



Handläggare: Daniel Persson
Telefon: 08-508 28 758

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2012-11-20, p 15

Provtagning av specialkost vid grundskolans tillagningskök

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket, Utbildningsnämnden och miljö- och hälsoskyddsnämndens och fastighetsnämndens gemensamma råd för funktionshinderfrågor för kännedom

Gunnar Söderholm
Förvaltningschef

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har under 2012 genomfört provtagning av specialkost för att undersöka om de maträtter som serveras till barn med allergi eller överkänslighet är fria från mängder av allergen och ämnen som kan orsaka överkänslighetsreaktion.

Tre allergener har ingått i projektet. Gluten, mjölkprotein och soja valdes ut eftersom det är några av de vanligaste proteiner som orsakar allergiska reaktioner.

I ett av analysresultaten påvisades en allergen. Skolans och miljöförvaltningens utredning resulterade i en misstanke om att fel sås visades för miljöförvaltningen vid provtagningstillfället och att prov därför togs ut på den ordinarie såsen som tillverkats utifrån en mjölkprodukt. Övriga prover påvisade ingen detekterbar förekomst av allergener.

Slutsatsen av projektet är att resultatet har stärkt miljöförvaltningens uppfattning att köken i Stockholms grundskolor har en fungerande hantering och tillagning av specialkosten.

Bakgrund

Miljöförvaltningen har de senaste åren lagt fokus på hanteringen av specialkost vid kontrollen av skolornas tillagningskök. Brister konstaterades både vad gäller kunskapsnivån och det praktiska arbetet i köken. Under 2009 utfärdade miljöförvaltningen ett 20-tal beslut om förelägganden att upprätta rutiner och faroanalyser för specialkosthanteringen.

Sedan miljöförvaltningen började med riktade kontroller har kontrollresultatet stadigt förbättrats. Kontrollerna har bidragit till att ansvariga för verksamheterna har vidtagit åtgärder för att öka livsmedels säkerheten bland annat genom att ge personalen relevant och anpassad utbildning.

Projektet som genomförts under 2012 är en fristående uppföljning och fördjupning av tidigare års riktade kontroller. Fokus har legat på provtagning för att verifiera verksamheternas rutiner för hantering av specialkost.

Syftet med projektet har varit att genom provtagning tillsammans med kontroll av recepturer och tillagningssätt undersöka om de maträtter som serveras till barn med allergi eller överkänslighet är fria från mängder av allergen och ämnen som kan orsaka överkänslighetsreaktion.

Genomförande

Tillagningskök vid elva grundskolor i Stockholms stad valdes ut för att ingå i projektet. För att analysresultatet i så stor utsträckning som möjligt skulle spegla normala förhållanden var kontrollerna oanmälda. Tre allergener har ingått i projektet. Gluten, mjölkprotein och soja valdes ut eftersom det är några av de vanligaste proteiner som orsakar allergiska reaktioner.

Vid provtagningen användes ett formulär med frågor kring rutinerna för tillagningen av den provtagna maträtten. Frågorna har syftat till att ta reda på vilka ingredienser som ingick i maträtten. Ingredienserna granskades sedan för att kontrollera om de innehöll någon av de allergener som sedan skulle analyseras i provet.

Resultat

Sammanlagt utfördes 28 analyser på totalt 21 prover. Eftersom vissa maträtter serverades som fria från flera allergener kunde i vissa fall flera analyser utföras på ett och samma prov. I ett av analysresultaten påvisades en allergen. Det var kasein som påvisades i en sås som serverades som fri från mjölk.

Det skolkök som tillagat den sås som uppgavs vara fri från mjölk men som visade sig innehålla kasein informerades omgående om analysresultatet. Skolans och miljöförvaltningens utredning resulterade i en misstanke om att fel sås visades för miljöförvaltningen vid provtagningstillfället och att prov därför togs ut på den ordinarie såsen som tillverkats utifrån en mjölkprodukt

I samband med kontroll av recepturen i ett skolkök upptäcktes en allergen i en av de ingående ingredienserna. Vid en uppföljande kontroll redovisade sedan köksansvarige hur recepturer och ingående ingredienser skulle granskas i fortsättningen för att säkerställa att inte samma misstag skulle kunna ske igen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

11 av totalt 130 tillagningskök i Stockholms stad har ingått och tre allergener har valts ut för analys. Provtagning kan endast visa om en analyserad allergen förekommer i just den provtagna mängden livsmedel vid just det tillfället. Med det som bakgrund kan ändå resultatet ifrån det här projektet ge en grund för att bedöma hur väl skolornas rutiner för tillagning av specialkost fungerar i praktiken.

Kontrollmetodiken som användes med frågeställningar kring recepturer och praktisk hantering av den allergifria kosten vid provtagningstillfället visade sig vara en effektiv metodik.

Normalt har skolköken i dag ingen total separering av specialkosten, utan den ordinarie maträtten som serveras till alla elever serveras även till de allergiska eleverna de dagar som råvarorna inte innehåller någon allergen. Undantaget är i de fall skolan har någon elev med en allvarlig form av allergi, då specialkosten alltid hanteras separat. Kunskap om separering av råvaror och mellanliggande rengöring av utrustning blir då avgörande och risken för förekomst av allergen eventuellt större. Resultaten från det här projektet har dock inte kunnat visa någon ökad förekomst av allergen vid servering av ordinarie mat till alla elever.

Slutsatsen av projektet är att resultatet har stärkt miljöförvaltningens uppfattning av hanteringen av specialkost fungerar väl i grundskolornas kök i dag. Analysresultaten tillsammans med granskningen av recepturer och tillagningssätt

tyder på att skolköken i de allra flesta fall har väl fungerande rutiner och att personalen har goda kunskaper om hantering och separering av den allergifria kosten.

Slut.

Bilagor

Rapport: ” Provtagning av specialkost vid grundskolans tillagningskök”