

2014-03-27

Kontroll av redlighet och spårbarhet, MSC-fisk i skolkök, Norrköpings kommun



Sammanfattning

Bygg och miljökontoret bedömer utifrån genomförda oanmälda inspektioner att kostenheten efterlever sin matsedel när det gäller MSC-fisk. Alla besökta kök använde MSC-fisk då matsedeln angav detta. Samtliga kök kunde snabbt uppvisa dokumentation för spårbarhet för begärda fiskvaror.

Bakgrund

Kostenheten, Norrköpings kommun, bereder större delen av maten som serveras från kommunens skolbispisningar. Enligt Norrköpings kommuns riktlinjer för kostverksamhet eftersträvar kommunen att MSC-fisk används. MSC, Marine Stewardship Council, innebär att fisken kommer från ett hållbart fiske.

Kostenheten, Norrköping var första kommun i norden att MSC-certifiera sig 2010.

Kostenheten angav i sin matsedel att serverad fiskrätt den 26 mars 2014, fisk med sprött täcke, skulle innehålla MSC-fisk. För att kontrollera detta genomförde bygg och miljökontoret 20 oanmälda inspektioner den dagen. Vid inspektionerna kontrollerades även att köken har tillräcklig dokumentation för spårbarhet för mottagen MSC-fisk.

Med spårbarhet menas att alla företagare ska kunna redovisa från vilket företag livsmedel har mottagits. Syftet med spårbarhet är att snabba åtgärder ska kunna vidtas om osäkra livsmedel hamnar på markanden. Begreppet redlighet betyder att konsumenten inte ska bli lurad eller vilseledd när det gäller mat och livsmedel.

Genomförande

20 skolkök i kostenhetens regi inspekterades oanmält under en och samma dag med en anpassad checklista en dag MSC-fisk stod på matsedeln. Samtliga av bygg och miljökontorets livsmedelinspektörer deltog i den samordnade insatsen. Checklistan var uppbyggd av ett antal frågeställningar kopplat till redlighet och spårbarhet.

Följande verksamheter besöktes inom Norrköpings kommun: Silverdansens skola, Navestadsskolan, Vilbergsskolan, Söderporten, Hagaskolan, Ljuraskolan, Kimstadsskolan, Vickelbygården, Enebyskolan, Lennings gymnasium, Bitbockens skola, Rambodalsskolan, Bjärbyskolan, Kungsgårdsgymnasiet, Himmelstahus restaurang, Svärtingehus skola, Åbymoskolan, Jurslaskolan samt Råsslaskolan.

Resultat

Samtliga skolkök kunde visa belegg för att det var MSC-fisk de serverade enligt matsedeln. Beläggen bestod av exempelvis ytteremballage med MSC-märkning och/eller följesedlar. Samtliga besökta verksamheter fick omdöme ”Utan avvikelse”. Bygg och miljökontoret bedömer utifrån genomförda inspektioner att kostenheten efterlever sin matsedel när det gäller MSC-fisk. Samtliga kök kunde snabbt och effektivt uppvisa begärd dokumentation för spårbarhet för den kontrollerade fisken.