

Handläggare
Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 0850828187**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2017-05-16
p.17

Allergikost i skolor

Kontroll av allergikosthantering i Stockholms skolor

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
3. Överlämna rapporten till Utbildningsnämnden för kännedom

Gunnar Söderholm
FörvaltningsdirektörBritta Björkholm
Avdelningschef

Sammanfattning

I Stockholms stads skolor serveras flera tusen portioner allergikost dagligen dels i tillagningskök och dels i mottagningskök. Flera av tillagningsköken levererar ut mat till de så kallade mottagningsköken. Köken som tar emot mat har i flera fall viss beredning och tillagning. Där bereds till exempel grönsaker till skolans grönsaksbuffé. För att tillaga allergikost krävs ett kök med rätt förutsättningar, bra rutiner och personal med kunskaper i hantering av mat till allergiska barn.

Miljöförvaltningen har under februari 2017 kontrollerat 204 kök med fokus på allergikosthantering. Kontrollen omfattande även provtagning av glutenfri kost.

Miljöförvaltningen tog 20 prover på kost som skulle vara fri från gluten. På en skola togs ett prov på en pastagrätäng som enligt märkning skulle vara fri från gluten. Detta prov visade sig innehålla höga halter gluten vilket visar att det inte var glutenfri pasta utan helt vanlig pasta innehållande gluten i grätängen.

I 58 kök fanns avvikelser rörande allergikosten och i 34 av dessa kök var bristerna så allvarliga att det krävdes en extra kontroll. I två

av köken lades förbud mot att hantera och tillaga allergikost. Det utfärdades även ett föreläggande gällande felaktig märkning av allergikost. Vid kontrollerna framkom även att barn fått reaktioner efter att de serverats fel mat, innehållande de allergener som barnen är allergiska mot. I flera fall har detta lett till allvarliga allergiska reaktioner med frånvaro från skolan i upp till flera veckor som följd.

För vissa allergiker kan det vara förenat med livsfara att få i sig fel mat. Det gäller i synnerhet den mat som ska serveras till allergiska barn i skolan, eftersom denna konsumentgrupp inte kan förväntas ha samma möjlighet eller kunskap som en vuxen att bedöma om de kan äta maten eller inte.

Det är allvarligt när det brister i hantering av allergikost. Det tyder på bristande kompetens hos den som hanterar allergikost och bristfälliga rutiner, eller att de rutiner som finns inte följs. En del kök är inte anpassade för den stora mängden mat som ska tillagas på mycket kort tid. Det går helt enkelt inte att skilja allergikosthanteringen fysiskt från den ordinarie kosten.

Bakgrund

Stockholms stads skolor serverar dagligen mat till många elever där ett stort antal har någon typ av livsmedelsallergi. För de som har allergier kan det vara livsfarligt att få i sig fel mat. Kontrollen av allergikosthanteringen är ett prioriterat område vid livsmedelskontrollens planerade inspektioner på skolköken.

Att den mat som serveras till allergiska barn i skolan har rätt innehåll är extra viktigt eftersom denna konsumentgrupp inte kan förväntas ha samma möjlighet eller kunskap som en vuxen att bedöma om de kan äta maten eller ej. För att få en samlad bild av allergikosthanteringen planerade livsmedelskontrollen inför 2017 att göra en riktad kontroll av området. Detta skedde under vecka 7 och 8 i år. Målet var att alla inspektörer på livsmedelskontrollen skulle hjälpas åt att kontrollera statusen på 220 tillagnings- och mottagningskök som serverar mat till skolelever. Livsmedelskontrollen i Stockholm medverkar även i ett länsomfattande provtagningsprojekt inom SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen) där livsmedelskontrollen åtagit sig att provta 20 livsmedel som presenteras som glutenfria. Denna provtagning gjordes i samband med kontrollen av allergikosthanteringen.

När alla inspektörer kontrollerar samma typ av verksamhet under samma tidsperiod är det lättare att föra diskussioner med varandra vid eventuella problem. Resultatet från kontrollerna är tänkta att

användas som riktlinjer vid kontroll av allergikosten på skolor och även förskolor i framtida kontroller.

Genomförande

Den riktade kontrollen av allergikosthanteringen ingick som en del av den vanliga ordinarie kontrollen som vi utför regelbundet på skolorna. Till hjälp för inspektörerna arbetade projektledarna fram ett blad med aktuellt lagstöd samt ett frågeformulär som stöd för inspektörerna vid kontrollen. För att förankra det hela på avdelningen hölls en genomgång för hela avdelningen innan kontrollerna startade. Alla deltagare i projektet hade en gemensam frågestund under pågående kontrollperiod då inspektörerna kunde ta upp frågeställningar som uppstått.

Resultat

Allergikosten kontrollerades på 204 kök som tillagar eller serverar mat till Stockholms skolelever. Av de kök som kontrollerades fick 34 stycken bedömningen extra kontroll krävs och dessa har nu fått minst en extra kontroll. I två av köken var allergikosthanteringen så bristfällig och riskerna för elevernas hälsa så stora att det lades ett förbud mot hantering av allergikost i det ena köket. I det andra köket utfärdades först ett föreläggande men då köket trots detta inte lyckades uppfylla lagstiftningens krav utfärdades så småningom ett förbud även här. I skrivande stund ligger förbuden på de båda köken fortfarande kvar eftersom allvarliga brister kvarstår.

Tjugofyra kök fick avvikelser som kommer att följas upp i samband med nästa ordinarie kontroll. Övriga 146 kök har bedömts vara utan avvikelse gällande allergikosthanteringen.

Resultatet från de 20 proverna på glutenfri kost som tagits visade att ett av proven hade höga halter av gluten i en pastagrätång som skulle vara glutenfri. Resultatet visade en glutenhalt på 1100 mg/kg och gränsvärdet för glutenfritt går vid 20 mg/kg. Här hade vanlig pasta innehållande gluten använts till den glutenfria kosten. Här utfärdades ett av förbuden mot tillagning av allergikost. Övriga prover höll sig under gränsvärdet.

Förvaltningens synpunkter och förslag

De allvarligaste bristerna hittades i tillagningskök med utleverans av väldigt många portioner. Gemensamt för dessa kök var även att all mat tillverkades på en relativt liten yta under kort tid. I dessa kök tillagades det dessutom många olika typer av allergikost samtidigt som det tillagades normalkost och annan specialkost (t.ex. vegetariskt, veganskt eller specialkost av religiösa skäl). Detta

medför risk både för att maten kan bli kontaminerad och att det kan hamna fel mat i matlådorna.

En stor brist har varit märkningen av portionsförpackade matlådor till allergiska elever där märkningen inte har överensstämmt med maten som varit i lådan. Det är mycket allvarliga brister när inte märkningen på matlådorna överensstämmer med innehållet i matlådan. Det har hänt att barn har fått fel mat i sina lådor och flera barn har även fått allvarliga allergiska reaktioner.

Vid kontrollerna konstaterades det även att serveringen i matsalen ofta utgör en risk för allergikerna. Framförallt utgör salladsbufféerna ett problem då det förekommer blandade sallader med allergener i såsom gluten, mjölk och baljväxter. Dessa allergener kan vara riskabla för de allergiska barnen eftersom de riskerar att få i sig dem genom spill eller genom att redskap förflyttas i salladsbuffén.

Miljöförvaltningen behöver fortsätta fokusera på att kontrollera allergikosten i stadens skolor. Fokus behöver ligga på att granska information och hantering av allergikost.

Vid kontrollerna har det konstaterats allvarliga brister i kökens rutiner som leder till att faror uppstår för allergiska elever. Det är allvarligt när det finns brister i hantering och tillagning av allergikost i skolkök. Skolbarn har ingen möjlighet eller kunskap att göra medvetna val. Därför måste den mat som serveras vara säker. Det finns även en otydlighet i ansvarsfördelningen när det gäller allergikosten som skulle behöva förtydligas. Detta gäller särskilt när tillverkningen av allergikosten lagts ut på entreprenad. Staden borde ta fram riktlinjer för säker mat i Stockholms skolor med avseende på mat till allergiska barn.

Livsmedelskontrollen har tagit kontakt med utbildningsförvaltningen för att återkoppla projektets resultat och iakttagelser.

Slut

Bilagor

1. Rapport, *Allergikost i skolor, kontroll av allergikosthantering i Stockholms skolor*