

# Kontroll av servering av specialkost 2015

---

## Miljö- och hälsoskydd



Rapportsammanställning: Sauli Hautakangas, maj 2015

---

**Postadress**

Falkenbergs kommun  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
311 80 Falkenberg

**Besöksadress**

Storgatan 27

**Telefon**

växel 0346-88 60 00

**E-postadress**

[miljo.halsa@falkenberg.se](mailto:miljo.halsa@falkenberg.se)

**Internet**

[www.falkenberg.se](http://www.falkenberg.se)

## Bakgrund

Enligt Livsmedelsverket är den vanligaste orsaken till att elever reagerar på allergen i skolmaten att något går fel vid serveringen. År 2014 genomförde vi kontroll med fokus på utskick, mottagning och servering av allergikost på förskolor, skolor och äldreboenden. Under våren 2015 gjorde vi en liknande kontroll på anläggningar som inte fick besök 2014. I samband med besöken kontrollerade vi även andra kontrollområden.

## Resultat

Mottagning och servering av allergikost bedömdes generellt ske på ett säkert sätt. På ett äldreboende skedde dock servering av svagdricka med kornmalt till en boende med glutenintolerans. Enligt Livsmedelsverkets analyser innehåller öl och svagdricka med kornmalt ibland för höga halter gluten för att kunna vara en del av en glutenfri kost. På äldreboendet användes dessutom samma margarinask till glutenfritt bröd som till de vanliga smörgåsarna. Risken finns då att brödsmlor kan föras över till det glutenfria brödet. På en förskola med särskild köksansvarig saknades information om det aktuella behovet av specialkost. Informationen behövs om köksansvarig är borta och det kommer en vikarie.

Många av de tillfrågade personerna på de besökta anläggningarna uppgav att de inte har fått/deltagit i utbildning inom allergikost. Istället fås kunskaper i huvudsak i form av information från föräldrar/anhöriga samt även genom egen erfarenhet, egen inläsning och kollegor. Även om de besökta verksamheterna får lagade huvudmål från tillagningskök, sker oftast beredning av t.ex. frukost och mellanmål. Detta ställer krav på att personalen har kunskap att t.ex. kunna läsa och förstå ingrediensförteckningar samt veta vad personer med olika typer av allergi/överkänslighet kan äta och inte kan äta.

När det gäller kontrollen som inte hade direkt med allergikost att göra noterades avvikelser på fyra anläggningar:

- På en skola förekom delvis bristfällig rengöring av utrustning och inredning samt bristande förvaring av livsmedel.
- På ett äldreboende noterades avvikelser rörande underhåll av kök och övervakning av kyltemperatur.
- På två förskolor fanns brister avseende rutin för att säkerställa att mat inte förorenas i samband med att det pågår annan typ av verksamhet i lokalerna på kvällstid och under helger.

## Fakta

De 35 anläggningar som besöktes framgår av bilagan. I samband med besöken kontrollerades följande kontrollområden:

- Lokaler och utrustning (utformning och underhåll)
- Säker hantering och lagring
- Avfallshantering
- Skadedjur
- Personlig hygien
- Utbildning
- Information
- Spårbarhet

När det gäller hanteringen av allergikost kontrollerade vi bland annat:

- Mottagning av allergikost från tillagningskök.
- Servering av allergikost.
- Kunskaper inom matrelaterad allergi/överkänslighet samt eventuella incidenter.

**Anläggningar som kontrollerats**

Allmän palliativ vårdavdelning

Barnens Ark

Berguvens äldreboende

Björkhagas avdelningskök

Bokens avdelningskök

Bullens förskola

Drottning Blankas gymnasieskola

Floragårdens servicehus

Furugårdens avdelningskök

Förskola Skrea Vandrarhem

Förskolan Solen

Gullvivans förskola

Hertingskolan

Hjortsbergs förskola

Hjortsbergs äldreboende

Montessoriförskolan Asken

Montessoriförskolan Kastanjen

Montessoriförskolan Pärlan

Montessoriförskolan Snäckan

Morups friskola

Näckrosens förskola

Okomeskolans avdelningskök

Okomeskolans tillfälliga kök

Ormvråkens förskola

Skogskojans förskola

Skogsvägens förskola

Slättens förskola

Stenfalkens förskola

Tallgläntans avdelningskök

Trollgårdens förskola

Tullbro förskola

Vessigebro förskola

Vinbergs förskola

Ätranskolan

Östra Gärdets förskola