



UPPSALA
UNIVERSITET

xt]

Examensarbete C, 15hp

Grundnivå
vt 2012

Får barn vara med i köket?

En kvantitativ studie om kommunala
livsmedelsinspektörers syn på barns deltagande i kök på
förskolor och skolor

Emma Larsson & Josefin Skarp

Institutionen för kostvetenskap
Box 560
Besöksadress: BMC, Husargatan 3
751 22 Uppsala



[Skriv text]

UPPSALA UNIVERSITET
Institutionen för kostvetenskap
Examensarbete C 15 hp, vt 2012

Titel: **Får barn vara med i köket?** - En kvantitativ studie om kommunala livsmedelsinspektörers syn på barns deltagande i kök på förskolor och skolor.

Författare: Emma Larsson & Josefin Skarp

Handledare: Ingela Marklinder, Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet

SAMMANFATTNING:

Livsmedelsverket upplever att de har kritiserats för att förbjuda barn att delta i matlagningen på förskolor och skolor sedan den nya livsmedelslagstiftningen trädde i kraft 2006. Tvärtom förhindrar inte lagtexten barn att delta i matlagningen. Ansvar för att maten är säker är livsmedelsföretagarens. Det är de kommunala livsmedelsinspektörerna som kontrollerar att verksamheten når upp till lagstiftningens krav. Syftet med arbetet var att undersöka kommunala livsmedelsinspektörers inställning till och erfarenheter av barns deltagande i kök på förskola och skola samt huruvida rutiner finns då barn deltar i köket. Syftet besvarades genom en enkätundersökning där 286 av Sveriges livsmedelsinspektörer deltog. Resultatet visade att hälften av livsmedelsinspektörerna har inställningen att det inte är ett problem att låta barn delta i matlagningen. Av de som angett detta som ett problem, har majoriteten inställningen att det går att lösa. Trots det upplever livsmedelsinspektörerna att det finns personal i köken som tror att det är förbjudet att låta barn delta samt i vissa fall att kökspersonalen skyller på lagstiftningen för att slippa ha barn i köket. Nästan två tredjedelar av livsmedelsinspektörerna uppger att det i deras kommun förekommer att barn deltar i köket på förskolor och skolor medan ungefär hälften säger att verksamheterna har rutiner för detta. Inställningen är att välutformade rutiner, god personlig hygien och lämpliga arbetsuppgifter för barnen minskar risken för bakterie- och smittspridning. För att uppnå lagstiftningens krav är det viktigt att understryka verksamhetsutövarens ansvar för att rutiner följs och barnen övervakas.

[Skriv text]

UPPSALA UNIVERSITY

Department of Food, Nutrition and Dietetics

Bachelor thesis, 15 ECTS credit points, 2012

Titel: Are children allowed in the kitchen? - A quantitative study about municipal food inspectors attitudes towards children's participation in the kitchens at preschools and schools.

Authors: Emma Larsson & Josefin Skarp

Supervisor: Ingela Marklinder, Department of Food, Nutrition and Dietetics,
Uppsala University

ABSTRACT:

The Swedish National Food Administration feel they have been criticized for banning children to participate in cooking in preschools and schools since the new food law came into force in 2006. On the contrary, the law does not forbid children to participate. The manager is responsible for ensuring that the food is safe. It is the municipal food inspectors who control that the business reaches up to the requirements of the legislation. The purpose of this study was to investigate food inspectors' attitudes towards and experiences of children's participation in the kitchens at preschools and schools, and whether there are procedures when children are involved in the kitchen. The purpose was answered through a survey with 286 of Sweden's food inspectors participating. The results showed that half of the food inspectors have the attitude that there is not a problem to let the children participate in cooking. Of those who rated this as a problem, the majority thought that it can be solved. Although, food inspectors experience that there are staff in the kitchens who believe that it is forbidden to allow children to participate, and sometimes that cooks blame the law to avoid having children in the kitchen. Almost two-thirds of the food inspectors reported that it exists that children participate in the kitchen at preschools and schools in their community whereas about half of the respondents report that businesses have procedures in place. The attitude is that well-designed routines, good personal hygiene and appropriate tasks for the children reduce the risk of bacteria and contamination. To achieve the requirements of the legislation, it is important to emphasize the operator's responsibility to ensure that procedures are followed and the children are monitored.

[Skriv text]

Förord

Ett stort tack till Inger Stevén (Kompetenscentrum för måltider inom vård, skola och omsorg, Livsmedelsverket) som inspirerat oss i val av uppsatsämne och tillfört tankar och idéer. Tack till Ingela Marklinder för din handledning i uppsatsen. Vi vill även passa på att tacka alla livsmedelsinspektörer som deltagit i studien och bidragit med sina erfarenheter.

[Skriv text]

Innehållsförteckning

Sammanfattning/Summary

Förord

1. Inledning	6
2. Syfte	7
2.1 Frågeställningar	7
3. Bakgrund	7
3.1 Barn och mat	7
3.2 Livsmedelslagstiftningen	8
3.3 Livsmedelshygien	8
3.3.1 Egenkontrollprogram	8
3.3.2 Matförgiftningar	9
3.3.3 Offentlig kontroll	10
3.4 Utbildning	11
4. Metod och material	12
4.1 Litteratursökning	12
4.2 Urval	12
4.3 Metodval	12
4.4 Databearbetning	14
5. Resultat	15
5.1 Demografisk data	15
5.2 Livsmedelsinspektörers syn på barns deltagande i kök på förskolor och skolor	15
6. Diskussion	25
6.1 Metoddiskussion	25
6.1.1 Metodval	25
6.1.2 Urval, svarsfrekvens & bortfall	26
6.1.3 Enkät	27
6.2 Resultatdiskussion	28
6.2.1 Demografi och utbildning	28
6.2.2 Kunskapsnivå hos personalen i verksamheterna	28
6.2.3 Resursbrister i verksamheterna	29
6.2.4 Barns deltagande i kök på förskola och skola	31
6.2.5 Vad säger lagen om barn i kök i förskola och skola?	32
6.2.6 Behov av tydligare information i verksamheterna	32
7. Slutsats	33
Referenser	34
Bilaga 1 (Arbetsfördelning)	
Bilaga 2 (Enkäten)	
Bilaga 3 (Följebrev)	

[Skriv text]

1. Inledning

I Sverige serveras varje dag ca 4,5 miljoner måltider inom vård, omsorg och skola (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). För både barn och äldre finns det fördelar med att få vara delaktiga i matlagningen. Att hjälpa till i köket kan för barn vara ett viktigt pedagogiskt inslag (Livsmedelsverket 2011a). För de äldre kan aptiten stimuleras genom att man får vara med i köket och känna dofter och smaker. Detta kan även bidra till en förbättrad livskvalitet (Livsmedelsverket 2011b).

Definitionen för ett livsmedelsföretag är ”*varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel*” (Förordning (EG) nr 178/2002, 3). Efter 1 juli 2006, då den nya livsmedelslagen (2006:804) trädde i kraft, innefattas därmed även mindre anläggningar¹ som tidigare undantogs från lagstiftningen (Livsmedelsverket 2007a). Varje livsmedelsföretagare är skyldig att upprätta ett egenkontrollprogram för tillsyn av sin verksamhet för att fastställa matens säkerhet (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). Denna ska bygga på GHP (god hygienpraxis) och innehålla rutiner kring bland annat utbildning, personlig hygien och rengöring. Alla livsmedelsföretag måste följa livsmedelslagstiftningens lagar, förordningar och föreskrifter. Det finns även ett flertal branschriktlinjer framtagna för att underlätta tolkning av den komplexa lagstiftningen.

Barn tillhör en riskgrupp som lättare drabbas av matförgiftning (Olsen et al. 2000). Ett flertal studier indikerar att ju yngre barnen är, desto känsligare är de för infektioner (Cordell et al. 1999, Kotch et al. 1994). Studier visar att tillämpning av enkla hygienregler, som exempelvis noggrann handtvätt, kan reducera smittspridning och därmed minska antalet matförgiftningar (Kotch et al. 1994, Sauver et al. 1998, Roberts et al. 2000). Matförgiftningar kan undvikas genom att följa lagstiftningens (Förordning (EG) nr 852/2004) krav på god handhygien, användning av skyddskläder, rätt tillagnings- samt förvaringstemperatur, rena redskap, undvika korskontaminering samt väl rengjorda/sköljda livsmedel.

Livsmedelsverket upplever att de kritiserats av allmänheten för att förbjuda barn och äldre att delta i matlagningen på förskolor, skolor och särskilda boenden i och med den nya livsmedelslagstiftningen som trädde i kraft 2006 (Stevén 2012). Tvärtom finns det ingen paragraf i livsmedelslagstiftningen som särskiljer eller förhindrar barn eller äldre att delta i matlagningen så länge maten är säker². Det är livsmedelsföretagaren som bär ansvaret för sin verksamhet och däribland vilka som deltar i de olika momenten som kan förekomma i ett kök (Livsmedelsverket 2011a). Genom den offentliga kontrollen är det sedan livsmedelsinspektörerna som avgör om verksamheten uppfyller livsmedelslagstiftningens krav (Livsmedelsverket 2011c).

¹ Mindre förskolor med högst 2 avdelningar, fritidshem och särskilda boenden med högst 10 som deltar i matlagningen och maten är ej tillgänglig för allmänheten.

² Livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara a) skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan och/eller b) otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttnelse, försämring eller nedbrytning).
(artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

[Skriv text]

2. Syfte

Syftet med uppsatsen var att undersöka kommunala livsmedelsinspektörers inställning till och erfarenheter av barns deltagande i kök på förskolor och skolor samt kunskapsnivån hos personalen i verksamheterna. Dessutom undersöka huruvida rutiner finns då barn deltar i köket på förskolor och skolor.

2.1 Frågeställningar

Hur ser livsmedelsinspektörer på barns deltagande i kök på förskolor och skolor?

Hur upplever livsmedelsinspektörerna att kunskaperna om livsmedelshygien och livsmedelslagstiftningen är i verksamheterna?

Finns det rutiner för barns deltagande i kök på förskolor och skolor och/eller brister i framtagning samt efterföljning av rutiner i verksamheterna?

3. Bakgrund

3.1 Barn och mat

I Sverige äter de flesta barn en stor del av dagens måltider utanför hemmet, vilket innebär att ansvaret för att skapa och uppmuntra till hälsosamma matvanor delas av familjen och andra vuxna, exempelvis personalen inom förskola och skola. (Livsmedelsverket 2012a) Då barns matvanor grundläggs redan i tidig ålder är förskola och skola en viktig plats för barnen att påverkas i rätt riktning. Förutom att barnen enligt den nya skollagen, SFS 2010:800, har rätt till näringsriktiga skolmåltider så är hälso- och livsstilsfrågor något som tas upp i läroplanen, Lgr 11. Där kan man läsa *”att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället”* (Skolverket 2011).

I en amerikansk studie har man undersökt vad omsorgspersonal anser vara de största matrelaterade problemen för barn inom förskolan (Hertzler, Frary 1999). Författarna kom i den undersökningen fram till att de två i särklass största problemen var att barnen föredrog snabbmat samt att de inte ville prova nya livsmedel. Det fanns även en korrelation som visade att barn som var kräsna med vad de åt, i större utsträckning föredrog fet mat med lågt fiberinnehåll och oftare var överviktiga. I slutsatsen kommer man fram till att resultatet visar på att det behövs utbildning i näringslära för barn.

Under en kvalitativ utvärdering av utbildningsprogrammet ”Cooking with Kids” visade resultatet att lärarna ansåg att eleverna som deltagit i programmet visade beteendeförändringar utanför skolan (Lukas, Cunningham-Sabo 2011). De uppgav att eleverna lagade recept från programmet även hemma, visade ökad vilja att prova nya maträtter, i högre grad bad föräldrarna att köpa hem nya livsmedel samt att de hade en större medvetenhet om var maten kommer från. Studien visade även att lärarna uppfattade att barnen som deltagit i matlagningen visade större samarbetsförmåga och respekt för varandra jämfört med kontrollgruppen.

I en annan studie (Aldridge, Dovey, Halford 2008) diskuteras det faktum att ett barns matvanor konstrueras utifrån vad barnet tycker om att äta och att det därför är viktigt att barnet tycker om, eller lär sig att tycka om, ett brett spektra av livsmedel. Detta för att kunna få i sig de näringsämnen som kroppen behöver. Enligt studien har igenkänningsfaktorn en stor betydelse i processen att påverka barns matpreferenser. Igenkänning skapas genom att barnen exponeras för de födoämnen och maträtter som finns i dess omgivning och på så sätt känner tillit till maten och vågar prova nya livsmedel. Det är viktigt att påbörja detta så tidigt som

[Skriv text]

möjligt, eftersom att ju yngre barnen är desto lättare och snabbare går preferenserna att påverka.

Ett sätt att påverka barnens preferenser från tidig ålder är att den pedagogiska personalen i förskola och skola agerar förebilder genom att delta i måltiderna och äta tillsammans med barnen. (Livsmedelsverket, 2012b) Arbetssättet kallas pedagogisk måltid och tanken bakom detta är att lunchen ingår i lärarens arbetstid. Lärarens uppgift är att äta maten som serveras, att visa hur en hälsosam måltid ser ut samt att smaka på nya maträtter och livsmedel. Om detta görs med en positiv inställning kan det uppmuntra barnen att ta efter läraren. På samma sätt kan det även vara positivt för barnen att få möjligheten att delta i köket, i pedagogisk matlagning (Livsmedelsverket 2007b). Då köken i förskolor och skolor innefattas av livsmedellagstiftningen är det den verksamhetsansvarige som måste se till att lagkraven uppfylls även när barn deltar i matlagningen (Livsmedelsverket 2007a).

3.2 Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen är uppbyggd på olika nivåer som innefattar lagar, förordningar och föreskrifter. Sen 1 juli 2006 gäller en gemensam lagstiftning för hela EU (Förordning (EG) 178/2002). Detta medför att EU tillämpar samma lagstiftning i alla medlemsländer. De gällande EG-förordningarna förtydligas och kompletteras i den svenska livsmedelslagen, SFS 2006:804. Målet med livsmedelslagstiftningen är att *”säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och konsumenternas intressen när det gäller livsmedel”* (SFS 2006:804).

För att underlätta tolkningen av lagstiftningen för livsmedelsföretagaren finns ett flertal branschriktlinjer framtagna (Livsmedelsverket 2006a). Dessa riktlinjer är till för att förenkla möjligheterna att uppnå kraven i livsmedelslagstiftningen genom att beskriva hur man praktiskt kan tillämpa lagstiftningen i verksamheten. Branschriktlinjerna ersätter inte lagstiftningen utan finns till som ett verktyg för livsmedelsföretagaren. Det är inte obligatoriskt att använda sig av dem om målet ”säkra livsmedel” kan uppnås på annat sätt. Då det enligt förordning (EG) nr 852/2004 är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att maten är säker, är det i kommunala och landstingsägda verksamheter nämnden som har det yttersta ansvaret. Nämnden kan delegera uppgifter till verksamheter men är skyldiga att se till att verksamheten är laglig, att det finns ett system för egenkontroll samt att ge den ansvarige mandat, resurser och kunskap för att klara av uppgiften (Lantz, de Jong, Jonsson, 2010). Om en livsmedelsföretagares produkter orsakar skada eller sjukdom kan denne bli skadeståndsskyldig enligt Produktansvarslagen (1992:18). Det ska därför finnas tydliga ansvarsfördelningar mellan politiker och tjänstemän i kommunerna.

3.3 Livsmedelshygien

3.3.1 Egenkontrollprogram

Varje livsmedelsföretagare är skyldig att utöva egentillsyn i sin verksamhet och därigenom även upprätta ett egenkontrollprogram som visar hur tillsynen av den egna verksamheten ska genomföras (Förordning (EG) nr 178/2002). Egenkontrollprogrammet grundar sig på HACCP³ där de hälsofaror som kan förekomma i verksamheten identifieras och därefter bestäms de kritiska styrpunkterna, det vill säga hur dessa faror ska kontrolleras för att förbygga risk samt hur eventuella avvikelser ska åtgärdas och dokumenteras. Egenkontrollprogrammet ska vara anpassat till den verksamhet som bedrivs och beroende på

³ Hazard analysis critical control point. Sju steg: Riskanalys, kontroll- och styrpunkter, gränsvärden, övervakning av de kritiska styrpunkterna, korrigerande handlingar, rapportering och dokumentering samt verifiering.

[Skriv text]

vilka livsmedelsgrupper som hanteras i verksamheten är kraven olika (Livsmedelsverket 2011c). Verksamheterna delas in i olika riskklasser då högst risk klassas som 1 medan lägst risk klassas som 5. Det skall alltid finnas rutiner för bl.a. personlig hygien, utbildning, vatten, skadedjursbekämpning, rengöring, underhåll, temperaturövervakning, varumottagning och avfall.

Som en del i egenkontrollen måste varje livsmedelsföretagare ha rutiner för personalens personliga hygien vilket regleras i lagstiftningen (Lantz, de Jong, Jonsson, 2010). Enligt förordning (EG) nr 852/2004 gäller att *"alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder."* I samma förordning står även att *"personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering."*

Kraven i lagstiftningen kan uppnås genom att livsmedelsföretagaren följer de branschriktlinjer som finns (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). God personlig renlighet innebär att smycken och nagellack inte används, händerna tvättas noggrant med tvål och vatten, plasthandskar används vid sår/plåster på händerna och man snusar, röker eller äter inte i samband med hantering av livsmedel (Lantz, de Jong, Jonsson 2010, Livsmedelsverket 2006a). Med lämpliga och skyddande kläder menas att dessa ska skydda livsmedlen och detta innebär att kläderna ska täcka de privata kläderna samt endast användas på arbetet (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). Detsamma gäller skor. Även hårskydd bör användas. För att undvika att sjukdomar som kan överföras via livsmedel sprids, ska personer som uppvisar symptom på smitta eller är smittbärare inte arbeta med oförpackade livsmedel. Exempel på sådana åkommor är förkylning, halsinfektion, diarré och salmonella. Alla de personer som arbetar med livsmedel eller vistas på arbetsplatser där livsmedel hanteras ska uppfylla kraven i lagstiftningen. Detta innebär att fler personer än de som är anställda för livsmedelshantering i verksamheten innefattas av kraven. Övriga personer kan vara hantverkare, städare, besökare, släktingar som hjälper till i köket eller barn som i pedagogiskt syfte hjälper till med matlagningen. Det är livsmedelsföretagaren som är ansvarig för de personer som vistas i verksamheten och det är därför dennes ansvar att se till att kraven i lagstiftningen uppfylls.

3.3.2 Matförgiftningar

"Akut insättande av sjukdomssymtom som uppkommer efter intag av otjänlig föda" (Jonsson et al. 2007). Antalet inrapporterade matförgiftningar till Livsmedelsverket ökar varje år (Lindblad et al. 2012). År 2010 rapporterades 374 fall med sammanlagt 2 463 insjuknade personer i 70 olika kommuner till Livsmedelsverket. I 40 procent av fallen var orsaken till matförgiftningen okänd. Det största kända utbrottet skedde på en skola där 150 personer blev matförgiftade, troligen på grund av en lektinförgiftning från okokta kidneybönor. Tidigare studier uppskattar att ca 500 000 personer i Sverige blir matförgiftade varje år av mat eller vatten som förtärs antingen i hemmet, på restaurang eller i offentliga måltidsverksamheter (Norling 1994, Toljander, Karnehed 2010). Det kan därför antas att de allra flesta fall av matförgiftning inte rapporteras. Matförgiftningar uppskattas kosta samhället mellan 365 och 720 miljoner kronor per år (Lindblad et al. 2012). Varje enskild individ som blir sjuk uppskattas förlora i genomsnitt 500 kr per sjukdomstillfälle i förlorad arbetsinkomst och sjukvårdsavgifter. (Linqvist et al. 2001).

[Skriv text]

De främsta orsakerna till matförgiftningar i Sverige år 2010 var Calici-/Norovirus samt bakterien Salmonella (Lindblad et al. 2012). Norovirus/Calicivirus, även kallat vinterkräksjuka, är ett av de vanligaste livsmedelsburna virus och är mycket smittsamt (Livsmedelsverket 2012c). Viruset smittar genom förorening av mänsklig avföring i exempelvis vatten och råa livsmedel. Det kan även smitta genom mänsklig kontakt och via luften. Viruset är förknippat med otillräcklig hygien hos personer som hanterar mat (Olsen et al. 2000). Salmonella, som förknippas mest med kyckling och ägg, karaktäriseras av en låg infektionsdos hos människor och är därför en vanlig orsak till matförgiftningar (Newell et al. 2010). I en studie har experter inom livsmedelssäkerhet listat viktiga beteenden för att minska risken för matförgiftning hos olika riskgrupper (Kendall et al. 2003a). För gruppen barn ansågs det extra viktigt att undvika råa groddar, att rengöra knivar, skärbrädor och arbetsytor med varmt vatten och diskmedel efter kontakt med rå kyckling, kött och skaldjur samt att skölja frukt och grönsaker ordentligt i rinnande vatten innan konsumtion. Dessa beteenden ansågs viktiga för att undvika överföring av Salmonella, Campylobakter, Listeria samt E-coli, som var de största orsakerna till matförgiftningar hos barn i USA år 2001.

En amerikansk studie från 1999 uppskattade att Salmonella, Listeria och Norovirus bidrog till störst antal matrelaterade dödsfall (Mead et al. 1999). Studier visar att felaktig varmhållning och nedkylning av mat bidrar till de flesta fall av matförgiftningar och därefter följer bristande personlig hygien, korskontaminering samt otillräcklig tillagningstemperatur som vanliga orsaker (Olsen et al. 2000, US Food and Drug Administration 2000). En rapport från US Food and Drug Administration har identifierat de största riskfaktorerna för kontaminering av livsmedel som otillräcklig handtvätt, otillräcklig rengöring av skärbrädor, otillräcklig rengöring av övrig köksutrustning/redskap samt bristande handhygien, både med och utan engångshandskar, vid hantering av färdigmat (Kendall et al. 2003b).

3.3.3 Offentlig kontroll

Idag finns det 260 myndigheter i Sverige som kontrollerar landets livsmedelsverksamheter (Livsmedelsverket 2011d). Livsmedelskontrollen utförs av inspektörer på Livsmedelsverket, Länsstyrelsen och kommunerna (Livsmedelsverket 2011c). Offentlig kontroll ska ske regelbundet och inspektionerna ska genomföras utan förvarning. Undantag från detta sker om det är en revision av livsmedelsverksamhetens egenkontroll eller en kontroll som ingår i kontrollplanen. Spontana kontroller utan förvarning kan även göras i samband med exempelvis utbrott av matförgiftning. Antal kontroller som ska göras per år i respektive anläggning beror på vilka risker som finns i verksamheten. Kontrollerna genomförs för att säkerställa att verksamheterna uppfyller livsmedelslagstiftningens krav på säkra livsmedel. Kontrollen ska dokumenteras och sammanställas i en rapport som livsmedelsföretagaren får ta del av. Resultatet av kontrollen ska även skickas till Livsmedelsverket som i sin tur vidarebefordrar detta till EU-kommissionen. I samband med tillsyn bör kontrollplan samt tillgängliga vägledningar, checklistor och instruktioner användas. För att försäkra sig om att verksamheterna följer livsmedelslagstiftningen finns tre frågor som inspektörerna kan använda sig av vid tillsyn och revisioner. Dessa frågor är:

- 1) Finns rutiner?
- 2) Följs rutinerna?
- 3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Efter en sammanställning av inspektörers tillsynsrapporter och Livsmedelsverkets direkta inspektioner mellan åren 2002 till 2005 samt ett antal projekt som genomförts i olika kommuner framkommer det att det finns stora brister i bl.a. rutiner och dokumentation av egenkontroll i olika livsmedelsföretag (Livsmedelsverket 2006b). En fjärdedel av alla

[Skriv text]

inspektioner av storhushåll påvisade brister i dokumentation av egenkontrollprogram samt hälften hade brister i dokumentation av utbildning.

3.4 Utbildning

I Uppsala län upptäcktes att mer än tre fjärdedelar av personalen som arbetade i avdelningsköken på de besökta äldreboendena inte hade någon utbildning (Livsmedelsverket 2006b). Varje livsmedelsföretagare är skyldig att låta personal som hanterar livsmedel genomgå utbildning inom livsmedelshygien anpassad till personens arbetsuppgifter (Lantz, de Jong, Jonsson, 2010). Vid anställning av tillfällig personal bör en hygienintroduktion genomföras (Livsmedelsverket 2006b). I en enkätundersökning där Livsmedelsverket undersökte inspektörernas uppfattning om utbildnings- och kompetensnivån i livsmedelsföretag under första halvåret 2005 framkom att inspektörerna upplever att små livsmedelsföretag påvisar allvarligare brister i livsmedelshygien än större företag. Avsaknad av egenkontrollprogram och praktisk tillämpning av hygienrutiner ansågs vara de största bristerna. I en studie från ett sjukhem i Italien framkom det att mer information och kontinuerlig utbildning med varierande inlärningsätt krävs för att säkerställa en acceptabel kunskapsnivå hos personal som hanterar mat (Buccheri et al. 2010).

I och med att 40-talisterna förväntas gå i pension inom de närmsta åren och nya åldersgrupper tar över arbetsmarknaden kommer en förändring på arbetsmarknaden att ske (Rodriguez, Green, Ree 2003). Detta innebär att det i framtiden kommer bli ett generationsskifte på arbetsmarknaden vilket gör att ett system för utbildning kan bli ännu viktigare för att säkerställa att den nya personalen har tillräckligt goda kunskap. Dessutom ökar antalet måltider konsumerade utanför det egna hemmet vilket medför ett större ansvar för livsmedelsföretagare att uppdatera sin kunskap för att kunna servera säker mat (Sneed, Strohhahn 2008).

[Skriv text]

4. Metod och material

4.1 Litteratursökning

Studien inleddes med litteratursökning av vetenskapliga artiklar via samsök vid Uppsala Universitetsbiblioteks hemsida. Sökord som användes var bland annat "preschool children food", "preschool children cooking", "children and cooking", "children kitchen", "children pedagogic meal", "children hygiene", "food law children", "food act Sweden children", "hand wash children" etc. Litteratur hittades även från referenslistor i artiklar som studerats. På Livsmedelsverkets hemsida hämtades rapporter och vägledningar samt lagstiftning. Böcker lånades från Uppsala universitets bibliotek.

4.2 Urval

E-postadresser till Sveriges 290 kommuner hämtades från *Sveriges Kommuner och landsting:s* hemsida. Därefter skickades e-post ut till samtliga kommuner med en förfrågan om kontaktuppgifter till livsmedelsinspektörerna i respektive kommun. E-postadresser samlades in under en vecka. Då enkäten ännu inte hade skickats ut till samtliga adresser efter den veckan valdes det att även inkludera de e-postadresser som tillkommit upp till fem dagar efter utsatt datum. Enkäten skickades ut till sammanlagt 455 e-postadresser i fem omgångar under fyra dagar. Ett bekvämlighetsurval tillämpades då de adresser som inkom var de som användes i undersökningen (Bryman 2002). Enligt Livsmedelsverkets rapport *Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011* arbetade 1113 personer inom livsmedelskontroll (Livsmedelsverket 2011e).

4.3 Metodval

För att uppnå syftet med undersökningen krävdes ett stort urval från hela Sverige, därför används en enkätundersökning (Ejlertsson 2005). Enkäten (bilaga 2) konstruerades som en helt webbaserad dataenkät och utformades som ett frågeformulär med 18 frågor, både slutna och öppna frågor användes. Frågorna utformades utifrån den litteratursökning som genomförts samt i samråd med handledare och utomstående sakkunniga.

Enkäten utformades i *Google Docs*. Frågeformuläret skapades direkt i programmet och skickades sedan ut till respondenterna via e-post. Om respondenterna valde att delta i undersökningen klickade de på en länk som tog dem vidare till enkäten. Svaren registrerades automatiskt i programmet när respondenterna hade fyllt i enkäten och tryckt på "skicka". Resultatet sammanställdes automatiskt i ett kalkylblad. Där visades information om hur många som hade svarat på enkäten samt att varje respondents svar redovisades. Respondenten kunde endast ange ett svarsalternativ per fråga och var tvungen att svara på de obligatoriska frågorna för att kunna registrera svaren. Samtliga frågor låg i en förvald ordning på samma sida vilket gjorde att respondenten kunde läsa hela enkäten innan de svarat på frågorna.

Enkäten bestod av 18 frågor, varav 15 hade fasta svarsalternativ och tre var öppna frågor. Tretton av dessa frågor var obligatoriska för respondenten att fylla i för att kunna registrera sina svar. De tre inledande frågorna var så kallade bakgrundsfrågor som ger en tydligare uppfattning om respondenterna samt kan visa eventuella samband eller skillnader mellan exempelvis kön eller åldersgrupper (Ejlertsson 2005). Därefter följde fem frågor som gav information om respondentens arbetssituation för att kunna jämföra, tolka och se samband grupper emellan. Resterande frågor tog upp respondenternas syn kring undersökningens syfte samt gav ytterligare information om respondentens arbetssituation. Två av dessa frågor var öppna frågor där respondenten kunde svara fritt och själv välja omfattning av svaret. Syftet med de öppna frågorna var att få respondenternas åsikter kring vilka problem som finns samt

[Skriv text]

kunna få en fördjupning i undersökningen och undvika att begränsa tolkningen av frågorna till i förväg valda svarsalternativ. I två av frågorna fanns även svarsalternativet "Annat" där man hade möjlighet att fylla i ett eget svar om man ansåg att de existerande svarsalternativen inte stämde överens med respondentens åsikt. Denna undersökning grundade sig i att Livsmedelsverket har kritiserats då uppfattningar finns om att de förbjuder barn att delta i kök på förskolor och skolor (Stevén 2012). Därför inkluderades en fråga om huruvida livsmedelsinspektörerna uppfattade att även kökspersonalen generellt tror att detta är förbjudet. Enkäten avslutades med en öppen fråga där respondenten hade möjlighet att tillägga information eller egna åsikter för att kunna uppmärksamma brister i enkäten eller ta upp information/åsikter som respondenten inte hade fått möjlighet att delge i de föregående frågorna i enkäten.

Svarsalternativen i enkäten skapades utifrån nominalskala, ordinalskala och kvotskala. En nominalskala karakteriseras av mätvärden som inte kan rangordnas (Bryman 2002). Dessa mätvärden i enkäten var "man"/"kvinna" samt "ja"/"nej"/"ingen uppfattning". Ordinalskalor har inga numeriska värden men kan dock rangordnas. Mätvärden i denna enkät var olika utbildningsnivåer och svarsalternativ som "alltid", "oftast", "sällan", "aldrig", "ingen uppfattning" eller "stämmer", "stämmer delvis", "stämmer ej" och "ingen uppfattning". Kvotskala används när det finns numeriska värden som går att rangordna i ett intervall där det finns en absolut nollpunkt. Svarsalternativen var "0-5", "6-10", "11-15" osv. samt "0-50", "51-100", "101-150" osv. Bakgrundsvariabeln "ålder" presenterades i enkäten som en rullist där respondenten fick ange födelseår med ett intervall från 1942-1992. Denna begränsning gjordes då detta åldersspann ansågs lämpligt för att inkludera alla inom denna yrkesgrupp utan att utesluta eventuella extremvärden. Att ange exakt ålder ansågs lämpligt då det ej i förväg behöver fastställas åldersintervaller samtidigt som urvalet är stort nog för att undvika att anonymitetsskyddet rubbas (Ejlertsson 2005).

Innan enkäten skickades ut gjordes en enklare typ av pilotstudie för att undersöka om enkätens utformning och frågornas formulering var lämplig och för att säkerställa att frågor inte ska komma att misstolkas av respondenterna (Ejlertsson 2005). Denna förstudie delades upp i två delar där den första delen bestod av ett nästintill färdigt formulär som visades för vänner och bekanta varefter justeringar och omformuleringar gjordes. Därefter genomfördes den andra delen då sakkunniga inom områdena livsmedelshygien, uppsatsskrivning samt offentliga måltider gick igenom enkätformuläret och bistod med kommentarer.

I samband med utskicket av enkäten utformades ett *följebrev* (bilaga 3) med hänsyn till de *Etiska grundprinciperna*; informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet samt nyttjandekravet (Bryman 2002). En beskrivning av undersökningen gjordes för att informera respondenterna om syftet med enkäten och att deras deltagande var av betydelse för undersökningens kvalitet. I *följebrevet* informerades även om hur lång tid det beräknas ta att besvara enkäten, hur många frågor den består av samt att deltagande är frivillig, anonymt och svar behandlas konfidentiellt. Vidare fanns även e-postadresser till undersökningsledarna om kontakt önskades.

En påminnelse om enkäten skickades ut en vecka efter det att inbjudan till att delta i undersökningen samt *följebrev* skickats ut. Då enkäten besvarades helt anonymt skickades påminnelsen till alla respondenter med en förklaring att bortse från påminnelsen om enkäten redan hade besvarats. Svarsperioden bestämdes till 14 dagar efter de sista inbjudningarna hade skickats ut. Då enkäten funnits tillgänglig för alla respondenter i två veckor stängdes den ner för databearbetning.

[Skriv text]

4.4 Databearbetning

Svaren från enkäten sammanställdes automatiskt i *Google Docs*. Data visades dels som ett kalkylblad med samtliga respondenters svar samt som en sammanställning med beskrivande statistik och diagram. För de öppna frågorna redovisades hela svaren som text i kalkylbladet.

Svaren från de öppna frågorna bearbetades genom att analyseras och kategoriseras i olika teman. Detta gjordes genom att svaren skrevs ut på papper och sedan färgmarkerades utifrån vilka teman som togs upp i texten. Varje respondents svar kunde delas upp i ett flertal kategorier och därmed tillhöra flera olika teman. Vid sammanställningen räknades sedan hur många respondenter som angett ett svar som kunde knytas till varje kategori. De kategorierna med flest svar antogs vara de viktigaste vid analys av resultatet.

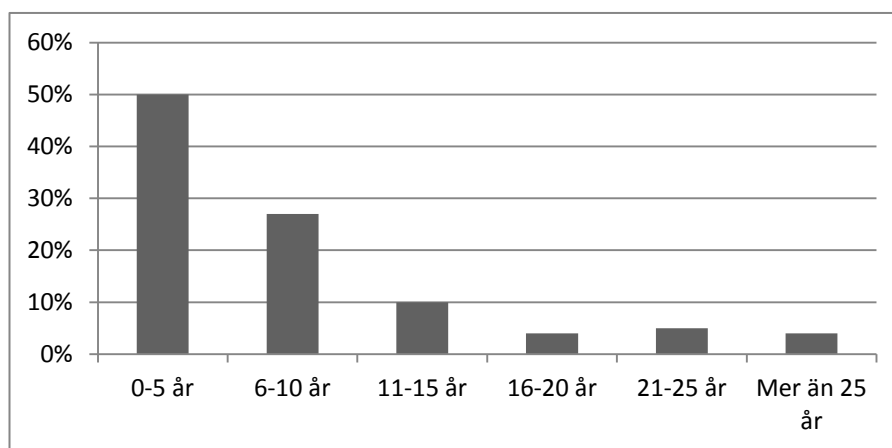
Rådata från kalkylbladet i *Google Docs* skickades till *Microsoft Office Excel* för vidare bearbetning. Deskriptiv statistik samt diagram togs fram. I statistikprogrammet *SPSS* utfördes även ett chi-square test där två variabler på nominalnivå jämfördes i en korstabell för att utläsa eventuella samband.

[Skriv text]

5. Resultat

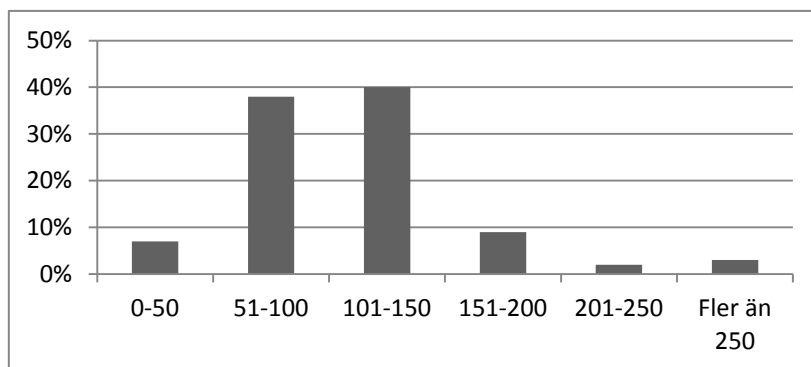
5.1 Demografisk data

Efter 14 dagar hade 286 respondenter besvarat enkäten, svarsfrekvensen var då 63 procent. Av dessa var 199 kvinnor (70 %) och 87 män (30 %). Respondenterna var födda mellan 1946 och 1992. Median för födelseår var 1977. Median för kvinnor var 1978 och median för män 1973. Majoriteten (94 %) av respondenterna hade avslutat högskole- eller universitetsutbildning. Hälften av respondenterna hade arbetat med livsmedelstillsyn i fem år eller mindre (se figur 1). Knappt en tredjedel hade varit verksamma inom yrket i 6-10 år. Antal personer som arbetat med livsmedelstillsyn i mer än 10 år var sammanlagt knappt en fjärdedel av respondenterna.



Figur 1. Enkätfråga: Hur länge har du arbetat med livsmedelstillsyn? (n=286)

Majoriteten av respondenterna uppskattade att de ansvarar för mellan 51 och 150 anläggningar (se figur 2).



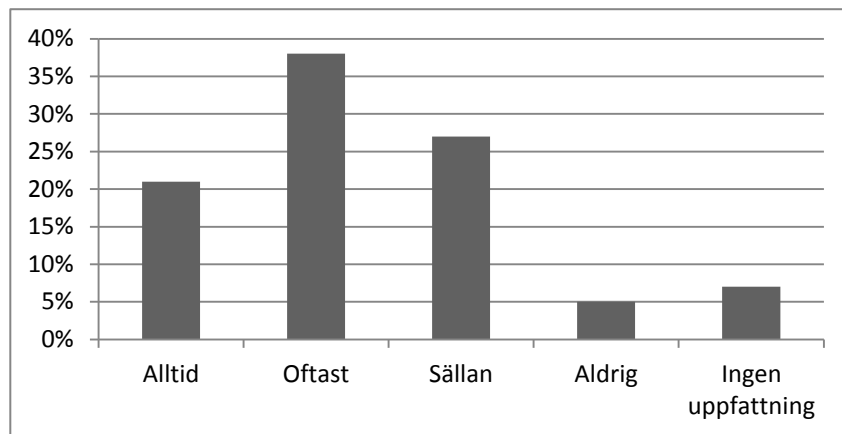
Figur 2. Enkätfråga: Hur många anläggningar ansvarar varje inspektör för i din kommun? (n=286)

5.2 Livsmedelsinspektörers syn på barns deltagande i kök på förskola och skola

I enkätfrågan: *Ingår tillsyn av kök i förskola och/eller skola i dina arbetsuppgifter?* (n=286) svarade i princip alla (98 %) att tillsyn av kök i förskola och/eller skola ingick i deras arbetsuppgifter.

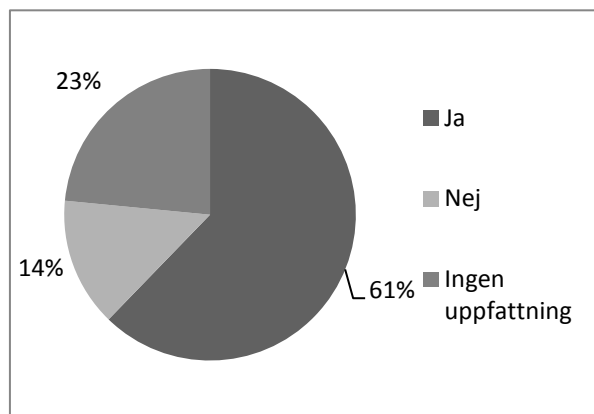
En femtedel av de som svarat att tillsyn av kök i förskola och/eller skola ingick i deras arbetsuppgifter uppgav att de alltid besöker avdelningsköken i förskola och/eller skola under en inspektion (se figur 3). 38 procent angav att de oftast besöker avdelningsköken och 27 procent att de sällan besöker avdelningsköken. Fem procent besökte aldrig avdelningsköken under en inspektion och sju procent hade inte uppfattning om detta.

[Skriv text]

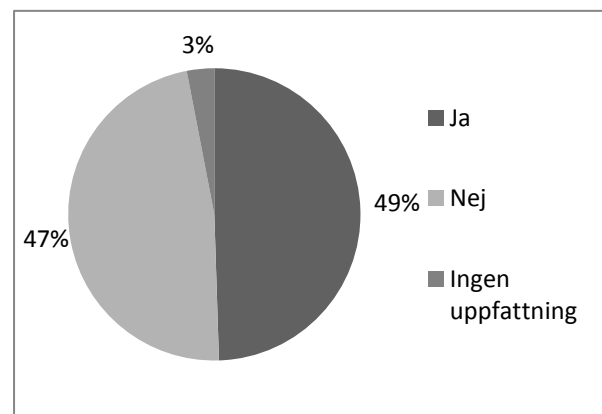


Figur 3. Enkätfråga: Om JA på föregående fråga, inspekterar du även avdelningsköken under en inspektion i förskola och/eller skola? (n=279)

Figur 4 visar att nästan två tredjedelar av respondenterna uppgav att det förekommer att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i deras kommun. Ungefär hälften av respondenterna ansåg att det kan finnas problem med att låta barn delta i köket i förskola och/eller skola, i förhållande till livsmedelslagstiftningen (se figur 5). För fråga *Om JA på föregående fråga, anser du att det kan finnas lösningar på problemen som kan uppstå då barn deltar i köket på förskolor och skolor?* saknas fullständig data. Majoriteten av de som svarat på denna fråga ansåg att det finns lösningar på problemen som kan uppstå då barn deltar i kök på förskolor och skolor. Respondenternas förslag på lösningar på de problem som kan uppstå då barn deltar i matlagningen tas upp i Tabell 1.



Figur 4. Enkätfråga: Förekommer det att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i din kommun? (n=282)



Figur 5. Enkätfråga: Anser du att det kan finnas problem med att låta barn delta i köket i förskola och/eller skola, i förhållande till livsmedelslagstiftningen? (n=286)

Den främsta lösningen som framkommer är goda rutiner i egenkontrollen, men det är även viktigt med tydliga instruktioner och övervakning samt personlig hygien då barn deltar i köksverksamheten. Att barnen tilldelas lämpliga arbetsuppgifter är också en lösning som flera respondenter nämner.

[Skriv text]

Tabell 1. Enkätfråga: Om JA på föregående fråga, lämna gärna förslag på lösningar

Kategorier	Frekvens
Rutiner i egenkontrollen	46
Instruktioner och övervakning	29
Handtvätt/personlig hygien	22
Lämpliga arbetsuppgifter	21
Skyddskläder/förkläde/ ej örhängen etc	17
Ej sjuka barn i köket	15
Små grupper/mer personal	14
Deltagande i avdelningskök	5
Samma rutiner för barn som för övriga	4
Utbildning för pedagoger i livsmedelshygien	2
Utbildning	1

Nedan redovisas exempel på respondenternas svar på lösningar som fördelats i kategorier i tabell 1.

"Bra rutiner, t.ex. för handhygien, enkla skyddskläder, bra kunskap hos personalen, vilken typ av uppgifter barnen deltar i."

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

"Precis som personalen ska de ha någon form av skyddskläder, ofta förkläde och tvätta händerna. Sen ska de precis som personalen inte hålla på med livsmedel till andra när de sjuka."

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

"Man måste välja de tillfällen då barn kan hjälpa till. Det är i mitt tycke inte lämpligt att de är med när det exempelvis ska göras specialkost eller vid hantering av känsliga livsmedel så som köttfärs och rå kyckling. Det förutsetts nästan att en pedagog också måste delta eftersom kokerskornas scheman i regel är hårt pressade. Någon måste övervaka barnen. Man hamnar ofta i fällan att ungarna ska skära gurka eller något ditåt till mellis, en manuell hantering som inte följs av värmebehandling. Det vore smartare om dem istället fick prova baka scones eller kanske skära korv som ska grillas eller något annat som man vet hettas upp. Då syftar jag på förskolebarn. Större barn kan absolut hjälpa till med det mesta."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Ge fler förskolelärare/pedagog utbildning i livsmedelshygien för att kunna instruera och övervaka barnen i köket."

(Man, arbetat 6-10 år)

"I produktionsköken anser vi att det inte ska förekomma barn (både hygienmässigt och ur ett skadeperspektiv där det finns omrörare och annat samt varma saker som kan orsaka att barn kommer till skada). I avdelningsköken ser vi mer än gärna att barnen är med."

(Man, arbetat 6-10 år)

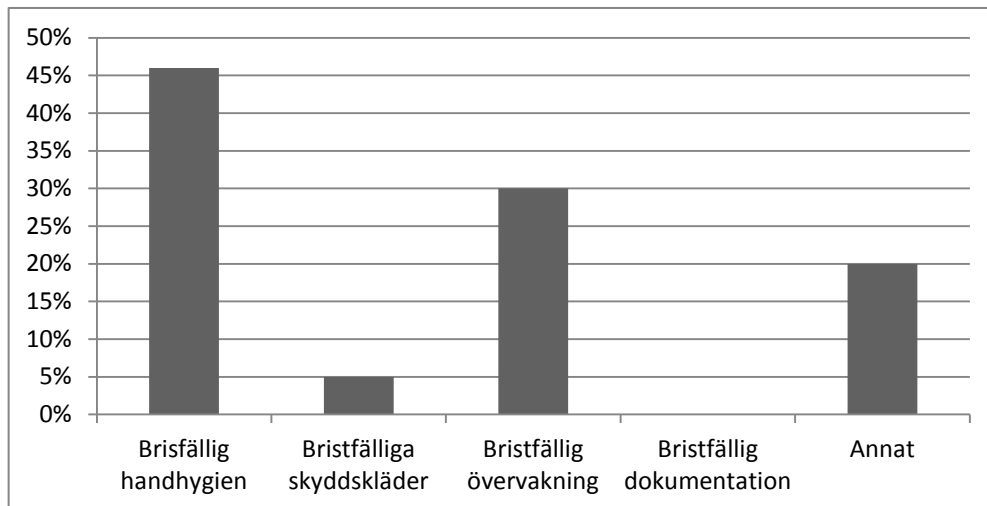
"Goda rutiner och små grupper som går att övervaka på ett lämpligt sätt."

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

[Skriv text]

”På den förskolan där det förekommer i X kommun får ett barn i taget vara med i köket. Föräldrarna får ett brev hem när det är dags där de ber att de ska ha uppsatt hår. Det finns skyddskläder på förskolan”
(Kvinna, arbetat 0-5 år)

Nästan hälften av respondenterna ansåg att bristfällig handhygien är den främsta risken när barn deltar i kök på förskolor och skolor (se figur 6). Även bristfällig övervakning ses som ens stor risk. De respondenter som valde alternativet ”Annat” i nedanstående fråga hade även möjlighet att fylla i förslag (se tabell 2).



Figur 6. Enkätfråga: Vad uppfattar du som den främsta risken när barn deltar i kök i förskola och/eller skola? (n=286)

I svarsalternativet ”Annat” var det smittspridning/sjukdom som nämdes av flest respondenter. Därefter kom okunskap hos personalen följt av hygien. Två procent av respondenterna upplevde att det inte fanns någon risk att låta barn delta i köket på förskolor och/eller skolor.

Tabell: 2. Enkätfråga: Vad uppfattar du som den främsta risken när barn deltar i kök i förskola och/eller skola?
Svarsalternativ: ”Annat”

Kategorier	Frekvens
Smittspridning/sjukdom	14
Okunskap hos personalen	10
Hygien	6
Ingen risk	6
Fysiska faror/skador	5
Bristande rutiner	5
Tidsbrist	3
Allergi	3

[Skriv text]

Nedan redovisas exempel på vad respondenterna uppfattar som de främsta riskerna när barn deltar i kök på förskola och/eller skola, som fördelats i kategorier i tabell 2.

”Att barn kan ha en begynnande bakterie- eller virussjukdom och har sämre förmåga att bedöma om de ”är på väg att bli sjuk” än vad en vuxen har, som kan avstå att hantera livsmedel en sådan dag/vecka.”
(Kvinna, arbetat 6-10 år)

”Bristfällig hygien, inte bara handhygien, utan även stoppa i munnen, klia håret, rumpan mm.”
(Man, arbetat 0-5 år)

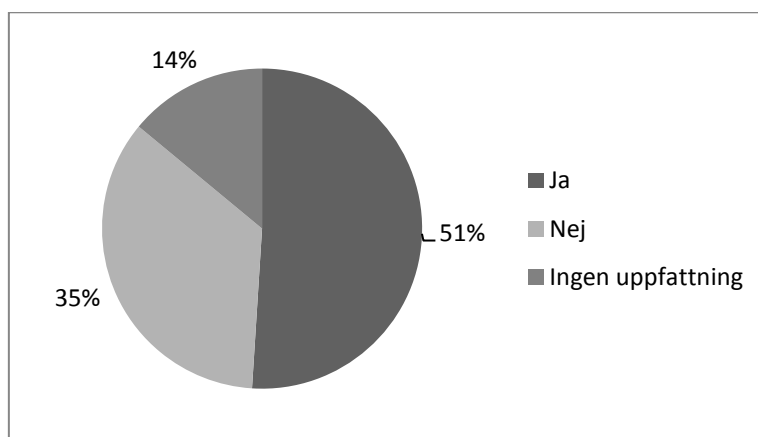
”Rädsla för att göra fel och otillräcklig kunskap om vilka risker som skulle kunna uppkomma och hur de kan avhjälpas”
(Kvinna, arbetat 6-10 år)

”Bristfällig kunskap hos personal som leder till att de inte vet hur/vad de bör lära och kontrollera då barnen är med i köket”
(Kvinna, arbetat 0-5 år)

”Det är inte alla verksamhetsutövare som är duktiga på att avgöra vilka arbetsuppgifter som är lämpliga för barnen ur livsmedelshygienrisk”
(Kvinna, arbetat 11-15 år)

”I vår kommun har förskolorna/avdelningarna goda rutiner och tillagar mat för dagens produktion”
(Kvinna, arbetat 11-15 år)

Mer än hälften av respondenterna har i sitt arbete stött på förskolor och/eller skolor som har rutiner för barns deltagande i köksverksamheter (figur 7). Av dessa har majoriteten av de som angett att det förekommer att barn deltar i kök på förskolor och/eller skolor i deras kommun (se figur 5) även angett att de under inspektioner har stött på kök i förskolor och skolor som har rutiner för barns deltagande (se tabell 3). Däremot uppger 31 respondenter (11 %) att det förekommer att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i deras kommun även då de på inspektioner inte stött på rutiner för detta.



Figur 7. Enkätfråga: Har du på inspektioner stött på kök i förskola och/eller skola som har rutiner för barns deltagande i verksamheten? (n=286)

[Skriv text]

Tabell 3. Korstabell mellan Enkätfråga: Förekommer det att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i din kommun? och Enkätfråga: Har du på inspektioner stött på kök i förskola och/eller skola som har rutiner för barns deltagande i verksamheten? Tabellen visar antal svar. (n=286)

		Har du på inspektioner stött på kök i förskola och/eller skola som har rutiner för barns deltagande i verksamheten?			Total
		Ingen uppfattning	Ja	Nej	
Förekommer det att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i din kommun?	Ingen uppfattning	0	3	1	4
	Ja	22	9	36	67
	Nej	14	130	31	175
		3	5	32	40
Total		39	147	100	286

Nästan var femte respondent ansåg att det inte fanns några större brister vid framtagning och efterföljning av hygienrutiner i kök på förskolor och/eller skolor (se tabell 4). Störst problem ansågs vara okunskap och brister i rutiner hos pedagoger och vikarier i verksamheterna. Rutiner i allmänhet ansågs bristfälliga eller icke existerande. Det framkom att ny personal och vikarier inte får en systematisk genomgång angående hygienutbildning vilket bidrar till att existerande personal får ta hela hygienansvaret samt att rutiner ofta blir centralt framtagna och därmed ej anpassade till respektive verksamhet. Dåligt underhåll av lokaler samt bristande resurser ansågs även vara ett problem. 20 respondenter (7 %) valde att inte besvara frågan genom att endast ange ett streck eller dylikt.

Tabell 4. Enkätfråga: Vilka brister upplever du att det generellt finns vid framtagning och efterföljning av hygienrutiner i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun?

Kategorier	Frekvens
Inga brister	52
Vikarier, pedagoger i köket	44
Rutiner finns ej/följs ej	29
Hygienrutiner	22
Utbildning och handledning	19
Ej verksamhetsanpassade rutiner	16
Skyddskläder	14
För lite personal/tidsbrist	13
Temperaturkontroll/varmhållning/nedkylning etc.	8
Slitna lokaler/underhåll	7
Obehöriga i köket	6
Specialkost	4

[Skriv text]

Bristande engagemang hos personal/chefer	4
Spårbarhet	1

Nedan redovisas i citat ett antal av respondenternas exempel på vilka brister som de upplever att det generellt finns vid framtagning och efterföljning av rutiner i köken på förskolor och skolor, vilka fördelats i kategorier i tabell 4.

"De som ansvarar för att det finns rutiner på avdelningsköken, rektorerna, har inte tillräckliga kunskaper och tillräckligt engagemang i frågan."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Pedagogisk personal "tvingas" ansvara för livsmedelshandling, vilket de inte anser sig ha utbildat sig för."

(Kvinna, arbetat mer än 25 år)

"Ny personal och vikarier får inte alltid en systematisk genomgång av gällande hygienregler vilket innebär att livsmedelssäkerheten till viss del är beroende av den nya personalens tidigare kunskaper och erfarenheter"

(Man, arbetat 6-10 år)

"Jag tycker generellt att hygienrutinerna sköts bra. Visst finns det kunskapsbrister ibland men oftast är det slitna lokaler och resursbrist personalmässigt som är det stora problemet."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Personalen går från blöjbyten till matbord och köken direkt."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Framtagning sker ofta centralt och anpassas inte helt efter respektive verksamhet."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Alla gör allt, alla springer i köken, kökspersonalen bär snorigt barn i famnen under matstök."

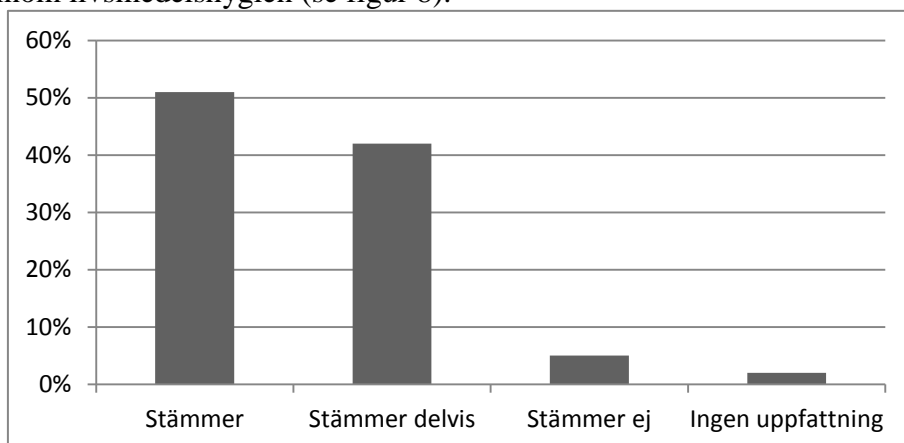
(Man, arbetat mer än 25 år)

"Man har en rutin, eventuellt skriftlig, men som inte fungerar i praktiken."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

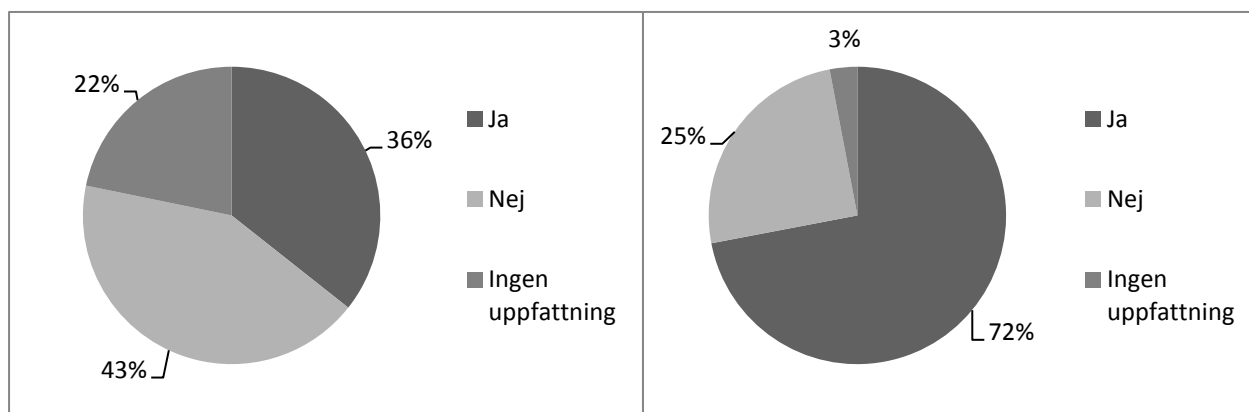
[Skriv text]

Majoriteten av respondenterna upplever att personalen helt eller delvis har tillräckliga kunskaper inom livsmedelshygien (se figur 8).



Figur 8. Enkätfråga: Upplever du generellt att kunskapen om livsmedelshygien är tillräcklig hos personalen i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun? (n=286)

Mer än var tredje respondent upplever att kökspersonal generellt har uppfattningen att det på grund av livsmedelslagstiftningen är förbjudet för barn att delta i köket på förskolor och skolor (se figur 10). Nästan tre fjärdelar av respondenterna har tagit del av informationen ”Vad säger lagen om barn i kök i förskola och skola?” på Livsmedelsverkets hemsida (se figur 11)



Figur 10. Enkätfråga: Livsmedelsverket har fått kritik från allmänheten då uppfattningar finns att det är förbjudet för barn att delta i köket på förskolor och skolor, på grund av livsmedelslagstiftningen. Upplever du att kökspersonalen generellt har uppfattningen att detta är förbjudet? (n=286)

Figur 11. Enkätfråga: På Livsmedelsverkets hemsida finns en informationssida som heter: ”Vad säger lagen om barn i kök i förskola och skola?” Har du tagit del av denna information? (n=286)

Kommentarer och synpunkter från respondenterna i enkätens avslutande öppna fråga tyder på att även de stöter på personer som har uppfattningen att barn inte får delta i köket på förskolor och skolor. Detta uppkom i samband med den nya livsmedelslagstiftningen som trädde i kraft 2006. Det framkommer även att det finns personal och ansvariga/rektorer/kostchefer och dylikt som ”skyller” på livsmedelslagstiftningen för att slippa ta fram rutiner. Tidsbrist och bristande personalresurser anses även vara bidragande faktorer till varför barn inte tillåts att delta i köket på förskolor och skolor. Det råder delade meningar om huruvida barn ska få delta i köket på förskolor och skolor hos livsmedelsinspektörerna. Några få respondenter ansåg att felet till viss del ligger hos livsmedelsverket som inte ger tillräckligt klara direktiv och är dåliga på att uppdatera material som finns tillhanda för verksamheterna. Information och

[Skriv text]

vägledningar exemplifierades angående barns deltagande i kök på förskola och/eller skola. Nedan visas i citat exempel på respondenternas kommentarer och övriga synpunkter.

"Vi får frågor om detta ibland. Då brukar vi säga att samma regler gäller för barnen som alla andra som ska laga mat eller baka i köket. Dvs. de ska ha skyddskläder, iaktta övrig personlig hygien som handtvätt samt få info om vad som gäller när de är i köket, alltså gällande rutiner. Däremot säger vi att det inte ska finnas ett spring av icke ombytta barn eller personal i köket, särskilt inte när livsmedel bereds. Detta brukar personalen hålla med om och detta löses t.ex. genom att barn och personal kan hämta det de behöver utan att gå in i köket. Måste de in i köket brukar det finnas skyddskläder. Jag har fått den uppfattningen att bakning och liknande som sker tillsammans med barnen brukar ske ute på avdelning och inte i storköket."

(Man, arbetat 0-5 år)

"Allmänheten har en fel uppfattning av vad som får och inte får göras i köket. Detta gäller även äldreboenden och beror på de feltolkningar som har gjorts när den lagstiftningen trädde i kraft."

(Man, arbetat 6-10 år)

"Min erfarenhet är också att personalen på förskolor/skolor gärna använder livsmedelslagstiftningen som något att skylla på för att slippa vissa saker. T.ex. för att de inte vill ha barn i köket, det har jag varit med om flera gånger att de erkänner att det är så."

(Kvinna, arbetat 11-15 år)

"Våra förskolor är dödsförskräckta över detta och har förbjudit ALLA barn och personal att sätta sin fot över tröskeln till köket. Detta pga. att Livsmedelsverket tidigare gick ut med info till kommunerna som tolkades av många inspektörer som ett totalförbud. Att det INTE är förbjudet har gått dem förbi, eftersom ingen aktivt har informerat dem om att det är OK om man har bra rutiner."

(Kvinna, arbetat 0-5)

"Jag tror att det ibland är så att rektorer/kökschefer ibland tycker att det är enklast att hålla liv i "myten" om att barn inte får delta i köket för att slippa ta fram rutiner."

(Kvinna, 0-5 år)

"De kommunala verksamheterna (kostchefer) väljer ibland att inte vilja ta in barn i köket då det är en risk som ska tas hänsyn till. Det kan då vara enklare att säga att lagstiftningen förbjuder det än att själva stå för beslutet."

(Man, arbetat 0-5 år)

"Det största problemet inom skola och förskola är att det inte finns tillräckliga personalresurser. Köket skulle kunna vara en utmärkt pedagogisk plattform om man såg det så istället för att det som jag upplever det idag, är isolerat från övrig pedagogisk verksamhet."

(Kvinna, arbetat 0-5 år)

"Som inspektör har jag inget emot att barn får möjlighet att då och då hjälpa till i livsmedelshanteringen under förutsättning att man har god ordning och bra rutiner så att maten blir säker!"

(Kvinna, arbetat 16-20 år)

"Tråkigt att höra att detta är den allmänna uppfattningen. Det går utmärkt att låta barnen få ta del av arbetet i köken. Allt handlar om god hygienkunskap, bra planering och intresserade barn!"

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

"Jag ser det som en rekommendation att undvika små barn i köket så långt det är möjligt."

(Man, arbetat 11-15 år)

"Livsmedelsverkets pendelsvängningar när det gäller krav på HACCP och dokumentation skapar osäkerhet och förvirring bland företagare. Inte heller vägledningar och annat är uppdaterade. Verksamhetsutövare har fått alldeles för många olika budskap och vågar inte längre..."

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

"Såväl EU852/2004 som vägledningen angående mindre förskolor och ålderdomshem ger god information angående vad som gäller."

[Skriv text]

(Man, arbetat 0-5 år)

”Vi tar kål på myten varje gång frågan dyker upp, det finns en handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg där detta tas upp. Ur pedagogisk synvinkel så är det viktigt att barnen får delta.”

(Man, arbetat 0-5 år)

”Ansvaret ligger hos livsmedelsföretagaren att servera säkra livsmedel. Livsmedelsföretagarna bestämmer själva om de vill tillåta barn i köket och ansvarar då för att livsmedelssäkerheten kan upprätthållas.”

(Kvinna, arbetat 6-10 år)

[Skriv text]

6. Diskussion

6.1 Metoddiskussion

6.1.1 Metodval

Syftet med denna undersökning var att undersöka livsmedelsinspektörers inställning till och erfarenhet av barns deltagande i kök på förskola och skola samt huruvida rutiner finns i verksamheterna då barn deltar i köket. För att uppnå ett så bra resultat som möjligt krävdes ett stort och geografiskt spritt urval, därför gjordes en enkätundersökning. Fördelen med enkätundersökningar är bland annat att det går att nå ut till ett stort geografiskt område samtidigt som det krävs förhållandevis små resurser i form av tid och pengar (Ejlertsson 2005). Dessutom kan tidigare frågekonstruktioner tas till hjälp för att underlätta arbetet. Utöver detta finns även möjligheten att jämföra resultatet med andras material, vilket kan underlätta analysarbetet. Då denna undersökning skedde med begränsade resurser föll det sig naturligt att använda en webbenkät för att minska kostnader och tidsåtgång. Att använda en webbenkät innebar dessutom att databearbetningen förenklades genom att ett färdigt kalkylblad med sammanställning av enkätsvaren erhöles. Arbetsbelastningen för respondenterna antogs även minska med en webbaserad enkätundersökning vilket därmed kan öka svarsfrekvensen.

Nackdelar med denna metod är bland annat att bortfallet i regel är högre än vid andra metoder, vilket kan innebära att resultatet blir snedvridet (Ejlertsson 2005). Bortfallet kan minskas genom att vara tydlig med att informera om det huvudsakliga syftet med undersökningen samt beräknad tidsåtgång för att besvara enkäten. Information om detta angavs i följebrevet. Det interna bortfallet, det vill säga bortfall i enstaka frågor i enkäten, förhindrades genom att respondenten var tvungen att svara på alla obligatoriska frågor för att kunna registrera svaren. I frågan *Förekommer det att barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor i din kommun?* missades den obligatoriska markeringen vid skapandet av enkäten vilket bidrog till 1,4 procent internt bortfall på frågan. Följdfrågorna var inte obligatoriska då endast de som svarat "JA" på föregående fråga uppmanades att svara på följdfrågorna. Sist i enkäten fanns även ett fält för övriga synpunkter och kommentarer som inte heller var obligatorisk, men som många valde att fylla i.

Ytterligare en nackdel med en enkät är att den består av i förväg bestämda frågor som begränsar respondentens möjlighet att vid eventuella oklarheter ställa frågor, vilket kan leda till misstolkningar (Ejlertsson 2005). Effekten av detta problem kan minskas genom en väl genomförd pilotundersökning på en utomstående grupp på 10-20 personer, som liknar den tänkta målgruppen så mycket som möjligt. Med hjälp av en pilotstudie kan det även undersökas om något svarsalternativ saknas eller om en fråga är felkonstruerad. På grund av tidsbrist i denna undersökning genomfördes inte en tillräcklig pilotundersökning vilket kan ha bidragit till eventuella feltolkningar och/eller en lägre svarsfrekvens.

Google Docs användes för att konstruera och distribuera enkäten i denna undersökning. Detta val gjordes då programmet var kostnadsfritt, enkelt att använda samt inte ha några begränsningar i antalet frågor. Däremot visades det sig när enkäten var färdig för utskick, att det fanns begränsningar i hur många inbjudningar till enkäten som kunde skickas per dag. Detta innebar att utskicken fick delas upp under fyra dagar vilket ledde till att arbetet försenades och tidsplaneringen ändrades. Det förekom också att tilltänka respondenter inte kunde öppna länken till enkäten på grund av kompatibilitetsproblem. Ett annat problem med *Google Docs* var att rester från ett första utkast av formuläret sparades i kalkylbladet där data

[Skriv text]

från respondenternas svar sparades. Vid försök att ta bort detta raderades även annan information vilket ledde till att data från en av undersökningens frågor försvann. Vid medvetenhet om dessa aspekter kan *Google Docs* ändå vara lämpligt att använda för en mindre omfattande undersökning, då programmet var mycket användarvänligt.

För vidare undersökning inom detta område skulle en kvalitativ undersökning med intervjuer kunna vara intressant för att gå djupare i problemet. Då resultatet av de öppna frågorna visade att respondenterna hade mycket åsikter och kommentarer utöver de fasta svarsalternativen, skulle en intervjuundersökning kunna tillföra ytterligare information.

6.1.2 Urval, svarsfrekvens & bortfall

Enligt en rapport från Livsmedelsverket arbetade 1113 personer inom livsmedelskontroll i Sverige år 2011. Av dessa tillhörde 202 stycken Livsmedelsverkets kontrollpersonal (Livsmedelsverket 2011e) vilka inte har ingått i den här undersökningen. Detta medför att antalet personer som arbetar inom livsmedelskontroll som tillhör målgruppen för denna undersökning är 911 stycken. Vid förfrågan till de 290 kommunerna i Sverige angående e-postadresser till respektive kommuns livsmedelsinspektörer samlades sammanlagt 455 e-postadresser in, vilket är 50 procent av samtliga kommunala inspektörer i landet. De e-postadresser som inkom hade en geografisk spridning som ansågs representativ.

Urvalet hade troligtvis kunnat bli större om svarsperioden för kommunerna att besvara förfrågan om kontaktuppgifter till deras livsmedelsinspektörer hade förlängts. Det hade även kunnat förtydligas att förfrågan gällde kontaktuppgifter till samtliga inspektörer i kommunen. I ett antal svar från kommunerna antydde att kontaktuppgifterna till en ansvarig ansågs räcka, då denne skulle vidarebefordra enkäten till sina medarbetare. I de fall svaren innehöll ofullständiga kontaktuppgifter till kommunens livsmedelsinspektörer valdes det att bortse från dessa, eftersom det annars skulle innebära att kontrollen över hur många som enkäten hade distribuerats till försvann. Det kunde bland annat handla om en gemensam adress till miljökontoret eller vidarebefordring till andra medarbetare. Uppskattningsvis uteslöts ett tiotal kommuner av varierande storlek på grund av detta. Felaktiga e-postadresser bidrog även till ett litet bortfall. Ett fåtal autosvar inkom, med frånvaromeddelanden om tjänstledighet, sjukskrivning, semester eller föräldraledighet. Några få angav att icke obligatoriska enkäter besvaras i mån av tid då andra arbetsuppgifter prioriteras. Av detta kan slutsatsen dras att ett visst bortfall kan förklaras med att deltagaren valt att inte besvara enkäten på grund av tidsbrist.

Svarsperioden sträckte sig mellan två till två och en halv vecka på grund av problem med utskicket Påminnelsen skickades ut då alla haft minst en vecka på sig att besvara enkäten och efter ytterligare en vecka stängdes undersökningen av med en svarsfrekvens på 63 procent. En svarsfrekvens mellan 60-70 procent kan anses som acceptabelt enligt Mangione (Bryman, 2002, s. 231). Av de 911 kommunalt arbetande inom livsmedelskontroll är det oklart hur många som arbetar med inspektioner av kök i förskolor och skolor, vilka egentligen är målgruppen för denna undersökning. Detta medför att svarsfrekvensen kan vara påverkad av att inbjudna respondenter har valt att avstå från att delta i undersökningen om tillsyn av kök i förskolor och skolor inte ingår i deras arbetsuppgifter. Svarsfrekvensen hade troligen kunnat förbättras genom att från början vara mer tydlig i kontakten med kommunerna och på så sätt endast fått e-postadresser till de som har detta som arbetsuppgift och därmed hade rätt målgrupp kunnat nå direkt.

[Skriv text]

6.1.3 Enkät

Enkäten bestod av 18 frågor med mestadels fasta svarsalternativ. Avvägningen mellan slutna och öppna frågor gjordes för att begränsa arbetsbelastningen vid databearbetning. De öppna frågorna är även mer tidskrävande att besvara och skulle kunna avskräcka respondenterna till att fortsätta enkäten. Endast en av de fyra öppna frågorna var obligatorisk för alla respondenter att besvara, därför gjordes bedömningen att antalet öppna frågor ändå var befogat för att kunna få fördjupad information.

I efterhand uppmärksammades att vissa frågor och svarsalternativ hade kunnat formuleras annorlunda. I frågan angående födelseår blev överskriften på frågan felformulerad då det står "Ålder" istället för "När är du född?". Dessutom låg svarsalternativen i en rullist med i förväg bestämda årtal, där år 1992 låg överst och var markerad från början. Detta medförde att 34 respondenter (12 %) antagligen inte har angivit rätt ålder. Då detta jämförs med att endast 7 respondenter (2 %) angivit gymnasieskola som utbildning kan slutsatsen dras att data för ålder för ett antal respondenter inte är korrekt. På grund av detta är åldersfördelningen något missvisande.

I sammanställning av resultatet observerades även att i frågan "Vad uppfattar du som den främsta risken när barn deltar i kök i förskola och/eller skola?" att ingen respondent valde svarsalternativet: "Bristfällig dokumentation". Detta kan tolkas som att svarsalternativet inte var relevant för frågeställningen. Dokumentation uppmärksammades inte heller hos respondenterna som uppgett svarsalternativet: "Annat", där kombinationen av handhygien, skyddskläder och övervakning togs upp av många.

Den öppna frågan *Vilka brister upplever du att det generellt finns vid framtagning och efterföljning av hygienrutiner i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun?* har till viss del misstolkats då somliga respondenter angivit brister specifikt för när barn är involverade i köket. Frågan borde varit tydligare utformad då syftet med den var att få fram generella brister i kök på förskolor och skolor i kommunerna, dvs. hur egenkontrollens hygienrutiner i allmänhet tillämpas och efterföljs.

Att analysera data från frågan *Upplever du generellt att kunskapen om livsmedelshygien är tillräcklig hos personalen i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun?* blev svårt. I efterhand insågs att svarsalternativen borde ha formulerats på ett annat sätt. De alternativ som användes var "stämmer", "stämmer delvis", "stämmer ej" samt "ingen uppfattning", vilka inte visade sig vara optimala. Resultatet av denna fråga blev svårtolkat på grund av detta. Med dessa svarsalternativ fanns flera olika möjligheter till tolkning av resultatet. Svarsalternativet "stämmer delvis" kan till exempel tolkas både som att kunskapen på vissa förskolor och skolor är tillräcklig men inte på andra. Det kan även tolkas som att kunskapsnivån i allmänhet inte är fullt tillräcklig. Genom att använda andra svarsalternativ som kunde rangordnas för denna fråga hade data kunnat analyseras på ett bättre sätt och resultatet blivit mer entydigt.

Resultatet av undersökningen tyder på att respondenterna ansåg det viktigt att det finns rutiner för barns deltagande i kök på förskolor och skolor. Eftersom det fanns en skillnad mellan antal respondenter som anger att barn deltar i matlagningen i deras kommun och hur många som har rutiner för detta gjordes en korstabell i SPSS för att tydliggöra detta.

[Skriv text]

6.2 Resultatdiskussion

6.2.1 Demografi och utbildning

Resultatet från den här undersökningen visar att majoriteten av respondenterna är kvinnor medan gruppen män var mindre än hälften så stor. I en undersökning från 2009 där 384 personer (71,5 % svarsfrekvens) som arbetar inom livsmedelskontroll besvarade en webbaserad enkät framkom samma procentfördelning mellan könen (Dyrberg, 2009). Av detta kan man dra slutsatsen att denna könsfördelning skulle kunna vara representativ för samtliga inom livsmedelskontroll. Ytterligare liknelser mellan den aktuella undersökningen och undersökningen från 2009 framkom, då bland annat 95,5 procent hade avslutad högskoleutbildning, 57 procent hade arbetat 0-5 år, 19 procent 6-10 år och 24 procent mer än 10 år i undersökningen från 2009. Resultaten är därmed i stort sett samstämmiga. Att procentfördelningen i arbetserfarenhet skiljer sig kan bero på att den tidigare undersökningen genomfördes för tre år sedan och en del av de som då hade arbetat 0-5 år då, har nu arbetat 6-10 år. Även fördelningen av antalet anläggningar som varje inspektör ansvarar för i respektive kommun, stämde överens mellan undersökningarna. Det resultatet kan även jämföras med rapportering från Livsmedelsverket (2011d) om att antalet anläggningar per inspektör år 2010 var 126 stycken. Slutsatsen av detta är att det de senaste åren har skett få förändringar i demografi och utbildning för personer som arbetar inom livsmedelskontroll och att dessa data skulle kunna vara representativa för samtliga inom livsmedelskontroll.

6.2.2 Kunskapsnivå hos personalen i verksamheterna

Undersökningar från Livsmedelsverket (2006b) visar på att kunskapsnivån hos personal som hanterar mat inte är tillräcklig. Detta gäller framförallt personal där mathantering inte är den primära arbetsuppgiften. Bristande utbildning inom mathantering och bristfälligt engagemang skulle troligtvis kunna vara de huvudsakliga anledningarna till denna okunskap. Det framkommer även i en annan studie att pedagogisk personal känner sig osäker i sin roll som lärare vid måltidssituationer på grund av att de inte har utbildning inom livsmedelshantering (Sepp, Abrahamsson, Fjällström 2006). Resultatet från den här studien visar att respondenterna har inställningen att pedagogisk personal har sämre kunskap än personer som endast arbetar med livsmedelshantering men ändå *"tvingas ansvara för livsmedelshantering, vilket de inte anser sig ha utbildning för"*. Tidigare forskning stödjer detta resultat (Sepp, Abrahamsson, Fjällström 2006). Det framkommer även att det finns åsikter om brister i utbildning och instruktioner av gällande hygienregler när ny personal eller vikarier arbetar. Den pedagogiska personalen anses även ha mindre förståelse för hygienregler och en bristande vilja att ta något ansvar gällande livsmedelshantering. Däremot anser majoriteten av inspektörerna att kunskapen hos kökspersonalen generellt är bra.

Ytterligare något som framkommer i denna undersökning är att det i vissa fall är rektorer som ansvarar för köken vilket de inte har utbildning och kanske inte heller engagemang för, vilket bidrar till brister i måltidsverksamheten. Resultatet av studien ger en oroväckande bild av kunskapsläget i verksamheterna då livsmedelslagstiftningen ställer krav på att livsmedelsföretagaren ska se till att *"den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelhygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter"* (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). En tidigare studie visade att personal som utbildats i livsmedelssäkerhet och förebyggande av matförgiftningar uppvisade ett bättre resultat i kunskapsprov än de utan utbildning (Bucherer et al 2010). Ett särskilt samband såg till kunskaper om att använda plasthandskar för att minska överföring av smitta och vikten av handtvätt efter hantering av oförpackade livsmedel. Dessutom förespås det en förändring i konsumtionsmönster då fler måltider antas konsumeras utanför hemmet (Sneed, Strohhahn

[Skriv text]

2008). Detta innebär att adekvat utbildning och en fortsatt utveckling av kunskapen kommer bli enormt viktigt för att förhindra matförgiftningar.

På frågan om *”Vilka brister upplever du att det generellt finns vid framtagning och efterföljning av hygienrutiner på kök i förskola och/eller skola i din kommun?”* var många svar kopplade till okunskap och bristande utbildning. Som diskuterats ovan ansågs det allra största problemet uppstå när pedagoger och vikarier, utan adekvat utbildning och kunskap om gällande riktlinjer, ansvarade för mathantering. Även många av de övriga brister som respondenterna tog upp i sina svar skulle kunna kopplas till bristande kunskap och oförståelse för vikten av livsmedelshygien, exempelvis att framtagna rutiner inte följs, bristande personlig hygien och otillräcklig användning av skyddskläder. Däremot var det en förhållandevis stor andel av respondenterna som angav att de generellt inte upplevde några särskilda brister i verksamheterna, vilket kan tyda på att utbildning och kunskap på vissa håll är god och att riktlinjer och vägledningar följs, samt är tillräckliga för att uppnå lagstiftningens krav.

Som nämnts ovan är det i vissa verksamheter, ofta de mindre med endast ett par avdelningar, rektorerna som är ansvariga för köken och därmed också ansvariga för att rutiner tas fram och följs (Förordning (EG) nr 852/2004). Det faktum att rektorerna inte har utbildning, och kanske inte engagemang, inom detta område avspeglades i de brister som inspektörerna angav att de stötte på i verksamheterna, exempelvis brister i rutiner, att det överhuvudtaget inte finns några rutiner eller att dessa inte är verksamhetsanpassade. Även problem som personal- och tidsbrist, slitna lokaler samt att obehöriga, ej ombytt, personer tillåts vistas i köken tyder på att det här är ett område som inte prioriteras, kanske på grund av de verksamhetsansvarigas brist på förståelse. Detta kan också jämföras med rapporten från Livsmedelsverket (2006b) som visar att mindre livsmedelsföretag oftare uppvisar allvarligare brister än större verksamheter. I det här fallet skulle det kunna bero på att mindre förskolor är en verksamhet som före 2006 inte omfattades av livsmedelslagstiftningen och den offentliga kontrollen (Livsmedelsverket 2007a). Vilket skulle kunna innebära att kunskaps- och utbildningsnivån för personalen ännu inte har kommit upp till samma nivå som i övriga verksamheter.

Eftersom barn tillhör en riskgrupp för matförgiftningar (Olsen et al. 2000) samtidigt som ungefär hälften av respondenterna anser att det skulle kunna innebära en ökad risk för att kontaminera livsmedel när barn deltar i matlagningen, är det nödvändigt att understryka vikten av kunskap och utbildning inom livsmedelshygien. Detta för att kunna skapa och tillämpa goda rutiner som möjliggör att barn deltar i verksamheten utan att det påverkar livsmedelssäkerheten negativt. Resultatet av denna undersökning visar att elva procent av respondenterna har stött på verksamheter där barn deltar i matlagningen samtidigt som de även angett att det inte finns rutiner för barns deltagande i kök som har inspekterats. Detta innebär att det finns verksamheter där barn deltar i matlagningen utan att det finns rutiner för hur livsmedelssäkerheten ska uppnås. 45 procent av respondenterna angav att det förekommer att barn deltar i köksverksamheter och att de även stött på rutiner för detta under inspektioner. Huruvida det då finns rutiner för alla verksamheter i respektive kommun där barn deltar i matlagningen framgår ej av detta resultat.

6.2.3 Resursbrister i verksamheterna

I svaren på de öppna frågorna i denna undersökning framgår det att livsmedelsinspektörernas åsikt är att det i köken på förskolor och skolor förekommer brist på resurser, i form av tid, personal och lokalunderhåll. Respondenterna poängterar att resursbrister i vissa fall förhindrar barns deltagande i kök på förskolor och skolor. Det kan vara svårt för personalen på förskolor och skolor att finna tid till aktiviteter utöver de som vanligtvis fyller ut dagarna och

[Skriv text]

måltiderna ses som ett avbrott i den pedagogiska verksamheten (Sepp, Abrahamsson, Fjällström 2006). Eftersom inspektörernas inställning är att barns deltagande i matlagningen kräver övervakning och handledning av personal för att säkerställa att maten är säker kan det innebära att personalkostnaderna ökar på grund av extra resurser i form av tid. Att livsmedelsinspektörerna anser att endast små barngrupper med 1-3 barn per tillfälle ska få hjälpa till i köket bidrar även till att ökade personalresurser krävs då en person bör övervaka och instruera dessa barn. På grund av detta är det möjligt att verksamheter utesluter barns deltagande i kök på förskola och skola då tiden inte räcker till och det inte finns pengar till att utöka denna resurs. Resultatet tyder även på att tidsbrist kan vara en orsak till varför hygienrutiner i vissa verksamheter är bristfälliga.

Brister i underhåll av lokaler är enligt vissa respondenter ett problem för optimal tillagning och säkerhet i köken på förskolor och skolor. Även rutiner som inte är verksamhetsanpassade utan centralt framtagna framkom som ett problem. Då verksamheterna skiljer sig i både storlek och utformning måste det finnas tid att ta fram rutiner anpassade för respektive verksamhets förutsättningar, så att barn kan få möjlighet att delta i köket på förskolor och skolor. Om lokalerna är slitna kan det blir svårt att ha fungerande rutiner, vilket kan göra det olämpligt för barn att delta i matlagningen i just den verksamheten.

Angående hur ofta respondenterna även inspekterar avdelningsköken på förskolor och skolor vid en inspektion, framkom att endast var femte inspektör alltid inspekterade avdelningsköken. Detta kan bero på att det finns fungerande rutiner i tillagningsköken och att inspektörerna därför antar att rutinerna på avdelningsköken fungerar. Men med största sannolikhet beror det på tidsbristen då antal anläggningar livsmedelsinspektörerna ska hinna inspektera under ett år ökar samtidigt som det är brist på arbetskraft med relevant utbildning (Livsmedelsverket, 2011d). Det finns kanske därför inte tid att göra grundliga inspektioner varje gång. Det kan även bero på att det inför tillsynen har bestämts att avdelningsköken ska uteslutas då annat i verksamheten ska kontrolleras eller att det möjligtvis inte finns avdelningskök i alla verksamheter. Då det i avdelningskök oftare förekommer lättare beredning av livsmedel och tillagningen sker i produktionsköken är riskerna vid hanteringen mindre i ett avdelningskök där man förmodligen inte hanterat t.ex. rå kyckling, vilket också kan vara en bidragande faktor.

I denna undersökning framkommer det i de öppna frågorna att livsmedelsinspektörerna tycker det är viktigt att barn får delta i matlagningen i pedagogiskt syfte. Studier tyder på att barn blir mindre kräsna och vågar prova nya livsmedel om de lär sig att känna tillit till maten genom att exponeras för olika maträtter och därmed breddar sina preferenser (Aldridge, Dovey, Halford 2008). Studier visar även att barn tycker att det är roligt att laga mat och att få hjälpa till i köket (Sepp, Abrahamsson, Fjällström 2006, Lukas, Cunningham-Sabo 2011). Tillsammans med att barn får vara med vid matlagningen är detta pedagogiska inslag i barns måltider i förskola och skola som skulle kunna öka matglädjen och därmed även bredda deras preferenser för olika livsmedel redan i tidig ålder (van der Horst 2011), vilket de tar med sig resten av livet. Att barnens matpreferenser breddas och de därmed blir mindre kräsna, skulle kunna innebära minskad konsumtion av snabbmat och på så sätt eventuellt minska risken för övervikt (Hertzler, Frary 1999). Därför borde pedagogik i samband med matlagning vara något som det satsades på istället för att barnen exkluderas på grund av resursbrister. Detta skulle kunna ske genom att pedagogisk personal även utbildas i området kost och på så sätt känner sig säkrare i sin roll som förebilder även vid måltidssituationer och livsmedelshantering (Sepp, Abrahamsson, Fjällström 2006).

[Skriv text]

6.2.4 Barns deltagande i kök på förskolor och skolor

Resultatet i denna undersökning tyder på att de flesta livsmedelsinspektörer antingen anser att det inte finns problem med att låta barn delta i matlagningen på förskolor och skolor eller att det finns lösningar på de problem som kan uppkomma. Nästan hälften av respondenterna svarade att de inte anser att det finns problem med att låta barn delta i matlagningen. Under rubriken övriga synpunkter framkom det även att ett flertal av respondenterna såg barnens deltagande som något positivt. Det livsmedelsinspektörerna ser som de största riskerna som kan uppstå när barn deltar i köksverksamheten är att kontaminering sker genom bristfällig handhygien, bristfällig övervakning av barnen samt genom smittspridning. Detta stämmer bra överens med forskning i livsmedelshygien, som visar på att de största riskfaktorerna för kontaminering av livsmedel är otillräcklig handtvätt och handhygien samt otillräcklig rengöring av skärbrädor och andra redskap (US Food and Drug Administration 2000). Bristande personlig hygien och korskontaminering är i sin tur bland de största orsakerna till matförgiftning (Olsen 2000, US Food and Drug Administration 2000). Genom att koppla forskning om livsmedelshygien och matförgiftningar till vilka risker livsmedelsinspektörerna anser vara störst när barn deltar i matlagningen kan slutsatsens dras att risken för kontaminerade livsmedel som leder till matförgiftningar skulle kunna öka vid den typen av verksamhet.

Däremot skulle verksamheten i sådana fall strida mot livsmedelslagstiftningen som lyder *”Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig”* (Förordning (EG) nr 852/2004). För att uppnå lagstiftningens krav krävs därför att barn som deltar i köket följer samma regler kring personlig hygien och skyddskläder som gäller för övrig personal (Lantz, de Jong, Jonsson 2010). Detta innebär att barn kan tillåtas att delta i matlagningen på förskolor och skolor så länge det finns rutiner för hur detta kan ske på ett sådant sätt att lagstiftningens krav på säkra livsmedel ändå uppnås. Trots detta visar denna undersökning att det finns personer som tror att barnen inte får delta i matlagningen. Var tredje respondent har svarat att de upplever att kökspersonalens uppfattning generellt är att det är förbjudet för barn att delta i köket på förskolor och skolor. Då det enligt lagstiftningen är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att verksamheten uppfyller kraven är det denne som ansvarar för att ta fram lämpliga rutiner som också följs, av både barn och vuxna (Förordning (EG) nr 852/2004). När barn deltar är det därför viktigt att tänka på att ordentlig övervakning sker för att säkerställa att rutiner och regler följs. Om den verksamhetsansvarige har dessa aspekter åtanke och skapar rutiner samt låter barnen utföra lämpliga arbetsuppgifter behöver det inte innebära en ökad risk att låta barnen delta i köket. Det finns därför ingenting i livsmedelslagstiftningen som hindrar barnen att delta i kök på förskolor och skolor så länge verksamheten fortfarande uppfyller de krav som lagstiftningen ställer på rutiner, egenkontroll, personlig hygien etc. och därmed uppfyller målet säkra livsmedel.

I en av frågorna ombads respondenterna att ge förslag på lösningar på de problem som de ansåg kunde uppstå när barn deltog i köket på förskolor och skolor. Många svarade då att det är viktigt att ha rutiner för hur detta ska gå till. Det kan däremot vara svårt för en verksamhetsutövare att veta vilka rutiner som då krävs. Det lämnades däremot även mer specifika förslag på lösningar av problemen, vilket kan vara till stor hjälp för livsmedelsföretagare vid framtagningen av rutiner för barns deltagande i matlagningen. Där framhävdes vikten av att barn ska följa samma hygienrutiner som de vuxna gör, det vill säga iakttä god personlig hygien, tvätta händerna, bära skyddskläder samt inte hantera livsmedel vid sjukdom eller annan smitta, vilket även stämmer överens med vad som står i

[Skriv text]

lagstiftningen (Förordning (EG) nr 852/2004) Att barnen får lämpliga och anpassade arbetsuppgifter var något som också fram lyftes fram som en åtgärd för att minska risken för smittspridning och kontaminerade livsmedel. Det kan då tolkas som att det är viktigt att göra en riskbedömning för varje moment och sedan låta barnen delta i de uppgifter där risken bedöms som låg. Det kan till exempel innebära att barnen endast hanterar livsmedel som ska upphettas och på så sätt skulle eventuella bakterie- eller smittspridning undvikas. Exempel på sådana arbetsuppgifter är att baka en sockerkaka som ska gräddas eller att skära korv som ska grillas.

Livsmedelsinspektörerna i denna undersökning visade att de har goda kunskaper inom området livsmedelstillsyn då deras svar på enkätfrågorna i princip alltid speglade det som står i livsmedellagstiftningen, vägledningar och branschriktlinjer. Många respondenter hänvisade också till dessa texter i svaren på de öppna frågorna. Därför kan det antas att de förslag på lösningar på hygienrutiner som framkommit i undersökningen är lämpliga för att uppfylla livsmedelslagstiftningens mål – säkra livsmedel.

6.2.5 Vad säger lagen om barn i kök i förkola och skola?

Den sista frågan i enkäten tar upp huruvida livsmedelsinspektörer har sett informationssidan som livsmedelsverket har skapat angående ”*Vad säger lagen om barn i kök i förskola och skola*” där nästan tre fjärdedelar av respondenterna uppger att de har tagit del av denna information. Därför kan slutsatsen dras att informationssidan fungerar som ett komplement till de vägledningar och branschriktlinjer som finns och att yrkesverksamma inom området livsmedelstillsyn använder sig av denna information. Det har i undersökningen framkommit att respondenterna hänvisar till Livsmedelsverkets befintliga vägledningar och branschriktlinjer angående information om hur livsmedelslagstiftningen kan tolkas och vad som gäller. Det har även framkommit att några få inspektörer anser att Livsmedelsverkets krav och vägledningar angående egenkontroll är bristfälliga och icke uppdaterade vilket skapar förvirring bland livsmedelsföretagare.

6.2.6 Behov av tydlig information till verksamheterna

I denna undersökning har Livsmedelsverket fått kritik från ett fåtal respondenter. Dessa menar att information som Livsmedelsverket har gått ut med till kommunerna när den nya livsmedelslagstiftningen trädde i kraft har i vissa fall tolkats av både inspektörer och verksamhetsutövare som att det är förbjudet för barn att delta i kök på förskolor och skolor. Vidare anser dessa respondenter att information om att det inte är förbjudet har gått dem förbi. Som påpekat tidigare visade resultatet att var tredje inspektör uppfattar att det finns personal som tror att det är förbjudet för barn att delta i köket på förskolor och skolor. Om detta beror på att personalen eller verksamhetsansvariga skyller på lagstiftningen för att de vill undvika barn i köken eller om det beror på misstolkningar och bristande information är oklart. Det är dock ett anmärkningsvärt resultat att en tredjedel av respondenterna upplever att kökspersonalen generellt har uppfattningen att det är förbjudet, sex år efter att den nya livsmedelslagstiftningen trädde i kraft. I och med detta kan man dra slutsatsen att vetskapen om att det inte är förbjudet för barn att delta i kök på förskolor och skolor så länge det finns fungerande rutiner, kunde vara bättre i kommunerna. Att öka denna kunskap skulle kunna ses som Livsmedelsverkets uppgift då de upplever att kritiken är riktad mot dem. Livsmedelsverkets kompetenscentrum vill dessutom uppmuntra barn och äldres deltagande i kök på förskolor, skolor och äldreboenden och ser av många anledningar deltagandet som något positivt (Stevén 2012). Med hjälp av denna undersökning finns möjligheten att ge verksamheterna konkreta exempel på vad livsmedelsinspektörer anser är viktigt när barn

[Skriv text]

deltar i kök på förskola och skola då det i slutändan är inspektörerna som bedömer om respektive verksamhet har rutiner som säkerställer säkra livsmedel.

7. Slutsats

Slutsatsen av denna undersökning är att hälften av de deltagande livsmedelsinspektörerna har inställningen att det i förhållande till livsmedelslagstiftningen inte är ett problem att låta barn delta i kök på förskolor och skolor. Av de inspektörer som angett att de anser att problem kan uppstå, har ändå majoriteten inställningen att detta är problem som går att lösa. Trots det upplever livsmedelsinspektörerna att det finns personal i köken som tror att det är förbjudet att låta barn delta i verksamheten samt att det i vissa fall upplevs som att kökspersonalen skyller på lagstiftningen för att slippa ha barn i köket eller skapa rutiner för hur det ska gå till.

Nästan en två tredjedelar av livsmedelsinspektörerna uppger att det i deras kommun förekommer att barn deltar i köket på förskolor och skolor medan ca hälften säger att verksamheterna har rutiner för detta. Inställningen är hos många av respondenterna att välutformade rutiner, god personlig hygien, och lämpliga arbetsuppgifter för barnen kan minska risken för bakterie- och smittspridning när barn deltar i matlagningen. För att kunna uppnå lagstiftningens krav på säkra livsmedel är det viktigt understryka verksamhetsutövarens ansvar för att rutiner följs och att barnen övervakas.

[Skriv text]

Referenser

Aldridge V, Dovey TM, Halford, J. CG. 2008. The role of familiarity in dietary development. *Developmental Review* 29: 32–44

Bryman, Alan. 2002. *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber

Buccheri C, Mammina C, Giammanco S, Giammanco M, La Guardia M, Casuccio A. 2010. Knowledge, attitudes and self-reported practices of food service staff in nursing homes and long-term care facilities. *Food control* 21: 1367-1373.

Cordell RL, Waterman SH, Chang A, Saruwatari M, Brown M, Solomon SL. 1999. Provider-reported illness and absence due to illness among children attending child care homes and centers in San Diego, Calif. *Arch Pediatr Adolesc Med* 153:275-280

Dyrberg Camilla. 2009. *Samma förutsättningar men olika beslut*. D-uppsats. Uppsala Universitet.

Ejlertsson, Göran. 2005. *Enkäten i praktiken*. 2 uppl. Lund: Studentlitteratur

Förordning (EG) nr 178/2002. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:SV:PDF> (Hämtad 2012-05-19)

Förordning (EG) nr 852/2004. *Livsmedelshygien*. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_sv.pdf (Hämtad 2012-05-19)

Hertzler, AA. och Frary JB. 1999. Preschool children's food problems and food-related caregiving techniques. *J Consumer Studies & Home Economics*, 23, 3, September:147-154.

<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Matforgiftningar/Hur-manga-drabbas-av-matforgiftning/> (Hämtad 2012-05-20)

Jonsson L, Marklinder I, Nydahl M, Nylander A. 2007. *Livsmedelsvetenskap*. Lund: Studentlitteratur

Kendall (a) I P, Medeiros LC, Hillers V, Chen G, DiMascola S. 2003. Food handling behaviors of special importance for pregnant women, infants and young children, the elderly, and immune-compromised people. *Journal of the American Dietetic Association* 103(12): 1646-1649

Kendall (b) D, Viator C, Karns S, Durocher B. 2003. Modeling the effects of food handling practices on the incidence of foodborne illness. Washington, DC: Food and drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition. Hemsida: http://foodrisk.org/default/assets/File/FHMPv1-0-Final_Report.pdf (Hämtad 2012-05-20)

Kotch JB, Weigle KA, Weber DJ et al. 1994. Evaluation of an hygienic intervention in child day-care centers. *Pediatrics* 94(2):991-994

[Skriv text]

Lantz U, de Jong B, Jonsson SM. 2010. *Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg*. 3 uppl. Stockholm: SKL Kommentus

Lindblad M, Sjölund C, Hjertqvist M, Ivarsson S, Löfdahl S. 2012. *Rapporterade misstänka matförgiftningar 2010*. Rapport, Livsmedelsverket.

Lindqvist R, Andersson Y, Lindbäck M, Wegscheider M, Eriksson Y, Tideström A, Lagerqvist-Widh A, Hedlund KO, Löfdahl S, Svensson L & Norinder A. 2001. A one-year study of foodborne illnesses in the municipality of Uppsala, Sweden. *Emerging Infectious Diseases* 7: 588-592

Livsmedelsverket. 2006a. *Vägledning- hygien*.
<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/V%c3%a4gledning%20om%20hygien%20051222.pdf> (Hämtad 2012-05-21)

Livsmedelsverket. 2006b. *Krav på livsmedelsföretagaren-utbildning i livsmedelshygien*.
http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/matforgiftning_mathantering/2006_8_livsmedelsverket_krav_pa_livsmedelsforetagarna_utbildning_i_livsmedelshygien.pdf.pdf (Hämtad 2012-05-20)

Livsmedelsverket. 2007a. *Offentlig kontroll av mindre förskolor, fritidshem och särskilda boenden m.m.*
http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/vagledning_%20kontroll_sma%20forskolor_aldreboenden.pdf (Hämtad 2012-05-02)

Livsmedelsverket. 2007b. *Bra mat i förskolan*.
http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/bra_mat_i_forskolan_2007_2011.pdf (Hämtad 2012-05-20)

Livsmedelsverket. 2011a. *Vad säger lagen om barn i kök i förskolan och skolan?*
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Maltider-i-forskolan/Barn-i-kok-pa-forskolor-forskoleklasser-fritidshem-och-mindre-skolor/> (Hämtad 2012-05-02)

Livsmedelsverket. 2011b. *Bra mat i äldreomsorgen*.
http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_aldreomsorg/%C3%84ldremat%20omsorgspersonal.pdf (Hämtad 2012-04-20)

Livsmedelsverket. 2011c. *Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar m.m*
http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Offentligt_kontroll_livsmanl.pdf (Hämtad 2012-05-02)

Livsmedelsverket. 2011d. *Rapport om Sveriges kontroll i livsmedelskedjan*.
http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Rapport_Sveriges_kontroll_livsmedelskedjan_2010.pdf (Hämtad 2012-05-20)

Livsmedelsverket. 2011e. *Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2010*.

[Skriv text]

http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/livsmedelskontroll/kommunal/2011_Livsmedelverket_30_livsmedelskontollen_2010.pdf (Hämtad 2012-05-20)

Livsmedelsverket. 2012a. *Skolmåltider*. Hemsida:
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Skolmaltider/>
(Hämtad 2012-05-21)

Livsmedelsverket. 2012b. *Pedagogisk lunch*. Hemsida:
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Skolmaltider/Pedagogisk-lunch/> (Hämtad 2012-05-21)

Livsmedelsverket. 2012c. *Norovirus (Calicivirus)*. Hemsida:
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Bakterier-virus-och-parasiter/Norovirus-Calicivirus/> (Hämtad 2012-05-20)

Lukas CV, Cunningham-Sabo L. 2011. Qualitative Investigation of the Cooking with Kids Program: Focus Group Interviews with Fourth-Grade Students, Teachers, and Food Educators. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 43(6): 517-524

Mead PS, Slutsker L, Dietz V, McCaig LF, Bresee JS, Shapiro C, Griffin PM, Tauxe RV. 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerg Infect Dis* 5:607-625

Newell DG, Koopmans M, Verhoef L, Duizer E, Aidara-Kane A, Sprong H, Opsteegh M, Langelaar M, Threlfall J, Scheutz F, van der Giessen J, Kruse H. 2010. Food-borne disease – The challenges of 20 years ago still persist while new ones continue to emerge. *International Journal of Food Microbiology*.

Norling. Livsmedelsverkets rapport 1994/41. Hemsida:
<http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Matforgiftningar/Hur-manga-drabbas-av-matforgiftning/> (Hämtad 2012-05-20)

Olsen SJ, MacKinnon LC, Goulding JS, Bean NH, Slutsker L. 2000. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks-United States 1993-1997. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*. 49:1-62. Hemsida:
<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss4901a1.htm>

Roberts L, Jorm L, Patel M, Smith W, Douglas R, McGilchrist C. 2000. Effect of infection control measures on the frequency of diarrheal episodes in child care: a randomized, controlled trial. *Pediatrics*. 105 (1):743-746

Rodriguez R, Green MT, Ree MJ. 2003. Leading generation X: do the old rules apply? *Journal of Leadership & Organizational Studies* vol. 9 no. 4:67-75

Sauver J, Khurana M, Kao A, Foxman B. 1998. Hygienic practices and acute respiratory illness in family and group day care homes. *Public Health Rep*. 113:544-551

Sepp H, Abrahamsson L, Fjällström C. 2006. Pre-school staff's attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal. *International Journal of Consumer Studies*, 30:2, 224-232

[Skriv text]

SFS 1992:18. Produktansvarslag. Stockholm. Justitiedepartementet.

SFS 2006:804. *Livsmedelslag*. Stockholm. Landsbygdsdepartementet.

SFS 2010:800. *Skollag*. Stockholm, Utbildningsdepartementet.

Skolverket. 2011. Lgr11, *Läroplan för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet 2011*. Stockholm

Sneed J, Strohbehn C. 2008. Trends impacting food safety in retail foodservice: implications for dietetics practice. *J Am Diet Assoc*. 108:1170-1177

Stevén I. Dietist vid Kompetenscentrum för måltider inom vård skola och omsorg. Livsmedelsverket. 2012. Muntlig kommunikation: (2012-04-04).

Toljander J, Karnehed N. 2010. Vad gör de som drabbas av magsjuka och matförgiftningar? Resultat från en nationell intervjuundersökning. Rapport nr 6. Uppsala:Livsmedelsverket.

US Food and Drug Administration. 2000. *Report of the FDA Retail Food Program Database of Foodborne Illness risk factors*. US Food and Drug Administration Hemsida: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/RetailFoodRiskFactorStudies/ucm123546.pdf>. (Hämtad: 2012-05-14)

van Der Horst K. 2011. Overcoming picky eating. Eating enjoyment as a central aspect of children's eating behaviors. *Appetite* 58:567-574

[Skriv text]

Bilaga 1: Arbetsfördelning

	Emma	Josefin
-Planering av studien och uppsatsarbetet	50 %	50 %
-Litteratursökning	30 %	70 %
-Datainsamling	70 %	30 %
-Analys	50 %	50 %
-Skrivandet av uppsatsen	50 %	50 %

[Skriv text]

Bilaga 2: Enkät

Livsmedelsinspektörers syn på barns deltagande i kök på förskolor och skolor

Kön

Kvinna/Man

Ålder

Rullist - årtal 1942-1992

Vilken avslutad utbildning har du?

Grundskola

Gymnasiet

Högskola/universitet

Yrkehögskola

Annat

Hur länge har du arbetat med livsmedelstillsyn?

0-5 år

6-10 år

11-15 år

16-20 år

21-25 år

Mer än 25 år

Hur många anläggningar ansvarar varje inspektör för din kommun?

0-50

51-100

101-150

151-200

201-250

Fler än 250

Ingår tillsyn av kök i förskola och/eller skola i dina arbetsuppgifter?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

Om JA på föregående fråga, inspekterar du även avdelningsköken under en inspektion i förskola och/eller skola?

Alltid/Oftast/Sällan/Aldrig/Ingen uppfattning

Förekommer det att barn deltar i köket i förskolor och/eller skolor i din kommun?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

Anser du att det kan finnas problem med att låta barn delta i köket på förskolor och skolor, i förhållande till livsmedelslagstiftningen?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

[Skriv text]

Om JA på föregående fråga, anser du att det kan finnas lösningar på problemen som kan uppstå då barn deltar i köket på förskolor och skolor?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

Om JA på föregående fråga, lämna gärna förslag på lösningar!

.....
.....

Vad uppfattar du som den främsta risken när barn deltar i köket på förskolor och/eller skolor?

Bristfällig handhygien

Bristfälliga skyddskläder

Bristfällig övervakning

Bristfällig dokumentation/märkning

Annat.....

Har du på inspektioner stött på kök i förskola och/eller skola som har rutiner för barns deltagande i verksamheten?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

Vilka brister upplever du att det generellt finns vid framtagning och efterföljning av hygienrutiner i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun?

.....
.....

Upplever du generellt att kunskaperna om livsmedelshygien i allmänhet är tillräcklig hos personalen i köken på förskolor och/eller skolor i din kommun?

Stämmer/Stämmer delvis/Stämmer ej/Ingen uppfattning

Livsmedelsverket har fått kritik från allmänheten då uppfattningar finns att det är förbjudet för barn att delta i köket på förskolor och skolor, på grund av livsmedelslagstiftningen. Upplever du att även personalen i köken har uppfattningen om att det är förbjudet?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

På livsmedelsverkets hemsida finns en informationssida som heter: "Vad säger lagen om barn i kök i förskola och skola?" Har du tagit del av den informationen?

Ja/Nej/Ingen uppfattning

Lämna gärna övriga kommentarer och synpunkter!

.....
.....

[Skriv text]

Bilaga 3: Följebrev

Hejsan!

Vi heter Emma Larsson och Josefin Skarp och vi skriver den här terminen examensarbete vid Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet.

Livsmedelsverket har fått kritik från allmänheten då uppfattningen finns om att det inte är tillåtet för barn att delta i köken på förskolor och skolor samt för äldre att delta i matlagningen på äldreboenden. Därför gör vi i samråd med Livsmedelsverket en undersökning med syfte att skapa ett underlag för att kunna ta fram rutiner för barns deltagande i köksverksamheten på förskolor och skolor.

Vi har valt att vända oss till Sveriges livsmedelsinspektörer samt övriga som utför livsmedelstillsyn för att få er uppfattning om detta problem. Enkäten består av 18 frågor som tar max 5-15 minuter att besvara.

Ditt deltagande i denna undersökning är självklart frivilligt och du kan när som helst välja att avbryta undersökningen. Men för att undersökningens kvalitet ska bli så bra som möjligt är det betydelsefullt att du som får frågeformuläret besvarar det. Dina svar kommer att behandlas konfidentiellt och enkäten är anonym.

Nedan ser du en länk till enkäten. Klicka på länken och enkäten kommer att visas. När du svarat på sista frågan klickar du på ”skicka”. Sen är det klart.

Tack för din medverkan!

Med vänliga hälsningar

Emma Larsson
Josefin Skarp

Emma.Larsson.7348@student.uu.se
Josefin.Skarp.2500@student.uu.se