

Skolornas centralkök har hög hygienisk standard

**Livsmedelshanteringen är god vid de åländska centralköken i skolorna.
Köken är i gott skick och egenkontrollen fungerar väl visar ÅMHH's besök.**

ÅMHH har besökt de skolkök på Åland som går under benämningen centralkök, för att kontrollera den hygieniska standarden i livsmedelsutrymmena och utförandet av egenkontrollerna. I projektet ingick 11 skolor varav två st. i Mariehamn, fem på landsbygden och fyra i skärgården.

Skolköken uppvisade överlag en hög hygienisk standard, säger miljöskyddsinspektör Christel Mattsson. Få brister fanns i själva lokalerna och i egenkontroll-dokumentationen. Egenkontrollen är viktig för att påvisa att man har goda hanteringsrutiner av livsmedlen så att inte någon riskerar att blir sjuk av mat som hanterats på ett dåligt sätt.

Samtliga skolkök hade egenkontrollprogrammet på plats och utförde temperaturkontroller. Tre verksamheter antecknade inte temperaturen på ankommande kyl- och frysvaror.

Samtliga personer som arbetar i köken innehar intyg i livsmedelshygienisk kompetens, sk. hygienpass, men ett friskintyg saknades i två skolor.

I tre skolkök var potatisskalkmaskinens placering dålig och luftburna bakterier riskerar kontaminera andra livsmedel. Man har löst problemet så att potatisen skalas före övrig matlagning, tvättad potatis används eller så att potatis till nästa dag skalas efter att lunchen avslutats.