

Kontrollprojekt **Mottagningskök**



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Anna Johansson

2015-06-12

Sammanfattning

Många barn, elever och äldre serveras dagligen mat i verksamheter som är mottagningskök, verksamheter som tar emot färdig mat. Miljö- och byggnadskontoret har kontrollerat mottagningskök, 63 besök gjordes inom projektets ramar. Fokus i projektet har varit att kontrollera hanteringen av allergikost, rengöring och underhåll i lokalen, temperaturmätning, personalhygien och kunskap inom livsmedelshygien.

Av de 63 besök som gjordes var 40 verksamheter helt utan avvikelser (63 %). Det visar på att flertalet av verksamheterna hade god kunskap och bra rutiner i sina verksamheter. En stor risk i dessa verksamheter är hanteringen av allergikost, varför det är glädjande att se att kunskapen inom området var väldigt god. Kunskap och rutiner kring livsmedelshanteringen i allmänhet har förbättrats sedan tidigare genomförda kontroller.

23 verksamheter hade en eller flera avvikelser (37 %). Flest avvikelser var det inom kontrollområdet temperatur med avvikelser som bristande temperaturmätning eller avsaknad av termometer. Nästan var tredje verksamhet (27 %) hade avvikelse inom detta område. Det är anmärkningsvärt då temperaturtagning är en viktig del i livsmedelshanteringen för att säkerställa säkra livsmedel. Det tyder på att bättre kunskap och tydligare rutiner krävs i de verksamheter där bristerna finns.

Inledning

I Västerviks kommun serveras det varje dag många måltider till barn, elever och äldre inom förskola, skola, särskilt boende och dagverksamheter. En stor del av måltiderna tillagas inte i den aktuella verksamheten. Dessa verksamheter är så kallade mottagningskök som tar emot mat från ett tillagningskök.

Hanteringen av mat i mottagningsköken är begränsad men det finns moment som är viktiga att ha kontroll över för att säkerställa att maten som serveras är säker att äta. Det är viktigt att verksamheten har god hygien och rengöring. Det är också viktigt att temperaturen kontrolleras på den maten som kommer och i kylar och frysar. En annan viktigt del i dessa verksamheter är hanteringen av specialkost, främst mat till personer som är allergiska men även näringsanpassad mat. Det är extra viktigt att säkerställa att säker mat serveras barn och äldre då de är extra känsliga och kan drabbas hårt vid eventuell matförgiftning.

Mottagningskök i förskola, skola, särskilt boende och dagverksamheter är alla liknande verksamheter varför det kan vara lämpligt att ta ett samlat grepp om kontrollerna på dessa verksamheter. Kontrollen av dessa verksamheter är därför passande att genomföra i projektform.

Syfte

Målet med livsmedelskontrollen är att säker mat tillagas och hanteras och att säker mat serveras verksamheternas kunder.

Syftet med det här projektet var att kontrollera att mottagningsköken serverar säker mat. Då de största riskerna i dessa verksamheter är hanteringen kring specialkost, temperatur och rengöring så har fokusen på kontrollerna legat där.

Metod och avgränsning

Under 4 månader har Miljö-och byggnadskontoret besökt kommunens mottagningskök på förskolor, skolor, särskilt boende och dagverksamheter.

De områden som har kontrollerats är:

- Säker hantering med fokus på allergener – Under denna punkt bedömdes verksamhetens hantering av specialkost, främst allergikost. Hur vet personalen vilken mat som är allergikost och vem som ska ha den? Är produkter och hantering separerad så det inte bedöms vara några risker.
- Rengöring – Under denna punkt bedömdes rengöring och rengöringsrutiner i lokaler och av utrustning.
- Underhåll – Under denna punkt bedömdes om verksamhetens utrustning och lokaler var i gott skick.
- Temperatur – Under denna punkt bedömdes verksamhetens rutiner för temperaturtagning av den mat som kom till verksamheten. Rutiner för temperaturtagning i kyl och frys kontrollerades också. Här kontrollerades också den faktiska temperaturen.
- Personhygien – Under denna punkt bedömdes det om det fanns handtvättsmöjligheter med tillgång till tvål och hygienisk torkmöjlighet och om kökspersonal har skyddande arbetskläder.
- Utbildning/Kunskap – Under denna punkt bedömdes det om det fanns tillräcklig kunskap om livsmedelshantering och – hygien.

En checklista togs fram för projektet som användes vid besöken. Se bilaga 2.

Om avvikelser noterats vid besöket framgår det av den kontrollrapport som skickats ut till samtliga verksamheter efter deras besök. Uppföljning av avvikelserna har eller kommer att ske men ingår inte inom projektets ramar.

Besöken har gjorts både föranmälda och oanmälda. De besök som gjorts på Barn – och utbildningsförvaltningen föranleddes av att ett brev skickades ut till förskolecheferna med ett veckoschema över när besöken planerades göras och med informationen att de skulle ske på förmiddagarna för att förbereda och förenkla för verksamheterna. De privata verksamheterna bokades separat. Verksamheter inom Kommunstyrelsens förvaltningskommunserviceenhet och Socialförvaltningens verksamheter skedde i huvudsak oanmälda.

Projektet startade med tre saminspektioner där besöken gjordes två och två så att alla inspektörer fick genomföra inspektioner med sina kollegor. Detta för att utvärdera framtagen checklista och för att lättare kunna göra likvärdiga bedömningar i fortsättningen. Frågor som kommit upp under vägens gång har diskuterats under de samsynsmöten som kontinuerligt äger rum en gång i veckan på livsmedelsheten.

Resultat

Totalt har 63 besök gjorts, se bilaga 1 för att se vilka verksamheter som ingick i projektet. Av de 63 besöken var 40 av kontrollerna (63 %) helt utan avvikelser inom de kontrollområden som ingick i projektet. 23 verksamheter (37 %) hade en eller flera avvikelser, se tabell 1.

Tabell 1. Kontrollområden med avvikelser och exempel på brister

| Kontrollområde | Antal avvikelser | Exempel på brister |
|---------------------------------------|------------------|---|
| Rengöring | 2 | Smutsig städutrustning, bristfälligt rengjorda skåpsluckor. |
| Säker hantering och lagring - Allergi | 1 | Bristfällig information om vilka som är allergiska i verksamheten, |
| Infrastruktur, lokaler och utrustning | 5 | Sliten inredning, trasiga silikonlister vid diskhon, skada på arbetsbänkens yta |
| Utbildning - Allergi | 0 | |
| Temperatur | 17 | Termometer saknas, temperatur kontrollerades endast via display på kyl och frys, temperatur kontrollerades inte |
| Personalhygien | 2 | Separat personaltoalett användes inte av kökspersonal. |
| Övrigt | 1 | Betydande förändring ej anmäld - mottagningskök har blivit tillagningskök |

Diskussion och slutsats

Över hälften av de besökta verksamheterna hade ingen avvikelse alls inom de kontrollerade områdena (63 %). Flertalet av verksamheterna har väldigt god kunskap och bra rutiner som säkerställer god livsmedelshantering och god livsmedelshygien.

En stor risk i mottagningsköken, främst i förskolor och skolor, är hanteringen av allergikost. Brister i den hanteringen kan ge stora konsekvenser för den som är allergisk. Därför är det glädjande att se att det finns så pass goda rutiner inom området, endast en verksamhet med avvikelse. Kunskapen om allergier, specialkost och hanteringen kring detta bedömdes vara stor ute i verksamheterna, inga avvikelser noterades under kontrollområdet utbildning.

Bra underhåll av lokaler och utrustning är en förutsättning för att underlätta rengöringen och därmed säkerställa god hygien. Det är också en förutsättning för fungerande utrustning. De kök som har sliten inredning kräver större arbetsinsats med rengöring för att kunna hålla god hygien. En förutsättning för att kunna hålla rent är att ha ren städutrustning. Det är en liten del av verksamheterna, 5 st (8 %), som bedömdes inte ha tillräckligt bra underhåll av sina lokaler vilket försvårar för dem att hålla en god hantering. Det är också en liten andel, 2 st (3 %), som bedöms ha bristfälliga rengöringsrutiner i sin verksamhet. Den låga andelen avvikelser visar på att det i det stora hela finns goda rutiner för underhåll och rengöring i verksamheterna.

Personalhygien innefattar möjligheten till god handhygien, rutiner vid sjukdom och skyddande arbetskläder när så krävs. Kunskapen kring detta område var också väldigt god. Endast 2 verksamheter hade avvikelse inom området (3 %), en av dessa bestod i ett missförstånd som var lätt att åtgärda.

En verksamhet hade missat att anmäla till Miljö- och byggnadskontoret om en betydande förändring i verksamheten, att de hade övergått från att vara mottagningskök till tillagningskök. Betydande förändringar ska alltid anmälas till Miljö- och byggnadskontoret så vi har möjlighet att göra en riskbedömning av verksamheten utifrån de nya förutsättningarna.

En viktig del av personalens arbetsuppgift är att kontrollera temperaturen i verksamheten. De temperaturtagningar som är aktuella för verksamheterna är mätningar på den mat som kommer färdig till verksamheten och mätningar i kyl och frys som finns i verksamheten. Om inte maten, färdiglagad mat eller livsmedel, förvaras i rätt temperatur finns det risk att skadliga bakterier eller virus bildas i maten. Det blir därmed en risk för dem som äter. Att ha kunskap om vilka temperaturgränser som gäller och att kontrollera temperaturen och agera om det är fel temperatur är grundläggande för god livsmedelshantering. Därmed är det också viktigt att veta vilka temperaturgränser det är som gäller. Att varmhållen mat ska hålla 60 grader, kylvaror ska förvaras i högst 8 grader och frysvaror i högst -18 grader om inget annat anges. Verksamheten är ansvarig att alltid ha kontroll på temperaturerna. Temperaturmätning bör ske dagligen. Dokumentation av mätningarna är inget krav enligt livsmedelslagstiftningen men är ett bra sätt för att ha en fungerande rutin och kunna säkerställa god livsmedelshantering. Dokumentationen behöver inte ske mer än en gång i veckan.

Det var nästa var tredje verksamhet som hade brister inom området temperatur (27 %). Det är anmärkningsvärt att så stor andel hade avvikelser. Det visar på att bättre rutiner, information och kunskap inom kontrollområdet temperatur måste skapas i de berörda verksamheterna. Ett samband kan ses att där det saknas skriftliga rutiner och rutin för att dokumentera temperaturmätningarna så faller det ofta. Därför kan det vara en idé för de verksamheter som inte får det att fungera att upprätta bättre rutiner för temperaturmätningen samtidigt som man ökar kunskapen bland personalen om vilka temperaturgränser det är som gäller, varför det är viktigt och vad de ska göra om det uppstår avvikelse.

En skillnad som finns inom de verksamheter som deltagit i projektet är att en del är verksamheter med livsmedelshantering som huvuduppgift med personal som är utbildad inom livsmedelshantering och livsmedelshygien. De andra verksamheterna har inte livsmedelshantering som sin huvuduppgift i verksamheten utan det är bara en liten del i deras arbetsuppgift. I de verksamheter som inte har livsmedelshantering som sin huvuduppgift finns det naturligt inte lika mycket kunskap och inte heller samma tid för att utföra de arbetsmoment som krävs. Det är i dessa verksamheter, som inte har livsmedelshantering som sin huvuduppgift, som de flesta avvikelserna har noterats. Framst bristerna inom temperaturområdet. Det visar på att det i de här verksamheterna finns ett större behov av enkla och tydliga rutiner att följa så att säker livsmedelshantering kan ske.

Att avvikelserna är störst inom temperaturområdet kan bero på att det inte finns tillräckligt med kunskap om hur viktigt det är men också att det inte finns tillräckligt med utrymme för att utföra uppgifterna för de verksamheter som inte har livsmedelshantering som huvuduppgift.

Resultatet i projektet visar på att det i det stora hela är bra verksamheter med god kunskap. Med undantag för kontrollområdet temperatur är kontrollresultatet i övrigt

bra. Verksamheterna har kunskap och rutiner kring rengöring, hygien och hantering av specialkost. Många av verksamheterna serverar mat till extra känsliga konsumenter, små barn och äldre personer, varför det är väldigt viktigt att ha goda rutiner och bra kunskap kring livsmedelshanteringen.

Jämförelse med vårt resultat kan göras med ett likvärdigt projekt som gjordes i Malmö 2014 där 82 verksamheter besöktes. Samma områden kontrollerades i stort. 77 % av verksamheterna var helt utan avvikelser. Högst andel avvikelser var även där på kontrollområdet temperatur, 14 %.

Projektets resultat visar på bättre resultat än tidigare gjorda inspektioner i dessa verksamheter kring att det finns upprättade rutiner som följs. Många verksamheter har fått in det här med livsmedelshanteringen på ett bra sätt i sitt dagliga arbete, även hos de som inte står i ett kök utan deras huvudsakliga arbetsuppgifter är några andra. Det är i dessa verksamheter vi tidigare sett vissa brister.

Vilka personer och vilka allergier som hanteras i verksamheten kan variera kraftigt över tid varför förutsättningarna kan ändras snabbt. Trots att hanteringen inte är så omfattande i dessa mottagningskök så finns det kritiska hanteringsmoment i verksamheterna, det är viktigt att komma ihåg det. Det är därför viktigt att aktivt arbeta med rutinerna och aktualisera dem lite nu och då så de inte faller i glömska.

Framtida kontroller kommer fortsatt att ha fokus på temperaturmätning som är ett viktigt område som tyvärr många verksamheter har avvikelser inom. Fokus kommer också att ligga på allergihanteringen som hela tiden har nya förutsättningar ute i verksamheterna beroende på vilka allergier det finns just för tillfället.

Anläggningar som ingick i projektet

| Anläggningens namn | Ort |
|-------------------------------|-------------|
| ALMVIKS FÖRSKOLA | Almvik |
| ALPHASKOLAN | Västervik |
| ANKARET HANDIKAPPOMSORGEN | Västervik |
| ANNAGÅRDEN SERVICEHUS | Västervik |
| ARABIA FÖRSKOLA BoU | Västervik |
| ARABIA FÖRSKOLA KS | Västervik |
| BJÖRKEN FÖRSKOLA | Västervik |
| FÖRSKOLAN BACKSIPPAN | Blackstad |
| BLANKAHOLMS FÖRSKOLA | Blankaholm |
| BOLLEN FÖRSKOLA | Västervik |
| DAGCENTER ST. TRÄDGÅRDSGATAN | Västervik |
| DALSGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Gunnebo |
| EDSHÖJDEN SERVICEHUS SOC | Edsbruk |
| EKBACKEN FÖRSKOLA | Västervik |
| ELLEN KEYSKOLAN KS | Västervik |
| ERNEBERGS SKOLA KS | Gamleby |
| ERNEBERG SERVICEHUS SOC | Gamleby |
| GAMLEBY DAGCENTER | Gamleby |
| GAMLEBYVIKENS FRISKOLA | Gamleby |
| GERTRUDSGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Västervik |
| GULLVIVAN FÖRSKOLA BoU | Västervik |
| GULLVIVAN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| GUNNEBO FÖRSKOLA/SKOLA | Gunnebo |
| GUNNEBO SKOLA | Gunnebo |
| HAGNÄSGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Gamleby |
| HANNA FÖRSKOLA | Gamleby |
| HJORTED SKOLA KS | Hjorted |
| HJORTEDS FÖRSKOLA/SKOLA | Hjorted |
| JURABACKEN FÖRSKOLA | Västervik |
| JURABACKEN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| KORALLEN SERVICEHUS KS | Västervik |
| KORALLEN SERVICEHUS SOC | Västervik |
| KRÅFTAN FÖRSKOLA | Västervik |
| KRÅFTAN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| KUNGSHÖJDENS SERVICEHUS | Ankarsrum |
| LINDEN FÖRSKOLA | Ankarsrum |
| LINDEN FÖRSKOLA KS | Ankarsrum |
| LINDÖGÅRDEN | Västervik |
| LOFTAHAMMARS SKOLA KS | Loftahammar |
| LOFTAHAMMARS SKOLA/FÖRSKOLA | Loftahammar |
| LUDVIGSBORGS HEMTJÄNST SOC | Västervik |
| MIMERGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Västervik |
| NYNÄSGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Hjorted |
| ODENSVI FÖRSKOLA ODEN | Odensvi |
| PÄRLAN FÖRSKOLAN | Västervik |

| | |
|---|-----------|
| RESEDAN FÖRSKOLA | Västervik |
| RESEDAN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| RINGELTAUBSKA SKOLAN KS | Edsbruk |
| RINGELTAUBSKA SKOLAN/FÖRSKOLAN RÅVKULLEN | Edsbruk |
| SJÖSTADENS FÖRSKOLA/FRISKOLA | Västervik |
| SKOGSHAGA FÖRSKOLA | Västervik |
| SNÖVIT FÖRSKOLA | Västervik |
| SNÖVIT FÖRSKOLA KS | Västervik |
| TALLEN FÖRSKOLA BoU | Västervik |
| TALLEN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| TJUSTGÅRDEN SERVICEHUS SOC | Västervik |
| TOTEBO FÖRSKOLA | Totebo |
| UKNA FÖRSKOLA | Ukna |
| VÄSTERVIKS GYMNASIESKOLA KS | Västervik |
| ÅNGSLYCKAN FÖRSKOLA | Västervik |
| ÅNGSLYCKAN FÖRSKOLA KS | Västervik |
| ÖVERUMS FÖRSKOLA/SKOLA (EKEN) | Överum |
| ÖVERUMS SKOLA KS | Överum |

Checklista Mottagningskök i förskola, skola och särskilt boende

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Besökta avdelningar: _____

Maten kommer från: _____

Hantering som sker i verksamheten: _____

| Rapporteringspunkt | UA | A |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 15. Övrigt | | |
| 15.1 Övrigt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rätt företagare registrerad | | |
| Betydande förändringar anmälda | | |
| Anläggningsnamn | | |
| Risiklassning | | |
| | | |
| 6. Rengöring och underhåll | | |
| 6.1 Rengöring redskap och ytor i kontakt med livsmedel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vilka rutiner finns? Vem ansvarar för rengöringen? Är det visuellt rent? | | |
| | | |
| 6.2 Rengöring övrigt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vilka rutiner finns för "mer sällan -rengöring"? | | |
| | | |
| 1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Underhåll - Finns det några brister i lokalen? Finns det någon underhållsplan för bristerna? | | |
| | | |
| 3. Säker hantering, lagring och transport - Allergi | | |
| 3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vad har ni för specialkost här? Finns det information om vilka som är allergiska och mot vad? Är informationen uppdaterad? Hur går det till? Vad krävs för att man ska få specialkost? Förvaring – förvaras allergena livsmedel åtskilt? Är specialkosten separerad? Vad finns för specialkostsvaror här? Har den allergiske egna produkter förutom de som innehåller allergener, ex smör? Servering – hur gör ni vid servering av specialkosten? Ankomst – hur vet ni om ni ska få specialkost idag eller om de kan äta av den vanliga maten? Har ni kontroll av ingrediensförteckningen eller vems ansvar är det? Har det hänt att någon fått fel mat/blivit dålig? Finns rutin vid incident? Finns det rutiner för specialkostshandlingen? Förvaras allergena livsmedel åtskilt eller förslutet/förpackat? Används utrustning och redskap utan risk för kontamination? | | |
| | | |
| 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning - Allergi | | |
| 1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Finns speciella redskap för den allergiske? Rutiner och rengöring av dessa? | | |

| | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 10.1 Utbildning - Allergi | | |
| 10.1 Utbildning | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Har ni fått någon utbildning kring allergener och hanteringen av dessa? Känns det som att ni har tillräcklig kunskap om vad som kan hända de allergiska om något går fel? Tycker du att det finns behov av sådan utbildning? Hur fungerar det om det kommer en vikarie? Rutin? | | |
| | | |
| 8. Temperatur | | |
| 8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Kontrolleras temperaturen i kylarna? Frekvens? Gränsvärde? | | |
| | | |
| 8.3 Temperatur - övrigt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Kontrolleras temperaturen i kylarna? Kontrolleras temperaturen vid ankommande mat? Kontrolleras temperaturen vid ankommande varor? Vad gör ni om det är fel temperatur? Kyls något ner? Värms något upp? | | |
| | | |
| 8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Förvaras varma livsmedel vid tillräckligt hög temperatur (minst +60°C eller kort tid)? | | |
| Finns skriftlig rutin? | | |
| | | |
| 9. Personlig hygien | | |
| 9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Finns handtvättställ i direkt anslutning till där livsmedel hanteras? Är det utrustat med kallt och varmt rinnande vatten, tvål och pappershanddukar? | | |
| | | |
| 9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd | | |
| Hur förhindras att smitta överförs från persona till livsmedel. Sår, sjukdom | | |
| | | |
| 9.3 Personlig hygien - övrigt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vad har ni för rutin innan ni börjar hantera livsmedel? Handtvätt? Arbetskläder? Smycken eller klocka? Finns skriftlig rutin? | | |

Västerviks  **Kommun**

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00
Fax: 0490-25 48 16, E-post: mbn@vastervik.se, www.vastervik.se