

Handlingsplan och rutiner för allergi- och specialkost

Del 1 Inledning

Det är ovanligt att man är allergisk mot mat, men många låter bli att äta saker som de felaktigt tror att de är överkänsliga mot. Därför är det viktigt att få en riktig diagnos om man tror att man själva eller ens barn är allergiskt mot något livsmedel. Detta görs av en legitimerad läkare.

Syfte

Att säkerställa matsituationen för våra barn och elever vid förskola, skola och fritids att göra livsmedelshantering och hanteringen av allergener säkrare (kostverksamheten) Att underlätta arbetet för all berörd personal

Omfattning

Dokumentet ska täcka hela kedjan av hanteringen av en allergi- eller specialkost från en nyregistrering av matgäst med ett specialbehov till serveringen av slutprodukten. Handlingsplanen **del 1** ska vara känd av all personal inom kosten, skola och förskola samt skolsköterskor och rektorer samt **del 2** av kostens personal

Innehåll

- Ansvarsfördelning
- Registreringsblanketten allergi- och specialkost
- Information till matgäst
- Information till producerande kök
- Om olyckan är framme -rapportering av tillbud och skada
- Checklista – årlig revision
- Grundförutsättningar - HACCP
- Produktbeskrivning
- Flödesschema
- Faroanalys
- Bilagor

Ansvarsfördelning vid ny matgäst med födoämnesallergi/intolerans

Föräldrar/anhörigas ansvar

- lämna information om barnets allergi/intolerans via registreringsblankett- ten(bilaga 1) samt intyg från läkare. Det ska här tydligt framgå vad barnet/eleven är allergiskt mot, symtom samt vad som händer om barnet får i sig allergen. Om det finns medicinering ska detta också anges och bifogas instruktioner för dosering, var medicinen förvaras och hur man ska ge den på bästa sätt. Registreringsblanketten lämnas till skolsköterskan eller förskole -personal som ser till att levererande kök får en kopia för placering i elevpärmerna (förskola, skola)
- Omedelbart meddela förändringar i kosten till levererande kök

”Registreringsblankett specialkost för elever” hämtas på:

<http://www.gullspang.se/download/18.7b9dc0d91482154c9631895/1412847591906/Anmälan+om+specialkost.pdf>

Elevers ansvar

- Bör tidigt ha kunskap om sin allergi och ha ålders adekvat information om sin behandling och kost. Bör känna till vad hon/han kan äta och vad som kan undvikas så långt det går.

Kostverksamhetens ansvar

- Att tillhandahålla allergi- och specialkosten för elever med ett avvikande behov
- Att anpassa allergi- och specialkost så att den avviker så lite som möjligt från normalkosten.
- Att ha en säker kosthantering genom goda rutiner där all personal som tillreder och/eller serverar maten på förskolan/skolan ska ha kunskaper om barnets allergi- och specialkost.
- Vid nyanställning av personal ska information och upplysning om gällande rutiner alltid ges.
- Tillbuds- och skaderapportering till föräldrar/anhöriga/skolsköterska samt platschef vid varje tillfälle oavsett följderna
- Att vid tillbud personligen omgående söka upp barnet/eleven för att meddela vad som hänt och ev. ge hjälp med medicinering samt meddela föräldrar och skolsköterska
- Ta reda på hur barnet kan reagera om det av misstag får i sig av den allergen det ej tål, vad har hänt tidigare?
- Att omedelbart uppdatera i ”**elevpärmerna**” vid förändringar eller nyregistreringar
- Hålla sig informerade om nya rön och forskning angående allergener samt ständigt fortbilda personalen i dietmatlagning och hantering

Mentor/förskolepersonals ansvar

- lämna ut ”**Registreringsblanketten anmälan om specialkost**” till elever vid höstterminens start vid förskoleklass eller vid varje ny inskolning/inskrivning av elev.
- Samla in den ifyllda blanketten och lämna över den till skolsköterskan (skola) eller kök (förskola).
- Förvissa sig om symtom hos allergiska elever
- Inte glömma bort dem som äter allergi- specialkost när det är utflykt, kalas eller fest.

Skolsköterskans ansvar

- Säkerställa att rutiner kring allergier uppdateras genom en ständig kommunikation mellan skola och kosten.
- Ta emot registreringsblanketten och vidarebefordra den till levererande kök utan dröjsmål.
- Meddela förändringar kring elevens mat till levererande kök
- Informera och erbjuda träning för personal hur medicinering typ adrenalinpenna fungerar och ges vid behov

Kostverksamhetens åtagande att producera allergi- och specialkost

Kosten åtar sig endast att tillhandahålla allergi- och specialkost först när registreringsblanketten kommit ifylld tillbaka. Vi kräver även ett läkarintyg snarast möjligt efter registreringen. Registreringsblanketten tillsammans med ett läkarintyg samt goda rutiner säkerställer hanteringen och måltidssituationen kring allergi- och specialkosten. Det kan i enstaka, mycket komplicerade fall visa sig att kosten inte kan producera den aktuella allergikosten på ett säkert sätt. Kosten får då tillgodose behovet på annat vis. Hur man löser detta varierar från fall till fall.

Målet vid egenproducerad allergikost är att slutprodukten ska vara säker, vara smaklig och av god kvalitet samt att det ska kunna pågå en normal verksamhet i lokalerna.

Registreringsblankettens gång

Registreringsblankett Skola och (Gymnasium)		Registreringsblankett Förskolan
Vid höstterminens start, ny elev eller vid nyupptäckt allergi/intolerans	När ska den lämnas ut?	Vid inskolning eller nyupptäckt allergi/intolerans
Alla elever i förskoleklass	Till vilka/vem ska den lämnas ut?	Förälder
Skolsköterskan och klasslärare	Vem ansvarar?	Inskolande förskolelärare
Klasslärare	Vem ska den lämnas tillbaka till ifylld?	Förskolans personal
Skolsköterskan	Vem tar emot den, kopierar och vidarebefordrar blanketten?	Förskolans personal
Skolsköterskan och köket	Vilka ska den vidarebefordras till?	Avdelningen och köket

Information till matgäst, föräldrar, anhöriga

Efter att en registrering gjorts och kostverksamheten fått den tillhanda delges elev/föräldrar en kort information om vilka rutiner producerande kök har för säkerställandet av kosten.

Information till producerande kök samt berörd kökspersonal

Producerande kök får en kopia av registreringsblanketten som omgående sätts i elevpärmen. Den person som tar emot registreringen har också ansvaret för att meddela dietkokerskan som ska uppdatera matlistorna samt meddela övrig berörd personal inom kostservice. Om det är en allvarlig allergi är det viktigt att alla vet symtom samt hur det ska medicineras samt var medicinen förvaras.

Akuta åtgärder vid svår allergisk reaktion så kallad anafylaktisk chock

Symtomen vid en allergisk reaktion kan variera efter person men följande symtom kan vara bra att lägga på minnet:

- Svullnad av hud, läppar eller ögon
- Klåda från munnen eller svalget/halsen
- Andningsbesvär, andnöd
- Kallsvettig och blekhet
- Oro, hostretning och allmänpåverkan
- Ont i magen, illamående och kräkning

Instruktioner vid insjuknande:

- Lämna inte barnet/personen – kalla på fler vuxna
- Ge omedelbart adrenalininjektion i låret om barnet har det utskrivet eller 10 tabletter Betapred som upplöses i vatten
- Ring 112
- Ring föräldrarna
- Avdela någon vuxen till att ta hand om de övriga barnen
- Se till att någon möter upp ambulans och föräldrar
- Informera skolsköterskan

Dessa instruktioner finns att anslås i både anslutning till matsal, expedition eller där den lätt kan ses

Tillbuds- och skaderapportering

Vid minsta misstanke om att ett barn/elev fått i sig allergener ska alltid eleven omedelbart uppsökas samt föräldrarna kontaktas, meddela även skolsköterskan. Det är den person som upptäcker att elev eventuellt fått i sig allergen som ansvarar för att söka elev, kontakta skolsköterskan samt meddela köket om det inte är de som upptäckt felet.

Där ett barn/elev riskerat att bli skadat eller skadats ska detta anmälas till skolsköterska samt arbetsledaren i tillagningsenheten. All personal är skyldig att rapportera tillbud och skador samt misstanke om bristande hantering av allergi- specialkost.

Årlig revision – Checklista för kvalitetssäkring av specialkost- födoämnesöverkänslighet

För att säkra hanteringen och alltid ha färska uppgifter ska en årlig revision göras. Revisionen ska förläggas 2 veckor in på höstterminen varje läsår och det ska dokumenteras på checklistan



Del 2

Grundförutsättningar

Grundförutsättningar är de som anges i producerande köks egenkontrollprogram och HACCP plan för säkra livsmedel. Grundförutsättningarna anger rutiner för:

- Utbildning
- Personlig hygien
- Underhåll av lokaler
- Rengöring
- Bekämpning av skadedjur
- Avfallshantering
- Förpackningsmaterial
- Märkning
- Mottagningskontroll av varor
- Övervakning av temperaturer
- Spårbarhet
- Revision
- Mikrobiologisk verifiering av livsmedelsprover

Produktbeskrivning samt beskrivning till flödesschemat för allergi- och specialkost

Detta dokument beskriver produktens väg från beställning till mottagning, förvaring, tillagning och servering av slutprodukt samt eventuell kyl/fryslagring.

Viktigt att veta

HACCP betyder faroanalys. Kontaminera betyder förorena ett livsmedel.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner:

- ✓ **Spannmål som innehåller gluten** (vete, råg, korn, havre, spält, kamut)
- ✓ **Kräftdjur**
- ✓ **Ägg**
- ✓ **Fisk**
- ✓ **Jordnötter(baljväxt)**
- ✓ **Sojaböner (baljväxt)**
- ✓ **Mjölk** (inkl laktos/mjölksocker)
- ✓ **Nötter** (cashew-, hassel-, makadamia-, para-, pekan och valnöt, mandel, pistaschmandel)
- ✓ **Selleri**
- ✓ **Senap**
- ✓ **Sesamfrön**
- ✓ **Svaveldioxid** och **sulfit** i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10mg/liter uttryckt som SO₂

Kök som tillagar mat till förskolor och skolor inom kostverksamhetens område hanterar inte någon form av **jordnötter, nötter eller sesamfrön**

Beställning och varumottagning

Råvaror köps endast av kostservice upphandlade grossister. Kostversamheten kan ange spårbarhet ett steg bakåt och hänvisar till leverantörens ansvar att också kunna gå ett steg bakåt. Varorna märks med ankomst dag för att kunna härleda till rätt leverantör och leverans av varan och följesedlar/fakturor sparas för spårbarheten tills det att produkten konsumerats.

Vid ankomst görs en kontroll av märkningen, temperaturen samt att förpackningen är hel och ren. Detta dokumenteras i dokumentations journal vid varje tillfälle.

Förvaring och lagring i kyl, frys och torrförråd

I detta steg placeras varorna på för varan aktuell plats.

- **Kylvaror.** I kyl, med en högsta temperatur på 8 grader C. Arbetet ska planeras så att tiden mellan kylförvaring- tillagning (eller beredning) – konsumtion; värmebehandling – nedkylning och kylförvaring hålls så kort som möjligt. Se till att kyl- varor befinner sig i rumstemperatur så kort tid som möjligt
- **Frysvaror.** I frys med hösta temperatur på -18 grader C. Vi kräver av leverantören att frysdedjan hålls och gör regelbundna kontroller av ankommande frysvaror. Man bör inte mer än mycket kortvarigt acceptera högre temperaturer vid ankomsten än -15 grader C . Se till att begränsa tiden innan frysvaror hamnar i sina frysutrymmen.
- **Torrvaror.** I torrförråd/skåp

I de kök det finns egna diet- kylar/frysar och torrförråd placeras varor avsedda för dietmatlagning där på väl uppmärkta hyllor. I dessa kylar förvaras inga allergener för att förhindra kontaminering. Det ska endast förvaras varor avsedda för dietmatlagning där och det ska alltid råda ordning och reda. Behåll i så lång utsträckning som möjligt originalförpackningar.

Temperaturer i kylar och frysar dokumenteras 1 gång per vecka samt görs en kontroll av städning samt ordning och reda som också dokumenteras.

I de kök som saknar särskild dietförvaring ska dietvarorna förvaras på ett så betryggande sätt att kontaminering inte kan ske. **Varorna ska förvaras på väl uppmärkta hyllor i egna märkta förvaringsboxar väl skilda från allergener.**

Beredning och tillagning

Dietmat ska tillagas på enskild plats med **egna märkta berednings- och tillagningskärl samt egna skärbrädor och knivar**. Ingen bakning får ske i samma lokal under tiden dietmat bereds eller tillagas.

I kök där man saknar egen dietspis hanteras allergener efter tillagningen av dietmaten för att förhindra kontaminering. Då ska diet maten var undanplockad och förvarad i täckta märkta kantiner.

Nedskrivna recept eller innehållsförteckningar ska alltid följas. Vid avvikelser från recept eller innehållsförteckning noteras alltid tillsatsen eller borttagandet av innehåll.

Säker tillagningstid

Bakterierna dör ifall kärntemperaturen i maträtten överstiger följande för åtminstone angiven tid

- ✓ 60 grader C – 45 minuter
- ✓ 65 grader C – 10 minuter
- ✓ 70 grader C – 2 minuter
- ✓ 75 grader C – 30 sekunder
- ✓ 80 grader C – 6 sekunder

Packning, märkning och servering av dietmat

Använd alltid nya redskap när specialportionen läggs upp på tallrik eller kantan. Använd särskild skärbräda och kniv till personer med glutenintolerans och ge dessa personer egna förpackningar med smör/margarin. Placera brödet så att inga smulor kan ramla ner i maten

Svårare allergier där följderna av kontaminering med allergener kan bli allvarliga ska det finnas märkta beredningskärl/redskap, samt grytor och kantiner enbart för det/de barnen. Den mat som inte hämtas direkt av matgäst ute i köket hos ansvarig kock/kokerska ska märkas så att inte hopblandning kan ske. Det är inte tillåtet att använda lösa lappar och märkningen ska vara lätt att läsa. Maten ska packas i egna, märkta kantiner avsedda för dietmat.

Rengöring

Smuts och matrester får aldrig ansamlas i sådan mängd på arbetsytor eller utrustning att det uppstår en risk för att maten förorenas med farliga mikroorganismer, skadeinsekter, främmande ämnen, främmande föremål eller allergener till specialkosten.

För att göra rent behövs varmt vatten, ett lämpligt rengöringsmedel.

Vi rengör alltid enligt de sex grundläggande stegen för rengöring:

1. **Förarbete.** Ta bort lös smuts genom borstning, avskrapning eller spolning, ibland behövs blötläggning. Vi spolar eller blötlägger i ljummet vatten ca 35 grader C för att förhindra att proteiner koagulerar och fastnar så hårt på ytan att de blir svåra att få bort vid diskningen.
2. **Diskning/Rengöring.** För att få bort smuts som sitter fast på ytan behöver man använda rengöringsmedel samt varmt vatten. Här är viktigt att rätt koncentration av rengöringsmedel används.
3. **Sköljning.** Sköljer bort lösgjord smuts och rengöringsmedel
4. **Desinfektion.** Dödar kvarvarande mikroorganismer.



Nedkylning/avsvalning

Tillagad mat som ska serveras kyld eller återuppvärmas för att serveras varm vid ett senare tillfälle ska kylas ner till 8 grader C på max 4 timmar. Detta ska alltid dokumenteras (tid, temperatur och datum). Använd alltid låga vida kärl och rör om i maten då och då

Kyl/fryslagring

Därefter ska maten sättas i ett kylrum, förvaras övertäckt och märkt med innehåll och tillagningsdatum och serveras inom 2 dygn. Vid frysförvaring ska maten vara väl märkt med innehåll och tillagningsdatum och för- vars i fryssack avsedd för specialkost så den färdiga produkten inte kan blandas ihop med övrig mat.

Upptining

Följ alltid tillverkarens anvisningar om upptining av frysvaror. Råa produkter bör tinas fullständigt i kylskåp så temperaturen max är + 8 grader C innan de börjar tillagas. Använd tinade varor inom 24 timmar. Frys inte om upptinade varor som inte tillagats.

Återuppvärmning

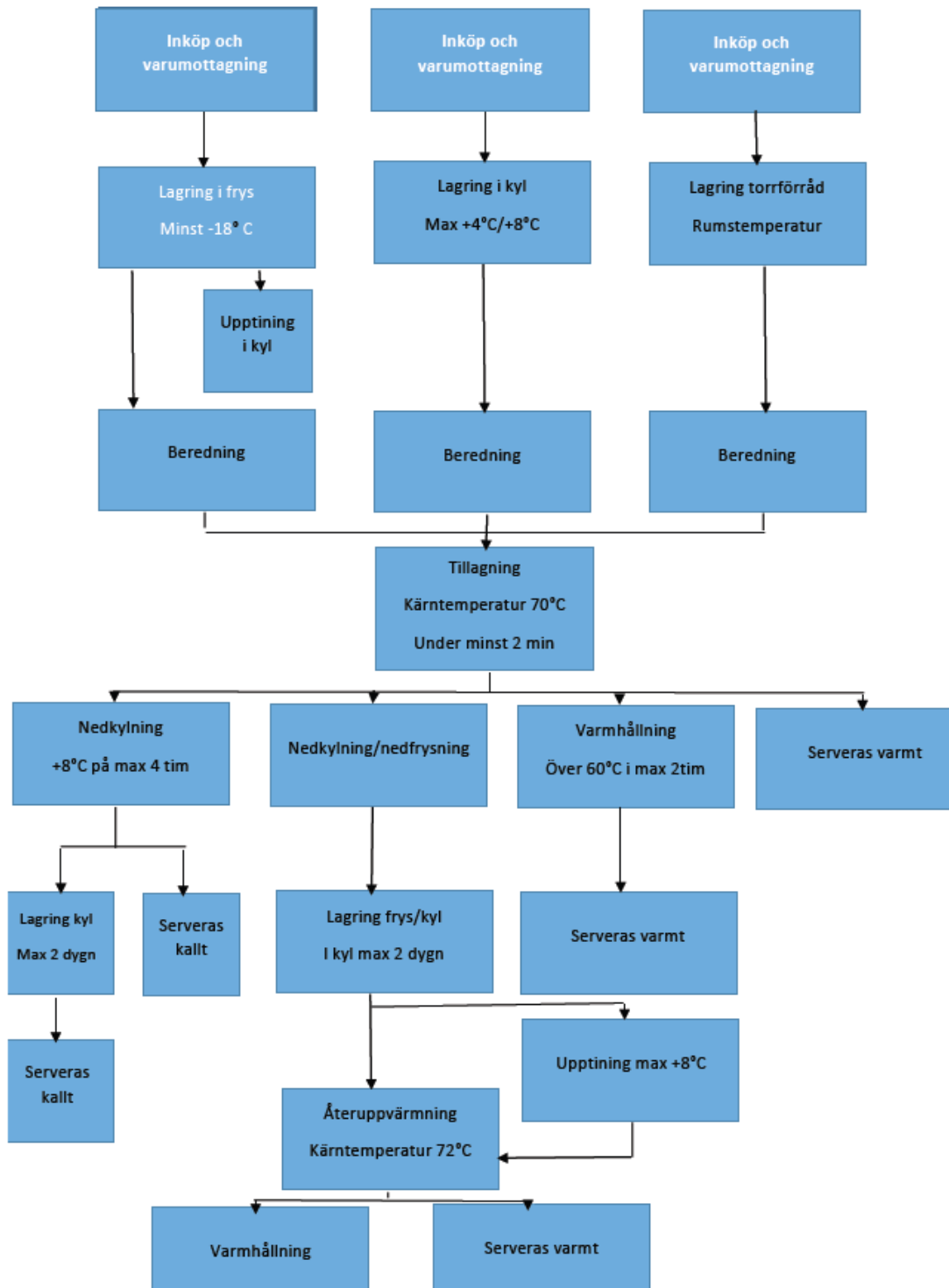
Grundregeln är att matvaror som kokas, steks eller grillas ska uppnå en kärntemperatur på lägst 70 grader C under minst 2 minuter. Samma sak gäller för varor som återuppvärms före servering. Om du inte är säker på tiden bör du förvissa dig om att kärntemperaturen är lite högre: 75 grader C. Mat ska inte återuppvärmas mer än en gång utan serveras direkt. All överbliven återuppvärmd mat ska kasseras.

Varmhållning

Mat som inte kan serveras direkt ska varmhållas vid en kärntemperatur på lägst 60 grader C. För rätter som inte värms upp tillräckligt vid tillagningen kan för låg temperatur under varmhållningen ge risk för matförgiftning. Tiden som maten varmhålls bör vara så kort som möjligt och varje fall inte längre än 2 timmar. Ha lock på kantiner och karotter och behåll dem i värmeskåp så länge det går före serveringen.



Flödesschema Allergi/Specialkost



Faroanalys – Grafisk Vad är en fara?

En fara är något som skulle kunna kontaminera maten och på så sätt orsaka skada

Faroanalysen i detta dokument har endast tagit hänsyn till risktypen **allergener** inom produktgruppen Allergi- och specialkost. Analysen samt HACCP planen finns bifogade som Bilaga – **Faroanalys Allergi- och specialkost**.

Då det är själva processteget som är en kritisk punkt, och detta enbart rör allergener, finns inga uppgivna gränsvärden. En allergikost ska ha ett 0-värde av allergener därav heller inga korrigerande åtgärder då detta inte är mätbart utan måste styras av de förebyggande åtgärderna.

Varje processteg anses som kritiskt i faroanalysen men detta kontrolleras av de förebyggande åtgärderna på ett sådant sätt att det bör räcka som övervakning. Vi har därför inga kritiska kontrollpunkter.

De övriga farorna för livsmedlets säkerhet finns upptaget i den för normalkosten gjorda HACCP planen.

Där delas farorna upp i:

1. **Fysiska** – Dessa är t.ex. främmande objekt som glas, hårstrån, insekter, papper
mm
2. **Mikrobiologiska** – Här ingår bakterier, virus, mögel, parasiter eller deras gifter (toxiner).
3. Mögel syns med blotta ögat när de växt till ett tillräckligt antal. Mögel finns i ett antal färger som vitt, grönt, blått, svart och rött.
4. Bakterier som orsakar sjukdomar syns inte och kan vanligtvis inte heller kännas igen pga. lukt. De kan växa i mat, på arbetsytor, i tyg, på händer och på utrustning. Att få i sig för många sådana leder till matförgiftning och kan orsaka symptom som kräkningar, magont, diarré och i extrema fall, döden. Att servera/sälja mat som orsakar matförgiftning kan leda till åtal.
5. **Kemiska** – Dessa kan vara till exempel rengöringskemikalier, insektsmedel, tvålpulver, blekmedel och olja.