



Information om allergikost i skola och förskola

Ystad- Österlenregionens Miljöförbund arbetar ständigt med att informera skolpersonal vad det gäller barn med allergier.

Bristande rutiner och kommunikation mellan skolpersonal och köket kan leda till att barn med allergi/överkänslighet serveraras livsmedel som innehåller allergener.

Barn kan få allergiska reaktioner genom mat som de inte tål i samband med skollunch eller andra måltider under skoltid eller fritidsverksamhet. Personal, även vikarier, måste ha god kännedom och kunskap om vilka barn i gruppen som har matöverkänslighet.

Klara rutiner skall finnas då annan personal, t.ex.när ett annat kök eller ett annat fritidshemmen, lagar/serverar maten. Det är även viktigt att all personal får utbildning och tillräckliga instruktioner, om hur man går tillväga vid allergikost.

Kvalitetssäkring av specialkost bör vara en integrerad del i kommunens/verksamhetsutövarens övergripande säkerhetsarbete. Mot denna bakgrund rekommenderas alla ansvariga för skolorna att gå igenom sina rutiner och skapa en så positiv situation som möjligt för barnen med allergi. Det är viktigt att ansvarsfördelningen mellan olika befattningshavare i skolan blir klar och tydlig när det gäller åtgärder för barn med allergi.

Skolor bör dokumentera händelser och kunna redovisa vilka åtgärder som vidtagits. När en sådan händelse inträffar bör en utredning göras för att reda ut vad som gått fel. Detta för att minska risken för att något sådant händer igen.

Ystad- Österlenregionens Miljöförbund