



Östra Göinge Kommun

Verksamhet teknik

Lise-Lotte Lundin Petersson, Kostchef

lise-lotte.lundin.petersson@ostragoinge.se

Tel: 044-775 62 28

Mob: 0709-53 62 28

2011-04-26

Bilaga 3 Allergistandard

Sid 1/2

Rutiner för en säkrare måltidshantering

Alla förskolebarn och elever ska få rätt mat från första dagen, det är därför viktigt att följande punkter efterlevs.

Vid inskolning

- **Proväta** - Barnen brukar proväta på förskolan/skolan under inskolningen. När tid bestäms – fråga om barnet har någon form av matallergi.
- **Intyg** - Vid inskrivning ska föräldrarna lämna födoämnesintyg (bilaga 4) till rektor/förskolechef. Rektor/förskolechef ansvarar för att berörda kök och pedagoger får en kopia av intyget.

I köket

- **Matsedel och recept** – Matsedlar och recept för allergikoster tillhandahålls av matsedelsansvarig i kostenheten.
- **Ersättningsvara** – Tänk på att om grossisten skickat en ersättningsvara till tillagningsköket ska ingrediensförteckningen på den nya varan alltid skickas till serveringsköket. Kontrollera ingrediensförteckningen.
- **Märkning** – Märk alltid upp specialkosternas portioner med barnets/elevens namn. (Kostenhetens märkningsrutin skall användas.) Tag noggrant bort märketiketterna innan returgoods lämnas åter till tillagningsköket.
- **Förpackning/förvaring** - Behåll alltid livsmedel i originalförpackningen så att alla kan läsa ingrediensförteckningen. Använd därför hellre småförpackningar än att dela upp från större förpackningar. Vid ev ompackning ska alltid innehållsförteckning och datum finnas i varje delförpackning. Vid förvaring ska livsmedel för varje sorts allergikost förvaras på t ex egen hylla eller bricka. (Följ kostenhetens separeringsrutin.)
- **Tillagning** – Det är viktigt att allergikosten är fri från det ämne som barnet/eleven inte tål. Läs innehållsförteckningen och följ anpassade recept noggrant. Tillaga allergikosten separat, vid olika tid eller olika rum, för att undvika risk för kontaminering. Tänk på att rengöra noggrant mellan de olika arbetsmomenten.



Östra Göinge Kommun

- **Kärl** – Använd alltid väl rengjorda kärl, skärbrädor och redskap. Barn med svår matallergi kan behöva eget porslin, tillagningskärl och redskap.
- **Förvaring/transport av tillagad mat** – Förvara/transportera maten väl förslutet eller i kärl med tättslutande lock. Placera specialkoster högst upp för att undvika kontaminering.
- **Leveranskontroll** -
Levererande enhet: Räkna alltid antalet specialportioner. Läs märkningen på etiketterna. Kontrollera att det stämmer med beställningen.
Mottagande enhet: Var noga att kontrollera att märkningen stämmer med beställningen.

I matsalen

- **Någon att fråga** - När barnet kommer till matsalen ska det alltid finnas köksansvarig personal tillgänglig att fråga ” Vad ska jag äta idag?”
- **Specialkost inklusive tillbehör serveras alltid på separat plats så att kontaminering kan undvikas.** Varje komponent ska alltså särpackas till barn/elev med svår matallergi. Använd rena redskap när specialportionen läggs upp på tallriken.

Tänk på

- Var extra noggrann med handhygien.
- Säkerheten ökar om personal lämnar över portionen till barnet/eleven.
- Städa golv efter måltid (spec förskola).
- Barnen ska tvätta sig efter måltiden och torka sig med pappershandduk.

Övrigt

- **Tillbudsrapport** - Om något barn fått fel mat ska det alltid rapporteras. Både muntligen och skriftligen. Se rutin i bilaga 5. Den skriftliga tillbudsrapportering görs över webben i skaderapporteringssystemet *Flexite* (bilaga 5). Detta ska göras även om eleven inte hunnit äta av maten eller fått några allergiska symtom. Tillbudsrapporteringen ska ses som en del i kvalitetssäkringen i mathanteringens alla led.
- **Tips** - Tag gärna chansen att vara med på föräldramöten och berätta om hanteringen av allergikoster. Uppmuntra vårdnadshavare till elever med matallergi att besöka serveringskök och tillagningskök.
- **Vid fel eller tveksamheter: Ring tillagningsköket!**