

Allergiprojekt 2014

Kontroll av hantering av allergikost på
förskolor och skolor och äldreboende

Burlöv, Kävlinge, Landskrona, Lomma, Staffanstorps, Svedala och Vellinge kommun



Innehåll

Sammanfattning	2
Syfte	3
Metod	3
Resultat.....	4
Analysresultat	4
Analyser där kasein påvisades	5
Beskrivning av köken	5
Planering av allergikost.....	6
Inredning, utrustning och redskap vid allergikosthantering	7
Kökens lösningar då separat avskilt utrymme saknas.....	7
Förvaring, termometer och märkning	8
Utleverans	9
Rutiner och utbildning	10
Namnlistor och läkarintyg.....	10
Incidentrapportering.....	11
Diskussion	12
Vad visar resultatet?.....	12
Var gick det fel i köken där kasein påvisades?	13
Felkällor och förbättringsmöjligheter	14
Hur går vi vidare?	14
Värdefullt projekt för kontrollen.....	14
Bilaga 1 - Kontrollerade förskolor, skolor och kök inom omsorgen	15
Bilaga 2 - Inspektionsprotokoll	16
Bilaga 3 - Informationsblad till kök som hanterar allergikost	18
Bilaga 4 - Exempel på incidentrapport.....	20

Sammanfattning

Livsmedelslagstiftningen syftar till att all mat ska vara säker och att ingen ska vilseledas. Det innebär att alla konsumenter ska kunna äta säker mat utan risk att bli sjuka eller lurade. Det är speciellt viktigt för personer med allergi eller annan överkänslighet. Barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar och personer med allergier eller överkänslighet anses vara en känslig konsumentgrupp enligt Livsmedelsverket.

I detta projekt har vi (Burlöv, Kävlinge, Lanskröna, Lomma, Svedala, Staffanstorps, Vellinge) kontrollerat vilka rutiner som finns i kök som tillagar eller värmer upp allergikost. Vid kontrollerna har vi också tagit prov på allergikosten som är avsedd för personer som är glutenintoleranta eller mjölkallergiker.

I 37 kök togs prov på glutenfri och/ eller mjölkproteinfri mat. Kontroll av rutiner för hantering av allergikost gjordes i 51 kök.

Resultatet visar att hanteringen av allergikost inte alltid säkerställer att maten är säker för allergiker. I fyra av de 37 köken där prover togs på maten påvisades kasein i den mat som serverades till personer med mjölkproteinallergi. Ingen av proverna på glutenfri mat översteg gränsvärdet. Ett av proverna låg precis på gränsvärdet.

Av de fyra kök där allergen har påvisats i maten har rutinerna för användandet av separat utrustning vid tillagningen varit olika. Några kök har helt separat utrustning, några har det inte utan använder nydiskade redskap efterhand.

Kunskap och bra rutiner för hanteringen av allergikost är avgörande för en säker hantering. En bra lokal garanterar inte en bra hantering, precis som en lokal med sämre förutsättningar inte behöver betyda att rutinerna och hanteringen inte är bra. Att 35 % av köken saknar rutiner och 24 % av köken inte har utbildat sin personal inom området allergikost, kan innebära en ökad risk för att maten inte blir säker för en allergiker.

Varje enskilt kök med avvikelser följs upp inom den ordinarie offentliga livsmedelskontrollen i respektive kommun.

Ett kort informationsblad kommer att skickas ut till de kök som har kontrollerats i projektet. I informationsbladet uppmärksammas områden och hanteringssteg där det är viktigt att ha bra rutiner för att säkerställa en säker hantering av allergikost.

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera hur säker hanteringen av allergikosten är i kök på skolor, förskolor och kök inom äldreomsorgen. Det skedde genom kontroll av rutiner vid hantering av allergikost och provtagning av måltider som utgavs vara fria från ett visst allergen. Hanteringen ska säkerställa att ingen med allergi eller överkänslighet ska bli sjuk av maten som serveras.

Metod

Inspektionerna genomfördes med hjälp av en framtagen checklista. Kontroll genomfördes både hos kommunala och privata kök. Kontrollen gjordes främst vid tillagningskök men även vid mottagningskök. Kontrollerna som genomfördes var både föranmälda och oanmälda. De flesta besök i projektet var föranmälda. I en kommun gjordes samtliga kontroller och provtagningar oanmält. I en annan kommun anmäldes provtagningen men inte kontrollen medan en tredje kommun gjorde tvärt om. Anledningen till att många av inspektionerna var föranmälda beror på att vi ville vara säkra på att det skulle finnas tillräckligt med mat att skicka för analys till laboratoriet.

Vid provtagningen har vi inriktat oss på livsmedel som är avsedda för personer med allergi/intolerans mot mjölk och gluten. Kemiska analyser genomfördes och parametrarna som analyserats var proteinet gliadin avseende gluten och proteinet kasein avseende mjölk. Proverna skickades för analys till laboratoriet ALcontrol eller Eurofins (beroende på vilket laboratorium kommunerna har avtal med).

Inför bedömningen av provsvaren har följande gränsvärden varit vägledande:

- **Generellt**
Livsmedelsverkets tolkning är att ett livsmedel som märks med uttryck som ger intryck av att varan är fri från ett allergen innebär att livsmedlet ska vara lämpligt som ett livsmedel för särskilda näringsändamål. Allergenet ska vid analys inte kunna påvisas i en sådan nivå att livsmedlet skulle kunna utgöra en risk för den allergiske.
- **Gluten**
Det finns i dag inga regler med fastställda gränsvärden för andra påståenden om "fri från" ett allergen annat än för gluten (glutenfri högst 20 mg/kg) enligt Kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans.
- **Kasein**
Mjölproteinallergiker kan reagera mot ett eller flera delar av mjölkproteinet. Mjölproteinallergi är ett allvarligt tillstånd, där även små mängder mjölkprotein kan vara tillräckligt för att en svår allergisk reaktion ska utlösas.

Antalet prover som togs i varje kommun varierar. Organisationen för tillagning av allergikost ser olika ut. I vissa kommuner sker tillagning i ett centralkök medan det i andra kommuner tillagas allergikost i flera anläggningar både stora och små. I början av projektet diskuterades att prover skulle tas på ett mindre antal anläggningar i varje kommun, både stora och små

anläggningar. Vissa kommuner har under projektiden valt att ta fler prover. Varje kommun har gjort en bedömning utifrån de rådande förutsättningarna och anläggningarnas utformning för att få en så heltäckande bild som möjligt av hanteringen av allergikost.

Resultat

Totalt kontrollerades 51 kök: 14 centralkök, 14 skolor och 23 förskolor. Kontroller har gjorts både hos kommunala och privata kök. 38 av köken var kommunala och 13 av köken var privata.

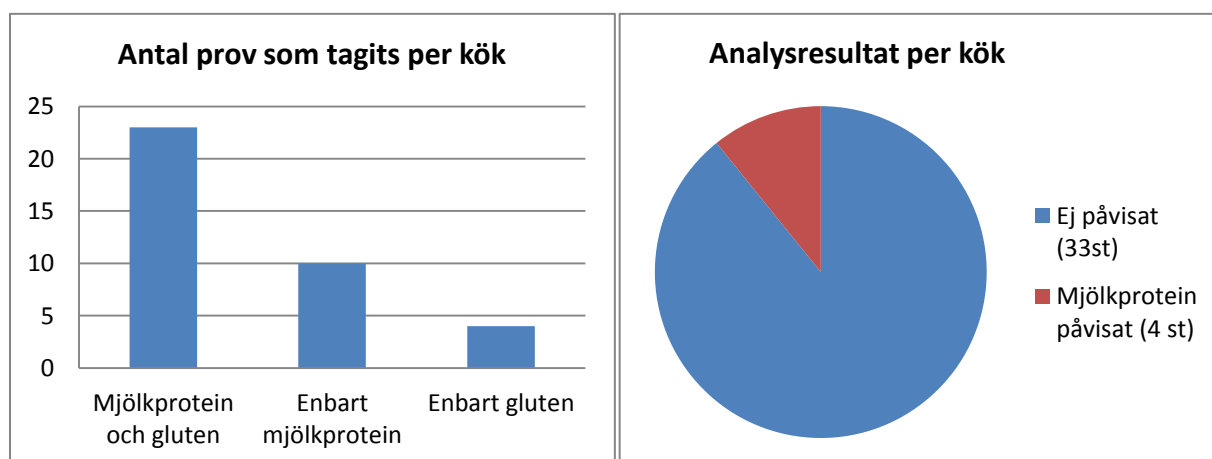
Totalt serveras ca 25 900 portioner normalkost i kommunerna och mellan ca 1 650-2 270 portioner allergikost. I begreppet allergikost har vi räknat in alla portioner till personer med olika typer av allergi inte enbart portioner till glutenintoleranta personer och mjölkproteinallergiker.

Analysresultat

Matprover togs ut för analys hos 37 verksamheter och totalt togs 60 matprover. Maträtterna analyserades för att påvisa eventuell förekomst av gluten, mjölkprotein och laktos.

Fördelningen av uttagna prover var följande: glutenprov (27) - kaseinprov (33) - laktosprov (3). Vid en del av de kontrollerade förskolorna och skolorna fanns det inga elever som var allergiska mot mjölkprotein eller intoleranta mot gluten. Vid dessa kök genomfördes en kontroll och personalen intervjuades om hanteringen.

Hos 32 kök påvisades inte allergenet som maten skulle vara fri från i analysen. I resultatet av analyser från fyra kök påvisades mjölkprotein efter analys av maträtter.



Analyser där kasein påvisades

Landskrona

Tillagningsskök som hanterar 40-50 portioner allergikost och 1550 portioner normalkost.

Mjölkfri bearnaisesås innehöll kasein 7,7 mg/kg. Vid efterföljande inspektion kontrollerades ingrediensförteckningar till samtliga ingående ingredienser och det konstaterades inget avvikande.

Lomma

Tillagningsskök som hanterar 70 portioner allergikost och 905 portioner normalkost.

Analys gjord på fisk, sås och potatis innehöll kasein, 2,5 mg/kg. En uppföljande kontroll genomfördes och inga avvikelser konstaterades.

Staffanstorp

Tillagningsskök som hanterar en portion allergikost och 90 portioner normalkost.

Mjölkfria färdigköpta köttbullar innehöll kasein. Analysen på detta prov visar endast påvisad eller ej påvisad allergen inte mängden. Verksamheten hade bytt ut produkten och inte kontrollerat ingrediensförteckningen innan tillagning. Vid kontroll efteråt upptäcktes det att produkten innehöll gräddpulver.

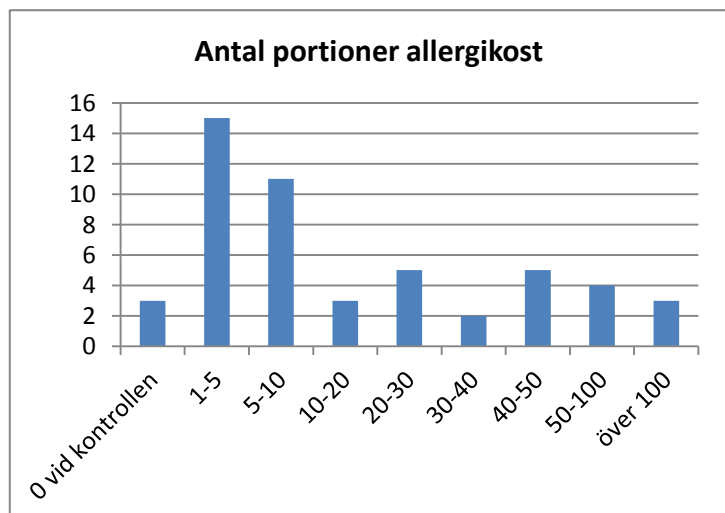
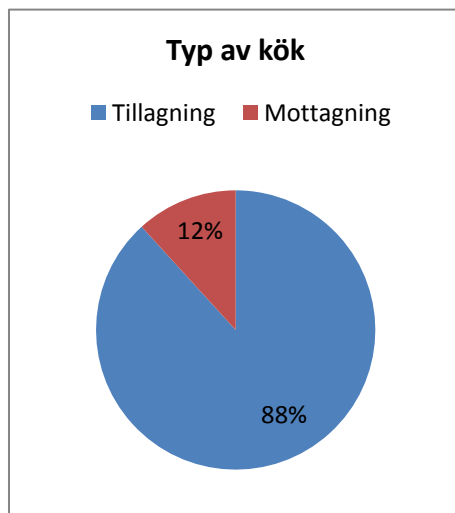
Svedala

Kök som tar emot 40-50 portioner allergikost och tillagar 595 portioner normalkost.

Analysen påvisade förhöjda halter av kasein i korvstroganoffen, 7,2 mg/kg. Maten levererades till mottagningsköket kylt i kantiner. Köket värmdes sedan upp maten i grytor på spisen. Det hölls ett möte med kostenheten som skulle utreda möjligheten med separat utrustning.

Beskrivning av köken

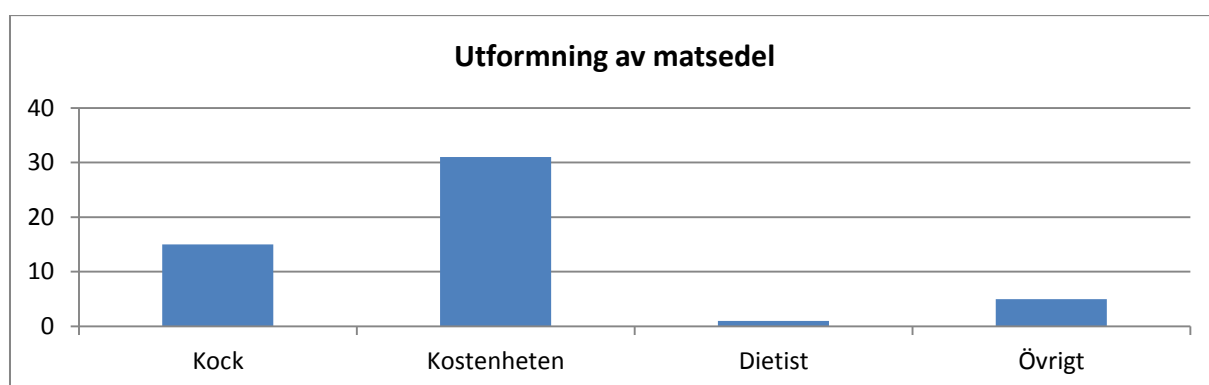
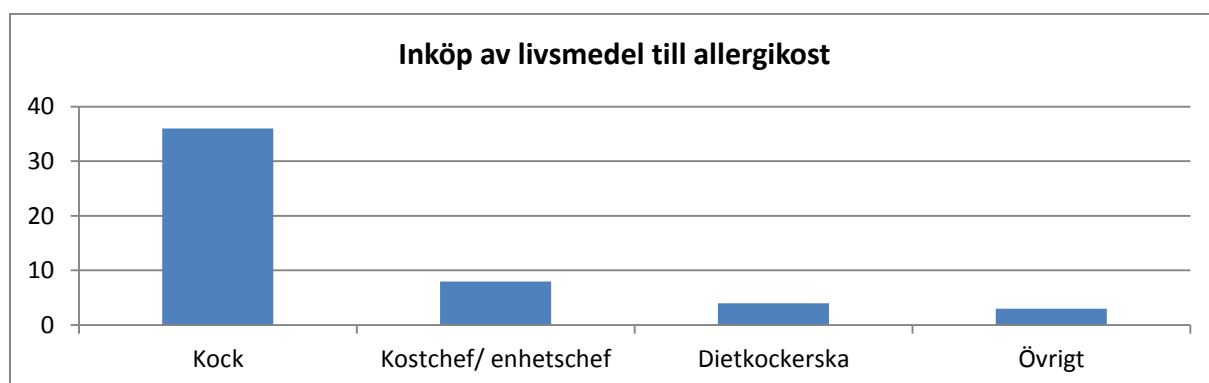
Det vanligast förekommande köket som kontrollerades i projektet var ett tillagningsskök som producerar ett mindre antal portioner allergikost, avsedda för allergiska personer. 15 kök producerade 1-5 portioner och 11 kök producerade 5-10 portioner. Dock kontrollerades även tre större kök som tillagar mer än hundra portioner allergikost, se diagrammen nedan.



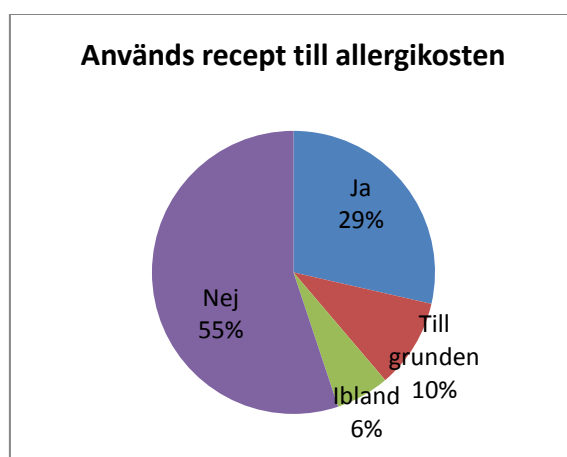
Av de 51 köken som kontrollerades serverade 41 kök frukost, lunch och mellanmål. I sex kök serverades endast lunch och i tre kök serverades lunch samt ytterligare ett mål mat. Det resterande köket serverade fyra mål mat under dagen.

Planering av allergikost

Bland de köken som kontrollerats i projektet är det vanligast att kocken köper in de livsmedel som ska användas till allergikosten. När det gäller matsedelsplaneringen för allergikost är det däremot vanligare att kostenheten är ansvarig, se de två stapeldiagrammen nedan.



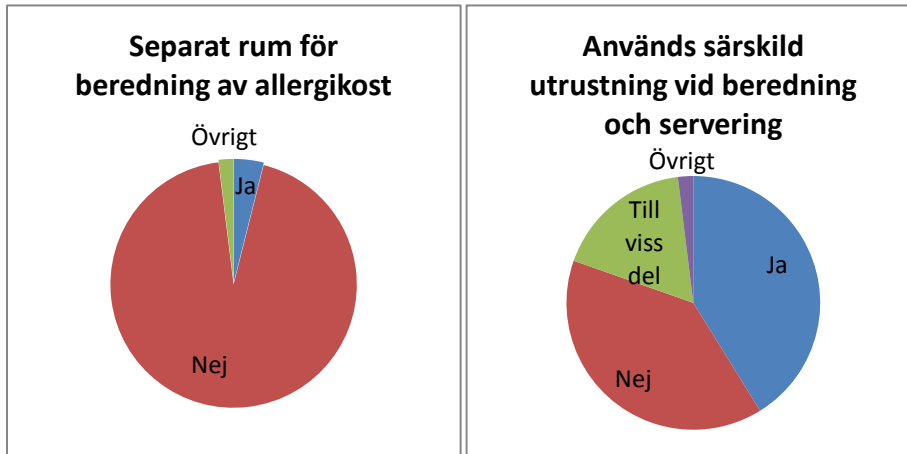
Majoriteten av köken använder inte recept vid tillagning av allergikosten. Drygt en tredjedel av köken har svarat att de använder recept. Ytterligare 10 procent av köken använder grundrecept och 6 procent svarar att recept används ibland, se cirkeldiagrammet nedan.



Inredning, utrustning och redskap vid allergikosthantering

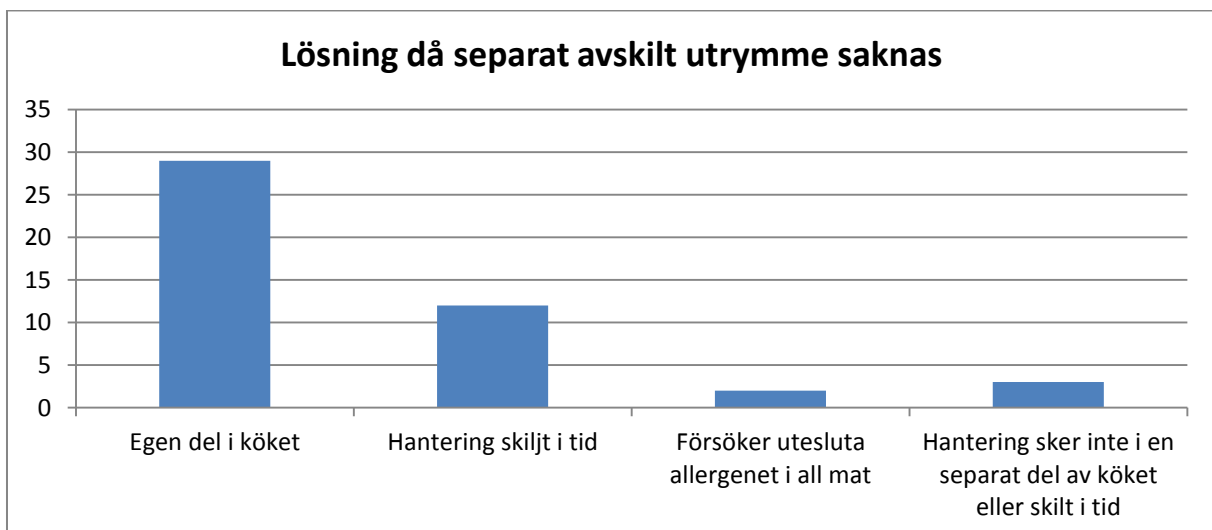
Flertalet av de kontrollerade köken har inget separat rum för tillagning av allergikost.

I projektet framkom det att andelen kök som har särskild utrustning vid tillagning av allergikost, och andelen som använder samma redskap som vid tillagning av normalkost var ungefär lika stora. I en del kök använder personalen delvis separat utrustning.



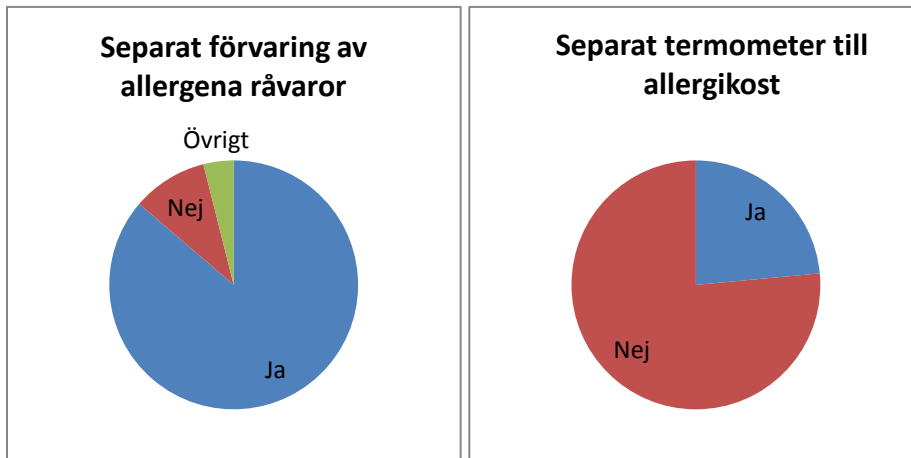
Kökens lösningar då separat avskilt utrymme saknas

Av de kök som svarat att de inte har ett separat avskilt utrymme för tillagning av allergikost är den mest vanliga lösningen att man har en egen del i köket där allergikosten hanteras. I många kök skiljer man tillagningen av allergikost från tillagning av den vanliga kosten i tid, se stapeldiagram nedan. De fem mottagningsköken som endast serverar maten finns inte med i diagrammet.

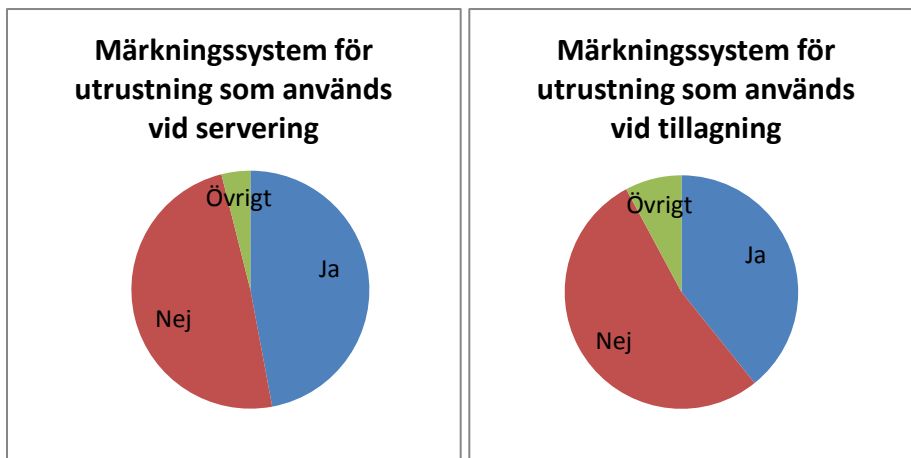


Förvaring, termometer och märkning

I de flesta kök förvaras allergena råvaror separat. En fjärdedel av köken använder en termometer som är avsedd för allergikost då matens temperatur kontrolleras.



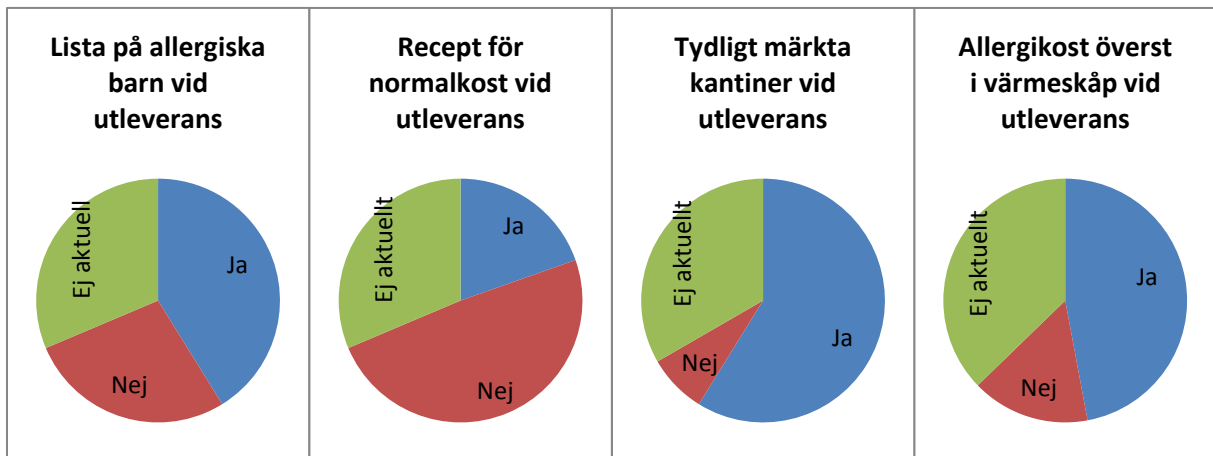
De flesta köken svarade vid intervjuerna att det inte finns något speciellt märkningssystem för utrustning och redskap som används för tillagning och servering av allergikost. Det är vanligare att det finns ett märkningssystem för den utrustning och de redskap som används vid servering än vid tillagning.



Utleverans

När tillagningsköken skickar ut mat till mottagningsköken finns risk att allergikosten kan bli kontaminerad. Vid kontroll av rutinerna vid utleverans av mat, framkom att de flesta kök skickar med en lista på allergiska barn. Däremot svarar de flesta kök att recept för normalkost inte medföljer leveransen. Nästan alla kök märker kantinerna med allergikost tydligt. De flesta kök placerar allergikosten högst upp i värmeskåpet för att förhindra risk för kontaminering genom spill, se de fyra cirkeldiagrammen nedan.

Under kategorin ”ej aktuell” i diagrammen nedan finns till exempel de kök som endast lämnar ut allergikost direkt till respektive individ, kök där utlämning sker av kökspersonal eller kök som inte har någon utleverans av mat mottagningskök.



När det gäller märkningen på kanten är det säkrast att både kanten och lock märks vid utleveransen för att förhindra förväxling och kontaminering. Trots detta är det vanligast att köken endast märker kanten, se stapeldiagrammet nedan.



Rutiner och utbildning

I lite drygt hälften av köken 57 %, finns det skriftliga rutiner för hantering av allergikost och 73 % av personalen har genomgått utbildning om allergener. Men i 35 % av köken saknas rutiner och i 24 % av köken har inte alla som hanterar allergikost genomgått utbildning. De kök som har skriftliga rutiner för hantering av allergikost har även rutiner för introduktion av ny personal.



Namnlistor och läkarintyg

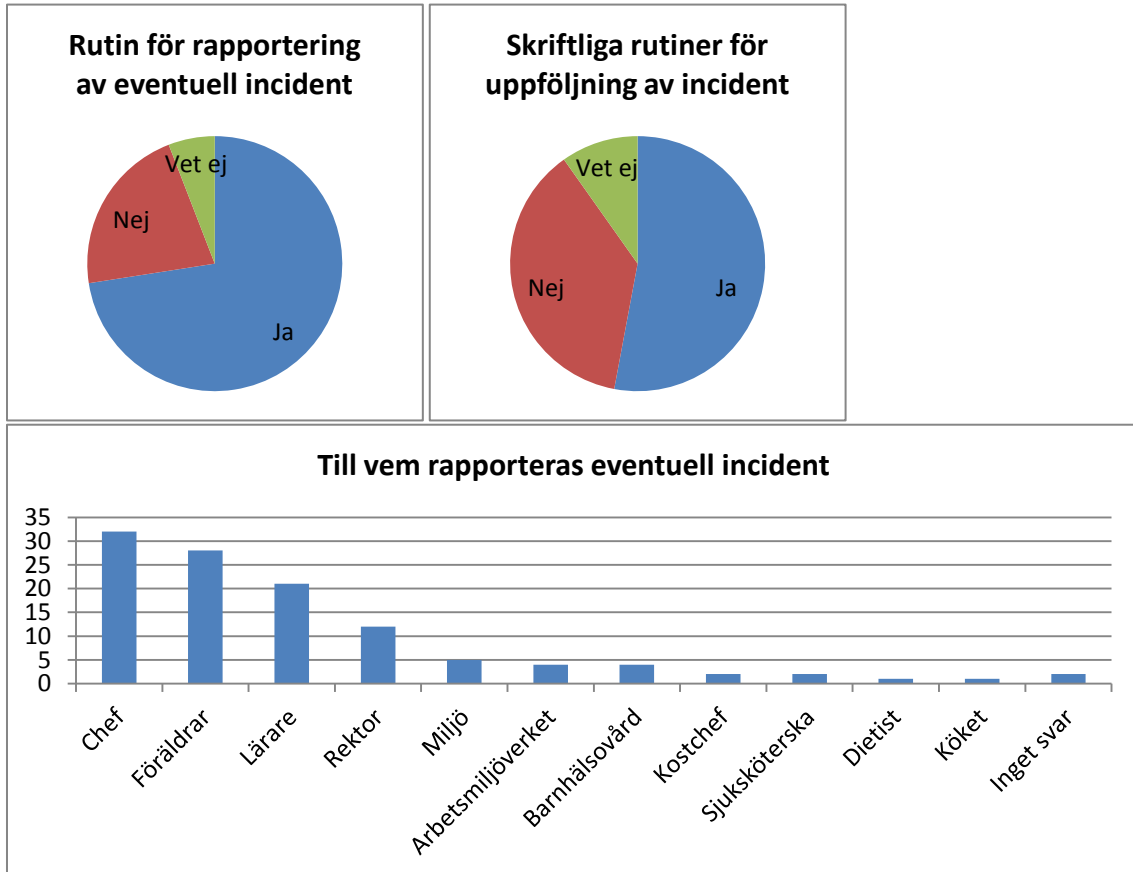
I nästan alla kök finns namnlistor på barn som behöver allergikost. I de flesta fall krävs också läkarintyg för att få allergikost. Det är inte lika vanligt att listorna uppdateras minst varje år men de flesta kök har den rutinen.



Incidentrapportering

73 % av köken har rutiner för incidentrapportering. Antalet som har skriftliga rutiner för uppföljning är färre, 53 %, se de två cirkeldiagrammen nedan.

På frågan vem man rapporterar en incident till är det vanligaste svaret chef, föräldrar och lärare. I endast fem av köken har man svarat att incident rapporteras till miljöförvaltningen, se stapeldiagrammet nedan.



Diskussion

Vad visar resultatet?

Resultatet av projektet visar att hanteringen av allergikost inte alltid säkerställer att maten är säker för de personer som serveras allergikost. I fyra av de 37 köken där prover togs på maten påvisades kasein i den mat som serverades till personer med mjölkproteinallergi. Det innebär att drygt 10 % av maträtterna innehöll ett allergen som inte skulle förekomma.

Kunskap och bra rutiner för hanteringen av allergikost är avgörande för en säker hantering. En bra lokal garanterar inte en bra hantering precis som att en lokal med sämre förutsättningar inte behöver betyda att rutinerna och hanteringen inte är bra.

Det är inte vanligt att det finns helt separata lokaler att hantera allergikost i. Det är viktigt att risken för kontaminering av allergikost avseende kökets utformning förebyggs i verksamheterna. Det är vanligt att verksamheterna har en separat avdelning i köket för allergikost eller tillagar allergikost och normalkost skilt i tid. Även vid dessa lösningar finns risker för kontaminering genom till exempel att använda gemensam termometer eller förväxling av redskap som och det måste hanteras med bra rutiner.

En viktig del för att öka medvetenheten och möjligheten att servera säker mat är goda rutiner och att personalen får lämplig utbildning i att tillaga och hantera allergikosten. Det har också framkommit vid intervjuerna i projektet att personalen både önskar och behöver detta. Vi rekommenderar starkt att det finns skriftliga rutiner för hanteringen av allergikost och att dessa finnas lätt tillgängliga på arbetsplatsen. Speciellt viktigt är detta vid vikarietillsättningar.

Utbildning och bra rutiner är viktigt oavsett anläggningens storlek. Det ställs höga krav på små anläggningar som valt att själva tillaga och hantera allergikost men även på de som hanterar den färdiglagade kosten.

En utbildning kan innefatta många olika saker till exempel en specialinriktad allergikurs, informationsmöten, skriftlig eller muntlig information. Det viktiga är att personalen har den kunskap som behövs för att genomföra sina arbetsuppgifter på ett sätt som resulterar i säker mat. Personal som hanterar allergikost bör ha gått en specialinriktad utbildning i hantering av allergikost. Ofta har personal gått en eller flera hygienutbildningar där allergikost kan ha ingått men bara som en mindre del av kursen.

En riskabel situation uppstår när den ordinarie personalen ersätts av vikarier. Det är viktigt att det finns tillräckliga skriftliga rutiner för att undvika incidenter. Det är också viktigt att vikarien får den kunskap och information som behövs för att maten ska bli säker.

Verksamheterna måste säkerställa att vikarien har en tillräcklig utbildning, kunskap och vetskap om gällande rutiner innan de sätts in för att hantera allergikosten.

En annan del i flödet av allergikosthantering som är förknippad med risker är då den tillagade maten ska levereras till mottagaren. Det kök som har en riskfylld hantering vid utleverans är de kök som inte skickar med namnlista på allergiska barn, inte skickar med recept för normalkost, inte tydligt märker kantinerna och som inte placerar allergikosten högst upp i värmeskåpet.

Risker kan uppstå redan innan maten hanteras i tillagningsköket eftersom det kan hända att fel varor levereras till köket. En vara kan ha bytts ut mot en annan men det kan också vara så att receptet på varan ändrats. Därför bör det alltid vara rutin att kontrollera ingrediensförteckningen på mat avsedd för allergiker eller personer med överkänslighet. Rutinen för förvaringen av livsmedel som ska vara fria från ett viss allergen är en del i flödet av allergikosthanteringen som varje kök måste tänka över. Köken måste göra en riskbedömning om livsmedlen ska förvaras åtskilt i eget utrymme eller om det räcker med separata hyllor eller med extra återförslutning på förpackningarna.

Var gick det fel i köken där kasein påvisades?

Köken har ansvar för att servera säkra måltider och även säker mat till personer med allergi eller överkänslighet. I det här projektet påvisades mjölkprotein kasein i fyra prover på mat som utlovats vara fri från mjölkprotein. Vi har inte gjort någon bedömning av riskerna med de halter av kasein som påvisats. Vi har inriktat oss på att mat som utlovas vara mjölkproteinfri inte ska innehålla något mjölkprotein alls.

Vi har inte fått någon information om att personerna som serverades den provtagna maten ska ha blivit sjuka.

Från de fyra anläggningarna där kasein påvisades i proverna hanterar två kök allergikost till 40-50 personer, ett kök hanterar allergikost till en person och det fjärde köket hanterar allergikost till 70 personer. Potentiellt skulle ett flertal personer ha kunnat bli drabbade av att något fel gjorts i hanteringen eller beroende på brister i rutinerna för allergikost i dessa anläggningar.

Anledningen till att det efter provtagning konstaterats kasein i maten är i tre av fallen är oklar. I ett av köken berodde det på att ingrediensförteckningen på färdigköpta köttbullar inte hade kontrollerats. Köttbullarna innehöll gräddpulver. I de tre andra köken har uppföljande inspektioner genomförts men utan att konstatera något avvikande. I ett av köken kan kontamineringen av maten ha skett eftersom flera hanteringsmoment som upphettning och byte av kärl görs i mottagningsköket. Samma måltid som tillagats av tillagningsköket och som serverades av mottagningsköket provtogs. I första steget vid tillagningsköket påvisades ingen halt av kasein men i steg två då måltiden provtogs i mottagningsköket påvisades på halter av kasein.

Att rutinerna inte säkerställer säker mat i fyra av totalt 37 kök där analyser av maten gjorts är allvarligt och kan få stora konsekvenser för den enskilde. Det innebär att nästan 11 % av köken har någon brist i rutinerna för hanteringen av allergikost. Speciellt oroande är det då den undersökta maten är avsedd för känsliga konsumentgrupper, så som barn och äldre.

Skriftliga rutiner och utbildning leder inte automatiskt till säker mat. I tre av köken fanns skriftliga rutiner för hanteringen av allergikost. I ett av köken visste inte den vikarierande kokerskan om att det fanns skriftliga rutiner. I alla fyra kök hade personalen en dokumenterad utbildning inom allergikost. I alla köken fanns tillgång till information om allergier och annan överkänslighet i litteratur eller via internet. Trots detta gick det fel i hanteringen av allergikost vid det tillfälle prover togs på maten.

Felkällor och förbättringsmöjligheter

Proverna togs både i serveringen och i köket. För att få den mest rättvisande bilden om hanteringen av maten är rätt i alla steg borde prov tas i serveringen eftersom verktyg, lock och eventuellt stänk eller spill vid servering kan orsaka kontaminering. I vissa fall togs prov på den komponent i måltiden som gjordes speciellt för allergikosten. För att få den mest rättvisande bilden även ur det avseende borde prov tas på alla komponenter i måltiden eftersom de andra komponenterna kan vara kontaminerade med allergen. Tre av proverna som innehöll kasein togs i serveringen och ett togs i köket.

Hur går vi vidare?

Varje enskilt kök med avvikelser i detta projekt följs upp inom den ordinarie offentliga livsmedelskontrollen av respektive kommun.

Projektet visar att det kan finnas en poäng med att köken själva tar prov och skickar på analys av allergikost som tillagas i köken. För att verifiera att hanteringen säkerställer säker mat även till personer med allergi eller överkänslighet.

I projektet har vi även tagit fram ett kort informationsblad till kök som hanterar allergikost, se bilaga nr 3. Tanken är att informationsbladet kan skickas ut till de kök som kontrollerats i projektet istället för att skicka ut hela projektrapporten. Med informationsbladet vill vi uppmärksamma viktiga områden där vi har kunnat se risker med allergikosthanteringen. Projektrapporten kommer att skickas till ansvarig kökschef, kostchef, nämnd eller motsvarande.

I bilaga 4 finns ett exempel på incidentrapport som kan skickas ut tillsammans med informationsbladet. Incidentrapporten kan ses som en hjälp till dokumentation och kan med fördel användas och sparas i egenkontrollen vid behov. Miljöförvaltningen bör informeras när någon fått en allergisk reaktion av maten från köket.

Värdefullt projekt för kontrollen

Projektet har gett oss en inblick i hur allergihanteringen sker ute i verksamheterna. Underlaget blev omfattande eftersom resultatet baseras på kontroller och provtagning i sju kommuner och totalt 51 kök har besökts. Det är värdefullt för tillsynen och framförallt för samsynen i kontrollen att få möjlighet att diskutera vilka krav som gäller i olika situationer och hur kommunerna gör sina bedömningar. Det ger också en möjlighet för den enskilde inspektören att bli säkrare vid kontroller inom området.

Bilaga 1 - Kontrollerade förskolor, skolor och kök inom omsorgen

Burlöv	Dalslundsskolan	Staffanstorps	Förskolan Axet
	Förskolan Kalinan		Hagalidskolan
	Harakärrsgården		Kids2Home
	Humlem/Elisetorp		Kyrkbyns förskola
	Humlemadens förskola		Montessori i Staffanstorps
	Svanetorpsskolan		Pilegården
	Svenshögsskolan		Trekantens förskola
Kävlinge	Dösjebro skolan	Svedala	Naverlönnsskolan
	Korsbackaskolan		Pilbågens förskola
	Lunchservice		Spångholmsskolan
	Rinnebäcksskolan		
	Skönadalskolan		
	Tolvåkerskolan		
Landskrona	Allvar Gullstrandgymnasiet	Vellinge	Framtidskompassen
	Asmundtorps skola		Granviks förskola
	Fröjdenborgs kök		Gyatrollets förskola
	Jörgensgårdens förskola		Herrestorps skolan
	Rockadens förskola		Ljungens skolan
	Seminarieskolan		Sandeplanskolan
	Svaneholmsgårdens förskola		Skolgångens förskola
	Svarvarens förskola		Södervångsskolan
	Västervångsskolan		Vikenstugans förskola
	Ängdalaskolans förskola		
Lomma	Alfredshäls förskola		
	Bjärehovsskolan		
	Karstorps förskola		
	Karstorps skolan norra		
	Löddesnäs förskola		
	Slätterängens förskola		
	Smultronställets förskola		
	Strandängens förskola		
Trollets förskola			

Bilaga 2 - Inspektionsprotokoll

Inspektör.....

Datum.....

Anläggning, objekt id.....

Intervjuad personal.....

1. Typ av kök.....

2. Hanteras kost för allergiska barn eller barn med annan överkänslighet?.....

3. Vilka måltider hanteras under dagen (frukost, lunch, mellis mm)?

.....

4. Hur många allergiportioner tillagas per dag? Antal.....

5. Vem gör matsedel? Befattning.....

6. Vem köper in livsmedel för allergikoster?

Befattning.....

7. Används receptur vid tillagning av allergikoster? Ja Nej

8. Finns avskilt utrymme för beredning av allergikost? Ja Nej Ej aktuellt

9. Om nej, redogör för hur verksamheten gör

.....

.....

10. Används enskild/speciell utrustning vid beredning och servering av allergikost?

Ja Nej Ej aktuellt

11. Förvaras allergena råvaror åtskilda/förslutna från övriga råvaror? Ja Nej

12. Finns det något märkningssystem för den utrustning som används vid *tillagning av* allergikost?

Ja Nej Ej aktuellt

13. Finns det något märkningssystem för den utrustning som används vid *servering av* allergikost?

Ja Nej Ej aktuellt

14. Används separat termometer vid temperaturkontroll av allergikost?

Vid tillagning? Ja Nej

Vid servering? Ja Nej

15. Kryssa för följande som medföljer vid utleverans:

Lista på allergiska barn

Recept för normalkost

Kantinerna i värmeskåpet är märkta på ett tydligt sätt

Kantinerna i värmeskåpet sätts överst om det är tillsammans med normalkosten

Märkningen finns på: lock? eller kärl?

16. Finns skriftliga rutiner/instruktioner för hantering av allergikosten? Ja Nej

17. Finns skriftliga rutiner för introduktion av ny/tillfällig personal? Ja Nej

18. Har all personal som hanterar allergikost genomgått utbildning av allergener och annan överkänslighet? Ja Nej

19. Finns utbildningen dokumenterad? Ja för all personal Ja för viss personal Nej

20. Finns böcker eller liknande skrifter tillgängliga där kökspersonalen kan söka information om födoämnesallergier/överkänslighet? Ja Nej

21. Finns det namnlistor över de barn som behöver allergikost? Ja Nej

22. Krävs det läkarintyg för att få allergikost? Ja Nej

23. Uppdateras listorna med barnens uppgifter en gång per år eller oftare? Ja Nej

24. Finns rutiner för rapportering vid eventuell incident? Ja Nej

25. Till vem rapporteras eventuell incident? Förälder Rektor Lärare Barnhälsovård
Chef Arbetsmiljöverket

26. Finns skriftliga rutiner för uppföljning av eventuell incident? Ja Nej

Bilaga 3 - Informationsblad till kök som hanterar allergikost

Kontroll av allergikost 2014

Ett projekt som gick ut på kontroll av rutiner kring hantering av allergikost och provtagning av måltider för personer med allergi eller överkänslighet har under året genomförts av miljöavdelningarna i Burlöv, Kävlinge, Landskrona, Lomma, Staffanstorp, Svedala och Vellinge.

51 kök i kommunerna och deras rutiner för hantering av allergikost har kontrollerats. I 37 kök togs prover på mat som inte skulle innehålla gluten eller mjölkprotein.



Resultat

Resultatet av projektet visar bland annat att det finns skillnader i hur köken hanterar allergikost. En del system är säkrare än andra. Köken bör ha tagit fram en riskvärdering för hanteringen av allergikost och ha tydliga lättillgängliga rutiner för hanteringen.

I projektet hittades mjölkprotein i mat från 4 kök i 4 olika kommuner. Maten serverades till personer med allergi mot mjölkprotein.

Viktiga områden

Med anledning av resultatet från projektet vill vi lista några områden där det är viktigt för kök som hanterar allergikost att ha bra rutiner.

- Vid serveringen:
 - Håll redskap till olika allergikoster åtskilda eller använd olika färgmarkeringar på redskapen.
 - Ha inte flera kantiner med olika allergikost intill varandra.
 - Ha personal som hjälper till vid serveringen av allergikosten.
- I mottagningskök:
 - Personalen bör inte hantera maten mer än nödvändigt (till exempel genom att lägga över i en ny kanna/gryta för att värma upp) eftersom extra steg innebär en risk för kontaminering.
 - Behåll ursprungskantinen och värm upp maten med locket på.

- Ingrediensförteckning på allergikost:
 - Kontrollera alltid ingrediensförteckning innan användning. Receptet kan ha ändrats och innehållet i en ersättningsprodukt kan vara annorlunda.
 - Markera eller signera gärna på förpackningen att den är kontrollerad.

- Utrustning till allergikosten:
 - Se till att utrustningen är hel och ren, använd helst rostfritt.
 - Undvik träredskap eller utrustning som är sliten
 - Vid speciellt svåra fall kan separat utrustning krävas

- När det saknas separat termometer
 - Var noga med att rengöra termometern noggrant mellan kontroll av normalkost och allergikost och mellan olika allergikoster.
 - Överväg att köpa in separat termometer.

- Tillagning av olika allergikoster på samma spis:
 - Förebygg risken för kontaminering av stänk eller att verktyg sätts i fel gryta.
 - Sätt märkning på grytorna och på verktygen om dessa återanvänds.

- Vid utleverans:
 - Placera allergikosten högst upp i skåp/box vid utleverans.
 - Märkning av allergikost placeras på både kantin och lock.
 - Ge tydligt information om när alla kan äta samma mat (det räcker inte att kantin för allergikost inte medföljer). Följesedel bör medfölja måltiden.

- Utbildning:
 - Chefen bör se över utbildningsbehovet för den personal som hanterar allergikost och övrig specialmat.
 - Personal som hanterar allergikost bör ha fått en utbildning som inriktar sig på hantering av allergikost. Det gäller även ny personal.

- Skriftliga rutiner för tillfällig personal:
 - Se ovan, utbildning.
 - Utforma tillräckliga och utförliga rutiner för ny personal.

- Incidenter:
 - Då incidenter inträffat bör detta alltid rapporteras till närmsta chef och sparas som incidentrapport i egenkontrollen.
 - Miljöförvaltningen bör alltid informeras när någon fått en allergisk reaktion av maten från köket.

Bilaga 4 - Exempel på incidentrapport

Incidentrapport specialkost

Verksamhet: _____

Köksansvarig: _____

Datum incident inträffade: _____

Blanketten fylls i på grund av.

- Risk för incident
- Incident inträffat

Vad hände:

Hur kan detta förebyggas:

Datum

Underskrift

Miljöförvaltningen bör informeras när någon fått en allergisk reaktion av maten.

Kopia sparas i egenkontrollen och skickas till närmsta chef samt kostchef eller motsvarande.