



Hantering av allergikost

Hösten 2010

Kalle Tegnstedt

Bakgrund

Livsmedelslagstiftningen syftar till att all mat ska vara säker att äta. Det innebär att alla ska kunna äta maten utan att riskera att bli sjuka. Detta är speciellt viktigt för personer med allergier eller överkänslighetsbesvär. Allergiska symptom kan komma från alla delar av kroppen. Vanliga symptom är problem med magen, hudirritationer eller klåda i munnen. Matallergi kan även utlösa en så kallad anafylaktisk eller allergisk chock.

Vid miljökontorets tidigare inspektion av skolornas tillagningskök har det framkommit att skolköken i många fall har separata arbetsbänkar, egna kylar, egen utrustning m.m. för att undvika kontamination från de råvaror som innehåller allergener. Skolorna har också information om vilka elever som har någon form av allergi eller överkänslighet.

Med anledning av detta tyckte miljökontoret att det skulle vara intressant att se hur restauranger som bereder, tillagar och sedan serverar s.k. specialkost till skol- och förskoleelever sköter detta. En utbildning om allergi och överkänslighet genomfördes i september för inspektörerna i livsmedelsgruppen.

Syfte

Att undersöka om restauranger som tillagar och serverar mat till skolelever/förskoleelever har ändamålsenliga rutiner och tillräcklig kunskap om allergihantering.

Metod

Samtliga 15 restauranger som miljökontoret känner till att de lagar mat till skol- och förskoleelever valdes ut till projektet. Urvalet skedde med hjälp av Corren som tidigare publicerat en artikel om vilka restauranger som serverar skolmat samt miljökontorets egna erfarenheter. 16 olika frågor om allergihantering sammanställdes i ett frågeformulär. Frågorna ställdes till antingen ansvarig verksamhetsutövare, ansvarig för hanteringen av specialkosten eller kökschefen. I de flesta fallen gjordes också en kontroll i köket där företaget beskrev hur förvaring, beredning och tillagning gick till. Efter avslutad kontroll skickades ett inspektionsprotokoll ut till samtliga besökta restauranger. Svaren på frågorna bifogades. Inspektionerna, som var föranmälda, utfördes av Birgitta Iggländ, Kalle Tegnestedt och Lina Lundberg från miljökontoret.

Resultat

Inte i något fall noterade miljökontoret avvikelser mot lagstiftningen. Samtliga restauranger hade ändamålsenliga rutiner och kunskapen om allergier/överkänslighet låg på en tillfredställande nivå. Vid inspektionerna i köken kontrollerades bland annat hur restaurangerna förvarade sina råvaror, hur och var beredning/tillagning sker, förvaring av färdiglagad mat och den interna spårbarheten, d.v.s. hur restaurangerna märker upp eller informerar om innehållet i maträtterna.

Lagstöd

EG-förordning 178/2002, artikel 14, krav på livsmedelssäkerhet.

Slutsats

Miljökontoret kan efter avslutat projekt konstatera att den teoretiska kunskapen om allergier/överkänslighet är god hos de besökta restaurangerna. Miljökontoret kan också konstatera att ändamålsenliga rutiner, oftast muntliga, finns.

Det hade varit intressant att kontrollera vissa saker i samband med restaurangernas beredning och tillagning, exempelvis risken för kontamination av olika råvaror. Det hade också varit intressant att intervjua ett urval av de elever som äter av specialkosten för att få en uppfattning om hur de upplever maten och om de någon gång blivit sjuka.

Vid kommande kontroller kan man med den här slutsatsen inrikta sig på oanmälda inspektioner i samband med restaurangernas beredning/tillagning, för att se hur restaurangernas teoretiska kunskaper tillämpas i praktiken.

Bilaga: Frågeformuläret

Datum:

Restaurang:

Deltagare vid kontrollen:

CHECKLISTA SPECIALKOST

Finns ifyllda uppdaterade blanketter -
om elevernas behov av specialkost?

.....

Får ni uppgifter om ändringar i elevernas
specialkost?

.....

Finns rutin som styr inköp av råvaror till
specialkosten?

.....

Hur ser ni till att ansvarig kock har rätt kompetens att
laga/hantera allergikost?

.....

Hur säkerställs att tillfällig kökspersonal har rätt kompetens?

.....

Förvaras råvaror i originalförpackningen?
Om inte, sparas ingrediensförteckningen?

.....

Förvaras råvaror som innehåller allergener på ett säkert sätt?

.....

Finns tillräcklig arbetsyta för förberedelser?

.....

Finns tillräckligt med köksutrustning?

.....

Bereds/tillagas allergikost på ett säkert sätt?
Finns det risk för kontamination?

.....

Transporteras färdiglagad specialkost så att
risk för kontamination uppstår?

.....

Märks matportionerna efter tillagning med
elevens namn och innehåll?

.....

Sker servering utan risk för kontamination?

.....

Används "egen" termometer för att säkerställa att
rekommenderad varmhållningstemperatur uppnås?

.....

Har ni haft några incidenter?
Om ja, Vad hände? Vilka åtgärder vidtogs?

.....

Ser ni några andra risker med allergihantering
utöver vad som tagits upp i checklistan?

.....