

Enligt sändlista

Sammanfattning av inspektionsprojekt centralkök i skolor

Projektets omfattning

Inspektion utfördes i totalt 12 st skolor varav två är i Mariehamn, fyra på landsbygden och fem i skärgården. Under inspektionen granskades bl.a. lokalerna, livsmedelshandlingen, personalens livsmedelsintyg, intyg i hygienkompetens och verksamhetens egenkontroll. Den person som ansvarade för att egenkontrollen i köket utfördes närvarade i respektive skola.

Inspektionsresultat

Vid inspektionerna kunde konstateras att tre av skolorna inte ska klassas som centralkök eftersom de inte skickar mat utanför skolbyggnaden eller levererar mindre än 10 portioner per dag till utomstående.

Samtliga skolkök hade egenkontrollprogrammet på plats och utförde temperaturkontroller. Få brister fanns sammantaget i egenkontrollens utförande i skolköken.

Tre verksamheter antecknade inte temperaturen på ankommande kyl- och frysvaror. Tre verksamheter antecknade inte innertemperaturen i livsmedel som avsvlnas. Innertemperaturen hann inte nå + 8 °C förrän personalen gick hem efter två timmar varvid temperaturen ej antecknades. Rätt temperatur skulle ha uppnåtts inom fyra timmar.

Hälften av verksamheterna hade kalibrerat en eller flera av temperaturloggrarna på kyl- och frysenheterna för att säkerställa att de visar rätt.

Två skolkök saknade personalen friskintyg för livsmedelshandling. Friskintygen ska förvaras i egenkontrollhandlingarna.

Samtliga personer som arbetar i köken innehar intyg i livsmedelshygienisk kompetens, sk. hygienpass.

I tre skolkök var potatisskalmaskinens placering dålig och luftburna bakterier riskerar kontaminera övriga livsmedel. Man har löst det så att potatisen skalas före övrig matlagning, tvättadpotatis används och potatis till nästa dag skalas efter att lunchen avslutats.

Skolköken hade överlag få brister i egenkontrollens utförande eller i lokalen. En verksamhet hade brister i lokalen, men åtgärderna är redan inplanerade. Inget skolkök kommer att tas upp till föreläggande.

Information

Ansvariga för egenkontrollen ska förvara alla handlingar (hygienpass, friskintyg, själva egenkontrollen o.s.v.) som hör till egenkontrollprogrammet på plats i verksamheten. Fastställda egenkontrollprogram ska följas och vid behov förbättras eller ändras för att förebygga, minska eller eliminera hälsofaror i enlighet med 21 § 2 mom. livsmedelslagen (FFS/2006).

Bakgrund

Enligt av landskapsregeringen fastställd tillsynsplan för 2009 ska centralkök i skolor inspekteras i projektform. Årsavgiften för den regelbundna tillsynen har fastställts i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2009, beslutad av Ålands landskapsregering den 30 december 2008. Avgiften faktureras årligen i början av påföljande år.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Christel Mattsson
Miljöskyddsinspektör
Föredragande