



Handläggare: Olu Lindström
Telefon: 08-50828813

Till
Miljö-och hälsoskyddsnamnden
2011-03-22 p 11

Planering av kompetenshöjning i skolkök

Rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket
3. Överlämna beslutet till utbildningsnamnden

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell
Avdelningsdirektör

Sammanfattning

I projektet ingick 79 av de cirka 250 skolkök som serverar skollunch i Stockholms stad. Både kommunalt och privat drivna skolor med tillagningskök var representerade. Syftet var att undersöka hur ansvariga för respektive skola identifierar behov av samt planerar och genomför kompetenshöjning inom livsmedelssäkerhet för personal som hanterar livsmedel.

Det sammantagna resultatet visar att de flesta skolor har ändamålsenliga rutiner för utbildning av personal som hanterar livsmedel. Små skillnader noterades mellan kommunalt och privat drivna skolkök. I kommunala skolkök är det vanligare att någon i kökspersonalen har specialinriktad utbildning i HACCP (faroanalys och kritiska styrpunkter) och allergikoster medan de privata skolköken i större utsträckning har utbildat all kökspersonal i livsmedelshygien. Tio procent av de kommunala skolorna har uppgett ekonomi som en av de faktorer som avgör om utbildningsinsatser ska genomföras. Siffran är noll procent för de privata skolorna.

Miljöförvaltningen har genom riktade kontroller i skolkök sedan 2007 bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för öka livsmedelssäkerheten, bland annat genom att ge personal relevant och anpassad utbildning. Under läsåret 2011 kommer miljöförvaltningen att följa upp om rutiner och system för säkra livsmedel har införlivats i det dagliga arbetet. Det innebär rent praktiskt att kontrollera om personalen har tillräckliga kunskaper utifrån arbetsuppgift och ansvarsområde och om det blir säkra livsmedel.

Bakgrund

Kunskap är grunden till en god livsmedelshantering och säker mat. Enligt gällande förordning 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 finns cirka 250 skolkök som dagligen förser tiotusentals barn med lunch och ibland även frukost och mellanmål. Många elever har särskilda behov då de lider av allergier. För att produktionen ska ske på ett säkert sätt ställs höga krav på personalens kompetens. I projektet ingick 79 skolor med tillagningskök, både kommunala och privat drivna. Syftet var att undersöka hur ansvariga för respektive skola identifierar behov, planerar och genomför kompetensförhöjning för personal inom livsmedelssäkerhet.

Förvaltningens synpunkter

Det är livsmedelsföretagarens ansvar att skapa ett system för säkra livsmedel, tidigare kallat system för egenkontroll, vari en viktig del är att personalens kunskaper är anpassade till deras arbetsuppgifter. I projektet har frågeställningar riktats till ansvariga avseende hur kompetensutveckling för personal planeras och genomförs.

Resultat

Resultaten från undersökningen visar inte några stora skillnader mellan kommunalt respektive privat drivna kök. Dock sticker några svar ut som är intressanta att belysa.

För skolkök i privat drift är det mer vanligt förekommande (jämfört med de kommunala) att all personal som hanterar livsmedel har utbildning i livsmedelshygien. Vid behov av vikarier finns ofta en central personalpool med kompetent personal, varför utbildning av vikarier inte är ett problem.

För skolkök i kommunal drift är det mer vanligt förekommande (jämfört med de privata skolköken) att personal har utbildats i HACCP/farobeskrivning och allergikoster. Det är också mer vanligt att en frekvens är angiven för kompetensutveckling och fortbildning.

Intressant är att kompetenshöjning inte sker enbart genom kurser. I undersökningen framkommer att kunskaper inhämtas genom bland annat böcker och internet.Handledning anges också som svar och miljöförvaltningen anser att det är ett bra sätt att få utbildning som är anpassad till aktuella arbetsuppgifter. En förutsättning är naturligtvis att handledaren har rätt kunskaper att lära ut!



Sammantaget har de flesta skolor ändamålsenliga rutiner för att identifiera behov och för att planera och genomföra kompetenshöjning för skolkökspersonalen. Det är dock anmärkningsvärt att nästan 10 procent av de kommunala skolorna uppger ekonomi som en av de avgörande faktorerna då utbildningsinsatser planeras. Siffran är noll procent för de privata skolorna.

Hur är läget i skolköken nu?

Sedan miljöförvaltningen 2007 påbörjade riktade kontroller i skolkök har inspektionsresultaten förbättrats, både för kommunalt och för privat drivna kök. Särskild fokus vid kontrollerna har lagts vid hantering av specialkost.

Utbildningsförvaltningen har under 2010 genomfört utbildningar i livsmedelssäkerhet för ansvariga i kommunalt drivna skolkök inom grundskolan. Parallellt med att ansvariga för köken har utbildats i livsmedelshygien, HACCP och allergikost har skolornas rektorer erbjudits utbildning i livsmedelssäkerhet, ansvar och delegation. Ett system för säkra livsmedel, vars grund är gemensam för stadens grundskolekök har tagits fram. Systemet omfattar även rutiner för utbildning. Utöver dokumentation av genomförd utbildning ingår även verktyg för att styra, övervaka och följa upp att all personal har kompetens som är anpassad till arbetsuppgifter och ansvarsområde. Miljöförvaltningen anser att styrd uppföljning är ett nödvändigt verktyg för att upprätthålla en viss kompetensnivå.

Grundskolor som drivs av utbildningsnämnden

Miljöförvaltningen har under det senaste halvårets kontroller märkt ett positivt resultat av genomförda utbildningsinsatser för personal i kommunalt drivna grundskolekök. Kompetenshöjningen har inte bara bidragit till säkrare livsmedel utan också gett ett ökat engagemang och en höjd yrkes stolthet för personalen. 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.

Vad händer härnäst?

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. Under läsåret 2011 kommer miljöförvaltningen att följa upp hur rutiner och system för säkra livsmedel har införlivats i det dagliga arbetet.

Det innebär rent praktiskt att kontrollera hur produktion av skollunch styrs i allmänhet och allergikosten i synnerhet samt om personalen har tillräckliga kunskaper utifrån arbetsuppgift och ansvarsområde.

Huvudfrågan vid kontrollerna är: Blir det säkra livsmedel?

Slut



Bilaga

Bilaga Rapport om planering av kompetenshöjning i skolköken