

## Bilaga 4 – Specialkostprocess på avdelning måltid

Specialkostprocessen inkluderar delprocesstegen, beställning, produktion, distribution/leverans, mottagning, tillredning/beredning och servering. Alla livsmedelsanläggningar ska ha fungerande rutiner, ett egenkontrollprogram, för sin livsmedelshantering. Rutinerna delas in i olika lagstiftningsområden och syftar till att verksamheten ska producera säkra livsmedel och måltider, inkluderat specialkost. Alla kök inom förvaltningen har ett gemensamt egenkontrollprogram samt lokala rutiner för bland annat att säkra specialkosthantering genom hela processen. Internkontrollen avser att genomföra en kontroll av specialkost i kök på avdelning måltid för att se över risken att fel kost levereras till person med specialkost.

### Kontrollmoment

Det kontrollmoment som genomförts inkluderar hur väl ett produktionskök följer sin lokala rutin kring specialkost och hanteringen av specialkostprocessens delprocessteg.

### Kontrollmetod

- Stickkontroll har gjorts i ett produktionskök i Visby. I produktionsköket sker under sommaren produktion av samtliga måltider till de öppna förskolorna/fritidshemmen inom Visbys två köksområden.
- Vid kontrollen användes en checklista (bifogad) för kontroll av rutiner gällande delprocesstegen beställning, produktion, distribution/leverans, mottagning, tillredning/beredning och servering.
- Oanmält besök gjordes hos detta kök.
- På plats genomfördes både en intervju med 1:e kock samt en kontroll av hur det såg ut i köket och vid serveringen på plats.

## Resultat

De lokala rutinerna för att säkerställa specialkosthanteringen fungerade väl i de flesta delprocessstegen i specialkostprocessen. Processstegen som fungerade mindre väl var beställning samt servering.

- **Beställning**  
Veckovis beställning av måltider inklusive specialkost lämnas i matvagnar eller skickas till köket via internpost. Om beställningarna inte inkommer i tid ringer produktionsköket upp beställaren och får en manuell beställning. Om det inte går att få tag på beställaren så används föregående veckas beställning. Beställningarna är ibland otydliga eller ej korrekt ifyllda gällande specialkost. Ibland behöver specialkostbeställningarna kompletteras med erfarenhet från den ordinarie personalen som i normala fall alltid hanterar dessa specialkostbeställningar i ordinarie kök. Köket gör en sammanställning för specialkosterna som används som produktionsunderlag.
- **Produktion**  
Frystejplappar med text som är färgmarkerad, röd för glutenfritt, blå för laktosfritt och mjölkfritt, svart för fläskfri och vegetarisk, grön för vegetarisk används.
- **Distribution/leverans**  
Alla innehållsförteckningar på livsmedel som används vid måltiderna läses igenom dagligen. Specialkostmåltiderna stäms av mot sammanställningen över alla specialkostbeställningar och mot frystejplapparna på kantinerna. Rutin för packning/upplägg av specialkosterna följs och kantinerna ställs på galler högst upp i värmeskåpen för att inte kontamineras.
- **Mottagning**  
Ansvarig i serveringen stämmer av med specialkosterna med köket.
- **Tillredning/beredning**  
Tillbehör till specialkosterna är uppmärkta och kan hämtas vid ett separat ställe i serveringen. Ansvarig i serveringen hjälper till och visar.
- **Servering**  
Serveringsskylt med vad dagens mat innehåller fylls i och finns tillgänglig vid serveringen. Specialkosterna är uppmärkta. Vissa av specialkosterna är uppmärkta mer tydligt än andra, exempelvis står det på skylten att dagens mat innehåller vegan. Skyltningen för en annan specialkost (skuggmeny) är inte i precis anslutning till där specialkosten står placerad. Ansvarig i serveringen finns tillgänglig för frågor vid serveringen och har god kunskap om innehållet i dagens mat och specialkosterna.

### **Analys/slutsats**

Under sommaren går flera produktionskök ihop och all produktion av måltider inom Visbys två köksområden sker vid ett produktionskök.

Kockarna/köksbiträdena jobbar därför inte alltid på sina ordinarie arbetsplatser och producerar inte alltid måltider till sina ordinarie matgäster. Specialkosthanteringen är därför extra viktig att säkerställa rutinerna för under sommaren när det inte alltid är ordinarie kök, medarbetare och matgäster.

Specialkostbeställningarna behöver vara tydligare från UAF. Med tydligare beställningar kan köken göra tydligare underlag för specialkosterna och minimera risken att fel kost levereras till person med specialkost.

Märkning av specialkost är en punkt som måste ses över. Ibland märks maten/skyltningen i serveringen med vad maten innehåller eller vad maten inte innehåller. För att kunna säkerställa att person med specialkost inte får fel kost måste rutinen och efterlevnaden av denna förbättras och förtydligas.

### **Åtgärd**

En åtgärd som är planerad att genomföras under hösten 2023 är att förtydliga och förankra specialkostnomenklatur för en enhetlig specialkostmärkning över avdelning måltids alla kök. Arbetet med en enhetlig nomenklatur är identifierat sen tidigare och ingår i uppdraget att se över specialkostprocessen, där många andra delaktiviteter för att utveckla specialkostprocessen ingår.

En annan åtgärd är att vid nästa semester/produktionsplanering ta hänsyn till specialkosthanteringen och att så långt som möjligt planera för att ha ordinarie personal med kunskap om gäster från varje kök när det är hopslagningar.

Slutligen är även en åtgärd att tillsammans med UAF fortsätta se över beställningsrutinen inför beställningar av måltider under lov och där specialkostbeställningar skulle behöva förtydligas ytterligare från UAF till produktionsköken, samt även se på rutiner för avbeställning av specialkostmåltider.

#### **Kontroll utförd av:**

Jenny Malmborg, nutritionist avdelning måltid

#### **Kontrollansvarig:**

Josefine Jessen, avdelningschef avdelning måltid

## Bilaga

Checklista för kontroll av rutiner gällande delprocesstegen beställning, produktion, distribution/leverans, mottagning, tillredning/beredning och servering.

- Beställning  
Finns beställning? beskriv format/sammansättning
- Produktion  
Hur hanteras beställningarna i produktion?  
Uppmärkning av specialkost?
- Distribution/leverans  
Packning?  
Checklista?  
Hur säkerställs innehåll i måltiden/specialkosten?  
Hur säkerställs att beställd specialkost tillagats?
- Mottagning  
Innehåll i måltiden/specialkosten?  
Säkerställs att beställd specialkost skickats ut i serveringen?
- Tillredning/beredning  
Hantering av tillbehör?
- Servering  
Hur säkerställs att rätt specialkost når rätt person?