

Projekt livsmedel 2018, kök i skolor förskolor

Bakgrund

Under februari-oktober genomfördes 51 oanmälda livsmedelskontroller i skolkök och förskolekök som tillagar mat i Järfälla kommun. Den årliga kontrollen genomfördes i projektform. Livsmedelskontrollen görs för att säkerställa livsmedelshanteringen och tillse att standarden i köken uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Vid kontrollerna användes en checklista där följande punkter kontrollerades

- uppföljning av tidigare avvikelser
- underhållsbehov
- förbud för nötter (Järfälla kommuns policy gäller även i personalrum, önskan från Kostenheten)
- allergikost och hanteringen av den samt den utrustning som används
- utbildning, instruktioner (till vikarier) gällande allergikost
- operativt mål (från Livsmedelsverket) om Norovirus.

Resultat

Av de 51 kök som kontrollerades var det 24 kök som hade någon avvikelse. De flesta avvikelser rörde underhåll, 6 st.

Ett annat område som gett lika många avvikelser är hanteringen av allergener och utbildning/instruktioner/rutiner i samband med dessa. Det är avvikelser som delvis hänger ihop och som kan få allvarliga följder för en allergisk person.

Hanteringen av allergener var bristfällig i 5 av köken och nötförbudet (nolltolerans policy i Järfälla kommun) bröts i två av personalrummen. I ett serverades baklava till fikat.

Sammanfattning 2018

Avvikelse gällande underhållet i skolor/förskolor är den avvikelse som är mest frekvent 24 %. Allvarlighetsgraden i underhållet kan dock vara skiftande. Flera kök har totalrenoverats och blivit tillagningskök. Nya kök minskar behovet av underhåll och bland annat därför finns färre allvarliga avvikelser på den punkten i år.

Avvikelse i samband med allergener var 16 %. Under tidigare år har det i rapporterna skrivits om hur bra kunskap och kännedom det funnits om allergi/allergener. I år har det skett ett trendbrott, vi har vid flera kontroller sett att en felaktig hantering har kunnat leda till risk för allergiska reaktioner.

I de nybyggda/ombyggda köken har avfallskvarn installerats. Personalen är mycket nöjd med det. Det verkar fungera mycket bra.

Sammanställning av livsmedelskontroller gjorda mellan 2010- 2018

Från 2010 till 2018 har projektrapporter skrivits om de kontroller som gjorts på Järfällas skolor och förskolor. 2012 och 2013 har inte någon kontrollrapport skrivits så där har vi ingen statistik att gå tillbaka till. Vi har två frågeställningar som kontrollerats under alla de här åren, det är

- underhåll
- hantering av/runt allergener

Tyvärr visar inte rapporterna från de olika åren några enhetliga siffror för avvikelser om allergener, utan beskriver mer om/hur det fanns bra kunskap om hanteringen.

År	Antal kontroller	Alla avvikelser i procent	Avvikelser angående underhåll i procent
2010	36 Tk	78	42
2011	69 Tk +Mk	80	39
2014	46 Tk	67	32
2015	73 Tk+ Mk	41	Ingen uppgift
2016	42 Tk	33	29
2017	75 Tk+ Mk	46	28
2018	51 Tk	49	24

Tk= tillagningskök
Mk= mottagningskök

Att antalet kontroller varierar stort från år till år har att göra med att *tillagningskök* får kontroll varje år medan *mottagningskök* bara får kontroll vartannat. Man kan då utläsa att antalet *tillagningskök* har ökat helt i linje med den politiska viljeinriktningen.

En sak till man kan utläsa från tabellen är att underhållet av köken har blivit bättre. Man kan se att det är nästan en halvering på avvikelser för underhållet från 42% till 24% .

Vid genomläsning av samtliga års projektrapporter visar att hanteringen av allergener blivit sämre. Särskilt tydligt var det i år 2018. När vi gjorde kontroll visade det på dålig kunskap av hantering av allergener vid flera livsmedelsverksamheter.

Brist på kunskap/utbildning och/eller förståelse för allergiproblematiken upptäcktes vid flera skolor/förskolor. Under tidigare år har det i rapporterna skrivits om hur bra kunskap och kännedom det funnits om allergi/allergener och om hur de ska hanteras för att undvika risker för allergiska reaktioner.

Kristina Engström
Livsmedelsinspektör



JÄRFÄLLA

3 (3)

Tfn 08-580 291 40