

Kontrollprojekt
**Temperatur i
tillagningskök på
skolor, förskolor och
särskilda boenden**



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Anna Johansson

2016-12-01

Sammanfattning

I det här projektet har tillagningskök i offentlig verksamhet besökts. Syftet har varit att kontrollera att verksamheterna har bra och säkra rutiner för temperaturmätning samt om den faktiska temperaturen vid förvaring och hantering av livsmedel varit korrekt.

29 verksamheter har besökts, varav fem hade en avvikelse. Avvikelserna bestod i att man inte gör temperaturmätningar där det borde ske för att kunna garantera att säkra livsmedel serveras.

Alla besökta verksamheter hade upprättade rutiner för temperaturområdet. Flertalet av verksamheterna hade också väldigt god kunskap om temperaturer och följer de upprättade rutinerna. Trots det är det viktigt att verksamheterna aktivt arbetar med rutinerna kring temperaturmätning och ser till att de upprättade rutinerna följs eftersom livsmedel hanterade i fel temperatur kan få allvariga konsekvenser.

Inledning

Temperatur är ett viktigt område att ha kontroll över för livsmedelsverksamheterna och temperaturmätning är ett viktigt verktyg för att kunna garantera säkra livsmedel. Att det finns kunskap, upprättade rutiner och att rutinerna följs inom temperaturområdet är väldigt viktigt för samtliga livsmedelsverksamheter. Om livsmedel förvaras vid fel temperatur innan tillagning kan bakterier och virus växa till och i vissa fall gift bildas i produkterna. Om det sedan inte tillagas på rätt sätt och inte uppgår till en sådan temperatur som gör att bakterierna dör så finns dem kvar i maten som serveras. Bakterier, virus och gift kan också bildas om den färdiga maten inte förvaras tillräckligt varmt fram till servering eller kyls ner för långsamt efter att den tillagats och ska sparas.

Verksamheterna ska kunna visa att de har goda rutiner och kunskap om vilka temperaturgränser som gäller i deras verksamheter. Temperaturen ska kontrolleras i alla led i verksamheten, från det att livsmedlet kommer in i verksamhetens lokaler, under förvaring och hantering, fram till att den färdiga maten serveras på tallriken. I det här projektet har vi tittat på rutiner och faktiska temperaturer i tillagningskök i offentlig verksamhet, så som skol- och förskolekök samt kök på särskilda boenden.

Syfte

Syftet med projektet har varit att kontrollera att verksamheterna har bra och säkra rutiner för temperaturmätning och att kunskap finns kring området. Vi har även kontrollerat att livsmedel förvaras och tillagas vid rätt temperaturer.

Metod

29 verksamheter har besökts under perioden september – november. Verksamheterna som har besökts är tillagningskök i offentliga verksamheter, så som skol- och

förskolekök samt kök på särskild boenden. Inspektionerna har varit oanmälda. Vilka verksamheter det är som har besökts framgår av bilaga 1.

En checklista togs fram för projektet, se bilaga 2. Kontrollerna har genomförts enligt Livsmedelsverkets handböcker och vägledningar. Därutöver används Miljö- och byggnadskontorets kvalitetsrutiner.

Kontrollens fokus har varit på kontrollområde 8 ”temperatur” samt de delar av kontrollområde 11 ”HACCP-förfarande” som berör temperatur. Vid besöket har det förts en dialog med personalen om när de mäter temperaturen och vilka temperaturgränser som gäller. Verksamhetens eget upprättade rutiner för temperaturmätning granskades också, för att se att de stämmer överens med personalens beskrivning. Slutligen gjordes temperaturmätning i verksamhetens alla kylar och frysar samt där det var möjligt även temperaturmätning vid tillagning, varmhållning och nedkylning och vid ankomst av varor.

Inspektionens resultat har redovisats i en kontrollrapport som skickats ut till livsmedelsverksamheterna där de kontrollerade områdena bedöms vara med eller utan avvikelse. Uppföljning av noterade avvikelser vid besöket kommer att göras, men inte inom projektets ramar. Det är bara ett första besök som omfattas i projektet. Frågor som uppkommit under inspektionerna har diskuterats under de samsynsmöten som ägt rum varje vecka.

Resultat och diskussion

Bland de 29 tillagningskök som har besökts hade fem verksamheter en avvikelse vardera. Under projektet noterades alltså fem avvikelser totalt inom området temperatur. Om det noterades fler avvikelser vid besöket, men som inte omfattades av projektet, redovisas inte de i denna rapport.

I en verksamhet utfördes inte temperaturmätningar i den omfattning som det borde. Här var även kunskapen om vilka temperaturgränser som gäller vid tillagning, varmhållning och kylförvaring bristfällig. I en annan verksamhet gjordes inga temperaturmätningar vid varmhållning. I en tredje verksamhet gjordes inte temperaturmätningar vid nedkylning. I två andra verksamheter noterades det att rutinerna för temperaturmätningar som finns upprättade inte följdes fullt ut när det var vikarier på plats. De rutiner som finns skapade för verksamheterna följdes inte fullt ut i dessa fem verksamheter.

Det är extra viktigt att maten hanteras i rätt temperatur i alla led i de verksamheter som besökts inom detta projekt. Verksamheterna tillagar mat till barn under fem år samt till äldre och sjuka personer, kategorier av människor som bedöms som extra känsliga och som lättare blir dåliga av mat som inte hanterats korrekt.

Inga avvikelser noterades vid den temperaturmätning som utfördes av oss inspektörer vid inspektionen. Alla kylar och frysar låg inom rätt temperaturintervall, max 8 grader för kylvaror beroende på vilka livsmedel som förvaras där och - 18 grader eller kallare i frysarna. Tillagningstemperaturen översteg i samtliga fall 72 grader. Varmhållningen översteg 60 grader.

Alla verksamheter som inspekterades har upprättade rutiner för temperaturmätning som bedöms vara ändamålsenliga för deras verksamhet, vilket ses som mycket positivt. Flertalet av verksamheterna har också väldigt god kunskap om vilka temperaturgränser det är som gäller och följer verksamhetens uppsatta rutiner. Resultatet som framkommit i och med detta projekt, att fem av 29 verksamheter har en avvikelse, bedöms ändå som ett bra resultat i det stora hela.

Även att det finns rutiner inom området i alla verksamheter och att flertalet av verksamheterna har goda kunskaper inom temperaturområdet så är det fortfarande viktigt att hela tiden arbeta aktivt med rutinerna och att verksamheterna kontrollerar att de rutiner som finns upprättade också följs. För om det sker misstag och rutinerna inte följs kan det få stora konsekvenser.

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
ANKARSRUMS SKOLA	Ankarsrum
BJÖRKEN FÖRSKOLA	Västervik
BLACKSTAD SKOLA	Blackstad
BREVIKSSKOLAN	Västervik
CENTRALKÖKET GERTRUDSVIK	Västervik
DALSGÅRDENS SERVICEHUS	Gunnebo
EKBACKEN FÖRSKOLA	Västervik
EKHAMRA SERVICEHUS	Överum
ERNEBORG SERVICEHUS	Gamleby
FÅGELBÅRET SKOLA	Västervik
GAMLEBY FOLKHÖGSKOLA	Gamleby
GAMLEBYGYMNASIET	Gamleby
HJÄRTAT MARTEMEO FÖRSKOLA	Västervik
LIDHEMSSKOLAN	Västervik
LINDÖGÅRDEN	Västervik
LJUNGBERGASKOLAN	Västervik
LUDVIGSBORGSKOLAN	Västervik
MARIEBORGSSKOLAN	Västervik
NYNÄSGÅRDEN SERVICEHUS	Hjorted
NÄKTERGALEN SKOLA	Västervik
RESTAURANG HANNA	Gamleby
ROSAVILLA SERVICEHUS	Västervik
SKOGSHAGASKOLAN	Västervik
SOLKULLEN FÖRSKOLA	Gamleby
SUNDSGÅRDEN SERVICEHUS	Hjorted
VAPENGRÄND SERVICEHUS	Västervik
VÄSTRUMS FÖRSKOLA	Västrum
ÅBY CENTRALKÖK	Gamleby
ÄLVDANSENS FÖRSKOLA	Västervik

Checklista "Temperatur i tillagningskök på skolor, förskolor och servicehus"

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Rapporteringspunkt	UA	A
8. Temperatur		
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur länge varmhålls maten? Är det tillräckligt länge för att mätning ska genomföras?		
Kontrolleras temperaturen vid varmhållning?		
Hur ofta kontrolleras temperaturen?		
Vad gör ni om fel temperatur uppmäts?		
Vem ansvarar för att rutin följs och vid avvikelse?		
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur och hur ofta kontrolleras temperaturen i kylarna och eventuell annan kylförvaring?		
Vad gör ni om fel temperatur uppmäts?		
Vem ansvarar för att rutin följs och vid avvikelse?		
8.3 Temperatur - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur och hur ofta kontrolleras temperaturen i frysarna?		
Hur och hur ofta kontrolleras temperaturen vid ankommande varor?		
11. HACCP-baserade förfaranden		
11.4 HACCP – kritiska stympunkter, finns ändamålsenlig rutin för övervakning av värmebehandlingsprocessen om denna är ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur och hur ofta kontrolleras temperaturen vid värmebehandling/tillagning?		
Vad gör ni om fel temperatur uppmäts?		
Vem ansvarar för att rutin följs och vid avvikelse?		
11.5 HACCP – kritiska stympunkter, finns ändamålsenlig rutin för nedkyllning när snabb nedkyllning är kritisk eller viktig för att förhindra tillväxten av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur och hur ofta kontrolleras temperaturen vid nedkyllning?		
Vad gör ni om fel temperatur uppmäts?		
Vem ansvarar för att rutin följs och vid avvikelse?		





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