



# Bygg- och miljökontoret, Livsmedel

2012:1

*Kontroll av verksamheter som tillagar kost  
till känsliga konsumentgrupper*

Projektet är utfört av Bygg- och miljökontoret, livsmedelsenheten i Norrköpings Kommun. Vid frågor gällande projektet kontakta gärna:  
Anna Stråle på tel. 011-156620 eller epost: [anna.strale@norrkoping.se](mailto:anna.strale@norrkoping.se)  
Marie Edlund på tel. 011-151476 eller epost: [marie.edlund@norrkoping.se](mailto:marie.edlund@norrkoping.se)

## **Sammanfattning**

Syftet med projektet var att kontrollera livsmedelsverksamheter som beredde mat till känsliga konsumentgrupper. Kontroller genomfördes på 87 verksamheter som beredde livsmedel till känsliga konsumentgrupper. Verksamheterna som kontrollerades var förskolor, skolor, äldreboenden, gruppboenden, kriminalvården samt restauranger som skickade mat till skolor. Samtliga verksamheter hade eget tillagningskök. Syftet var även att provta 24 av verksamheternas komjölkproteinfria mat för att säkerställa deras rutiner gällande allergikost. Projektet genomfördes under januari till mars 2012. Huvudsakliga kontrollområden var skadedjur, rengöring, underhåll, temperaturer, förvaring av allergikost och kunskap och kompetens hos personalen angående allergikost. Resultatet visade att av de 87 verksamheterna som besöktes fick 58 stycken omdömet utan anmärkning, 14 verksamheter fick med anmärkning och 15 fick omdömet underkänt. Vid analysen av de 24 proverna konstaterades det att två av proverna som angavs vara komjölkproteinfria innehöll komjölkprotein. Ett av provsvaren visade att halten kasein var 0.83 ppm och det andra provsvaret visade en kaseinhalt på >80 ppm. Möjliga orsaker till att komjölkprotein påvisades kan bl.a. vara bristfälligt rengjorda redskap, fel ersättningsprodukt har använts eller ingående ingredienser innehöll komjölkprotein.

## **Bakgrund**

I Norrköpings kommun är det Bygg och miljökontorets livsmedelsenhet som utför kontroll inom livsmedelsområdet. Syftet med arbetet är att kontrollera att livsmedelsföretagarna följer de lagar och regler som finns. Reglerna finns för att livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkra.

Den kontroll som livsmedelsenheten utför baseras på riskerna i kommunens livsmedelsverksamheter och kontrollen ska utföras regelbundet. Verksamheter som t.ex. hanterar råa köttvaror kontrolleras oftare än verksamheter med endast förpackade varor.

Verksamheter som bereder livsmedel till personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra kontrolltid. Till de känsliga konsumentgrupperna räknas barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar och personer med livsmedelsrelaterad allergi. Detta gäller framförallt storhushåll på förskolor, äldreboenden och sjukhus.

Att bereda livsmedel till personer som tillhör känsliga konsumentgrupper ställer högre krav på att verksamhetens personal har tillräcklig kunskap om t.ex. hygien, rengöring, allergikost och förvaring.

## **Syfte**

Syftet med projektet var att kontrollera livsmedelsverksamheter som beredde mat till känsliga konsumentgrupper. Syftet var även att provta några av verksamheternas komjölksprotein fria mat för att säkerställa deras rutiner gällande allergikost.

## **Metod**

Verksamheterna kontrollerades efter en checklista speciellt framtagen för projektet, se bilaga 1. De flesta inspektioner genomfördes oanmälda förutom vid provtagning. Då bokades tid med verksamheten för att vara säker på att komjölksprotein fri mat tillagades den dagen och att det fanns tillräckligt mycket mat att ta prov på. Prov togs på mat som enligt verksamheten skulle serveras till de personer som var allergiska mot komjölkprotein. Vid provtagningen användes verksamheternas köksredskap. Personalen tillfrågades vilket redskap som var lämpligast att ta provet med. Verksamheterna erbjöds en provtagningsburk för att kunna ta ett eget referensprov men samtliga verksamheter avböjde detta. Proverna skickades sedan till Eurofins för analys av komjölkprotein kasein. Analysmetoden som Eurofins använde hade ett mätområde mellan 0,5 och 80 ppm.

### **Projektets omfattning och inriktning**

Kontroller genomfördes på 87 verksamheter som beredde livsmedel till känsliga konsumentgrupper. Projektet genomfördes under januari till mars 2012. Provtagning utfördes på 24 av dessa verksamheter. Verksamheterna som kontrollerades var förskolor, skolor, äldreboenden, gruppboenden, kriminalvården samt restauranger som skickade mat till skolor. Samtliga verksamheter hade eget tillagningskök. Huvudsakliga kontrollområden var skadedjur, rengöring, underhåll, temperaturer, förvaring av allergikost och kunskap och kompetens hos personalen angående allergikost.

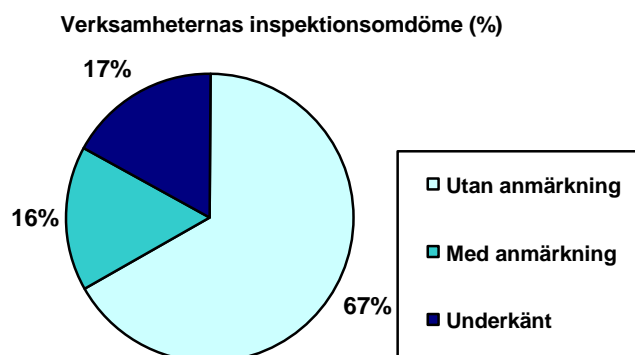
## Urval

Då projektets syfte var att kontrollera verksamheter som beredde mat till känsliga konsumentgrupper valdes kontrollobjekten ut efter detta kriterium. Under projektets gång ströks dock några verksamheter (t.ex. mottagningskök) för att de inte passade projektets syfte eftersom de inte bedömdes bereda någon mat.

I början av projektet var syftet med provtagningen att genomföra en uppföljning av ett allergiprojekt som Bygg och miljökontoret genomförde 2008 genom att provta de verksamheter som fick bristfälligt provresultat i det projektet. Vid tidsbokning av provtagningen framkom dock att flera av dessa verksamheter inte tillagade mjölkproteinfri kost för tillfället. Syftet med provtagningen ändrades då till att ta prov på verksamheter anslutna till Kostenheten i Norrköpings Kommun som tillagade mjölkproteinfri kost.

## Resultat

Av de 87 verksamheter som besöktes fick 58 stycken omdömet utan anmärkning, 14 verksamheter fick med anmärkning och 15 fick omdömet underkänt (figur 1).



Figur 1. 67 % av verksamheterna fick omdömet utan anmärkning, 16 % fick med anmärkning och 17 % fick underkänt.

Tabellerna nedan redovisar sammanställning av resultat från checklistans kontrollpunkter:

Frågeställning:	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms kunskap och kompetens hos personal vara tillräcklig angående allergikost?	100	0

Tabell 1. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes alla 87 anläggningar ha tillräcklig kunskap och kompetens angående allergikost.

Frågeställning:	Ja (%)	Nej (%)
Finns tillräckliga skadedjursbarriärer?	95,4	4,6

Tabell 2. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes fyra av de 87 anläggningarna sakna tillräckliga skadedjursbarriärer.

Frågeställning:	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms lokalen vara fri från skadedjur?	99	1

Tabell 3. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes en av de 87 anläggningarna inte

vara fri från skadedjur.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Är ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel tillräckligt rengjorda?	96,6	3,4

Tabell 4. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes ytor och redskap på tre av de 87 anläggningarna inte vara tillräckligt rengjorda.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Är städmaterialet riktigt rent?	96,6	3,4

Tabell 5. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes städmaterialet på tre av de 87 anläggningarna inte vara tillräckligt rengjord.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms underhåll av arbetsredskap och –ytor vara tillräckligt?	90	10

Tabell 6. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes underhållet av arbetsredskap och –ytor på nio av de 87 anläggningarna inte vara tillräckligt.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms underhåll av golv, väggar, tak och inredning vara tillräcklig?	92	8

Tabell 7. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes underhållet av golv, väggar, tak och inredning på sju av de 87 anläggningarna inte vara tillräckligt.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Förvaras livsmedel för allergiker och övriga livsmedel tillräckligt separerade?	96,6	3,4

Tabell 8. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes livsmedel för allergiker och övriga livsmedel på tre av de 87 anläggningarna inte vara tillräckligt separerade.

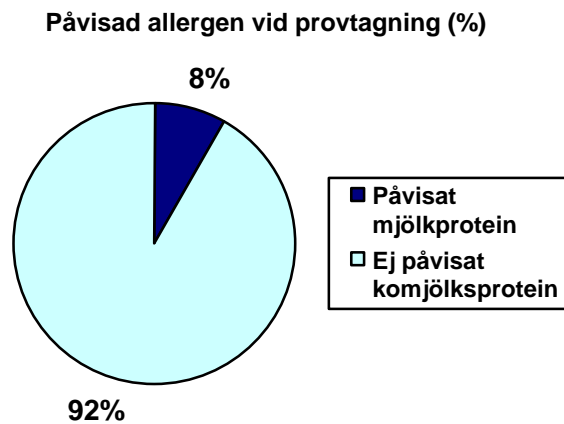
<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms rutinen för kyl- och frysförvaring vara tillräcklig?	97,7	2,3

Tabell 9. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes rutinen för kyl- och frysförvaring på två av de 87 anläggningarna inte vara tillräcklig.

<b>Frågeställning:</b>	Ja (%)	Nej (%)
Bedöms temperaturerna för kyl- och frysförvaring vara tillräckliga?	90	10

Tabell 10. Vid de kontrollerade verksamheterna bedömdes temperaturerna för kyl- och frysförvaring på nio av de 87 anläggningarna inte vara tillräckliga.

Vid analysen av de 24 proverna konstaterades det att två av proverna som angavs komjölksproteinfria innehöll komjölksprotein (figur 2). Ett av provsvaren visade att halten kasein var 0.83 ppm och det andra provsvaret visade en kaseinhalt på >80 ppm.



Figur 2. Två av 24 prover innehöll komjölksprotein i de prov som enligt verksamheten skulle vara fria från komjölksprotein

## ***Diskussion***

Överlag såg det bra ut i verksamheternas kök och personalen hade bra kunskaper. Vid analys av proverna konstaterades att två av 24 prover (8%) innehöll komjölksprotein i de rätter som skulle vara fria från komjölksprotein. Ett av provsvaren visade att halten kasein var 0.83 ppm. Möjliga orsaker till att komjölksprotein påvisades i detta prov kan vara:

- Att redskap för beredning av allergikost inte var tillräckligt rengjorda.
- Livsmedel av halvfabrikat innehöll spår av komjölksprotein.
- Personalens kunskaper om ingående ingredienser i allergikost var bristfälliga.

Det andra provsvaret visade en kaseinhalt på >80 ppm, vilket är en omfattande kontamination av kasein. Möjliga orsaker till detta kan vara:

- Personalens kunskaper om ingående ingredienser i allergikost var bristfälliga.
- Fel ersättningsprodukt har använts, t.ex. laktosfri mjölk har använts istället för komjölksprotein fri mjölk.
- Bristande kommunikation angående vilken mat som skulle provtas.
- Livsmedel av halvfabrikat eller andra ingredienser innehöll komjölksprotein

Eftersom provet innehöll så pass mycket kasein bedöms det inte troligt att provet har blivit kontaminerat av ett bristfälligt rengjort redskap eller liknande.

## Bilaga 1

### Checklista till "Projekt 1, känsliga konsumentgrupper, 2012"

Objektnamn:	Datum:
Inspektör:	Dnr 2012-
Närvarande:	

Riskklassning	Kommentar
Stämmer riskklassningen?  Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>	Kontrollera så att vi har klassat dem rätt.

5. Skadedjur	Kommentar
Finns tillräckliga skadedjursbarriärer (5.3)? A  Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA	
Bedöms lokalen vara fri från skadedjur (5.4)? AA  Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA	

6. Rengöring	Kommentar
Är ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel tillräckligt rengjorda (6.3)? AA  Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	
Är städmaterial tillräckligt rent (6.9)? A  Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	

7. Underhåll	Kommentar
Bedöms underhåll av arbetsredskap och -ytor vara tillräckligt (7.3)? A  Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA	



Bedöms underhåll av golv, väggar, tak och inredning vara tillräckligt (7.4)? A	
Ja <input type="checkbox"/> <b>Avvikelse</b> <input type="checkbox"/> EA	

14. Temperaturkontroll, kylförvaring +8 °C	Kommentar
Typ av livsmedel/produkt:	
Uppmätt temperatur vid kylförvaring: °C	
Är temperaturen tillräcklig (14.11)? AA	
Ja <input type="checkbox"/> <b>Avvikelse</b> <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	
Bedöms rutin för kylförvaring vid +8 °C tillräcklig (14.1)? A	
Ja <input type="checkbox"/> <b>Avvikelse</b> <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	

14. Temperaturkontroll, kylförvaring +4 °C	Kommentar
Typ av livsmedel/produkt:	
Uppmätt temperatur vid kylförvaring: °C	
Är temperaturen tillräcklig (14.11)? AA	
Ja <input type="checkbox"/> <b>Avvikelse</b> <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	
Bedöms rutin för kylförvaring vid +4 °C tillräcklig (14.1)? A	
Ja <input type="checkbox"/> <b>Avvikelse</b> <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	

14. Temperatur, frysförvaring	Kommentar
Typ av livsmedel/produkt:	
Uppmätt temperatur vid frysförvaring: °C  Är temperaturen tillräcklig (14.11)? AA Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	
Bedöms rutin för frysförvaring vid -18 °C tillräcklig (14.1)? A Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	

Allergikost	Kommentar
Förvaras livsmedel för allergiker och övriga livsmedel tillräckligt separerade (11.3)? AA Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	
Bedöms kunskap och kompetens hos personal vara tillräcklig angående allergikost (2.3)? AA Ja <input type="checkbox"/> Avvikelse <input type="checkbox"/> EA <input type="checkbox"/>	

Provtagning av mjölkfritt livsmedel	Kommentar
Typ maträtt:	

AA – Allvarlig Avvikelse

A- Avvikelse

Övrigt:

---



---



---



---



---