

16 Skadeforebygging på gården

Hygiene og forebygging av driftsulykker

Kristina Parow

Ingen ønsker at elevene skal komme til skade i forbindelse med gårdsarbeidet. Hvor langt er vi villige til å gå for å unngå farer? Skal barna drikke melk fra kartongen i matpausen etter fjøsstellet fordi gårdens melk ikke er pasteurisert? Vil vi la være å koke suppe sammen med elevene av grønnsakene de har høstet fordi kjøkkenet i følge lovverket ikke er hygienisk nok? Hvor mye er vi evt. villig til å investere for å leve opp til standardene?

Når det gjelder sikkerhet i forbindelse med gårdsbesøk, må en veie ønsket om å forebygge skader opp mot egne pedagogiske verdier og økonomi. I det følgende vil vi forsøke å klargjøre de formelle rammene som gjelder. Hver og én får så foreta en skjønnsmessig vurdering av hvordan en vil forholde seg til dem.

Hovedvekten vil ligge på krav til hygiene, men vi kommer også inn på hvordan en kan forebygge driftsulykker generelt og på ansvarsforholdet hvis det likevel skulle gå galt.

Hygienekrav

Først tar vi for oss hvilke føringsinstanser som gjelder og hvem som forvalter lovverket. Dernest går vi konkret inn på de definisjonene og paragrafene som er mest aktuelle i forbindelse med elevarbeid på gård.

Lovverket

Den aller viktigste føringsinstansen er selvfølgelig vår egen sunne fornuft. Dernest kommer lovverket som er laget for å forhindre helseskader når virksomheten går ut over privatsfæren. De mest aktuelle dokumentene for oss er:

1. Næringsmiddeloven

Er overordnet forskriftene. Sier mest om hvordan bestemmelsene forvaltes, bare svært generelle formuleringer om det innholdsmessige.

2. Generell forskrift for næringsmidler

Er overordnet de enkelte forskriftene som omhandler de respektive næringsmiddelgruppene. Inneholder viktige definisjoner på hva næringsmiddelvirksomhet er og beskriver godkjenningprosedyre.

3. Hygieneforskriften

Inneholder bl.a. krav til lokaler der det foregår behandling av næringsmidler.

4. Melkeforskriften.

Viktig forskrift mht. hvorvidt elevene skal kunne drikke melken fra gården uten at den varmebehandles.

Disse er å finne på www.mattilsynet.no. Det er særlig nyttig å kjenne nærmere til 2., 3. og 4.¹ For gårder med egen brønn og der det slaktes på gården, er det også aktuelt med forskriftene om drikkevann (regnes som næringsmiddel) og kjøtt.

Forvaltning

I omvendt hierarkisk rekkefølge forvaltes regelverket av:

1. *Interkommunale distriktskontor*

Veilednings- og godkjenningssinstans for gårder og skoler.
Adresseliste finnes på omtalte hjemmeside.

2. *"Nasjonalt senter for dyr og animalsk mat"*

Ett av 8 regionkontor med hvert sitt speciale. Dette kontoret er lokalisert i Sandnes. De har nylig fått ansvar for å utarbeide nasjonale føringer for sitt område², inklusive "vår" virksomhet, og er i ferd med å opparbeide seg kompetanse.

3. *Mattilsynet (Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler)*

Tidligere SNT.

4. *Departementene LD, HD, FD*

Mattilsynet er underlagt departementene for landbruk, helse og fisk.

¹ 2. "Generell forskrift for produksjon og omsetning m.v. av næringsmidler" 8.7.1983, 3. "Forskrift om næringsmiddelhygiene" 12.9.1997, 4. "Forskrift om produksjon og frambud av rå melk, osv." 30.06.1995.

² Tidligere var det SNT sentralt som hadde denne oppgaven. Nå er ønsket at regionkontorene skal representere spisskompetansen på sine felt.

5. EU/EØS

De nasjonale føringene må tilpasses regelverket i EØS/EU. Fra 1. januar 2006 kommer det nye regler om håndtering av næringsmidler i EU/EØS.



Foto: Linda Jolly

Innholdet i hygieneforskriftene

Tidligere inneholdt forskriftene påbud om *tiltak* som skulle iverksettes for å leve opp til kravene. Nå legges det mer vekt på *målene*, slik at det blir opp til hver enkelt å vurdere hva slags tiltak som en evt. trenger å gjennomføre på sin gård eller skole.

Distriktskontorene gir veiledning om aktuelle tiltak. Hvor strenge hygienekrav som gjelder avhenger av:

1. Grad av offentlighet

En bedriftskantine må gjennomføre mer omfattende tiltak for å sikre god hygiene enn ei sæter som selger rømme til turfolk.

2. Hyppighet

Det er mindre nøye med gården som tar imot to skolebesøk i året enn den som har elever i arbeid tre dager i uken.

3. Type matvarer

Her er det bederlighetensgraden som er avgjørende. Det kreves mindre for å servere flatbrød og spekemat på en forsvarig måte enn en gryte med lapskaus. Lett bederlige matvarer har gjerne en pH høyere enn 4,5 og samtidig en vannaktivitet høyere enn 0,9.

Vannaktiviteten

sier noe om hvor mye vann som er *tilgjengelig*, dvs. som ikke er bundet av salt. I praksis vil det si at matvarer som ikke tåler romtemperatur er lett bederlige, for eksempel melk, kjøtt (som ikke er speket eller tørket) og kokt mat.

Omfanget av bestemmelsene

Det som omfattes av lovverket er alt som har med håndteringen av næringsmidler å gjøre - så nær som å spise dem - når det skjer utenfor privatsfæren:

- Produksjon
- Bearbeidelse
- Tilberedning
- Frambud

Det mest interessante i denne forbindelse er begrepet "frambud", som kanskje er ukjent for mange. Hvorvidt det som gjøres sammen med elevene på gården kan kalles frambud, er avgjørende for hvor strenge krav det stilles til hygiene. Under skal vi se på bl.a. definisjonen av frambud.

Definisjoner

1. Næringsmidler

Alle drikke- og matvarer, inkl. drikkevann.

2. Næringsmiddelhygiene

Nødvendige tiltak for å sikre kvalitet og å forebygge produksjon og frambud av helseskadelige næringsmidler.

3. *Næringsmiddelvirksomhet*

Foretak som utfører produksjon, bearbeidelse, tilberedning og/eller frambud av næringsmidler.

4. *Frambud*

"... all omsetning, servering eller annen utlevering av næringsmidler". Ikke privat servering i privat husholdning.

Tolkning

Det springende punkt er som nevnt tolkningen av "frambud". Dersom det at elevene smaker melk rett fra spenen eller tanken regnes som frambud, er det forbudt å la dem gjøre det. Dersom det at en arbeidsgruppe lager og serverer grønnsakssuppe til sine medelever regnes som frambud, gjelder meget strenge krav til lokalet suppen tilberedes i (se under).

Det er uklart hvordan reglene skal anvendes i forbindelse med elevarbeid på gård. En ringerunde rundt til distriktskontorene avdekker svært ulik fortolkning og dermed veiledningspraksis. Også ved kontakt med overordnede instanser, inklusive på departementsnivå, blir det tydelig at gården som pedagogisk ressurs ligger i en gråsoner. Vi har bedt Nasjonalt senter for dyr og animalsk mat om å utarbeide retningslinjer for slik virksomhet, der kravet til hygiene veies opp mot pedagogiske hensyn.

Konsekvenser for egen praksis

Det er nok lettere å få et nei enn et ja når en henvender seg til distriktskontorene; de som arbeider der vil naturligvis nødig bli stilt til ansvar dersom uhellet skulle være ute. Inntil videre blir derfor

rådet å utvise skjønn, være påpasselig med renhold og ta kontakt med myndighetene dersom en kjenner seg utrygg. Det kan også være klokt å snakke igjennom problemstillingen med foreldrene og evt. få et skriftlig samtykke til det som en ut ifra pedagogiske hensyn ønsker å gjennomføre.



Foto: Linda Jolly

Dersom en skal bygge eller restaurere et elevlokale på gården, der elevenes matlaging vil stå sentralt, lønner det seg å sette seg grundig inn i de strengeste hygienekravene. Planene bør legges frem for distriktskontoret til forhåndsgodkjenning.

Bestemmelser for lokaler

Hygieneforskriftens kapittel 3 og 4 tar for seg krav til lokaler der mat blir håndtert i forbindelse med frambud. Kapittel 4, § 19 og 20, gjelder når lokalet *"også brukes som privatbolig"* og *"kun brukes leilighetsvis"*. Her er det runde formuleringer av typen *"skal være egnet"* osv. Kapittel 4, § 14-18, derimot, inneholder strenge bestemmelser. De er beregnet for lokaler der det for eksempel foregår håndtering av lett bederelig mat og/eller elevbedriftsproduksjon for salg. Under tar vi med noen av de viktigste kravene:

1. Lokaler

- Vanntette, glatte og vannbestandige flater
- Håndvask m/blandebatteri, evt. spake
- Såpedispenser
- Engangshåndklær
- Ventilasjon, unngå kondens
- Adskilt skyllekar

2. Driftshygiene

- Hund og katt holdes ute
- Tobakksrøyking
- Skille rene/urene arbeidsområder
- Skille rå/tilberedte matvarer
- Oppvarmet mat holdes v/60 c

Det er mulig å få dispensasjon fra flere av disse kravene (for eksempel såpedispenser og engangshåndklær) dersom en har en god begrunnelse for å be om det.

Forebygging av andre driftsulykker

"Du skal ha tillit til Gud, men binde din kamel". Som dette egyptiske ordtaket sier bør en ha tillit til at det går bra, men samtidig ikke være dumdristig og utfordre skjebnen.

Det er en fordel at bonde og lærer sammen går igjennom gården med tanke på sikkerhet. Bonden kan lett se seg blind på det han kjenner og ut inn, og som egne barn har lært seg å respektere siden de var små. For læreren kan en slik runde være en god anledning til å bli litt kjent med gården på forhånd og til å forberede elevene på hva de møter. Bonde og lærer blir enige om regler som skal gjelde for den respektive klasse. Eventuelt kan elevene være med på å lage reglene - som bør gjentas ved begynnelsen av hvert besøk inntil de evt. sitter i ryggmargen.

Husker dere reglene fra i fjor?¹

- ikke løpe etter dyrene; lokke dem til oss
- hviskestemmer i fjøset
- ikke røre maskiner og traktor
- ikke gå vekk uten å spørre; ikke lengre enn vi ser huset
- ikke gå inn på låven uten voksen (silo)
- ikke gå til fjæra uten lov
- ikke gå inn til hesten
- bare tre om gangen inne hos hønene

¹ Hentet fra Sletten gård i rapporten "Garden som pedagogisk ressurs" (2000).

Selv om elevene gjør som de skal kan det skje uforutsette ting. Derfor er det fornuftig å gjennomføre tiltak som reduserer farene så langt som råd, uten at en begynner å felle trær av frykt for at elever som klatrer opp skal falle ned å slå seg.

Sjekkpunkter for elevenes sikkerhet²

Denne listen er ikke ment som noen fasit på hvilke tiltak som må være iverksatt. Igjen må det være en skjønnsmessig vurdering der tillit, egen overbevisning og økonomisk handlingsrom holdes opp mot hverandre.

Tunet

- Står redskapen i redskapshus eller oppbevart på annen trygg måte?
- Er kraftfôr-/kunstgjødselepaller stablet slik at de ikke velter om en sekk skulle gå i stykker?
- Er brønner, gjødsekummer og lignende forsvarlig avstengt med luke eller gjerde, eller skjermet med klatrefrie rekkverk?

Maskiner

- Setter du alltid ned lasteapparatet og annet redskap og tar ut tenningsnøkkelen når du forlater traktoren?³
- Trekker du ut støpselet på elektrisk utstyr når du forlater det?

² Bygger på liste fra "Barnas sikkerhet – hva med ditt gårdsbruk?" utgitt av Landbruksfilm A/S.

³ 80 % av dødsulykkene i landbruket skjer i forbindelse med bruk av traktor; 29 % ved overkjøring og 29 % med ulovlig passasjer.

Driftsbygninger

- Er det barnesikkert stengsel eller deksel ved gjødselpumpeluke?
- Har låvebrua klatrefrie rekkverk?
- Er evt. åpne siloer beskyttet med klatrefrie rekkverk?
- Har alle luker i gulvet solide lokk, og er lokket på plass når luken ikke benyttes?

Kjemikalier

- Er vaskemidler og lignende barnesikkert plassert?
- Er evt. plantevernmidler innlåst i eget skap?
- Fjernes helseskadelig emballasje etter bruk?

Ansvarsforhold ved ulykker

Generelt kan en si at skolen har ansvaret for det som skjer med elevene i skoletiden; inklusive evt. ulykker på gården. Skjer det pga. uaktsomhet fra bondes side blir saken en annen. Uansett bør ansvarsforholdet avklares mellom gård og skole før ulykken er ute! I den forbindelse er det greit å kjenne til følgende typer forsikring som kan være aktuelle for elever som arbeider på gården:

1. Ulykkesforsikring

- Er tegnet av skolen el. skoleverket
- Gjelder ved hendelig uhell
- Dekker elever og assistenter

2. Folketrygden

- Gjelder for elever som skades under skoleaktivitet
- Utløser mer støtte enn ved f.eks. hjemmeulykker

3. Ansvarsforsikring

- Tegnes av bonden
- Dekker ulykker forårsaket av uaktsomhet
- Er gjerne bakt inn i andre forsikringer

4. Yrkesskadedekning

- En yrkesskedeforsikring uten navneoppgave
- Tegnes av bonden
- Gjelder når elevene gjør nytte for seg (gråsonel!)
- Størrelsen avhengig av % årsverk elevene er med på/utretter

Sluttbemerkning

I de årene jeg har arbeidet med gården som pedagogisk ressurs, har jeg møtt mennesker som befinner seg på hver sin ende av skalaen når det gjelder lovlydighet:

En kursdeltager ble oppriktig indignert over at det i det hele tatt ble reist spørsmål om hvordan en skulle forholde seg til regelverket. Det var jo bare å gjøre akkurat det som sto der, og ferdig med det. Forskriftene var laget av kompetente fagfolk til beste for oss alle.

En bonde beskrev hvordan han leide hesten med en vogn full av forventningsfulle elever bak. Senere ble han konfrontert med at det ikke var lov å gå sånn ved siden av. Han svarte "Visse ting er jeg villig til å gå i fengsel for. Jeg kjenner den hesten."

Ett sted mellom disse ytterlighetene må hver enkelt finne sin plass.