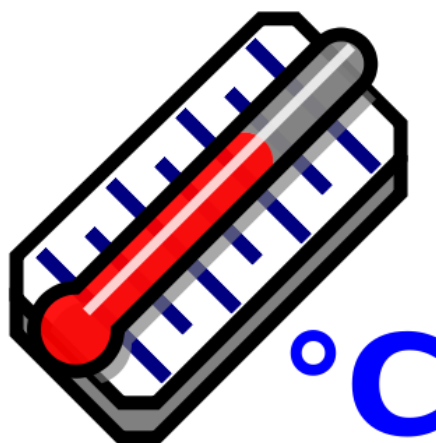


Kontrollprojekt  
**Temperatur i  
mottagningskök inom  
vård och omsorg**



Miljö- och byggnadskontoret  
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2017-06-13

# Sammanfattning

I det här projektet har mottagningskök inom vård och omsorg besökts. Syftet har varit att kontrollera att verksamheterna har bra och säkra rutiner för temperaturkontroll: vid ankomst av varm och kall mat, vid förvaring, hantering såsom varmhållning och uppvärmning av mat samt vid mottagning av livsmedel.

60 verksamheter besöktes, varav 11 hade avvikelser (18 %). Avvikelsena bestod i att verksamheterna inte gör temperaturmätningar när det borde ske, att det saknas skriftliga rutiner eller att det finns sådana men att de inte följs.

82 % av de kontrollerade verksamheterna var helt utan avvikelser vilket innebär att de flesta mottagningsköken har goda skriftliga rutiner för temperaturkontroll som följs i praktiken. Ändå är det viktigt att hela tiden arbeta aktivt med rutinerna och att kontrollera att dessa följs av all personal för att inte riskera att maten blir hälsofarlig. Det är extra viktigt med goda rutiner för denna typ av verksamheter eftersom de flesta har känsliga konsumentgrupper, händer det något kan konsekvenserna vara ödesdigra.

## Inledning

I Västerviks kommun finns det en del verksamheter som tar emot mat från ett tillagningskök. Dessa verksamheter är så kallade mottagningskök.

Mottagningskök bereder oftast ingen mat utan de hanterar färdigberedd mat som ska serveras. Trots det finns områden som är viktiga att ha kontroll över för att säkerställa att maten som serveras är säker att äta. Ett sådant område är temperatur där temperaturmätning är ett viktigt verktyg för att kunna garantera säkra livsmedel. Att det finns upprättade rutiner och att dessa följs inom temperaturområdet är väldigt viktigt för alla livsmedelsverksamheter. Om livsmedel som kräver kylförvaring förvaras vid fel temperatur kan bakterier och virus växa till och i vissa fall gift bildas i produkterna. Bakterier, virus och gift kan också bildas om den färdiga maten inte förvarats tillräckligt varmt fram till servering eller om den kalla maten värms upp otillräckligt före servering.

Verksamheterna ska kunna visa att de har goda rutiner för temperatur och att det ska finnas skriftlig anvisning om vilka temperaturgränser som gäller. Temperaturen ska kontrolleras i alla led i verksamheten, från det att varm och kall mat samt övriga livsmedel kommer in i verksamhetens lokaler, under förvaring och hantering, fram till att maten serveras på tallriken.

I det här projektet har vi tittat främst på rutiner för temperaturer i mottagningskök inom vård och omsorg i offentlig och privat regi, så som skol- och förskolekök, särskilda boenden, dagverksamheter inom handikappomsorgen, sjukhus och kriminalvård. Många av dessa verksamheter har känsliga konsumentgrupper såsom barn under 5 år samt äldre.

## Syfte

Syftet med projektet har varit att kontrollera att verksamheterna har bra och säkra rutiner för temperaturkontroll: vid ankomst av varm och kall mat, vid förvaring, hantering såsom varmhållning och uppvärmning av mat samt vid mottagning av livsmedel.

## Metod

60 verksamheter har besökts under perioden februari – maj. Inspektionerna har i huvudsak varit oanmälda. Vilka verksamheter det är som har besökts framgår av bilaga 1.

En checklista togs fram för projektet, se bilaga 2. Kontrollens fokus har varit på kontrollområde 8 ”temperatur”. Andra kontrollområden har också kollats upp, dock redovisas dessa inte i detta projekt. Vid besöket fördes en dialog med personalen om när, hur och hur ofta de mäter temperaturen och vilka temperaturgränser som gäller och vad de gör om fel temperatur uppmäts. Slutligen gjordes temperaturmätning i verksamhetens kylar. Att det finns skriftliga rutiner granskades likväl.

Inspektionens resultat har redovisats i en kontrollrapport som skickats ut till livsmedelsverksamheterna där de kontrollerade områdena bedöms vara med eller utan avvikelser. Uppföljning av noterade avvikelser vid besöket har gjorts, men inte inom projektets ramar. Det är bara ett första besök som omfattas i projektet.

Projektet startade med tre saminspektioner där besöken gjordes två och två så att vi inspektörer fick genomföra inspektioner med våra 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 äger rum en gång i veckan på livsmedelsenheten.

## Resultat

Totalt gjordes 60 kontrollbesök, se bilaga 1 för att se vilka verksamheter som ingick i projektet. Av de 60 verksamheter som besöktes var 49 av verksamheterna (82 %) helt utan avvikelser inom kontrollområdet temperatur. 11 verksamheter (18 %) hade en avvikelse vardera, se tabell 1.

Tabell 1. Kontrollområden med avvikelser och exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Temperatur	11	Bristfällig kunskap om gällande temperaturgränser, skriftliga rutiner för temperaturkontroll saknas.
		Termometer trasig i kyl, rutin finns men följs inte.
		Bristfällig kontroll av temperaturen i kyl.
		Temperaturen kontrolleras inte på inkommen varm mat; på uppvärmd kall mat och vid mottagning av kyl- och frysvaror.
		Kylvaror tas inte in tillräckligt snabbt av personalen på grund av bristfällig kommunikation mellan chaufför och personal.

## Diskussion och slutsats

82 % av de kontrollerade verksamheterna var helt utan avvikelser vilket är ett mycket bra resultat. De flesta mottagningsköken har goda skriftliga rutiner för temperaturkontroll, en del förde också dokumentation över sina genomförda kontroller. Skriftliga rutiner är ett måste för denna typ av verksamheter av två anledningar. En är att det finns mycket personal inblandad, både ordinarie personal samt vikarier. En annan anledning är att personalens huvuduppgift oftast inte är endast att sköta köket, därför behöver personalen inte kunna utantill exempelvis vad det är för temperaturgränser som gäller.

De temperaturmätningar som är aktuella för mottagningsköken är mätningar i kyl och frys och mätningar på ankommande varm och kall mat, inklusive ankommande kyl- och frysvaror. Vissa mottagningskök varmhåller den varma maten en viss tid före servering. Några mottagningskök får in kall mat som ska värmas upp innan servering. Verksamheten är ansvarig att alltid ha kontroll på temperaturerna. Temperaturmätning bör ske regelbundet. Dokumentation av mätningarna är inget krav enligt livsmedelslagstiftningen men är ett bra komplement till verksamhetens rutiner och det visar att all personal har utfört de mätningar som är nödvändiga. Det är också viktigt att verksamheterna vidtar åtgärder om uppmätt temperatur är felaktigt för att förhindra att hälsofara uppstår.

Relativt få, alltså 18 % av de kontrollerade mottagningsköken hade avvikelser. Några kök saknade skriftliga rutiner för temperaturkontroll, exempelvis vilka temperaturgränser som gäller och hur ofta temperaturen kontrolleras. Andra hade skriftliga rutiner men dessa följdes inte ut praktiken. Det fanns också verksamheter som inte kontrollerade eller kontrollerade sporadiskt temperaturen i kyl, på ankommande varm mat, på uppvärmd mat samt vid mottagning av kylvaror.

Att man missar systematiskt att utföra temperaturkontroll eller följer inte befintliga rutiner fullt ut kan resultera i att kylkedjan bryts och därmed leda till att en hälsofara uppstår. Om exempelvis en kylvara har för hög temperatur vid ankomst kan det innebära att varan är dålig. Om man slarvar i att mäta temperaturerna eller inte vet vad det är för temperaturgränser som gäller i den egna verksamheten, så har man igen aning om maten är hälsosäker eller inte.

Överlag är resultatet mycket bra och det är glädjande att konstatera att andelen avvikelser har varit så liten. Det pekar på att de flesta av mottagningsköken har goda rutiner för temperaturkontroll som följs i praktiken. Ändå är det viktigt att hela tiden arbeta aktivt med rutinerna och att kontrollera att dessa följs av all personal för att inte riskera att maten blir hälsofarlig. Det är extra viktigt med goda rutiner för denna typ av verksamheter eftersom de flesta har känsliga konsumentgrupper, händer det något kan konsekvenserna vara ödesdigra.

Framtida kontroller kommer att ha fortsatt fokus på temperaturer eftersom det är ett av de viktigaste kontrollområdena för mottagningsköken.

## Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
ALMVIKS FÖRSKOLA	Almvik
ALPHASKOLAN	Västervik
ANNAGÅRDEN SERVICEHUS	Västervik
BLACKSTAD SKOLA/FSK BACKSIPPAN	Blackstad
BLANKAHOLMS FÖRSKOLA	Blankaholm
BOLLEN FÖRSKOLA	Västervik
DAGCENTER ST. TRÄDGÅRDSGATAN	Västervik
DALSGÅRDEN SERVICEHUS MOTTAGNINGSKÖK	Gunnebo
EDSHÖJDEN SERVICEHUS	Edsbruk
EKBACKEN FÖRSKOLA	Västervik
EKHAMRA SERVICEHUS MOTTAGNINGSKÖK	Överum
ELLEN KEYSKOLAN - AO KOST	Västervik
ERNEBORG SERVICEHUS	Gamleby
GAMLEBY DAGCENTER	Gamleby
GAMLEBYVIKENS FRISKOLA MOTTAGNINGSKÖK	Gamleby
GERTRUD FÖRSKOLA	Västervik
GERTRUDSGÅRDEN SERVICEHUS	Västervik
GULLVIVAN FÖRSKOLA	Västervik
GULLVIVAN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
GUNNEBO FÖRSKOLA	Gunnebo
GUNNEBO SKOLA - AO KOST	Gunnebo
HAGNÄSGÅRDEN SERVICEHUS	Gamleby
HANNA FÖRSKOLA	Gamleby
HJORTED SKOLA - AO KOST	Hjorted
HJORTEDS FÖRSKOLA/SKOLA	Hjorted
JURABACKEN FÖRSKOLA	Västervik
JURABACKEN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
KORALLEN SERVICEHUS - AO KOST	Västervik
KRIMINALVÅRDEN FÄNGELSET VÄSTERVIK	Västervik
KRÅFTAN FÖRSKOLA	Västervik
KRÅFTAN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
KUNGSHÖJDENS SERVICEHUS	Ankarsrum
LINDEN FÖRSKOLA	Ankarsrum
LINDEN FÖRSKOLA - AO KOST	Ankarsrum
LOFTAHAMMARS FÖRSKOLA (FLUNDRAN)	Loftahammar
NYNÄSGÅRDEN SERVICEHUS MOTTAGNINGSKÖK	Hjorted
ODENSVI FÖRSKOLA (ODEN)	Odensvi
PÄRLAN FÖRSKOLAN	Västervik
RESEDAN FÖRSKOLA	Västervik
RESEDAN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
RINGELTAUBSKA SKOLAN - AO KOST	Edsbruk
RINGELTAUBSKA SKOLAN/FÖRSKOLAN RÄVKULLEN	Edsbruk
ROSAVILLA SERVICEHUS MOTTAGNINGSKÖK	Västervik
SKÖGSHAGA FÖRSKOLA/SKOLA	Västervik
SNÖVIT FÖRSKOLA	Västervik
SNÖVIT FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
SUNDSGÅRDEN SERVICEHUS MOTTAGNINGSKÖK	Hjorted
TALLEN FÖRSKOLA	Västervik
TALLEN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
TJUSTGÅRDEN SERVICEHUS	Västervik
TOTEBO FÖRSKOLA PANDAN	Totebo
UKNA FÖRSKOLA/SKOLA	Ukna
VÄSTERVIKS GYMNASIESKOLA - AO KOST	Västervik
VÄSTERVIKS SJUKHUS	Västervik
ÅBYÅNGSKOLAN	Gamleby
ÅNGSLYCKAN FÖRSKOLA	Västervik
ÅNGSLYCKAN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
ÖSTRA RINGSKOLAN - AO KOST	Gamleby
ÖVERUMS FÖRSKOLA (EKEN)	Överum
ÖVERUMS SKOLA - AO KOST	Överum

