



# Livsmedelskontroll i förskolor 2009

## **VI SKALL STRÄVA EFTER STÄNDIGA FÖRBÄTTRINGAR!**

För att bli trovärdiga i vår roll som tillsynsmyndighet måste vi visa att vi ställer krav på oss själva. Genom att skaffa oss egen erfarenhet av miljöledning blir vi en bättre samarbetspartner till företag, organisationer och enskilda i deras miljöarbete.

### **Miljöpolicy**

Miljöförvaltningen arbetar på uppdrag av Miljönämnden för att nå visionen om den långsiktigt hållbara utvecklingen av staden. För att vi ska bli framgångsrika är det viktigt att vi i alla situationer uppfattas som goda förebilder.

### **Vår egen påverkan**

Vi ska när vi utför vårt arbete vara medvetna om vår egen miljöpåverkan. Denna påverkan uppkommer som följd av innehållet i de tjänster vi producerar och hur vi till exempel utnyttjar våra lokaler, reser i tjänsten och gör våra inköp.

### **Ständiga förbättringar**

Vi ska arbeta för att åstadkomma ständiga förbättringar när det gäller vårt miljöarbete. Detta innefattar både direkt som indirekt påverkan.

### **Bli ledande**

Vi ska med vår egen miljöanpassning ligga över de krav vi som tillsynsmyndighet ställer på andra. Detta innebär att vi med god marginal följer de lagar och andra bestämmelser som gäller för vår verksamhet samt att vi med detta åtar oss att bedriva ett förebyggande miljöarbete.

### **Samarbete med andra**

Vi ska ständigt arbeta med att utveckla miljöarbetet genom samarbete och utbyte med andra aktörer.

### **Vi själva som resurs**

Vi ska nå goda resultat i miljöarbetet genom kunnig och engagerad personal som ansvarsfullt och med helhetsperspektiv tar aktiv del i arbetet. Förvaltningen satsar kontinuerligt på utbildning och information för att alla anställda ska kunna ta ansvar i enlighet med budget och interna miljömål.

## Innehållsförteckning

	Sid
<b>Sammanfattning</b>	2
<b>1. Bakgrund</b>	3
<b>2. Syfte</b>	4
<b>3. Metoder</b>	4
<b>4. Genomförande</b>	4
4.1 Information	4
4.2 Inspektion	4
4.3 Intern checklista	5
4.4 Checklista för allergikost	5
4.5 Rådgivning och stöd under projektet	5
<b>5. Resultat</b>	5
5.1 Inspektioner	5
5.2 Sanktioner	5
5.3 Utbildning	6
5.4 Sammanställning av checklista för allergikost	6
<b>6. Slutsatser</b>	7
6.1 Inspektioner	7
6.2 Sanktioner	8
6.3 Utbildning och kunskap	8
6.4 Kontrollmetodik och samverkan	9
6.5 Konsekvenser och erfarenheter av projektet	9
<b>7. Källförteckning</b>	11

### Bilageförteckning:

Bilaga 1	Checklista för allergikost i förskolor/skolor
----------	---

## Sammanfattning

Under de senaste åren har det i Göteborgs Stad drivits olika projekt inriktade mot hygienfrågor i förskolor.

Livsmedelsavdelningen bestämde 2009 att genomföra ett projekt där målet var att kontrollera livsmedelshanteringen i samtliga förskolor i Göteborg.

Enligt Livsmedelsverkets regler räknas barn upptill 5 år som extra känsliga konsumenter i samhället. Detta kräver att miljöförvaltningen lägger ner mer kraft och tid för att kontrollera livsmedels- och allergikosthanteringen på förskolorna.

Under projektets gång inspekterades 442 förskolor. Av dessa saknade 17 % utbildning i livsmedelshygien och 47 % saknade utbildning i allergikost.

Totalt utfärdades 2 helförbud samt 15 delförbud. Vid helförbud får verksamheten inte bereda eller servera livsmedel då säkra livsmedel inte kan garanteras. Vid delförbud får en eller flera delar av en verksamhet upphöra.

Beslut om föreläggande att vidta åtgärder utfärdades till 28 stycken verksamheter. En majoritet av föreläggandena gällde brister i livsmedelslokalen, t.ex. avsaknad av handfat.

Resultaten visar att kunskapen i allergikosthantering och livsmedelshygien varierar från stadsdel till stadsdel. Detta kan bero på att de ansvariga på förskolorna har olika bakgrunder och därmed varierade kunskaper i livsmedelshantering.

## 1. Bakgrund

Miljöförvaltningens uppdrag är bland annat att kontrollera stadens livsmedelsverksamheter. Målsättning är att erbjuda göteborgarna säkra livsmedel.

I Göteborg fanns vid projektets start 535 förskolor som drivs både i kommunal- och privatregi (enl. Serviceguiden, Göteborgs Stad). Förskolorna bedriver olika typer av livsmedelshantering. De kan antingen vara tillagningskök som tillagar maten från grunden eller mottagningskök som får färdig lagad mat levererad till sig.

Enligt Livsmedelsverkets regler räknas barn upp till 5 år som extra känsliga konsumenter i samhället. Detta kräver att miljöförvaltningen lägger ner mer kraft och tid för att kontrollera livsmedels- och allergikosthanteringen på förskolorna.

I dagens samhälle har födoämnesallergier blivit ett vanligt problem. Detta gör att de flesta i samhället kommer i kontakt med problemet, antingen som konsumenter eller som producenter av livsmedel (enl. Handlingsprogram Astma och Allergi, Göteborgs Stads Allergikommitté). Enligt livsmedelsverket är allergi bland barn så pass vanligt att vart tredje barn har haft allergiska besvär före elva års ålder.

Födoämnesallergi kan innebära en allvarlig risk även om man får i sig mycket små mängder av den mat man inte tål. Det är proteinerna i livsmedel som i många fall kan vara allergiframkallande ämnen (enl. SLV). I västra Sverige har det i några fall lett till tragiska dödsfall hos barn (enl. Handlingsprogram Astma och Allergi, Göteborgs Stads Allergikommitté).

Livsmedelsföretagare är skyldiga enligt livsmedelslagen att ha rutiner som säkerställer deras livsmedelshantering, d.v.s. att arbeta efter ett riskbaserat egenkontrollprogram.

I Göteborgs Stad har det under de senaste åren drivits olika projekt riktade mot förskolor. Smittskyddsinstitutet i Göteborg startade 2006 ett projekt för att öka kunskapen om hygienfrågorna i förskolorna. Smittskyddet kontaktade närmiljö- och livsmedelsavdelningen på miljöförvaltningen för att få svar på frågor rörande hygien och livsmedelshantering i förskolor.

Livsmedelsavdelningen märkte att bristerna som hygiensjuksköterskan påträffade i förskolan var basala. Då beslutades att driva ett projekt för att kontrollera livsmedelshanteringen i dessa verksamheter.

Parallellt med förskoleprojektet drevs på livsmedelsavdelningen ett allergiprojekt som kom att tillämpas på anläggningar med känsliga konsumenter t.ex. förskolor. Med tiden bestämde man att sammankoppla de båda projekten.

## 2. Syfte

Livsmedelsavdelningens mål med förskoleprojektet var att:

- Inspektera samtliga förskolor i Göteborg.
- Kontrollera att kunskapen om hantering av allergikost och livsmedelshygien på förskolorna var tillfredställande.
- Lämna likvärdig information om livsmedelslagens krav till förskolor
- Utveckla vår kontrollmetodik och få ökad samsyn under våra inspektioner.
- Skapa kontakter mellan våra inspektörer och förskoleverksamheterna.

## 3. Metoder

- Information
- Inspektion
- Checklista för allergikost i förskolor/skolor
- Internt material till inspektörer, ”riktlinjer för inspektion i förskolan”
- Rådgivning och stöd under projektet

## 4. Genomförande

### 4.1 Information

I mars 2009 skickades ett brev ut till samtliga förskolor i Göteborg. I brevet informerade miljöförvaltningen om att en inspektion kommer att äga rum i förskolan under året. I brevet framgick det även vilka kontrollområden som miljöförvaltningen särskilt skulle fokusera på under inspektionen.

### 4.2 Inspektion

Stadsdelarna i Göteborg fördelades ut till livsmedelsinspektörerna. En till två inspektörer ansvarade för genomförande av inspektionerna i en stadsdel.

Vid genomförande av inspektionerna har miljöförvaltningen valt att arbeta efter SLV:s checklista för kontroll av detaljhandeln. Från checklistan valdes följande punkter ut att kontrollerats:

- Utformning av lokal
- Utbildning
- Personlig hygien
- Rengöring
- Varumottagning
- Tid- och temperaturprocesser
- Separering
- Märkning
- Hantering av allergikost

#### **4.3 Internchecklista**

En intern checklista med vilka riktlinjer vi skulle arbeta efter utformades innan projektets start. Checklistan delades ut till inblandade inspektörer som ett stöd för att göra likvärdiga bedömningar under inspektionerna.

#### **4.4 Checklista för allergikost**

För att kontrollera allergikosthanteringen användes ett frågeformulär som fylldes i under inspektionen, bilaga 1.

Resultatet av inspektionerna sammanställdes av varje inspektör i en intern lista.

#### **4.5 Rådgivning och stöd under projektet**

Projektansvariga har under projektets gång medverkat som stöd på inspektioner, svarat på frågor samt fungerat som bollplank.

## **5. Resultat**

### **5.1 Inspektioner**

Under året inspekterades totalt 442 förskolor i Göteborg. Av de besökta förskolorna var 340 kommunala och 102 privata.

Av samtliga besökta förskolor krävde 80 (18 %) ett återbesök. Detta då allvarliga avvikelser noterades vid inspektionen.

### **5.2 Sanktioner**

I vissa fall bedömdes avvikelserna så allvarliga att förbud utfärdades mot livsmedelshantering. Totalt utfärdades 2 helförbud samt 15 delförbud. Vid helförbud får verksamheten inte bereda eller servera livsmedel då säkra livsmedel inte kan garanteras. Vid delförbud får en eller flera delar av en verksamhet upphöra.

Beslut om föreläggande att vidta åtgärder utfärdades till 28 verksamheter. En majoritet av föreläggandena gällde brister i livsmedelslokalen, t.ex. avsaknad av handfat.

Tabell 1. Resultat av inspektioner/sanktioner

	Ja	Nej	Totalt
Återbesök	80	362	442
	18 %	82 %	100 %
Förelägganden	28	414	442
	6 %	94 %	100 %
Samtliga förbud	17	425	442
Delförbud	15	427	442
	3 %	97 %	100 %
Helförbud	2	440	442
	0,05 %	99,95 %	100 %

### 5.3 Utbildning

Av de besökta förskolorna saknade 17 % utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll.

Tabell 2. Utbildning

	Ja	Nej	Ej svar	Totalt
Utbildning i livsmedelshygien	295	73	74	442
	67 %	17 %	16 %	100 %

### 5.4 Sammanställning av checklista för allergikost

Av de 442 inspekterade förskolorna har vi fått in 122 svar på enkäten.

Resultaten visar att:

- 47 % av personalen inte har fått någon utbildning i allergikost.
- 66 % av personalen bedöms ha tillfredställande kunskap om allergikosthantering.
- 83 % har dokumentation över vilka barn som är allergiska.
- 67 % saknar skriftliga rutiner för allergikosthantering som lagstiftningen begär.

Tabell 3. Sammanställning av checklista för allergikost

	Ja	Nej	Ej akt	Ej svarat	Totalt
Har all personal fått utbildning i allergikost?	50	57	0	15	122
	41 %	47 %	0 %	12 %	100 %
Är personalens kunskap om allergikost tillfredsställande?	80	11	0	31	122
	66 %	9 %	0 %	25 %	100 %
Finns dokumentation över vilka barn som är allergiska?	101	3	15	3	122
	83 %	2,5 %	12 %	2,5 %	100 %
Finns skriftliga rutiner framtagna för hantering av allergikost?	26	82	0	14	122
	21 %	67 %	0 %	12 %	100 %

## 6. Slutsatser

### 6.1 Inspektioner

I projektet utgick vi från antalet förskolor som fanns på serviceguiden d.v.s. 535 stycken. Detta för att vi ville aktualisera våra register genom att kontrollera att antalet förskolor som finns i serviceguiden är registrerade hos oss.

Av de 535 förskolor har vi endast inspekterat 442. Målet att inspektera samtliga förskolor i Göteborg under 2009 har inte uppnåtts.

Registrerade förskolor i livsmedelsavdelningens register är 466 stycken . Detta innebär att 69 (535- 466) förskolor saknas i våra register och därmed ej har blivit inspekterade.

Under året som gått har ett kontinuerligt arbete pågått med att registrera de förskoleverksamheter som saknades i våra register. Först när verksamheterna blivit registrerade kan vi genomföra inspektioner.

Ytterligare en anledning till att inte alla verksamheter finns i våra register kan vara att öppna förskolor i vissa fall inte bedriver någon livsmedelshantering och därmed ej behöver kontrolleras.

## 6.2 Sanktioner

Under 2009 har livsmedelsavdelningen genomfört 3548 inspektioner. Av dessa har 381 förelagts och 635 fått någon form av förbud.

Beträffande förskolor har vi inspekterat 442 stycken. Alla verksamheter uppfyllde inte samtliga krav som livsmedelslagen kräver. Detta resulterade i att förbud och förelägganden utfärdades. Totalt utfärdades 28 förelägganden och 17 förbud.

Totalt under året utfärdades cirka dubbelt så många förelägganden och fyra gånger fler förbud i förhållande till dem som utfärdades under projektets gång.

Tabell 4. Sanktioner under 2009

	Samtliga inspektioner 3548st	Förskolor 442st
Föreläggande	381 (11 %)	28 (6 %)
Förbud	635 (18 %)	17 (3,8 %)

En vision för livsmedelsavdelningen är att inga sanktioner ska behöva utfärdas. För när sanktioner utfärdas visar det att verksamheter inte uppfyller lagstiftningens krav.

## 6.3 Utbildning och kunskap

Resultaten visar att kunskapen i allergikosthantering och livsmedelshygien varierar från stadsdel till stadsdel. Detta kan bero på att de ansvariga på förskolorna har olika bakgrunder och därmed varierade kunskaper i livsmedelshantering.

Frekvensen för hur ofta utbildning sker i de olika stadsdelarna varierar. Kunskapen om livsmedelslagstiftning om att det ska finnas rutiner för egenkontroll som är anpassade till verksamheten är bristfällig hos många. Checklistan för allergikost visade att endast 26 av 122 tillfrågade förskolor hade skrivna rutiner för allergikosthantering.

I vissa fall finns självupplärd kökspersonal och livsmedelshantering fungerar bra. Risken med att inte ha skriftliga rutiner är att kunskaperna försvinner eller ej förs vidare när personal slutar eller blir sjuk. Därför är det viktigt att skriftliga rutiner för egenkontroll finns tillgängliga i samtliga verksamheter.

#### **6.4 Kontrollmetodik och samverkan**

Vid inspektionerna ville livsmedelsavdelningen lämna likvärdig information om livsmedelslagens riktlinjer för förskolan. Livsmedelsavdelningen ville också utveckla vår kontrollmetodik och få ökad samsyn i våra kontroller bland inspektörerna.

För att uppnå detta utformades en intern lista med specialriktlinjer för inspektion i förskolan. Listan fungerade som ett stöd för inspektörerna för att göra likvärdiga bedömningar vid inspektion. Projektansvariga utformade tydliga direktiv för vilka kontrollområden som skulle kontrolleras vid inspektionerna. Projektansvariga har haft genomgång av kontrollmetodiken och syfte med projektet med berörda inspektörer.

Några kollegor tillfrågades om utformningen av informationsmaterialet och checklista för allergikost. Samtliga tyckte att listan för specialriktlinjer för inspektion i förskolan i förskolan fungerade bra. Budskapet och informationen var klar och tydlig.

Allergienkät tyckte dem var svår att fylla i då svarsalternativen var för få. Många vill ha flera svarsalternativ samt en ruta för kommentarer.

Projektansvariga har även under projektets gång svarat på frågor, medverkat som stöd på inspektioner samt fungerat som bollplank. Projektansvariga har även haft kontakt med hygiensjuksköterska från Smittskydds institutet samt ansvariga för förskoleverksamheter på stadsdelsnämnderna.

#### **6.5 Konsekvenser och erfarenheter av projektet**

Med projektet har miljöförvaltningen väckt frågan om vem samt vad ansvaret för livsmedelshanteringen på förskolorna i Göteborgs Stad innebär. Många av de berörda trodde att ansvaret för verksamheterna endast låg på den ekonomiska biten och inte på livsmedelshantering.

Under projektets gång blev miljöförvaltningen tillfrågad av verksamhetsansvariga för att informera om deras ansvar för egenkontroll och livsmedelshantering. Fackföreningar som Lärarförbundet och Kommunal har också kontaktat livsmedelsavdelningen på begäran av sina medlemmar. Vid några tillfällen har projektansvariga informerat om deras ansvar samt inspektörernas roll.

Miljöförvaltningen har också i samarbete med Smittskydds institutet genomfört flera föreläsningar till samtliga stadsdelar i Göteborg. Utbildningar efterfrågades från olika håll. Miljöförvaltningen utbildade bl.a. samtliga pedagoger i SDN Örgryte i livsmedelshygien och hantering av allergikost.

Livsmedelsavdelningens målsättning att skapa ett samarbete mellan miljöförvaltningen och ansvariga på förskolor har verkställts. Efter varje inspektion lämnades information om namn och telefonnummer till områdets inspektör. Kostansvariga inom varje stadsdel vet nu vilken inspektör de kan vända sig till vid frågor. Inspektionerna skapade samverkan mellan förskolornas personal och livsmedelsinspektörerna. Vid varje kontroll kunde all berörd personal diskutera sina problem. De hade även möjlighet till att ställa olika frågor om livsmedelshantering, fördelning av ansvarsområden, utbildning, utformning av lokaler och andra frågor om vardagliga problem om livsmedelshantering på deras arbetsplatser.

Vid projektets start planerades två olika projekt, en för att kontrollera livsmedelshygien och en annan för att kontrollera hantering av allergikost i förskolorna.

Innan allergiprojektet startades, märktes att det kunde bli påfrestande för verksamheterna och inspektörerna att genomföra många inspektioner. Då beslutades att slå ihop de båda projekten. Vilket medförde en inspektion där två olika områden kontrollerades.

Under projektets gång kunde man konstatera att genomförandet av inspektioner var påfrestande eftersom varje inspektion tog längre tid än man planerade. Kökspersonalen hade svårt att lämna sina arbetsuppgifter och ägna sin uppmärksamhet till inspektörer under inspektionens gång. I flera fall var det första gången som en del förskolor inspekterades. Då projektet var så omfattande inspekterades i de flesta fall inte livsmedelshantering på barnavdelningar. Vid nästa planerade inspektion bör man prioritera att kontrollera detta område.

Trots dessa problem var det viktigt att projektet kunde genomföras. Under projektets gång har frågor lyfts som tidigare gått omärkbart förbi t.ex. hur viktigt det är att ha bra rutiner som hjälper till att få en bra livsmedelshantering i förskolorna.

## 7. Källförteckning

1. Serviceguiden,  
[http://www.goteborg.se/wps/portal/!ut/p/c1/04\\_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3gjU-9AJyMvYwMDSycXA6MQFxNDPwtTIwNnM6B8pFm8n79RqJuJp6GhhZmroYGRmYeJk0-Yp4G7izEB3X4e-bmp-gW5EeUAyXvNUA!!/dl2/d1/L0IDU0NTQ2xDbENRb0tVUW9LVVFvS1VVRIS9ZQVVFQUFBSUIDSUFBTU1LSUtHSUdJT0JKQkpPQkZORk5PRkRMRExPREEhIS80QkVpY0dqVHJDn3h1aUpNaDRwZVNaSHhUOGt5QVNrRS83XzI1S1FCMkozMDAyMEYwMIRURINGNE0zMDg1L3ZpZXcvbm9ybWFsL1JlbnRlclBhckFjdGlvb3Rpb25TZWFyY2hBbmRTaG93UmVzdWx0L1JlbnRlclBhclNlcnZpY2V0eXBIL0bDtnJza29sYS9SZW5kZXJQYXJlYXRIZ29yaS9Gw7Zyc2tvbGEgJiBVdGJpbGRuaW5n/#7\\_25KQB2J30020F02TTFsf4M3085](http://www.goteborg.se/wps/portal/!ut/p/c1/04_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3gjU-9AJyMvYwMDSycXA6MQFxNDPwtTIwNnM6B8pFm8n79RqJuJp6GhhZmroYGRmYeJk0-Yp4G7izEB3X4e-bmp-gW5EeUAyXvNUA!!/dl2/d1/L0IDU0NTQ2xDbENRb0tVUW9LVVFvS1VVRIS9ZQVVFQUFBSUIDSUFBTU1LSUtHSUdJT0JKQkpPQkZORk5PRkRMRExPREEhIS80QkVpY0dqVHJDn3h1aUpNaDRwZVNaSHhUOGt5QVNrRS83XzI1S1FCMkozMDAyMEYwMIRURINGNE0zMDg1L3ZpZXcvbm9ybWFsL1JlbnRlclBhckFjdGlvb3Rpb25TZWFyY2hBbmRTaG93UmVzdWx0L1JlbnRlclBhclNlcnZpY2V0eXBIL0bDtnJza29sYS9SZW5kZXJQYXJlYXRIZ29yaS9Gw7Zyc2tvbGEgJiBVdGJpbGRuaW5n/#7_25KQB2J30020F02TTFsf4M3085)
2. Göteborgs Stads Allergikommitté och Miljöförvaltningen, Allergi - har det med oss att göra?, Handlingsprogram astma och allergi
3. Livsmedelsverket, <http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Allergi-och-overkanslighet/Allergi-mot-mat/>



# BILAGA 1

## Checklista för allergikost i förskolor/skolor

Detta dokument är tänkt att användas som stöd vid kontroll av hantering av allergikost i förskolor/skolor.

<b>BASINFORMATION</b>	
Antal anställda:	Antal som arbetar i köket/bereder mat:
Antal barn på förskolan:	Antal allergiska barn:
Förekommande allergier som hanteras:	
Datum för senaste utbildning:	Senaste allergiutbildning:
Har all berörd personal fått utbildning i hantering av allergikost?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Finns dokumentation över vilka barn som är allergiska?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Finns skriftliga rutiner framtagna för hantering av allergikost?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Känner all personal till var rutinerna för hantering av allergikost finns?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Är personalens kunskap om hantering av allergikost tillfredsställande?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>

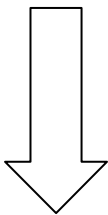
Sammanställning av allergenerna i allergibilagan: LIVSFS 2004:27 bil 1  
Se originaltexten för undantag

- Spannmål som innehåller gluten (dvs vete, spelt, kamut, råg, korn, havre, eller hybridiserade sorter därav) samt produkter därav
- Kräftdjur och produkter därav
- Ägg och produkter därav
- Fisk och produkter därav
- Jordnötter och produkter därav
- Sojaböner och produkter därav
- Mjök och produkter därav (inklusive laktos)
- Nötter, dvs. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekanöt, paranöt, pistagemandel, makademianöt och Queenslandnöt samt produkter därav
- Selleri och produkter därav
- Senap och produkter därav
- Sesamfrön och produkter därav
- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO<sub>2</sub>.

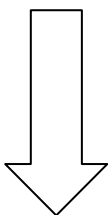
Välj ett eller flera barn med allergikost och följ allergikostens väg till barnet.

## FLÖDESSCHEMA SPECIALKOST med eventuella kontaminationsrisker:

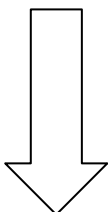
### Mottagning



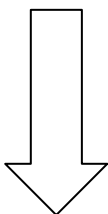
### Förvaring



### Beredning/Tillagning/Uppvärmning



### Servering



### Rengöring/disk

## FRÅGESTÄLLNINGAR

- Vad kontrolleras i mottagningskontrollen? Kontrolleras innehållsförteckning ex. innehåll av nötter? Trasiga förpackningar, har kontaminationsrisk uppstått?
- Är mottagen mat märkt? Beroende på hantering kan maten vara märkt med; innehåll, barnets namn och födelsenummer, datum, allergikost, förskola/skola.

- Hur ser förvaringen av allergikost ut i torrförråd, kylar, frysar etc? Finns separata utrymme för förvaring av allergikost? Förvaras olika ingredienser/råvaror åtskilt så att kontaminationsrisk minimeras?
- Är allergikosten märkt vid förvaring i kylar, frysar, kantiner etc? Hur märks maten?

- Sker kontroll av eventuella ändringar i innehållsförteckningar innan beredning påbörjas?
- Finns fullständiga recept på all tillagad specialkost?
- Produceras allergikost i separat utrymme eller är produktionen av allergikost skild i tid från annan beredning?
- Används alltid rostfria skålar och redskap? (Aluminium, emaljerade föremål, trä och plastredskap bör undvikas eftersom dessa material lätt repas och kontaminationsrisk finns.)
- Rengörs utrustning ex. skärbrädor, knivar och slevar ordentligt mellan olika moment?
- Används särskild utrustning för hantering av allergikost, exempelvis kastruller, stekpannor, stekspadar?
- Används separata skyddslock vid uppvärmning av allergikost i mikrovågsugn?
- **Glutenintolerans?** Bakar man bröd? Finns risk att glutenfri kost kontamineras med mjöldamm? Tänk även på "sällanbak", ex våffelsmet, pannkakssmet, lussekattsbak, pepparkakor etc.
- **Äggallergi?** Görs egen pannkakssmet, sockerkaka, våffelsmet etc? Risk finns för bildning av äggaerosoler.

- Har alla personer som kommer i kontakt med allergikosten kunskap om allergiriskerna?
- Serveras maten så att risk för kontaminering elimineras? Är kantiner /skålar märkta? (Märkning bör inte endast vara på locket). Finns det risk att allergiska barn äter av annat än allergikosten?
- Används porslinstallrikar och glas. (Om plasttallrikar och muggar används bör varje allergiskt barn ha egna sådana eftersom det finns risk för rebildning och kontamination.) Förvaras porslin till allergiker separat?

- Kontrolleras temperaturer i diskmaskin?

## Publikationer utgivna av Göteborgs Miljöförvaltning

### Rapporter (ISSN 1401-243X):

- R 2010:1 Årsrapport 2009.  
R 2010:2 Bottenfauna - En undersökning av limnisk bottenfauna i Göteborgs kommun 2009  
R 2010:3 Metaller i vattendrag 2009  
R 2010:4 Ålgräs och grundbottenfauna - tre undersökningar i Göteborg 2009  
R 2010:5 Giffritt Göteborg. Uppföljning av delprojekt och aktiviteter 2005 - 2009  
R 2010:6 Årsrapport Luftföreningar 2009. Mätningar i Göteborgsområdet.  
R 2010:7 Budget 2010  
R 2010:8 Påverkan genom dialog -en utvärdering av dialogprojektet om textilier. Ett delprojekt inom Giffritt Göteborg  
R 2010:9 Livsmedelskontroll i förskolor 2009
- R 2009:1 Årsrapport 2008  
R 2009:2 Bottenfauna. En undersökning av botte faunan i sötvatten i Göteborgs kommun 2008  
R 2009:3 Metaller i vattendrag. En undersökning av metallhalter i vattenmossa i Göteborg 2008  
R 2009:4 Årsrapport Luftföreningar. Mätningar i Göteborgsområdet 2008  
R 2009:5 Biologisk övervakning av nätsnäckor i småbåtshamnar  
R 2009:6 Projekt Säveån 2008  
R 2009:7 Utfasningsämnen hos tillståndspliktiga verksamheter - förekomst och möjligheter till substitution  
R 2009:8 Analyser av kemikalier i varor. Ett delprojekt inom projektet Giffritt Göteborg  
R 2009:9 Antibakteriella ämnen i varor – en undersökning av butikssortiment och kunskap om kemikalier i varor  
Ett delprojekt inom projektet Giffritt Göteborg  
R 2009:10 Miljömål i bild - erfarenheter och metod  
R 2009:11 Miljörapport 2008. En beskrivning av miljötillståndet i Göteborg  
R 2009:12 Förstudie lekplatsutrustning. En inventering av utbudet av lekplatsutrustning enligt ramavtalet för Göteborgs Stad.  
Ett delprojekt inom projektet Giffritt Göteborg.  
R 2009:13 Sandödlor och småkryp. Fyra undersökningar i Göteborg 2009.
- R 2008:1 Årsrapport 2007. Bokslut och resultat för Göteborgs miljönämnd  
R 2008:2 Bottenfauna. En undersökning av bottenfauna i sötvatten i Göteborg 2007  
R 2008:3 Metaller i vattendrag. En undersökning av metallhalter i vattenmossa i Göteborg 2007  
R 2008:4 Inventering av två arter dykarskalbaggar först - bred gulbrämrad dykare och bred paljettdykare i Göteborg  
R 2008:5 Årsrapport Luftföreningar. Mätningar i Göteborgsområdet 2007  
R 2008:6 Analyser av bly, kadmium och ftalater i leksaker. Ett delprojekt inom projektet Giffritt Göteborg  
R 2008:7 Rökfria skolorårdar i Göteborg - finns det?  
R 2008:8 Projekt Säveån 2007  
R 2008:9 Luftkvaliteten vid förskolor i Göteborgs kommun  
R 2008:10 Miljörapport 2007. En beskrivning av miljötillståndet i Göteborg  
R 2008:11 Antibakteriella medel inom livsmedelsindustrin – förekomst och användning i Göteborg.  
Ett delprojekt inom projekt Giffritt Göteborg  
R 2008:12 Inventering av källsnabblöpare 2008  
R 2008:13 Inventering av hasselnöksbiotoper 2008  
R 2008:14 Flodpärlmussla i Lärjeån. Studie av larvstadium och värdfiskar

