



Handläggare: Margareta Widell  
Telefon: 08-508 28 928

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2011-06-14 p 12

## **Motion (2010:3) av Malte Sigemalm (S) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass**

**Remiss från kommunstyrelsen, Skolroteln, Dnr 321-260/2010**

### **Förslag till beslut**

1. Avstyrka motionen
2. I övrigt överlämna beslutet som svar på remissen

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell  
Avdelningsdirektör

### **Sammanfattning**

Malte Sigemalm (S) har i motion i februari 2010 föreslagit kommunfullmäktige besluta

- Att kostchefer ska utses inom respektive stadsdels område

Miljöförvaltningen anser att det är viktigt att stadsdelarna får tillgång till resurser exempelvis i form av kostchefer.

Att enbart anställa kostchefer eller personer i liknande ställning med övergripande ansvar för livsmedelshantering på varje stadsdelsförvaltning ser förvaltningen inte som den mest optimala lösningen. Varje organisations faktiska behov bör vara styrande för vilken lösning som införs.

Det mest optimala för staden som helhet torde vara en centralt placerad och samordnad funktion som kan ge råd till såväl förskolor som skolor. En sådan lösning skulle, förutom att vara kostnadseffektiv, också bidra till helhetssyn inom stadens livsmedelshantering.



## Bakgrund

Malte Sigemalm (S) har i motion i februari 2010 föreslagit kommunfullmäktige besluta

- Att kostchefer ska utses inom respektive stadsdels område

## Lagkrav

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning definierar begreppet *livsmedelsföretagare*: de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det livsmedelsföretag de driver.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien reglerar de allmänna hygienkrav som ska respekteras av livsmedelsföretag på alla nivåer av livsmedelskedjan. Bestämmelserna i förordningen måste tillämpas av livsmedelsföretagen. De måste se till att samtliga krav tillämpas på ett korrekt sätt så att de kan garantera säkra livsmedel.

I förordningen fastställs principer som ska tillämpas av alla livsmedelsföretag. Förordningen medger en flexibel tillämpning för att säkerställa att det finns lösningar för specifika situationer utan att livsmedelssäkerheten riskeras.

Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

*Livsmedelsföretagare skall se till*

- 1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,*
- 2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna,*

Detta innebär i praktiken att såväl kökspersonal som den som ansvarar för verksamheten måste ha relevant kunskap för sina arbetsuppgifter.

Det är viktigt i sammanhanget att betona att lagstiftningen är flexibel och anger det mål som ska uppnås, inte hur målet ska nås.

## Förvaltningens erfarenheter

### Skolkök

Läsåret 2007-2008 genomförde miljöförvaltningen livsmedelskontroller i skolkök och specialkosthanteringen kontrollerades särskilt. Den slutsats som drogs efter genomförda kontroller var att kunskapsnivån för skolkökspersonal var eftersatt i allmänhet och gällande allergi- och specialkost i synnerhet. Miljöförvaltningen erfor även att det var oklart vilken befattning som var ansvarig för livsmedelssäkerheten vid de skolkök som



drevs av Stockholm stad. I förvaltningens rapport föreslogs att staden borde upprätta en central organisation med ansvar att arbeta fram riktlinjer för livsmedelssäkerheten så att den blir likvärdig i stadens skolor.

Utbildningsförvaltningen inrättade 2009 två kostchefstjänster som bland annat arbetar med livsmedelssäkerhetsfrågor inom stadens grundskolor. Under 2010 genomfördes utbildningar i livsmedelssäkerhet inom grundskolorna. Rektorer vid stadens grundskolor erbjöds utbildning i livsmedelssäkerhet samt ansvar och delegation. Utbildningen för ansvariga i köken omfattade grundutbildning i livsmedelshygien, HACCP och allergikost. Ett system för egenkontroll vars grund är gemensam för stadens grundskolekök upprättades.

Miljöförvaltningen har noterat ett positivt resultat av genomförda utbildningar. Kompetensförhöjningen har bidragit till säkrare livsmedel och förhöjt yrkesstoltheten för kökspersonalen. En liknande satsning från utbildningsnämnden beträffande gymnasieskolornas kök torde ge samma goda effekt. Det är angeläget då en del av köken vid stadens gymnasieskolor tillagar och levererar mat även till andra skolor.

### Förskolekök

Under 2008 och 2009 genomförde miljöförvaltningen det projekt om förskolor som motionen hänvisar till. Projektet inriktade sig främst på kontroll av hantering av allergikost, tid- och temperaturprocesser samt mottagningskontroll. I projektet ingick cirka 500 förskolor varav flertalet var relativt sett nya som kontrollobjekt för miljöförvaltningen. Detta i och med den ändring i lagstiftningen som trädde i kraft 1 januari 2006 som innebar att samtliga förskolor skulle kontrolleras i enlighet med livsmedelslagstiftningen istället för, som tidigare, enbart förskolor med tre avdelningar eller mer.

Andelen förskolor med noterade allvarliga avvikelser vid kontroller låg i projektet på 22 procent. Denna andel är lägre vid de kontroller av förskolor som görs idag. En översiktlig uppskattning är att andelen förskolor med allvarliga avvikelser nu ligger i nivå strax under 15 procent. Situationen ute på förskoleköken är med andra ord bättre än vad den var vid projektets genomförande. Orsakerna till detta är svåra att bedöma, men en anledning kan vara att såväl personal som arbetar med livsmedelshantering på förskolorna som personal som arbetar med dessa frågor inom övriga delar av stadsdelsförvaltningarna har fått en ökad kunskap och förståelse för vilka krav som livsmedelslagstiftningen ställer. Förvaltningens kontrollbesök bedöms aktivt bidra till personalens ökade kunskap genom den dialog som förs vid besöken.

I projektet kunde miljöförvaltningen se en tendens att de förskolor inom stadsdelar där stadsdelsförvaltningen anställt särskild personal för att arbeta med kostfrågor var något bättre än övriga. Som tidigare nämnts leder ökad kunskap om livsmedelshantering och



lagstiftningens krav gällande livsmedelshantering till produktion av säkrare kost inom skolorna och det torde även gälla för förskolorna.



## Förvaltningens synpunkter

Miljöförvaltningens erfarenhet från kontroller utförda i skolkök pekar på att samordning av frågor inom livsmedelssäkerhet ger positiva effekter. Även de erfarenheter som finns att dra från kontrollbesök på förskolor 2010-2011 pekar på att kostchefer anställda ute i stadsdelarna ökar möjligheterna till en säker livsmedelshantering.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på relevanta kunskaper hos personal som sysslar med livsmedelshantering. Det är viktigt i sammanhanget att betona att lagstiftningen är flexibel och anger det mål som ska uppnås, inte hur målet ska nås. Det innebär att man kan välja olika lösningar för stadsdelarnas ansvar för förskolorna och för utbildningsförvaltningens ansvar för skolorna.

Miljöförvaltningen anser att det är viktigt att stadsdelarna får tillgång till resurser exempelvis i form av kostchefer.

Att enbart anställa kostchefer eller personer i liknande ställning med övergripande ansvar för livsmedelshantering på varje stadsdelsförvaltning ser förvaltningen inte som den mest optimala lösningen. Varje organisations faktiska behov bör vara styrande för vilken lösning som införs.

Det mest optimala för staden som helhet torde vara en centralt placerad och samordnad funktion som kan ge råd till såväl förskolor som skolor. En sådan lösning skulle, förutom att vara kostnadseffektiv, också bidra till helhetssyn inom stadens livsmedelshantering.

Därutöver är det viktigt att tillse att kostchef eller motsvarande har möjligheter att bygga upp förutsättningar för en bra livsmedelshantering. Kostchefens ansvar och befogenheter i relation till dem som ansvarar för driften av skolorna och förskolorna behöver ses över. En sådan organisation behöver också bygga nätverk. Inom dessa nätverk kan exempelvis upphandling och genomförande av utbildning samordnas och gemensamma frågor behandlas.

När det gäller privata förskolor finns oftast en utomstående aktör inblandad i form av konsulter som hjälper dessa förskolor att ta fram och strukturera rutiner för en säkrare livsmedelshantering. Konsulter anlitas också för att utbilda kökspersonal på privata förskolor. Konsulter kan inte jämföras med kostchefer, men ökar möjligheterna för privata förskolor att upprätthålla en bra standard.

Slut

## Bilaga

Motion (2010:3) av Malte Sigemalm (S) om avsevärda förbättringar av rutiner i förskoleköken i ett Stockholm i världsklass

