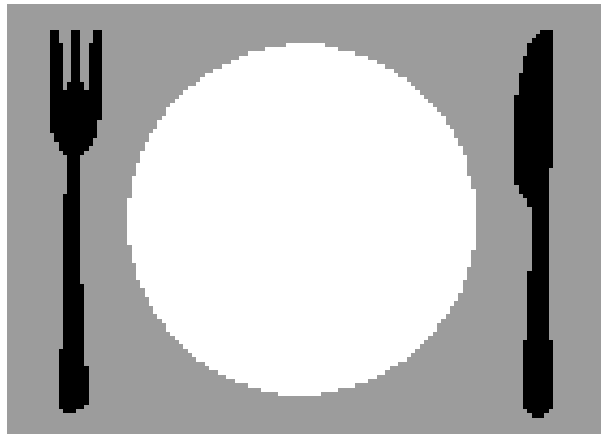


# Livsmedelslokaler och livsmedelshantering inom äldreomsorgen





# Tillsynsprojekt

## Livsmedelslokaler och livsmedelshantering inom äldreomsorgen

### **Bakgrund**

Det har framförts kritik på matens kvalitet inom äldreomsorgen i Trelleborgs kommun. Med anledning härav genomför miljöförvaltningen en övergripande kartläggning av hanteringen av livsmedel inom äldreomsorgen.

### **Objekt**

Inom äldreomsorgen finns i princip 3 olika typer av livsmedelslokaler:

- **Tillagningskök:** Ett större kök som har fullständig matlagning för ett större antal portioner. I denna typ av kök finns flera anställda. Från dessa lokaler levereras ofta mat vidare till hemtjänst och till olika former av boende.
- **Mottagningskök.** I dessa kök tas mat emot från tillagningskök och varmhålls och serveras i matsal till ett större antal boende.
- **Våningskök.** En mindre typ av kök som förestås av en anställd kokerska där de boende också ofta deltar i matlagningen under hemlika former.

Inom Trelleborgs kommun finns följande enheter.

Tillagningskök, 6 st

- Akka servicehus
- Alstadhemmet (öppnar i oktober 2004)
- Gröningen
- Smygehem
- Täppan
- Åldermannen

Mottagningskök, 7 st

- Alstadhemmet
- Katten
- Mimers hus
- Smygehem
- Tornspiran
- Täppan
- Åldermannen

Våningskök, 21 st

- Almogen
- Bäckhästen 1
- Bäckhästen 2
- Bäckhästen 3

- Delfinen
- Fornborgen
- Hallamöllan 1
- Hallamöllan 2
- Hermelinen
- Mobila teamet
- Myran 1
- Myran 2
- Myran 3
- Silverängen
- Tappershus 1
- Tappershus 2
- Tappershus 3
- Östergården 1
- Östergården 2
- Östergården 3
- Östergården 4

### ***Inspektioner***

Inom projektet skall samtliga tillagningskök och mottagningskök samt 11 av våningsköken inspekteras. Inspektionen sker enligt checklistan i bilaga 1.

I bilaga 2 finns besökschema.

### ***Provtagning***

Provtagning sker på de verksamheter som besöks på förmiddagen. Provtagningschema finns i bilaga 2.

### ***Transportrutiner***

För att undersöka matens kvalitet efter transportledet skall temperaturen kontrolleras samt mikrobiologiska prover uttas efter transport. Kontrollen genomförs genom att två extra portioner levereras tillsammans med ordinarie transport. I en av portionerna läggs en registrerande termometer. Den andra portionen uttages för provtagning efter genomförd transportrunda. Provtagningschema finns i bilaga 3.

Dag 4	Akka
Dag 5	Gröningen
Dag 6	Smygehem
Dag 7	Täppan
Dag 8	Åldermannen

## INSPEKTION AV LIVSMEDELSLOKALER INOM ÄLDREOMSORGEN I TRELLEBORGS KOMMUN

### *Inspektioner*

Inspektionerna utav livsmedelslokalerna inom äldreomsorgen blev utförd av kommunens tre livsmedelsinspektörer. Som checklista användes "inspektionsprotokoll- översiktlig inspektion av livsmedelslokaler." Bil 1. Nedan finns en summering av resultaten (Tabell 1, 2, 3 och 4). I samband med inspektionerna togs även prov på olika tillagade maträtter för bakteriologisk undersökning. Provsvarerna finns i tabell 1-4.

### *Resultat*

#### Inspektion av tillagningskök samt provsvar

*Tabell 1*

Datum	Lokal	Inspektion /hantering	Provsvar
040824	Akka	Inga anmärkningar.	3*T
040824	Täppan	Inget separat utrymme för grönsakshantering: tillberedning av mat i diskutrymmet. Personalen saknar huvudombonad. Ingen direkt kontroll över temperatur på varmhållningen.	1*T
040825	Åldermannen	Inga anmärkningar.	3*T
040825	Smygehem	Anmärkning på en del av utrymmen.	2*T, 1*TA
040901	Gröningen	Anmärkning på diskutrymme, kyl- och frysutrymme, städutrymme och arbetskläder.	3*T
	Alstادهemmet	Öppnar i oktober 2004.	0
		<b>Summa tjänligt:</b>	<b>12</b>
		<b>Summa tjänligt med anmärkning:</b>	<b>1</b>

#### Inspektion av mottagningskök samt provsvar

*Tabell 2*

Datum	Lokal	Inspektion /hantering	Provsvar
	Alstادهemmet	Öppnar i oktober 2004.	0
040824	Katten	Anmärkning diskutrymme, arbetskläder. Stänger 30 okt 2004.	2*T

040825	Mimers Hus	Ingen termometrar i kyl och frys, ingen flytande tvål i kök.	2*T
040906	Tornspiran	Saknas separat handtvättställ, saknar termometrar i kyl och frys.	3*T
	Smygehem	Enbart inspekterad tillagningsdelen.	0
	Täppan	Enbart inspekterad tillagningsdelen.	0
	Åldermannen	Enbart inspekterad tillagningsdelen.	0
		<b>Summa tjänligt:</b>	<b>7</b>
		<b>Summa tjänligt med anmärkning:</b>	<b>0</b>

### Inspektion av våningskök samt provsvar

Tabell 3

Datum	Lokal	Inspektion /hantering	Provsvär
040824	Myran	Ingen kontroll av temperatur på varm mat. Handtvättställ samt flytande tvål och pappershanddukar saknas.	0
040824	Delfinen	Ingen kontroll av temperatur på varmhållning av mat.	1*T
040824	Bäckahästen	Saknar termometrar i kyl och frys. Handtvättställ finns ej. Frottéhanddukar på personaltoalett. Använder privata kläder.	0
040824	Mobila Teamet.	All beredning av mat i samma utrymme, även jordiga rotsaker. Saknar termometrar i kyl och frys.	3*T
040825	Hermelinen	Slitna lokalerna .	2*T
040825	Fornborgen	Saknas termometrar i kyl och frys.	3*T
040830	Hallamöllan	Trångt beredningsutrymme. Arbetskläder saknas.	0
040830	Östergården	Inga anmärkningar. Dock tillagas all kött/fisk i ett utav våningsköken (4*8port).	0
040901	Tappers Hus	Inga anmärkningar.	0

040906	Silverängen	All varm mat tillagas i ett kök (26 port), för att sedan distribueras till dom fyra andra köken i huset. Egenkontroll skall på nytt upprättas.	2*T
040906	Almoge	Frottéhanddukar på personaltoalett.	0
		<b>Summa tjänligt:</b>	<b>11</b>
		<b>Summa tjänligt med anmärkning:</b>	<b>0</b>

### Summa resultat provsvar

Tabell 4

	Tjänligt	Tjänligt med anmärkning
Provsvar, antal	30	1
%	97	3

**T: Tjänligt**

**TA: Tjänligt med anmärkning**

### **Sammanfattning utav resultaten från inspektionerna**

Efter genomförda inspektioner utav de allra flesta livsmedelslokalerna inom äldreomsorgen har man inte hittat några större brister. Dock kan det göras förbättringar. Det som framför allt brister, är egenkontrollen i de olika verksamheterna. Vissa har ett egenkontrollprogram, men följer det inte. Andra saknar helt och hållet ett egenkontrollprogram.

På de flesta ställena kan de boende vara med att påverka matsedeln. Maten anpassas efter olika behov. Några ställen har så kallade ”pedagogiska måltider”, där personalen sitter och äter tillsammans med de boende. Personalen tycker överlag att de äldre äter bra, och att de tycker om den mat som blir serverad. På Mimers Hus hade personalen t.ex. fått utbildning i portionsstorlek och vilket näringsvärde maten hade, och påtalade själva hur viktigt detta är.

En annan brist som påträffades på flera ställen inom våningsköken/mottagningsköken är hur personalen alternerar mellan vård och hantering av mat. Vissa ställen har en person som hanterar maten, medan på andra ställen roterar personalen så att de både vårdar och hanterar mat. Här är det viktigt att påpeka betydelsen av god handhygien, separata skyddskläder när man vårdar och andra skyddskläder vid hantering av mat, samt eventuellt andra nödvändiga rutiner.

Flera av bristerna skulle kunna avhjälpas om det var en bättre samsyn mellan alla verksamheterna inom kommunen.

## Provsvar

Tillsammans har det analyserats 31 prov från de olika livsmedelslokalerna. Utav dessa var 1 prov tjänligt med anmärkning, medan övriga 30 prov var tjänliga; d.v.s. 3% är tjänliga med anmärkning, medan 97% tjänlig.

Sammanfattningsvis anses detta vara ett mycket bra resultat, och ger en indikation på att hanteringen av maten inom äldreomsorgen fungerar tillfredsställande.

## Kontroll av transportrutiner

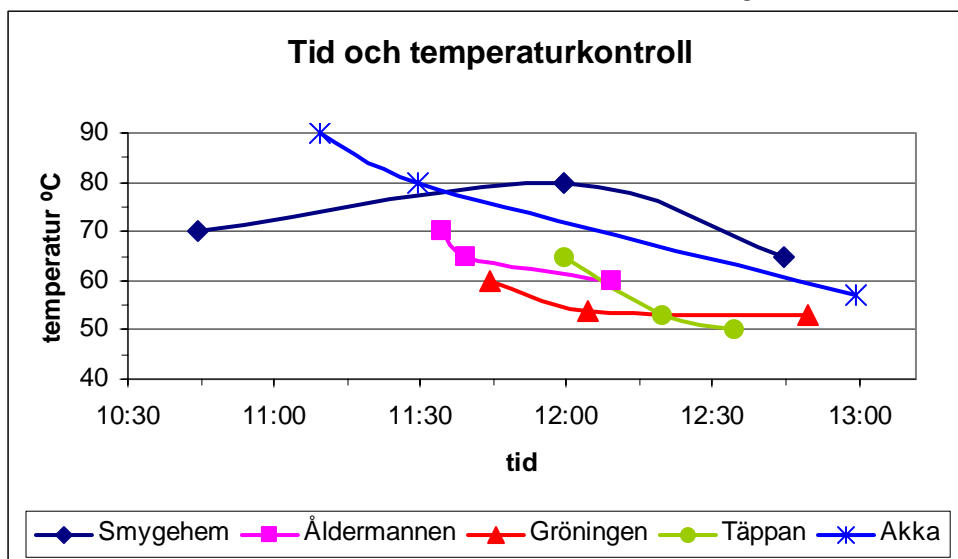
Kontrollen av transportrutinerna avser undersökning av kvaliteten på portionsförpackad mat som produceras och distribueras från centrala tillagningsenheter via hemtjänsten ut till enskilt boende. Temperatur och förekomst av bakterier har kontrollerats. Kontrollen har genomförts genom att två extra portioner levererats tillsammans med ordinarie transport. I en utav portionerna har man mätt temperaturen med hjälp av en registrerande termometer. Den andra portionen har uttagits för bakteriologisk kontroll efter genomförd transportrunda.

Kontrollerna är utförda på kommunens nuvarande fem tillagningskök.

Av *Diagram 1*. ser man tre olika mätpunkter för varje tillagningskök, där *första mätpunkten* anger tid och temperatur vid packning, samt för vissa enheter även packning i transportväskor. *Andra mätpunkten* anger tid och temperaturen vid avhämtning samt packning i transportväskor. *Tredje och sista mätpunkten* anger tid och temperatur vid sista leverans ute hos enskild boende.

## Tid och temperaturkontroll

Diagram 1



Bakteriologiska provsvar från de portioner som varit med på transportrundan finns i *tabell 5*.

*Tabell 5*

	<b>Provsvär</b>
Akka	Tjänligt
Täppan	Tjänligt
Gröningen	Tjänligt
Åldermannen	Tjänligt
Smygehem	Tjänligt

### **Sammanfattning och bedömning av resultaten från transportrutiner**

Varmhållning av färdiglagad mat försämrar matens smak, utseende och konsistens, ju längre den pågår. Näringsvärdet försämrar också, främst när det gäller C-vitamin.

När det gäller varmhållning av färdiglagad mat finns det regler och rekommendationer.

*Livsmedelsverket rekommenderar att färdiglagad mat varmhålls i högst två timmar för att inte näringsvärde, smak och hygienisk kvalitet ska riskeras. För potatis gäller varmhållning i högst en timme. Däremot är det ett lagkrav att färdiglagad mat som varmhålls skall förvaras på sådant sätt att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C.*

Vid temperaturer under +60°C finns risk för ökad tillväxt av bakterier.

Resultaten i *diagram 1* visar att maten har olika temperaturvärden vid alla tre mätpunkter för alla tillagningsköken. På fyra av fem ställen ser man att temperaturen i maten enbart går ner i temperatur. På det femte stället stiger temperaturen från packning fram till avhämtning. Detta beror på förvaring av portionerna i över en timme i ett värmeskåp som håller 90°C.

Endast två ställen klarar av lagkravet på att temperaturen inte får gå under +60°C. De övriga tre ligger på temperaturer mellan +50°C till +60°C när maten levereras till den enskilt boende som är sist på transportrundan.

Från två av tillagningsköken ser man att varmhållningen är omkring två timmar, varav på det ena stället har temperaturen sjunkit från +90°C till 57°C.

På två ställen packar man vid så låga temperaturer som 65°C och 60°C. På så sätt blir det svårt att klara av temperaturkravet på (+60°C) när temperaturen sedan sjunker under transportrundan.

För att klara av temperaturkravet och korta tiden för varmhållningen bör man tänka på följande:

- Matens temperatur vid packning.
- Förvaringstemperatur av maten före avhämtning.
- Tiden för förvaring av packad mat fram till avhämtning.
- Transportväskor/lådor samt värmeplattor som minskar värmeförlusten.
- Tiden för själva transportrundan.

Hur dessa rutiner hanteras inom kommunens tillagningskök är olika.

För att hela kedjan från tillagning till leverans hos enskilt boende skall fungera på ett tillfredsställande sätt, är det viktigt med *egenkontroll*. På tre av tillagningsköken finns en fungerande egenkontroll. Dock saknas kontroll över själva distributionen hos två av dessa enheter. På så sätt vet man inte vilken temperatur maten har vid ankomst hos den enskilt boende. På två tillagningskök saknas fungerande egenkontrollprogram.

Enligt provsvaren från de bakteriologiska undersökningarna (*tabell 5*) fanns det inga anmärkningar på de analyserade portionerna. Något som ändå talar för att matportionerna har klarat av hanteringen och transportrundan utan att påverkas rent hygieniskt. Dock säger detta inget om eventuellt försämrat näringsvärde, smak, utseende och konsistens.

Sammanfattningsvis kan man säga att det är ett antal brister som tillsammans gör att maten under varmhållningen inte klarar av temperaturkravet på +60°C. Även tiden för varmhållningen är i vissa fall onödigt lång. Dessa brister kan åtgärdas och avhjälpas genom att man går igenom ovan nämnda punkter och tar fram förslag till lösningar som kan anpassas till verksamheten. Samtidigt behövs det upprättas egenkontrollprogram (lagkrav) i de tillagningskök som än inte har detta, och även en komplettering hos de som saknar kontroll över varmhållning och distribution.

Slutligen kommer man att ha ett möte med ansvarig på socialförvaltningen för att diskutera resultaten som framkommit från alla inspektioner och kontroller samt de åtgärder som behöver vidtagas. Uppföljning kommer att ske med hjälp av inspektioner och stickprov.

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Lillian Fagerhus  
Livsmedelsinspektör