

Sibbo kommun utreder möjligheten att sälja överskottsmat från skolor och daghem till pensionärer och arbetslösa i Sibbo

I fullmäktigemotionen föreslås att Sibbo kommun utreder möjligheten att ordna ett försök för att sälja överskottsmat till pensionärer och arbetslösa.

Till följd av fullmäktigemotionen har Kostservice utrett möjligheten att sälja mat som tillreds med cook & chill-metoden till kommuninvånarna enligt motionen.

Cook & chill-metoden

Kostservice i Sibbo kommun använder cook & chill-metoden för matlagning.

Produktionssättet är annorlunda än t.ex. i Mäntsälä kommun, som tillreder varm mat dagligen. I cook & chill-metoden tillreds maten, som sedan förpackas och kyls ned. Efter detta transporteras den avkylda maten till uppvärmningsköken där maten värms upp och serveras.

Tillredningsdagarna är måndag, onsdag och torsdag. På måndagar tillreds måltider som serveras på onsdag och torsdag, på onsdagar tillreds måltider för fredag och på torsdagar för måndag och tisdag. Maten som kyls ned och värms upp flera gånger och som har förvarats för flera dagar är redan i slutet av sin användningstid då den serveras, och det är inte rekommenderat att maten transporteras, förpackas och säljs.

Maten som serveras i skolor och daghem och som tillretts med cook & chill-metoden är i slutet av sin användningstid efter att den har förvarats flera dagar och uppvärmts på nytt. Det är inte rekommenderat att transportera överskottsmaten för försäljning till konsumenter efter lunchtiden.

Försäljning av mat efter lunchtiden

Att sälja den serverade maten till konsumenter är endast tillåtet direkt vid serveringsstället, dvs. matlinjen. Tillträde till tillrednings- och serveringslokalerna i skolorna och daghemmen är begränsat av hälso- och säkerhetsskäl. Enligt Livsmedelsverkets anvisningar får man inte sälja t.ex. avkyld eller fryst mat som serverades varm eller avkyld. Sockengårdens Cafeteria samt skolorna och daghemmen säljer överskottsmat till personalen direkt från matlinjen under 10 minuter efter att serveringen har slutat. Försäljning av överskottsmat till personalen minskar matsvinnet med mindre än 1 procent.

Utlåtande av Borgå miljöhälsovård

Sibbo kommun begärde 14.5.2024 ett utlåtande av Borgå miljöhälsovård om försäljning av överskottsmat i skolorna och daghemmen.

UTLÅTANDE 31.5.2024 (Borgå stad, Miljöhälsovård)

Den som tillrett mat med cook & chill-metoden eller genom kalltillredning har den bästa uppfattningen om matens råvaror, temperaturerna i anslutning till tillredningsprocesserna, förvaringsförhållandena, mikrobiologin och hållbarheten. Därför ska den aktör som tillrett maten bedöma om maten ännu kan överlåtas till mathjälp eller inte, och om man överlåter den, hur snart den borde användas i mathjälpen, dvs. vilken den maximala hållbarhetstiden är för maten vid planerad användning. Tillverkaren av maten känner också till tillverkningsförhållandena, såsom hur länge maten varit i risktemperatur (+ 6°C – + 60 °C) t.ex. under kylning eller mellan upphettningar. Den överlåtande instansen ska alltså diskutera saken med mathjälpsaktören i förväg, så att möjligheterna att använda maten och användningstiden är klara för alla parter och så att de inte överskrids. Man måste till exempel fastställa om maten ska delas ut i mathjälpen så att den serveras där för att ätas genast en viss dag, eller om konsumenten som får mathjälp ännu kan ta maten i fråga med sig hem från utdelningen och äta den ännu under de följande dagarna och därmed ytterligare förlänga förvaringen av maten innan den äts. Maten ska ha användningstid kvar när den överlämnas till mathjälp. Man bör observera att mathjälpsaktören inte nödvändigtvis varje dag delar ut mathjälp till de konsumenter som tar emot den. Genom att samordna tidtabellerna kan man få mer mat att överlåta till mathjälpen.

Livsmedelsverket rekommenderar inte att mat som klart varit tillredd länge överlåts till mathjälp, såsom mat som tillretts med cook & chill-metoden på torsdagen och som följande måndag serveras t.ex. i en skola. Sådan mat som blivit över från skolbispisningen rekommenderas alltså inte längre att överlåtas som mathjälp, om inte maten är sådan att den instans som tillrett maten vet att den fortfarande är bra vid den planerade användningen.

Enligt den ovannämnda informationen rekommenderar Borgå miljöhälsovård inte försäljning av överskottsmat från skolor och daghem.

Tillämpade bestämmelser:

Livsmedelslag 297/2021

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Förordning om offentlig kontroll (EU) 2017/625

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021

Åtgärder för att minska matsvinn

Kostservice i Sibbo kommun arbetar aktivt för att minska matsvinn. Köken antecknar matsvinnet dagligen i ett elektroniskt mätningssystem för matsvinnet. Utgående från denna information planerar vi mängden av mat för matsedelns nästa rotation. Planeringen av matsedelns baserar sig på kundorientering, och detta påverkar betydligt även matsvinnets storlek. Det ordnas regelbundna mätningssveckor för matsvinn, och kunderna informeras om mängden av matsvinn. Skolornas personal övervakar bispisningen och styr eleverna till en rätt slags tallriksmodell för att minska tallriksmatsvinnet. I matlinjerna används serveringskärl och bestick av rätt storlek för att undvika serveringsmatsvinn. I förrådets rotation används FIFO-principen (First In, First Out), med andra ord används äldre produkter före de nyare produkterna för att undvika förrådsmatsvinn.