

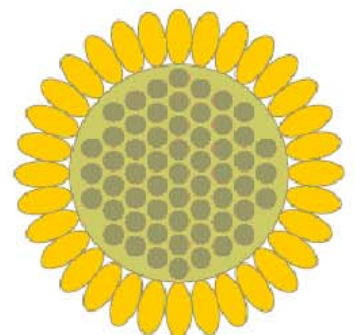
# Kök i skolor och förskolor

TILLSYNSPROJEKT 2009



# RAPPORT

LIVSMEDEL



**SÖDERTÖRNS  
MILJÖ- & HÄLSO-  
SKYDDSFÖRBUND**

136 81 Haninge  
**BESÖKSADRESS**  
Rudsjöterrassen 3D  
**TELEFON** 08-606 93 00  
**FAX** 08-606 93 01

# Skol- och förskoleprojektet 2009

## 1. Bakgrund

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund har under våren 2009 genomfört ett tillsynsprojekt på köken på skolor och förskolor i Haninge, Nynäshamns och Tyresö kommuner. Förbundet har besökt 118 kök och kontrollerat verksamheterna med hjälp av en förkortad checklista. Checklistan innehåller de punkter vi kontrollerar vid tillsyn av kök. Den är ursprungligen framtagen av Livsmedelsverket i samarbete med kommunerna. Punkterna på den förkortade checklistan hade valts ut utifrån de erfarenheter av brister vi har noterat från tidigare tillsyn. Checklistan finns sist i rapporten.

Vi har ställt frågor om

- förpackningsmaterial (rubrik 10 i den fullständiga checklistan),
- separering av olika råvaror och hur råvaror separeras från andra produkter (rubrik 11)
- märkning och spårbarhet (rubrik 12)
- temperaturmätning och dokumentation (rubrik 14).

## 2.1 Syfte

Syftet var att kontrollera bl. a. dokumentation av egenkontrollen när det gäller temperaturmätningar samt kökens rutiner för spårbarhet, separering och förpackningsmaterial.

## 2.2 Mål

Att få skolor och förskolor att ha en fungerande och rätt utförd egenkontroll i köken.

## 3.1 Genomförande

Totalt inspekterades 118 kök. Inspektionerna gjordes både med och utan föranmälan. Inspektionerna utfördes med stöd av en förkortad checklista. Kökspersonalen fick handgripligen visa hur temperaturmätningarna vanligtvis utfördes. Vi hade med oss egna kalibrerade termometrar som vi mätte temperaturen med tillsammans med personalen.

## 3.2 Uppföljning och rapportering

Slutresultatet av inspektionerna medförde att köket fick bedömningen godkänd eller underkänd. Underkänd innebar att köket fick fyra eller fler avvikelser alternativt en eller flera allvarliga avvikelser.

Eftersom inte samtliga punkter på checklistan var med inom projektets ramar kan det innebära att köken, trots att de godkännts inom projektet, kan få underkänt vid nästkommande besök utifrån andra bedömningsgrunder. Kök som fick omdömet underkänd kommer att följas upp.

## 4.1 Resultat

Samtliga valda områden på checklistan har lett till anmärkningar. Vår tidigare bedömning att det inom de utvalda kontrollområdena finns brister i skol- och förskolekökens egenkontroll, visade sig således stämma.

Av 118 kök var det 43 som blev godkända helt utan någon anmärkning och 44 som blev underkända. De flesta som blev underkända blev det p.g.a. att de hade dåliga rutiner för temperaturkontroll.

## 4.2 Temperatur

De vanligaste anmärkningarna gällde rutiner och metoder vid mätning samt dokumentation av temperaturer. 17 kök fick anmärkning på hur de mäter temperaturen i kylar och frysar. De läste t.ex. endast av displayer på kylar och frysar och kontrollerade inte dessa mot en kalibrerad eller annan pålitlig termometer.

17 kök fick allvarlig anmärkning för att de inte dokumenterat tid och temperatur vid nedkylning av varma rätter. Några kök hade så dåliga rutiner för nedkylning att de uppmanades att sluta med detta och istället laga all mat samma dag den ska serveras samt slänga ev. rester. 15 kök fick allvarlig anmärkning för att de inte dokumenterat temperaturen vid värmebehandling.

I många fall hade temperaturkontroller gjorts men dokumentation saknades.

Totalt gavs 69 anmärkningar under rubriken tid och temperaturprocesser.

### De vanligaste anmärkningarna när det gäller temperaturmätningar:

Rubrik i checklisten	Antal avvikelser	Förklaring
14.1* Bristande rutin	17	t.ex. läser endast av displaytermometer
14.2 Dokumentation av temp i kylar och frysar	14	
14.4 Dokumentation av tillagning	15	
14.5 Dokumentation av nedkylning	17	Ska mätas efter den tid som anges för hur lång tid nedkylningen får ta
14.7 Dokumentation av varmhållning	8	
14.8 Dokumentation av återupphettning	7	För att kontrollera att nedkyld mat blir helt genomvarm igen

\*hänvisar till rubrik i checklisten

## 4.3 Förpackningsmaterial

Nästa grupp som fick många anmärkningar men färre än vi förväntat oss, var användningen av olämpliga förpackningsmaterial (9st). I de fall vi noterade anmärkningar hade man använt vanliga vita soppsåsar som fryspåsar. Dessa är inte avsedda som livsmedelsförpackningar. Godkända förpackningar är i de allra flesta fall märkta med en symbol med glas och gaffel. Annars ska leverantören kunna intyga att förpackningen är lämplig för livsmedel.

## 4.3 Förvaring

Några kök hade ganska trångt och för små/ för få förråd vilket ledde till att saker och varor förvarades på golvet (9st). De har fått påpekande om detta och uppmaning att som en omedelbar åtgärd ställa upp det som går på hyllorna och ta hem mindre mängder varor åt gången. De ska också ta med önskemål om bättre förrådsutrymmen i kommande underhållsplaner. I några fall gällde

anmärkningarna ovidkommande föremål som förvarades i torrförråden, exempelvis köksredskap som inte längre används.

#### 4.4 Spårbarhet

9 verksamheter hade brister i intern spårbarhet d.v.s att man inte kan spåra var i verksamheten en viss vara finns. Tillhör t.ex. varorna i den brutna förpackningen i frysen ett visst parti enligt de följesedlar som finns eller inte? Spårbarhet är en av grundstenarna i den livsmedelslagstiftning vi har i Europa. Det var inte ovanligt att varor i kylar och frysar inte var märkta med varuslag och/eller datum när man brutit och bytt ut förpackningar.

#### 5 Förbundets bedömning

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund konstaterar att resultatet av projektet visar att det var befogat att särskilt inrikta sig på kökens metoder för temperaturmätning och dokumentation av mätresultat. Inom detta kontrollområde fanns de allvarligaste och mest frekventa bristerna. Bristande rutiner avseende nedkylning och värmebehandling kan medföra risk för hög mikrobiologisk tillväxt i maten.

Det fanns också en osäkerhet i hur man mäter och hur man använder den mätutrustning som finns. Kalibrerade digitaltermometrar låg ibland kvar på kontoret och displayen på kyl och frys lästes av utan att man visste om dessa stämde eller ej. Hur man använder sin termometer och vilka termometrar som ska användas kan vara ett lämpligt ämne på en kommande personalutbildning. Utbildningen bör också ta upp hur man själv kan kalibrera sin termometer. Ganska många kök hade aldrig kalibrerat sin mätutrustning.

För övriga punkter konstaterades 9 anmärkningar på kök som använder olämpliga förpackningsmaterial. 9 kök hade brister i intern spårbarhet och märkning.

43 kök fick omdömet ”utan anmärkning” vilket innebar att endast en tredjedel av köken skötte egenkontrollen som avsett inom de utvalda kontrollområdena.

De 44 kök som fick allvarliga avvikelser och blev underkända på inspektionen fick anmärkningarna inom kontrollområdena:

- Tid och temperaturprocesser där det konstaterades brister i dokumentation och kontrollmetoder (sammanlagt 47 allvarliga anmärkningar).
- Separering p g a att förvaring av råvara och färdigvara skett utan tillräcklig åtskillnad eller att hantering av allergener skett så att risk för kontamination uppstår (sammanlagt 3 allvarliga anmärkningar).

Kökens rutiner och metoder i egenkontrollen behöver ses över för att säkerställa att alla steg i hanteringen har skett på rätt sätt. Även om kontroller utförs men dokumentation av dem saknas, kan det bli svårt att hävda sin rätt om något så olyckligt som ett matförgiftningsutbrott skulle inträffa. Kök som fick bedömningen underkänd kommer att följas upp. Brister som enbart gett anmärkningar kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie inspektion.

UA utan anmärkning  
 A avvikelse  
 AA allvarlig avvikelse  
 Ej a ej aktuell  
 Ej k ej kontrollerad

Verksamhet:

Fastighetsbet:

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	a	k		
<b>MYNDIGHETSDOKUMENT</b>							
<b>1</b>	<b>Godkännande/Registrering/Inskränkningar/Dispenser</b>						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om inskränkningar, dispenser						
<b>10</b>	<b>Förpackningsmaterial</b>						
10.1	Rutiner						
10.2	Dokumentation						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial						
10.4	Förvaring hantering av förpackningsmaterial						
<b>11</b>	<b>Separering</b>						
11.1	Rutin						
11.2	Dokumentation						
11.3	Förvaring lagring av råvara och färdigvara						
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel						
11.5	Golförvaring						
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning						
11.7	Varuskydd						
11.8	Ovidkommande föremål						
11.9	Allergener						
<b>12</b>	<b>Märkning/presentation</b>						
12.1	Rutin						
12.2	Dokumentation						
12.3	Varumärkning, hälsorisk						
12.6	Intern spårbarhet						
<b>14</b>	<b>Tid och temperaturprocesser</b>						
14.1	Rutin						
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling						
14.5	Dokumentation, nedkylning						
14.6	Dokumentation, varmhållning						

