

Utlåtande 2017:263 RIV (Dnr 106-1038/2017)

Säker hantering av allergikost i Stockholms skolor

Motion (2017:44) av Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M)

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.
Motionen besvaras med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

Föredragande borgarrådet Olle Burell anför följande.

Ärendet

Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M) föreslår i en motion till kommunfullmäktige att miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden ska få i uppdrag att föreslå åt-gärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden .

Stadsledningskontoret anser att det är viktigt att riktlinjer för hanteringen av allergikost efterlevs.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden anser att det är viktigt att allergiska skolbarn är trygga i att de serveras rätt mat.

Utbildningsnämnden instämmer i att alla barn med allergier ska kunna vara trygga med att de den mat som serveras har hanterats korrekt.

Mina synpunkter

Alla elever i Stockholms skolor ska kunna känna sig trygga med att den mat som serveras har hanterats korrekt och är säker ur såväl hygieniskt perspektiv som för elever i behov av specialkost. Det är mycket angeläget med en tillförlitlig hantering av specialkost. Därför ser jag positivt på de insatser som utbildningsförvaltningen vidtagit för att säkerställa korrekt hantering av specialkost och livsmedelssäkerhet. Vid behov ska vidare kompetensutvecklingsinsatser och egenkontroll av livsmedelssäkerheten utökas ytterligare.

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Motionen

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden Anna König Jerlmyr, Joakim Larsson och Cecilia Brinck (alla M) och borgarrådet Lotta Edholm (L) enligt följande.

1. Motion (2017:44) av Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M) om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor bifalls.
2. Därutöver anføres följande.

Varje dag serveras åtskilliga tusen portioner med allergikost i Stockholms stad. Det handlar om såväl tillagningskök som mottagningskök. De kök som tar emot mat från tillagningsköken har därtill i ett antal fall både beredning och tillagning. När det handlar om allergikost så är det av yttersta vikt att köket är rustat med rätt förutsättningar, att personalen har gedigen kunskap och att det finns tydliga rutiner kring korrekt hantering och tillagning.

I Socialstyrelsens rapport Allergi i skola och förskola (april 2013) framkommer det att det finns oroväckande brister i skolor och förskolor. Eftersom det rent av kan vara en risk för barnens liv om de får i sig mat som de är allergiska mot, så är dessa brister synnerligen allvarliga. Bristande rutiner i dessa avseenden medför att barn återkommande måste uppsöka akut sjukvård. Därtill är kunskapsnivån kring överkänslighet och allergikost för låg bland personalen, vilket för med sig att risken ökar för barnen att få i sig mat som de inte tål.

Under 2017 har staden genomfört tillsyn av allergikosthanteringen i 204 kök. Resultatet av tillsynen bekräftar bilden som återges i Socialstyrelsens rapport. Tillsynen visade också på så allvarliga avvikelser rörande allergikosten att det i 34 av köken krävdes en extra kontroll. Att barn får allergiska reaktioner och tvingas uppsöka

akutvård för att de serveras mat som de är allergiska mot är helt oacceptabelt. För vissa barn kan det dessutom vara förenat med livsfara att få i sig fel mat.

Det finns idag riktlinjer för hantering och tillagning av allergikost från både Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten och vi vet att detta även ingår i utbildningsnämndens riktlinjer för skolmåltider i kommunala grundskolor. Stockholms stad behöver därför inga egna riktlinjer. Det som behövs är att se till att de befintliga riktlinjerna efterlevs, och att personal som hanterar allergikost har tillräcklig och rätt kunskap. Därutöver behöver ansvarsfördelningen när det gäller allergikosten förtydligas, särskilt i de fall där tillverkningen lagts ut på entreprenad.

Vi förstår att det pågår ett aktivt och strukturerat arbete livsmedelssäkerhet, bland annat genom ett omfattande, återkommande utbildningspaket för att säkerställa att riktlinjerna efterlevs. För att samtliga skolbarn med allergier i Stockholms stad ska vara trygga med att de serveras rätt allergikost är det viktigt med åtgärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor. Därför yrkar vi bifall till motionen.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motionen besvaras med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

Stockholm den 29 november 2017

På kommunstyrelsens vägnar:
K A R I N W A N N G Å R D

Olle Burell

Ulrika Gunnarsson

Reservation anfördes av Anna König Jerlmyr, Joakim Larsson, Cecilia Brinck, Dennis Wedin och Johanna Sjö (alla M) och Björn Ljung (L) med hänvisning till Moderaternas och Liberalernas gemensamma reservation i borgarrådsberedningen.

Ersättaryttrande gjordes av Karin Ernlund (C) med hänvisning till Moderaternas och Liberalernas gemensamma reservation i borgarrådsberedningen.

Remissammanställning

Ärendet

Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M) föreslår i en motion att miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden ska få i uppdrag att föreslå åtgärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor.

Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden .

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 27 oktober 2017 har i huvudsak följande lydelse.

Stadsledningskontoret anser att det är viktigt att riktlinjer för hanteringen av allergikost efterlevs så att barn och elever med allergier i Stockholms stad inte drabbas. Att ge förutsättningar för detta är en del av stadens mål *1.1 Alla barn i Stockholm har goda och jämlika uppväxtvillkor*.

Uppdrag som rör utbildning och elever ligger inom utbildningsnämndens ansvar. Stadsledningskontoret menar att utbildningsförvaltningen redan idag arbetar aktivt och strukturerat med livsmedelssäkerhet, och att de förstärkningar av detta arbete som gjorts under 2017 ger förutsättningar för ytterligare förbättringar och en säker hantering av allergikost. Bland annat har kompetensutvecklingsinsatserna kring säker mat och specialkost utökats i samarbete med miljöförvaltningen och under året har även systemen för egenkontroll reviderats, där bland annat rutinerna kring svårare allergier har förtydligats.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 17 oktober 2017 att godkänna förvaltningens yttrande som svar på remissen.

Reservation anfördes av Jonas Naddebo (C), Christoffer Järkeborn m.fl. (M)

och Sabine Pettersson (L), *bilaga 1*.

Ersättaryttrande gjordes av Ulrika Hoff (KD) som instämmer i förslaget från Jonas Naddebo (C), Christoffer Järkeborn m.fl. (M) och Sabine Pettersson (L).

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 3 oktober 2017 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen instämmer i motionärernas synpunkter i motionen. Det är viktigt att allergiska skolbarn är trygga i att de serveras rätt mat. Kökens utformning har stor betydelse, liksom kunskapen hos personalen.

En omständighet som försvårar ansvarsfrågan är att många skolor har privata aktörer som tillagar maten, antingen på plats i det egna köket eller så köper man in mat från ett centralkök som drivs i privat regi. I många fall är rektor ansvarig för upphandlingen av skolmåltiden, vilket ställer höga krav på kunskapen kring kravställandet. Många av barnen i Stockholm går i skolor där inte bara maten utan hela skolverksamheten drivs av en privat aktör. Utbildningsnämnden kan inte ställa krav på hur dessa bedriver sin livsmedelsverksamhet.

Miljöförvaltningen tycker att dessa frågor är viktiga att arbeta vidare med. Utbildningsnämnden är enligt livsmedelslagstiftningens definition livsmedelsföretagare, och kan betraktas som ett huvudkontor för de skolor som bedrivs i kommunal regi. Huvudkontor för livsmedelsföretag registreras ofta som livsmedelsanläggningar, till exempel utövar miljö- och hälsoskyddsnämnden livsmedelskontroll över Fazer Food Services huvudkontor (Fazer Food Service är ett företag som bland annat lagar och serverar mat på skolor). Miljöförvaltningen gör då kontroller i form av revisioner där representanter för företaget och myndigheten träffas. Till exempel granskas de instruktioner och andra rutiner som huvudkontoret tagit fram. Dessutom görs inspektioner i varje kök för att kontrollera att instruktionerna följs. I samband med revision av ett livsmedelsföretags huvudkontor gör miljöförvaltningen en bedömning av om företagets rutiner och instruktioner är ändamålsenliga. Självklart förs en dialog där tips och förbättringsförslag är en del. Det är dock alltid företaget som tar fram rutinerna och myndigheten som granskar dem. Utbildningsnämnden är i dagsläget inte registrerad som en livsmedelsanläggning med verksamheten huvudkontor. Miljöförvaltningen bedömer att en sådan registrering skulle vara en bra utgångspunkt för fortsatt samverkan kring allergikosthantering, eftersom det skulle ge ett forum för fortsatt dialog i frågan.

Miljöförvaltningen kan inte helt tillstyrka bifall till motionen. Uppdraget att ta fram rutiner för de skolor som drivs av staden är utbildningsnämndens och följaktligen bör ett uppdrag från kommunfullmäktige riktas enbart till den nämnden. Men miljöförvaltningen bistår gärna utbildningsförvaltningen med råd och vägledning i arbetet att ta fram de i motionen efterfrågade rutinerna. Om Utbildningsnämnden ansöker om att bli huvudkontor kommer också arbetet med och genomförandet av

rutinerna att underlättas. Miljöförvaltningen har dock inte kunskap om vilken skyldighet de enskilda skolorna har att följa av utbildningsnämnden fastställda riktlinjer, men förvaltningens utgångspunkt har varit att centralt fastställda riktlinjer får brett genomslag på stadens skolor.

Sannolikt kommer sådana centrala riktlinjer att i praktiken få genomslag även på många skolor som bedrivs i privat regi eftersom riktlinjer från utbildningsnämnden säkert blir en förbild även för andra skolhuvudmän.

Utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 19 oktober 2017 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande till kommunstyrelsen som svar på remissen.

Reservation anfördes av Cecilia Brinck (M), *bilaga 1*.

Utbildningsförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 26 september 2017 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen instämmer i att alla skolbarn med allergier ska kunna vara trygga med att de serveras rätt allergikost i stadens skolor. Det ingår i utbildningsnämndens riktlinjer för skolmåltider i kommunala grundskolor att alla matgäster ska känna sig trygga med att den mat som serveras har hanterats korrekt och är säker ur såväl hygieniskt perspektiv som för elever i behov av specialkost. I riktlinjerna ingår även att all skolmåltidspersonal ska genomgå utbildningar som en förutsättning för en hög kompetens inom måltidsverksamheten.

För att säkerställa att riktlinjerna efterlevs har förvaltningen sedan flera år arbetat aktivt och strukturerat med livsmedelssäkerhet, bland annat genom ett omfattande, återkommande utbildningspaket. Samtliga kök i kommunal regi ska kontinuerligt genomgå utbildningar i livsmedelssäkerhet. Förvaltningen arrangerar kurser så som baskurs, specialkost, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) och egenkontroll. Samtlig kökspersonal ska genomgå minst baskurs. Kökschef och ytterligare en person från måltidsverksamheten genomgår ungefär 40 timmars utbildning och därefter repetitionsutbildning regelbundet. Personal som hanterar allergi- och intoleranskost ska delta i utbildning i specialkost.

Under år 2017 har kompetensutvecklingsinsatserna kring säker mat och specialkost utökats. I detta ingår att samtliga kök ska genomgå en heldagsutbildning i det uppdaterade systemet för egenkontroll. Vidare erbjuds praktiska kurser i specialkost samt en särskild utbildning riktad till serveringspersonal, då den vanligaste avvikelserna som miljöförvaltningen noterade i sin tillsyn gällde salladsbufféerna och förekomsten

av allergen på denna. Vid en konferens under hösten för alla kökschefer och köksansvarig kommer såväl Miljöförvaltningen som landstingets allergi-samordnare att föreläsa. Förvaltningen ser även över hur informationen om skolans ansvar för egenkontrollen riktat till chefer med övergripande ansvar för verksamheten kan utvecklas.

Ett HACCP-baserat system för egenkontroll är framtaget för alla kök i egen regi. Detta följer branschriktlinjerna för kök (Handbok för säker mat inom vård, skola, omsorg) och anpassas sedan för den egna verksamheten. Utbildningsförvaltningens egenkontrollsystem är en grundläggande plattform för alla kommunala skolors dagliga arbete med livsmedelshygien och matsäkerhetsfrågor. Egenkontrollsystemet ska ses som ett kvalitetssäkringsverktyg för att kunna servera säker mat till våra matgäster. Genom att ha ett gemensamt system som grund för stadens alla skolor skapas goda förutsättningar för stadens matsäkerhetsarbete.

Under våren 2017 har systemet för egenkontroll reviderats och rutinerna för specialkosthantering har granskats särskilt. Det finns gemensamma övergripande rutiner som varje kök ska anpassa utifrån de lokala förutsättningarna för att säkerställa att dessa är heltäckande och kan följas på varje arbetsplats. I samband med revideringen har rutinerna kring svårare allergier förtydligats. Förvaltningen ser även över vilket underlag som behöver finnas för beslut om medicinsk specialkost och formerna för det.

Under år 2017 har förvaltningen arbetat fram en gemensam mall som ska användas vid upphandling av skolmåltider på entreprenad, som berörda skolor genomför. Mallen ska säkerställa att rätt krav ställs i upphandlingarna. I samband med detta ser förvaltningen också över stödet för uppföljning av måltidsverksamhet på entreprenad.

Reservationer m.m.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Reservation anfördes av Jonas Naddebo (C), Christoffer Järkeborn m.fl. (M) och Sabine Pettersson (L) enligt följande.

Varje dag serveras åtskilliga tusen portioner med allergikost i Stockholms stad. Det handlar om såväl tillagningskök som mottagningskök. De kök som tar emot mat från tillagningsköken har därtill i ett antal fall både beredning och tillagning. När det handlar om allergikost så är det av yttersta vikt att köket är rustat med rätt förutsättningar, att personalen har gedigen kunskap och att det finns tydliga rutiner kring korrekt hantering och tillagning.

I Socialstyrelsens rapport Allergi i skola och förskola (april 2013) framkommer det att det finns oroväckande brister i skolor och förskolor. Eftersom det rent av kan vara en risk för barnens liv om de får i sig mat som de är allergiska mot, så är dessa brister synnerligen allvarliga. Bristande rutiner i dessa avseenden medför att barn återkommande måste uppsöka akut sjukvård. Därtill är kunskapsnivån kring överkänslighet och allergikost för låg bland personalen, vilket för med sig att risken ökar för barnen att få i sig mat som de inte tål.

Under 2017 har miljöförvaltningen i Stockholm genomfört tillsyn av allergikosthanteringen i 204 kök. Resultatet av tillsynen bekräftar bilden som återges i Socialstyrelsens rapport. Tillsynen visade också på så allvarliga avvikelser rörande allergikosten att det i 34 av köken krävdes en extra kontroll. Att barn får allergiska reaktioner och tvingas uppsöka akutvård för att de serveras mat som de är allergiska mot är helt oacceptabelt. För vissa barn kan det dessutom vara förenat med livsfara att få i sig fel mat.

Det finns idag riktlinjer för hantering och tillagning av allergikost från både Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten. Stockholms stad behöver därför inga egna riktlinjer. Det som behövs är att se till att de befintliga riktlinjerna efterlevs, och att personal som hanterar allergikost har tillräcklig och rätt kunskap. Därutöver behöver ansvarsfördelningen när det gäller allergikosten förtydligas, särskilt i de fall där tillverkningen lagts ut på entreprenad.

Vi ser positivt på att miljöförvaltningen delar värdet av motionens intentioner, och att dessa frågor är viktiga att arbeta vidare med. Förvaltningen anser dock att uppdraget enbart ska riktas till utbildningsförvaltningen, men säger sig gärna bistå i arbetet. Vi menar dock att uppdragets art är av sådan väsentlig karaktär att uppdraget tydligt behöver kopplas till båda dessa nämnder.

Utbildningsnämnden

Reservation anfördes av Cecilia Brinck (M) enligt följande.

att bifalla motion (2017:44) av Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M) om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor.
att därutöver anförda följande:

Varje dag serveras åtskilliga tusen portioner med allergikost i Stockholms stad. När det handlar om allergikost så är det av yttersta vikt att köket är rustat med rätt förutsättningar, att personalen har gedigen kunskap och att det finns tydliga rutiner kring korrekt hantering och tillagning.

Det finns idag riktlinjer för hantering och tillagning av allergikost från både Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten och vi vet att detta även ingår i utbildningsnämndens riktlinjer för skolmåltider i kommunala grundskolor. Vi förstår att förvaltningen arbetat aktivt och strukturerat med livsmedelssäkerhet, bland annat genom ett omfattande, återkommande utbildningspaket för att säkerställa att riktlinjerna efterlevs. Vi är glada att förvaltningen delar motionens intentioner och att kompetensutvecklingsinsatserna kring säker mat och specialkost under år 2017 har utökats.

För att samtliga skolbarn med allergier i Stockholms stad ska vara trygga med att de serveras rätt allergikost är det viktigt med åtgärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor. Därför yrkar vi bifall till motionen.