



MILJÖFÖRVALTNINGEN

# Rengöringskontroll

Rengöringskontroll i skolkök

En rapport från miljöförvaltningen

Thorbjörn Johansson

Februari 2011



## SAMMANFATTNING

Miljöförvaltningen i Stockholms stad har sedan läsåret 2007-2008 utfört riktade kontroller i skolkök och särskilt fokuserat på hantering av specialkost. Livsmedelsföretagarnas styrning av specialkosten har granskats och brister har konstaterats gällande både kunskapsnivån och det praktiska arbetet i skolköken. Under 2009 utfärdade miljöförvaltningen ett 20-tal beslut om föreläggande att upprätta rutiner för specialkosthanteringen. Vissa beslut om föreläggande kompletterades med förbud mot viss livsmedelshantering, exempelvis mot nedkylning.

Lsåret 2010 har uppföljande kontroller utförts med fokus på dels på hur de olika momenten går till rent praktiskt, dels på vilken dokumentation i form av faroanalys och skriftliga rutiner som upprättats. Ett rengöringsprojekt utfördes parallellt under våren i 31 av skolköken.

I projektet kontrollerades rengöring och diskning okulärt och kompletterades med ett snabbtest (ATP-metod) av två rena redskap avsedda för specialkostproduktion. Knappt en tredjedel av skolköken hade bristfälligt rengjorda lokaler och/eller redskap. Drygt hälften fick snabbtestet bedömt som underkänt enligt gränsvärden för mätmetoden. Eftersom mätmetoden inte är certifierad och relativt känslig är resultatet främst att betrakta som en indikator på att rengöring eller diskning inte fungerar tillfredsställande.

Inom rengöringsprojektet kontrollerades även hantering av specialkost. I fem skolkök gjordes bedömningen att de praktiska rutinerna för specialkosthanteringen vid inspektionstillfället var bristfälliga och att nödvändig dokumentation för styrning av specialkost saknades. I skolköken är antalet elever med livsmedelsallergier inte statistiskt. Likaså kan art och allvarlighetsgrad för en livsmedelsallergi variera från en dag till en annan i elevgruppen. Tillräcklig kunskap samt verktyg i form av faroanalys inkluderande rutiner/förfarande för specialkosthanteringen är nödvändiga.

Det sammantagna resultatet kan tyckas nedslående. Det bör då beaktas att flertalet av de skolkök som förelades under 2009 ingick i projektet och att de är i det inledande skedet av att genomföra de åtgärder som är nödvändiga för en säker livsmedelshantering. Avvikelser som konstaterats i projektet har följts upp av miljöförvaltningen.

Sedan miljöförvaltningen påbörjade riktade kontroller i stadens skolkök har kontrollresultaten stadigt förbättrats. Kontrollerna har bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för att öka livsmedelssäkerheten, bland annat genom att ge personal relevant och anpassad utbildning. Den kompetensförhöjning som skett har inte bara bidragit till säkrare livsmedel utan också förhöjt yrkesstoltheten för kökspersonalen.



## INNEHÅLL

<b>1</b>	<b>Bakgrund</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>metod</b>	<b>8</b>
2.1.1	Anläggningar .....	8
2.1.2	Kontrollområden vid inspektion.....	8
2.1.3	ATP-metod och bedömning av resultat.....	8
<b>3</b>	<b>Resultat</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Diskussion</b>	<b>12</b>
4.1.1	Resultatet .....	12
4.1.2	Företagens åtgärder .....	12
4.1.3	Hur ser det ut i skolköken idag.....	13



## **I BAKGRUND**

Miljöförvaltningen i Stockholms stad utförde under läsåret 2007-2008 riktade kontroller i skolkök och särskilt fokus lades vid hantering av specialkost. Vid inspektionerna informerades ansvariga om vikten av att upprätta en faroanalys riktad mot allergener och skriftliga rutiner för de olika hanteringsstegen gällande specialkosten. Slutsats av genomförda inspektioner var att kunskapsnivån för skolkökspersonal var eftersatt i allmänhet och särskilt gällande allergi- och specialkost. Miljöförvaltningen erfor även att det var oklart vilken befattning som var ansvarig för livsmedelssäkerheten vid de skolkök som drevs av Stockholm stad. För de skolkök som drevs av privata livsmedelsföretagare (ungefär 25 procent) var kontaktvägen till ansvarig för verksamheten snabbare och relevanta åtgärder mot avvikelser vidtogs i regel omgående.

Under hösten 2009 lades åter fokus på specialkosthantering, dels på hur de olika momenten går till rent praktiskt, dels på vilken dokumentation i form av faroanalys och skriftliga rutiner som upprättats. Ett 20-tal skolkök förelades att upprätta faroanalys och skriftliga rutiner för specialkosthantering och att införa dessa i verksamheten. Vissa beslut om föreläggande kompletterades med förbud mot viss livsmedelshantering, exempelvis mot nedkylning.

Hantering av specialkost har under 2010 följts upp vid de årliga kontrollerna och i 31 av skolköken genomfördes parallellt ett rengöringsprojekt. Rengöring av lokalens inredning och utrustning är viktigt i alla kök och vid hantering av specialkost är det extra viktigt. Matrester på utrustning som används kan kontaminera livsmedel med både bakterier och allergena ämnen. Vid inspektionerna utfördes dels en okulär kontroll av inredning och utrustning avsedd för specialkost, dels ett snabbtest för rengöringskontroll, ett så kallat ATP-test. I urvalet av skolkök ingick flertalet av de skolor som fått föreläggande eller förbud under föregående år.

## **2 METOD**

### **2.1.1 Anläggningar**

I miljöförvaltningens register över livsmedelsanläggningar finns drygt 250 skolkök registrerade. Cirka 120 av dem är kök som tillagar mat medan resterande tar emot varm mat som serveras och vanligtvis kompletteras med kokt potatis, sallader och andra tillbehör. I projektet inspekterades 31 skolkök med tillagning av mat. De flesta av skolköken som förelades att upprätta faroanalys och rutiner för specialkosten året innan inspekterades i projektet. Merparten av inspektionerna var oanmälda.

### **2.1.2 Kontrollområden vid inspektion**

Vid inspektionen kontrollerades särskilt tre områden. *Rengöring, separering* och *faroanalys* riktad mot allergener inkluderande skolkökets rutiner för samtliga hanteringssteg för specialkosten.

Rengöringskontrollen genomfördes i två steg. Först en okulär kontroll av inredning, ytor och utrustning som var avsedd för specialkost. Därefter gjordes snabbtester på två redskap som var rengjorda/diskade och klara att användas vid produktion av specialkost. Eftersom resultatet erhålls redan efter en minut kunde resultatet diskuteras med skolkökspersonalen.

Separering omfattar bland annat hur man skyddar livsmedel från att kontamineras med oönskade ämnen, exempelvis allergener. Separering är viktig såväl vid hantering som vid förvaring av livsmedel.

Diskussion och frågor fördes även om de skriftliga delarna av egenkontrollen gällande specialkosthantering. Vid inspektionen undersöktes hur väl rutiner för specialkosten var införda i det dagliga arbetet. En avstämning gjordes även för hur arbetet fortskridit med att bedöma faror och revidera rutiner för hanteringsstegen gällande specialkost.

De områden i checklistan som kontrollerades bedömdes *utan avvikelse, avvikelse* respektive *allvarlig avvikelse*.

### **2.1.3 ATP-metod och bedömning av resultat**

ATP-test är en snabbmetod för kontroll av rengjorda ytor. Svabbar innehållande enzymet luciferas och en ATP-mätare behövs för att utföra testet. ATP är en förkortning av adenosintrifosfat som ingår i alla cellers energimolekyler.

Vid provtagningen svabbas en yta motsvarande en kvadratdecimeter. Enzymet reagerar då med organiskt material som matrester och bakterier som kan finnas kvar på provtagningsytan. Svabben placeras i ATP-mätaren som på en minut har provresultatet färdigt. Resultatet uppmäts i relativa ljusenheter (RLU). Ju mer organiskt material ett prov innehåller desto högre värde erhålls.

Snabbtestet utfördes på två olika redskap i respektive skolkök, totalt 62 tester. Provresultaten bedöms i tre olika spann. Ett prov bedöms som *godkänt inom 0-15 RLU*, *godkänt med anmärkning inom 16-30 RLU* och *underkänd >31 RLU*.

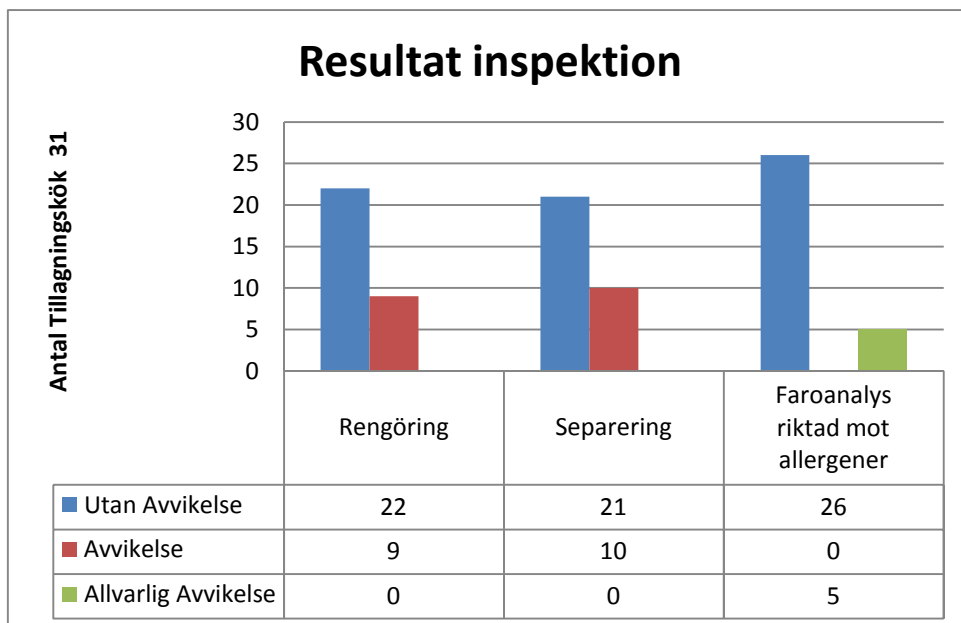
Redskap som provtogs var kastruller, kantiner, knivar och stekspadar.



## **Rengöringskontroll** metod

Underkända resultat av ATP-testet har inte noterats som en avvikelse mot livsmedelslagstiftningen eftersom mätmetoden inte är certifierad och dessutom är mycket känslig. Resultatet kan även variera beroende på vem som har tagit provet eftersom olika teknik vid svabbing påverkar resultatet. Det kan också vara svårt att mäta/uppskatta storleken på provtagningsytan. För att få ett så jämförbart resultat som möjligt har samma inspektör utfört samtliga inspektioner och provtagningar i projektet. Resultatet bör främst betraktas som en indikator på att rengöring eller diskning inte fungerar tillfredsställande.

### 3 RESULTAT

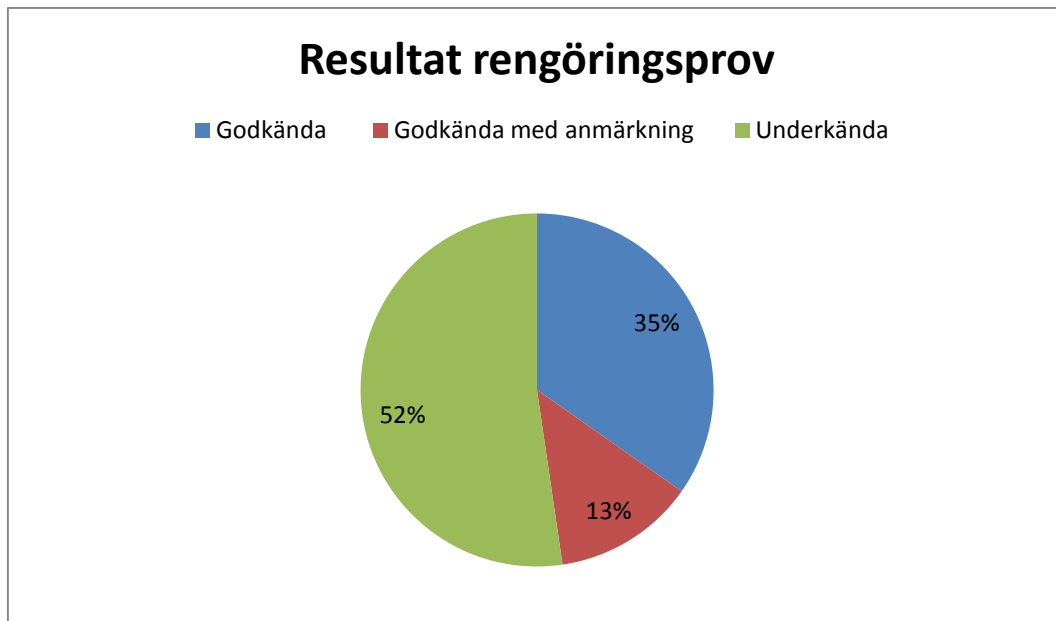


I ovanstående tabell framgår antal avvikelser och allvarliga avvikelser som konstaterades vid utförda inspektioner. Avvikelsena är fördelade på 17 av skolköken. Vid 14 av skolköken konstaterades inga avvikelser alls.

I nio av skolköken var rengöringen bristfälligt utförd. Bristande rengöring gällde både lokalens inredning och ytor som kommer i direkt kontakt med oförpackade livsmedel. Även kransilar kontrollerades och visade sig innehålla orenheter.

I tio av skolköken konstaterades avvikelser gällande separering. Det var såväl hantering som förvaring av livsmedel som bedömdes vara bristfällig.

Gällande faroanalys riktad mot allergener konstaterades allvarlig avvikelse vid 5 skolkök. Vid kontroll av faroanalysen har helheten av specialkosthanteringen vägts in, såväl de skriftliga delarna som de praktiska.



Sammanställning av resultatet från rengöringstestet visar ett högt antal underkända rengöringsprov. Fler än hälften av proven bedöms som underkända enligt gränsvärde för rengöringskontroll med ATP-metoden.

Underkända resultat av ATP-testet har inte noterats som en avvikelse mot livsmedelslagstiftningen om inte den okulära kontrollen visat på bristfällig rengöring eller diskning. Resultatet bör främst betraktas som en indikator på att det inte fungerar tillfredsställande.

## **4 DISKUSSION**

### **4.1.1 Resultatet**

Det är en anmärkningsvärt många, nästan en tredjedel av skolköken som brustit gällande rengöring. Rengöringen bedömdes som bristfälligt utförd i såväl livsmedelslokalen som på ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Fler än hälften av rengöringsproven var underkända enligt de gränsvärden som finns för ATP-metoden. En hypotetisk förklaring kan vara att redskapen inte rengörs effektivt vid diskning. En annan förklaring att redskapens ytskikt var av varierande material och gav differentierade utslag i ATP-mätaren. De material som provtogs var bland annat plast, aluminium, rostfritt stål och teflon. Ytterligare en parameter som har betydelse för resultatets utfall kan vara vilka slags livsmedel redskapen kom i kontakt med vid senaste användning. Protein, fett och kolhydrater har olika förmåga att bränna fast om diskprocessen inte är rätt inställd eller handdiskning inte utförs korrekt. Oavsett förklaringar till avvikande provresultat indikerar provresultaten att rengöring/diskning av specialkostredskapen i flera skolkök inte fungerar tillfredställande.

En tredjedel av skolköken hade avvikelser av mer eller mindre betydande art gällande separering av olika typer av livsmedel. Bland annat förvarades brutna förpackningar med livsmedel avsedda för specialkost nära andra livsmedel i bristfälligt förslutna förpackningar.

I fem av skolköken gjordes bedömningen att de praktiska rutinerna för specialkosthanteringen vid inspektionstillfället var bristfälliga och att nödvändig dokumentation för styrning av specialkost saknades. Nödvändig dokumentation är en faroanalys där faror med råvaror och hantering av specialkost identifieras. Faroanalysen är en grund för hur specialkosthanteringen ska styras så att inget går fel vid produktionen. I skolköken är antalet elever med livsmedelsallergier inte statiskt. Likaså kan art och allvarlighetsgrad för en livsmedelsallergi variera från en dag till en annan inom elevgruppen. Tillräcklig kunskap och verktyg i form av faroanalys inkluderande rutiner/förfarande för specialkosthanteringen är nödvändiga verktyg.

Det sammantagna resultatet kan tyckas nedslående. Det bör då beaktas att flertalet av de skolkök som förelades under 2009 ingick i projektet och att de är i det inledande skedet av att genomföra de åtgärder som är nödvändiga för en säker livsmedelshantering.

De avvikelser som konstaterats i projektet har följts upp av miljöförvaltningen under läsåret 2010.

### **4.1.2 Företagens åtgärder**

Sedan miljöförvaltningen påbörjade riktade kontroller i stadens skolkök har kontrollresultaten stadigt förbättrats.

Utbildningsförvaltningen har inrättat två kostchefstjänster som arbetar bland annat med livsmedelssäkerhetsfrågor inom stadens grundskolor. Under våren och hösten 2010 har ett utbildningspaket i livsmedelssäkerhet för ansvariga inom grundskolorna genomförts. Utbildningen för ansvariga i köken har omfattat grundutbildning i livsmedelshygien,

HACCP och allergikost. Ett system för egenkontroll vars grund är gemensam för stadens grundskolekök har tagits fram. Rektorer vid stadens grundskolor har erbjudits utbildning i livsmedelssäkerhet samt ansvar och delegation.

#### **4.1.3 Hur ser det ut i skolköken idag**

De kontroller som miljöförvaltningen utfört i skolköken de senaste åren har bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för öka livsmedelssäkerheten, bland annat genom att ge personal relevant och anpassad utbildning.

Miljöförvaltningen har under det senaste halvårets kontroller märkt ett positivt resultat av genomförda utbildningsinsatser för personal i de grundskolekök som drivs av utbildningsnämnden. Den kompetensförhöjning som skett har inte bara bidragit till säkrare livsmedel utan också förhöjt yrkesstoltheten för kökspersonalen. En liknande satsning från utbildningsnämnden beträffande gymnasieskolornas kök torde ge samma goda effekt. Det är särskilt angeläget då en del av köken vid stadens gymnasieskolor tillagar och levererar mat även till andra skolor. Miljöförvaltningen anser att en sådan satsning är nödvändig för att stadens skolkök som helhet ska ha förutsättningar att producera säkra livsmedel.