



Handläggare: Helena Storbjörk Windahl  
Telefon: 08-508 28 908

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2011-03-22 p 12.

## Riktad kontroll 2010; Kontroll av kök inom vård och omsorg

### En rapport från miljöförvaltningen

#### Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket
3. Överlämna beslutet till Stockholms läns landsting
4. Överlämna beslutet till samtliga stadsdelsnämnder

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell  
Avdelningschef

#### Sammanfattning

I vårt samhälle finns ett antal konsumentgrupper, såsom små barn, allergiker, sjuka personer och äldre människor, som räknas som extra känsliga för negativ påverkan genom maten.

Under 2010 genomförde miljöförvaltningen ett riktat kontrollprojekt mot omsorgskök som hanterar mat till sjuka och äldre personer. I projektet ingick bland annat äldreboenden och sjukhus.

I projektet kontrollerades 68 verksamheter och av dessa fick 20 stycken helhetsomdömet ”Utan anmärkning”. Av resterande fick 48 verksamheter omdömet ”Med anmärkning” och åtta stycken omdömet ”Underkänd”. De vanligaste avvikelserna rörde kontrollområdet *Tid och temperaturprocesser*, men avvikelser förekom även inom områden som *Mottagning, Utbildning och Märkning*.



Projektet har gett miljöförvaltningen ett underlag för hur fortsatt kontroll ska bedrivas för effektivt nå målet säkra livsmedel på dessa typer av verksamheter.

### **Bakgrund**

Enligt Livsmedelsverket tillhör små barn, allergiker, sjuka personer och äldre människor känsliga konsumentgrupper som är mer utsatta för faror då de kan få allvarigare symptom och/eller tål lägre doser då det gäller mikrobiologiska, allergena och kemiska faror.

Under 2009 gjordes en sammanställning av kontrollresultaten från kontrollbesök utförda under 2008 och 2009 på förskolor inom Stockholm Stad.

Sammanställningen visade att 80 procent av dessa fick helhetsomdöme ”Med anmärkning” eller ”Underkänd”. Därefter har miljöförvaltningen inriktat sin kontroll på områden som generellt visat sig vara bristfälliga såsom utbildning, mottagning och hantering av allergener.

Detta projekt riktade sig mot kök som tillagar och serverar mat inom vård och omsorg med känsliga konsumenter som målgrupp. Kategorin kök inom barnomsorg ingick inte i projektet. Exempel på typer av verksamheter som ingått i projektet är äldreboenden och sjukhus.

Syftet med projektet var att undersöka hur livsmedelslagstiftningen följs bland de vård- och omsorgskök som tillagar och/eller serverar mat till känsliga konsumenter såsom sjuka och äldre och att kartlägga de vanligaste avvikelserna.

### **Genomförande**

Projektet genomfördes i samband med planerade kontrollbesök under 2010. Både föranmälda och oanmälda besök gjordes. Totalt ingick 68 verksamheter i projektet varav 31 var tillagningskök och 37 var mottagningskök.

Vid inspektion användes den checklista som användes av miljöförvaltningen under 2010 och som används i de flesta av Sveriges kommuner. Checklistan är uppdelad i 20 kontrollområden. Fem områden valdes ut:

- Utbildning, t.ex. kunskap hos personal
- Personlig hygien t.ex. möjlighet till handtvätt, användning av skyddskläder
- Rengöring t.ex. rengöring av arbetsutrustning
- Mottagning t.ex. kontroll vid mottagning/leverans av varor
- Tid & temperaturprocesser t.ex. temperaturer i kylar och frysar, rutiner för nedkylning.

Efter kontrollbesöken sammanställdes konstaterade avvikelser i ett speciellt formulär och kontrollrapporter skickades till de aktuella verksamheterna.

## Resultat

Kontrollbesöken resulterade i att ett av följande tre helhetsomdömen gavs: ”Utan anmärkning”, ”Med anmärkning” eller ”Underkänd”. Kontroller med enstaka avvikelser, som bedömdes kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök, gavs omdömet ”Med anmärkning”. Vid förekomst av allvarliga avvikelser eller avvikelser inom flera olika områden, där en särskild uppföljning bedömdes vara nödvändig, gavs omdömet ”Underkänd

Av de 68 kontrollerade verksamheterna fick 20 stycken helhetsomdömet ”Utan anmärkning” och 48 stycken helhetsomdömet ”Med anmärkning”. Endast åtta stycken fick helhetsomdömet ”Underkänd”, d. v. s. en särskild uppföljning gjordes för att kontrollera att verksamheterna vidtagit relevanta åtgärder.

De vanligaste avvikelserna hittades inom kontrollområdet *Tid och temperaturprocesser*, men avvikelser förekom även inom områden som *Mottagning* och *Utbildning*. Ett område som inte fanns med i projektet, men inom vilket många inspektörer påträffade avvikelser var *Märkning*. Avvikelseerna rörde främst märkning av färdiga matlådor till konsumenter.

## Förvaltningens synpunkter

Projektet var inriktat på känsliga konsumentgrupper. Då dessa är extra känsliga för felaktig hantering av livsmedel och eftersom konsekvenserna vid felaktig hantering kan få allvarliga konsekvenser så är det viktigt att de får en noggrann och effektiv kontroll för att uppnå målet säkra livsmedel.

Miljöförvaltningen bör i sitt fortsatta arbete inrikta kontrollen på verksamhetsutövarnas rutiner för *Utbildning* och för *Tid & temperatur* för att uppnå bästa resultat. Även brister inom området *Märkning*, t.ex. avsaknad av uppgifter om ingående allergener, innebär en förhöjd risk för konsumenterna och kontrollområdet kommer därför att ingå i fortsatt granskning.

Särskilt fokus kommer också att ligga på kunskapen hos kökspersonal eftersom god kunskap är en mycket viktig förutsättning för en säker livsmedelshantering.

Slut



## **Bilaga**

Bilaga Projekt rapport "Kontroll av kök inom vård och omsorg"