök. Miljöförvaltningen har vid höstens inspektioner märkt ett stort engagemang kring utbildningarna och det nya systemet för egenkontroll, vilket är mycket positivt.

Miljöförvaltningen kommer under 2011 fortsätta att följa upp skolkökens styrning av skollunchen i allmänhet och allergikosten i synnerhet.

INNEHÅLL

Sammanfattning	3
1 Bakgrund	7
2 Metod	8
3 Resultat	9
3.1 Resultat av enkäten.....	9
3.2 Övriga resultat.....	17
3.2.1 Gymnasieskolor som drivs kommunalt	17
4 Slutsatser	18
4.1 Skillnader mellan kommunala och privat drivna skolkök.....	18
4.2 Kunskapsinhämtande.....	18
4.3 Kommunala grundskolor.....	18
4.4 Kommunala gymnasier.....	19

I BAKGRUND

Kunskap är grunden till en god livsmedelshantering och säker mat. Enligt Europaparlamentet och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska varje livsmedelsföretagare se till att personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.

I Stockholms stad förser skolköken dagligen flera tusen barn med lunch och ibland även frukost och mellanmål. Att maten producerats på ett säkert sätt är ett krav. Många av barnen har dessutom behov av särskild kost då de lider av allergier eller liknande. För att denna kost ska produceras på en säker nivå ställs höga krav på personalens kompetens.

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

Utbildningsförvaltningen har inrättat två kostchefstjänster som arbetar bland annat med livsmedelssäkerhetsfrågor inom stadens grundskolor. Under våren och hösten 2010 har ett utbildningspaket i livsmedelssäkerhet för ansvariga i stadens grundskolekök genomförts. Utbildningen för ansvariga i köken har omfattat grundutbildning i livsmedelshygien, HACCP och allergikost. Ett system för egenkontroll vars grund är gemensamt för stadens grundskolekök har tagits fram. Rektorer vid stadens grundskolor har erbjudits utbildning i livsmedelssäkerhet samt ansvar och delegation.

I detta projekt ingick skolor med tillagningskök, både kommunalt och privat drivna. Syftet var att ta reda på hur utbildningsrutinerna är uppbyggda och att undersöka hur ansvariga för respektive skola planerar och genomför kompetenshöjning för personal inom livsmedelssäkerhet.

2 METOD

I miljöförvaltningens register över livsmedelsanläggningar finns drygt 250 skolkök registrerade. Cirka 120 av dessa är kök som tillagar mat medan resterande tar emot varm mat som serveras och vanligtvis kompletteras med kokt potatis, sallader och andra tillbehör. I detta projekt inspekterades 79 skolkök med tillagning av mat. Inspektionerna var bokade i förväg och vid inspektionstillfällena användes en enkät med frågor om vilka rutiner för utbildning och kompetensutveckling som gällde för skolköket. Projektet pågick under hela året 2010.

Syftet var att ta reda på hur rutinerna för utbildning är uppbyggda och att undersöka hur ansvariga för respektive skola planerar och genomför kompetenshöjning för personal inom livsmedelssäkerhet. Att det finns en rutin inom ett visst område innebär att livsmedelsföretagaren planerat att göra på ett visst sätt vid ett visst givet tillfälle eller när en viss händelse inträffar. Begreppet rutin innehåller alltså både momenten *hur* (metoden) och *när* (tillfället/tidpunkten). En rutin kan vara muntlig eller skriftlig.

En hypotes var att det finns skillnader mellan kommunalt och privat drivna skolkök och projektresultatet skulle i så fall visa vad dessa skillnader består i. Skillnader mellan kommunalt och privat drivna skolkök har visat sig tidigare. Bland annat har det varit lättare att nå juridiskt ansvariga för de privata verksamheterna jämfört med de kommunala och därmed har också påtalade avvikelser åtgärdats snabbare.

Ytterligare en hypotes var att det skulle gå att se skillnad mellan kommunala grundskolor som inspekterats under våren och kommunala grundskolor som inspekterats under hösten på grund av det utbildningspaket som utbildningsnämnden startat under året.

Undersökningen genomfördes med hjälp av en enkät med 12 olika frågor. Enkäten utformades för att täcka in de olika delarna av utbildning och kompetensutveckling som kan anses rimliga för en livsmedelsföretagare att använda sig av i skolkök med tillagning. Som exempel kan nämnas att det är viktigt att personal har kunskaper om säker allergikost om sådan måste lagas till vissa elever. Vidare måste skolköksledningen känna till ändringar i livsmedelslagstiftningen för att vid behov kunna anpassa verksamheten till förändringarna. Nyanställda och vikarier som börjar arbeta i skolköket måste ha kunskap om vilka faror som finns med livsmedelshantering för att inte orsaka till exempel korskontamination.

Svaren på frågorna tre till sju skulle visa om skolorna har skriftliga eller muntliga rutiner, eller inga rutiner alls, kring olika aspekter på utbildning. Det är livsmedelsföretagarens eget ansvar att skapa ett system för säkra livsmedel, oavsett om det innehåller skriftliga eller muntliga rutiner. Även om *skriftliga* rutiner (inte bara kring utbildning, utan i stort) inte är ett lagkrav, säger det (oftast) något om skolans intentioner med sitt system för säkra livsmedel.

3 RESULTAT

3.1 Resultat av enkäten

Nedan presenteras resultaten i olika diagram för respektive frågeställning. Resultaten anges genomgående i procent.

Enkäten omfattade 12 frågor.

De 79 skolor som ingick i projektet hade samtliga kök i vilka skollunchen tillagas från grunden. Av dessa drevs 47 kommunalt och 32 av privata företag.

Planering av kompetenshöjning i skolköken

Resultat

1. Vem är ansvarig för att personalen har rätt kunskaper?

	Kommunala	Privata	Samtliga
Rektor	37	31	34
Husmor/köksansvarig	23	38	29
Husmor/köksansvarig tillsammans med någon ur skolledningen, oftast rektor	23	12	19
Någon annan, t.ex. intendent, administrativ chef	17	19	18

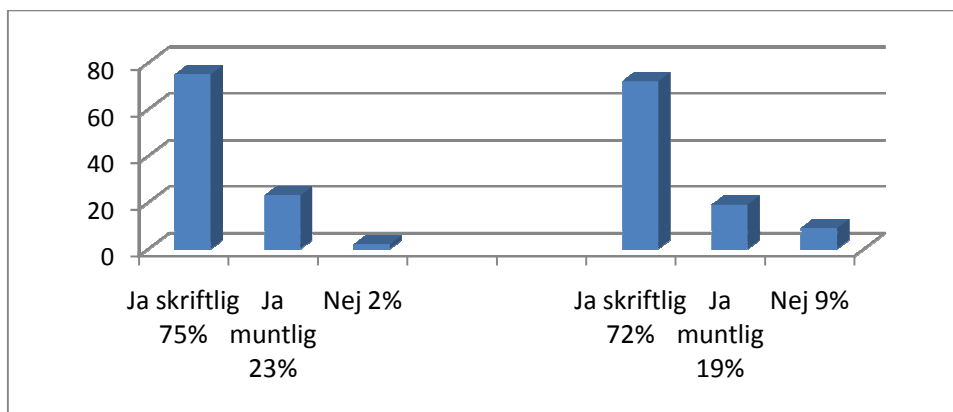
2. Vem är ansvarig för att ta fram gällande arbetsrutiner?

	Kommunala	Privata	Samtliga
Husmor/köksansvarig	77	66	72
Rektor	10	0	6
Någon annan, oftast husmor/köksansvarig tillsammans med någon ur skolledningen	13	16	14
Företaget centralt	0	18	8

3. Finns en rutin för utbildning?

Kommunala skolor

Privata skolor



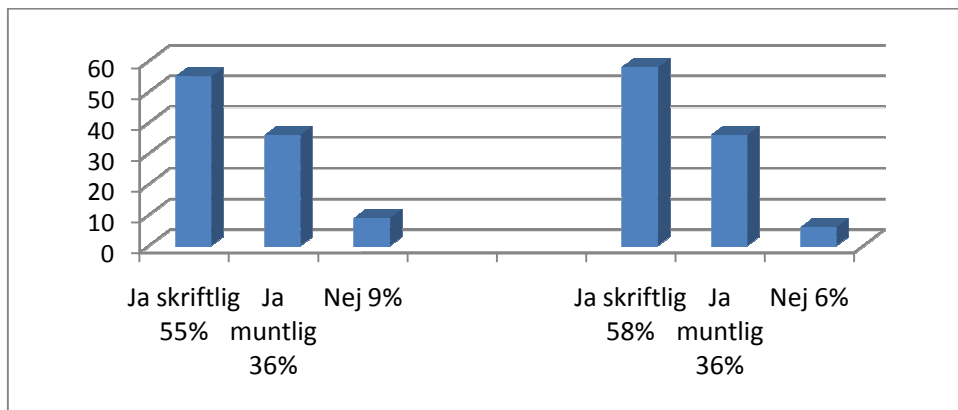
Planering av kompetenshöjning i skolköken

Resultat

4. *Beskriver rutinen vilken kunskapsnivå som krävs för att få arbeta i köket?*

Kommunala skolor

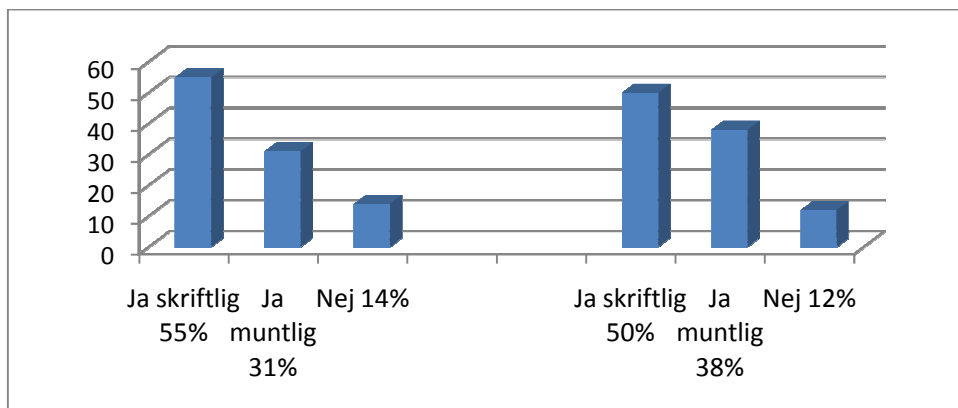
Privata skolor



5. *Anger rutinen hur nyanställda ska utbildas?*

Kommunala skolor

Privata skolor



Fyra av skolorna som svarade nej kommenterade att det ej varit aktuellt med en sådan rutin.

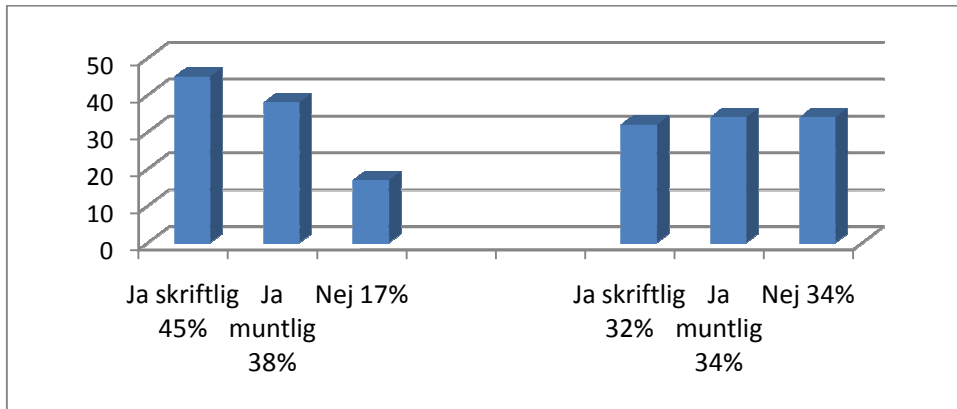
Planering av kompetenshöjning i skolköken

Resultat

6. Anger rutinen hur vikarier ska utbildas?

Kommunala skolor

Privata skolor

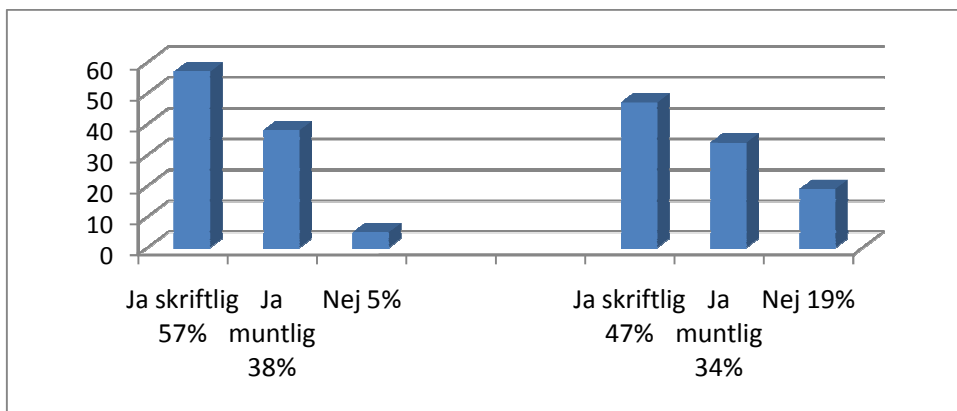


Tio av de skolor som svarade nej kommenterade att det ej varit aktuellt med en sådan rutin.

7. Anger rutinen hur ofta fortbildning/kompetensutveckling/uppdatering av kunskaper ska ske?

Kommunala skolor

Privata skolor

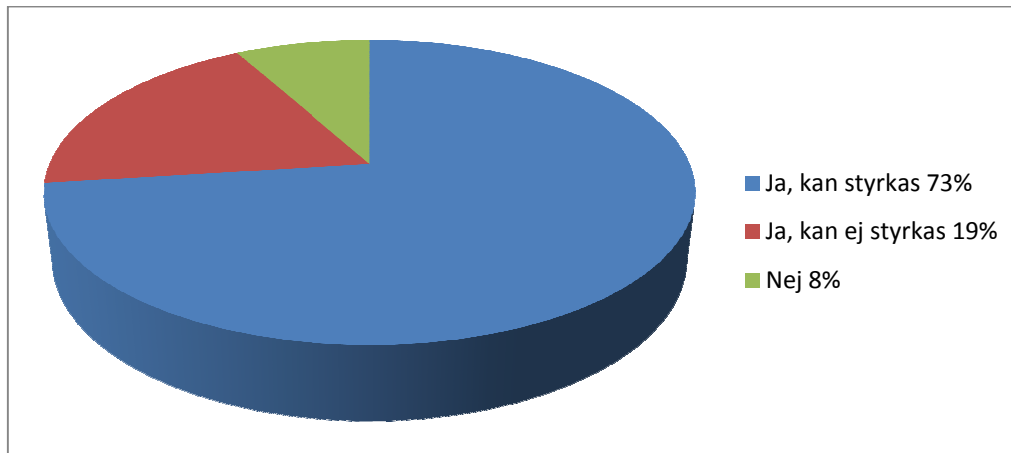


Planering av kompetenshöjning i skolköken

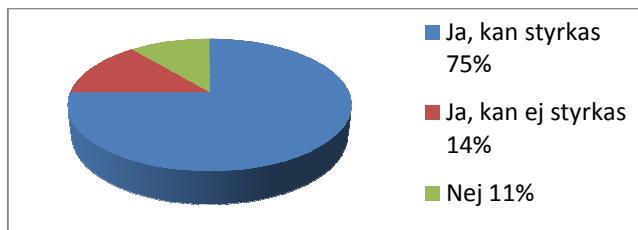
Resultat

8. Har alla som jobbar i köket (med livsmedel) fått utbildning i grundläggande livsmedelshygien?

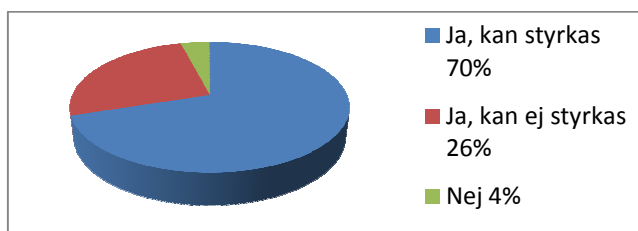
Samtliga skolor



Kommunala skolor

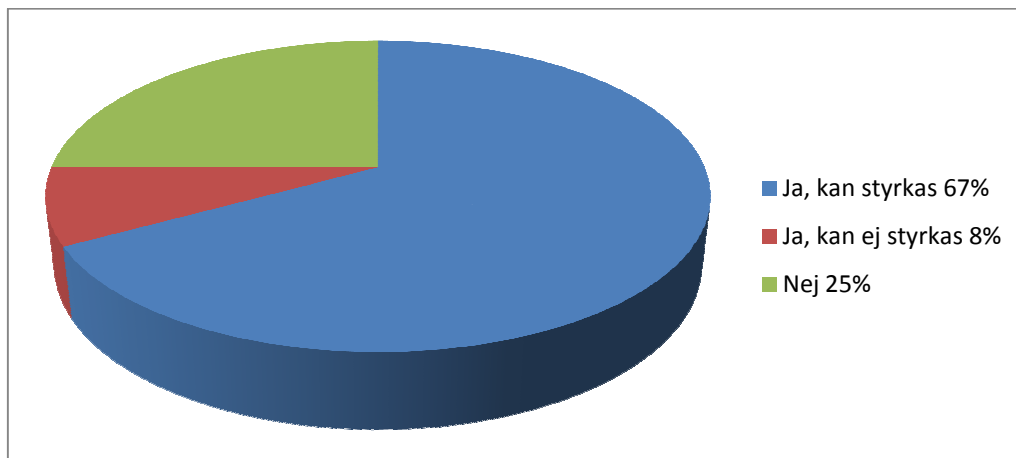


Privata skolor

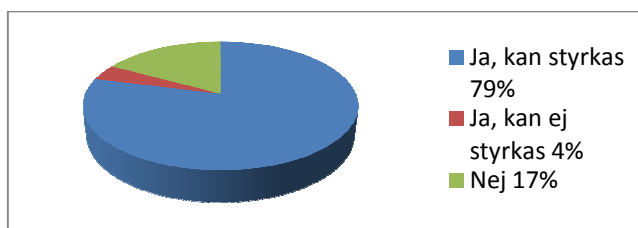


9. Har någon fått extra utbildning i HACCP/Faroanalys?

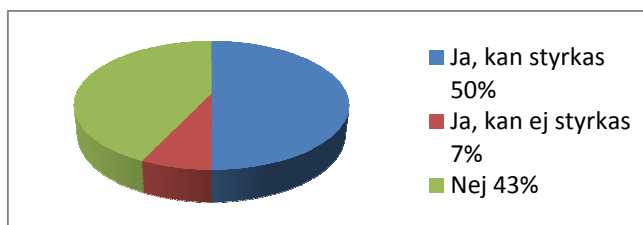
Samtliga skolor



Kommunala skolor



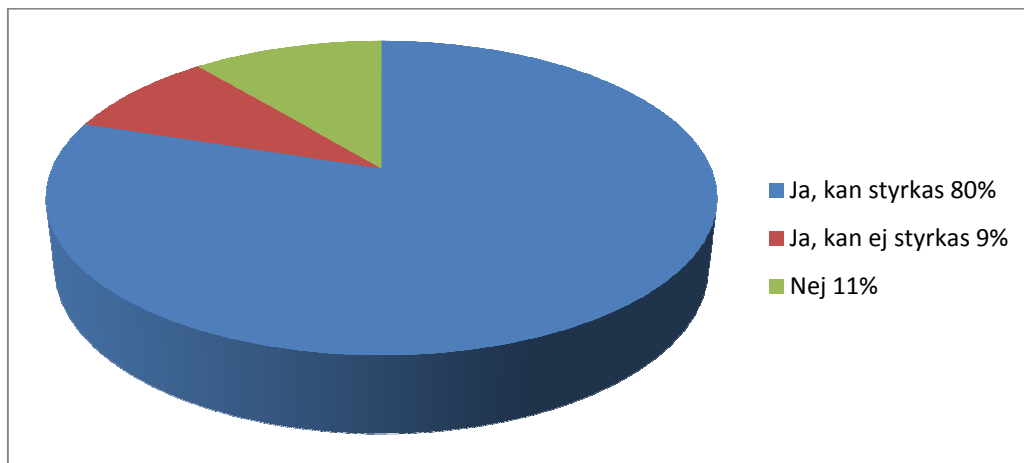
Privata skolor



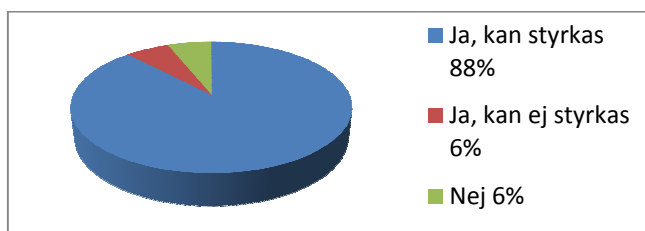
Fem av de skolor som svarade nej kommenterade att en sådan utbildning var inplanerad.

10. Har någon fått extra utbildning i allergikosthantering?

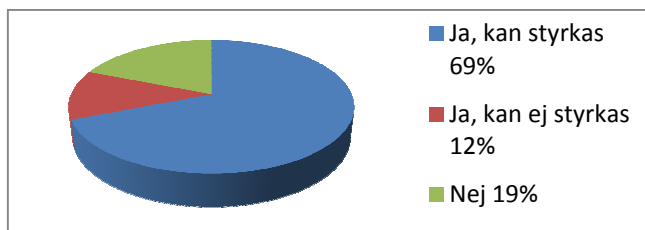
Samtliga skolor



Kommunala skolor



Privata skolor



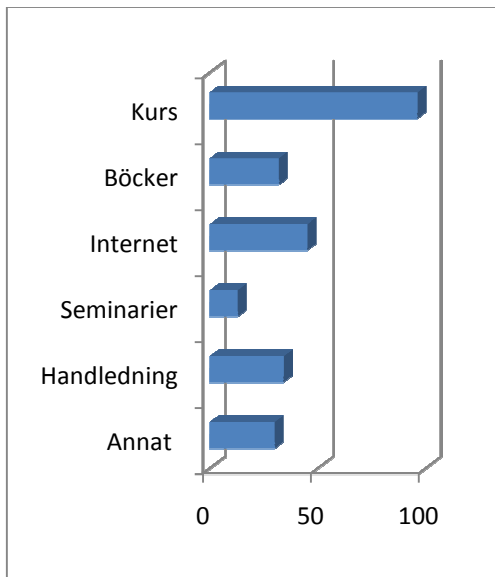
Fyra av de skolor som svarade nej kommenterade att en sådan utbildning var inplanerad.

Planering av kompetenshöjning i skolköken

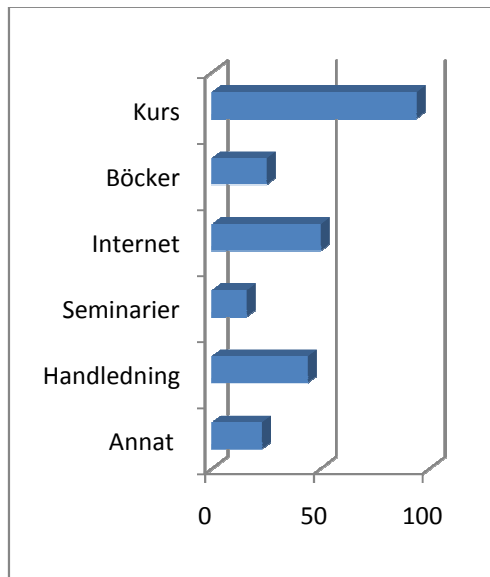
Resultat

11. Hur sker utbildning/kunskapsinhämtning främst? (Flera alternativ per svarande tillåtna)

Kommunala skolor

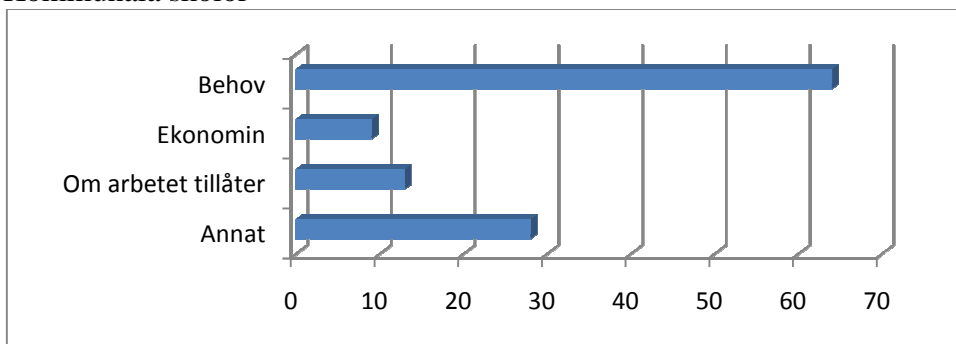


Privata skolor

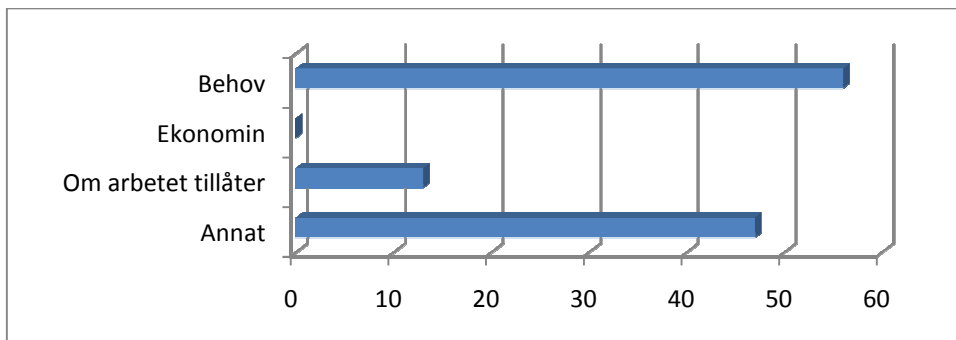


12. Vilka faktorer avgör när utbildningsinsatser planeras? (Flera alternativ per svarande tillåtna)

Kommunala skolor



Privata skolor



3.2 Övriga resultat

Med anledning av det utbildningspaket som stadens grundskolor deltagit i under året har en jämförelse av resultaten från vårterminen och höstterminen gjorts för de kommunala grundskolorna. Några trender/skillnader i resultaten mellan de skolor som besökts under våren och de som besökts under hösten kan inte ses.

3.2.1 Gymnasieskolor som drivs kommunalt

Eftersom de gymnasier som drivs av staden inte ingått i de satsningar på kompetensförhöjning som erbjudits grundskolorna var det intressant att bryta dem och se om det fanns någon trend i resultaten.

Av de skolor som besöktes var cirka 14 gymnasier, jämnt fördelade på kommunala och privata. Av svaren från de sju kommunala gymnasierna kan man utläsa att alla utom ett på samtliga frågor kring rutiner i enkäten uppger att de har muntliga rutiner. Majoriteten skolor totalt sett har skriftliga rutiner.

4 SLUTSATSER

4.1 Skillnader mellan kommunala och privat drivna skolkök

En hypotes var att det finns skillnader i resultatet mellan kommunalt drivna och privat drivna skolkök. Resultaten visar inte några stora skillnader men några svar sticker ändå ut och är intressanta att ta upp.

- Kommunala skolkök har oftare en rutin för kompetensutveckling.
- En större andel privat drivna skolkök (jämfört med kommunala) saknar rutin för hur vikarier ska utbildas. Flera skolor har angett att det inte är aktuellt med en sådan rutin över huvud taget. Bland de privata skolorna beror detta många gånger på att det centralt i företaget finns utbildade vikarier som arbetar i företagets olika kök vid behov.
- I privat drivna skolkök har oftare all personal som jobbar med livsmedel utbildning i livsmedelshygien, jämfört med kommunala skolkök.
- Kommunala skolkök har i högre utsträckning någon i personalen som är utbildad i HACCP/faröanalys.
- Kommunala skolkök har i högre utsträckning någon ur personalen som är utbildad i allergikosthantering.
- Det är anmärkningsvärt att nästan 10 procent av de kommunala skolköken uppger ekonomi som en av de avgörande faktorerna då utbildningsinsatser planeras. Siffran är noll procent för de privat drivna skolköken.

4.2 Kunskapsinhämtande

Kunskapsinhämtande är den springande punkten i verksamheter där livsmedelssäkerheten sätts främst. Om personalen har kunskap och kompetens inom sitt område ger det utslag i verksamheten. Det är även en av de viktigaste punkterna som kontrolleras vid miljöförvaltningens inspektioner. *Hur* man tillskansar sig kunskap är dock av underordnad betydelse, huvudsaken är *att* det sker. Det visar också svaren på fråga 11 i enkäten. Nästan alla har svarat kurs, men mer än dubbelt så många svar gäller andra former av kunskapsinhämtande.

Näst efter kurs är internet och handledning vanligast. Miljöförvaltningen anser att handledning är ett bra sätt att få kunskaper som är anpassade direkt till arbetet. En förutsättning är naturligtvis att handledaren har rätt kunskaper att lära ut!

4.3 Kommunala grundskolor

Miljöförvaltningen kan konstatera en ökad kompetens gällande livsmedelssäkerhet i kommunala skolkök inom grundskolan vilket antas bero på de satsningar som gjorts av utbildningsnämnden under 2010. Det märks dock inte någon skillnad i projektresultatet mellan de kommunala grundskoleskolkök som besökts under vårterminen respektive under höstterminen, vilket var en hypotes med tanke på genomförda utbildningar.

En trolig förklaring kan vara att skolköken inte helt hunnit implementera det nya systemet för säkra livsmedel och därmed inte heller rutinerna för utbildning. Däremot har miljöförvaltningen under hösten märkt ett stort engagemang i skolköken kring utbildningarna och det nya systemet för egenkontroll, vilket är mycket positivt.

Projektets frågeenkät utformades för att täcka in alla delar avseende utbildning och kompetensutveckling som anses rimliga att livsmedelsföretagarna använder. Det är därför positivt att det system för egenkontroll som nu börjat användas i stadens grundskolor innehåller heltäckande styrning av utbildning och kompetensutveckling. Bland annat en definierad kunskapsnivå för alla som arbetar med livsmedel inklusive vikarier och nyanställda, åtgärdsgränser med minimikrav på utbildning, åtgärder vid kunskapsbrister och rutiner som anger vad som ska dokumenteras.

4.4 Kommunala gymnasier

Kommunala gymnasier har inte fått möjlighet till samma utbildningsinsatser som grundskolorna. Resultaten av projektet visar att kommunala gymnasier i mindre utsträckning har skriftliga rutiner än grundskolorna. Även om skriftliga rutiner i stället för muntliga (inte bara kring utbildning, utan i stort) inte är ett rent lagkrav, säger det ändå något om skolans intentioner med systemet för säkra livsmedel.

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 de kommunala skolköken som helhet ska ha förutsättningar att producera säkra livsmedel.

Miljöförvaltningen kommer under 2011 fortsätta att följa upp skolkökens styrning av skollunchen i allmänhet och allergikosten i synnerhet samt om personalen har tillräckliga kunskaper utifrån arbetsuppgift och ansvarsområde.

Huvudfrågan vid kontrollerna är: Blir det säkra livsmedel?