



SMARTE VANER

OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT

Oslo, 31. oktober 2014

Utdyping av retningslinjer for oppkuttet frukt og grønt og andre porsjonspakkede produkter som Skolefrukt

Skolefrukt har med tanke på mattrygghet utarbeidet retningslinjer for oppkuttet frukt og grønt og andre porsjonspakkede produkter. Dette er relativt nye produkter som enda ikke er innarbeidet i de vanlige kvalitetskravene som vi har til frukt og grønt i Skolefrukt.

Bakgrunnen for dette er at det internasjonalt har forekommet stadig mer sykdomsutbrudd som følge av bakterier som f eks Salmonella, E.coli og Listeria, der oppkuttet frukt og grønt har vært kilden. Mange av fruktene som i dag blir brukt som oppkuttet frukt i Norge er eksotiske frukter fra land hvor det er et annet smittepress. I tillegg er barn spesielt sårbare mot denne type bakterier. Kravene til oppkuttet frukt og grønt er ubrukt kjølekjede fra 0 til 4 grader, og her har vi en utfordring med at de fleste skolene i dag har svalskap. Samlet gjør dette at vi ønsker klare retningslinjer for oppkuttet frukt og grønt til Skolefrukt.

I retningslinjene er det presisert at oppkuttet frukt og grønt oppbevares kjølig på skolene som også er i henhold til Mattilsynets anbefaling. Vi har en praktisk utfordring her ved at det er plassert ut svalskap på de fleste skolene, men fra august 2013 har alle skapene som er levert ut hatt mulighet for kjøling ned til 1 grad. Dette er skap som er dekorert med tekst «Hel og delt, for frukt som vil ha det litt kaldere».

I henhold til avtaler med skolefruktleverandører så skal mange levere oppkuttet frukt kun noen få ganger i løpet av semesteret. Det er noen alternative måter å løse dette på:

1. På skoler hvor det er relativt få elever som abonnerer på Skolefrukt kan oppkuttet frukt/grønt settes i et kjøleskap som skolen har selv.
2. Der det er relativt mange elever som abonnerer på Skolefrukt settes det inn et helt nytt Skolefruktskap med kjøøl.
3. Leverandørene blir enige med Skolefrukt om å endre avtalen ved at oppkuttet frukt/grønt blir byttet til annen «ny» frukt/grønt som for eksempel cherrytomater, druer eller bær.

Når det gjelder nye skolefruktskap med kjøøl ser vi for oss at dette gradvis overtar for svalskapene. Vi ønsker derfor at leverandørene har en dialog med oss i henhold til hva som de ser er behovet, og at vi fordeler nye skap i henhold til budsjett/og hva som er tilgjengelig.

Når det gjelder sukkererter er vi nylig blitt kjent med at Mattilsynet anbefaler at alle importerte sukkerter forvelles/varmebehandles før de blir spist. Derfor må dette bli et krav i de nye retningslinjene. Det kan gjøres unntak der hvor en opplyser om produsentsted (bonde), men at det da må søkes om tillatelse.



SMARTE VANER

OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT

Frukt med skall og fruktkjøtt i samme pakning er en kombinasjon som gir vesentlig økt risiko for bakterievekst og vil derfor ikke tillates. Unntak er ananas som har en så lav ph at risikoen vurderes som klart mindre enn for andre frukter. Ananas med skall kan imidlertid da ikke kombineres med andre frukter. Unntak er også eplebåter bearbeidet utover ren kutting (pakket i modifisert atmosfære eller liknende).

Dersom oppkuttet frukt/grønt blir behandlet utover ren kutting (varmebehandling, konservering, pakkeatmosfære eller liknende) og en mener dette vil sikre produktene ønsker vi en beskrivelse av metode.