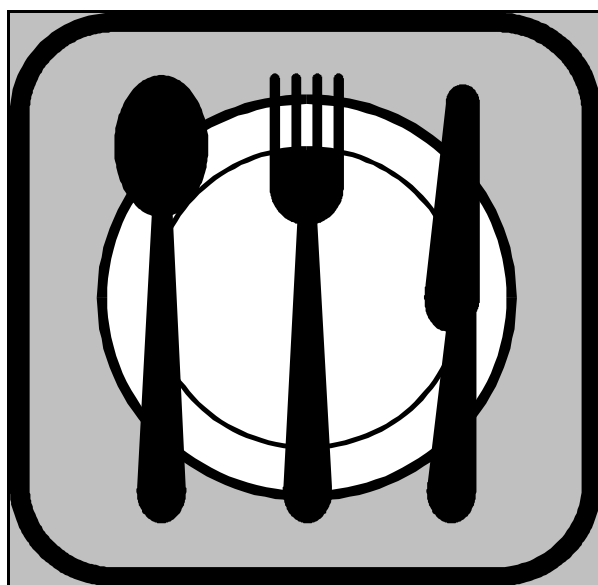


Projekt
Tillsyn av Grundskolor
- Skolmåltid och
Födoämnesöverkänslighet
Januari – December 2003



Miljökontoret
Linköpings kommun

Jean-Pierre Conte
Annelie Danielsson

Innehållsförteckning

| | |
|---|----------|
| SAMMANFATTNING | 3 |
| SYFTE OCH METOD..... | 3 |
| TILLAGNING AV FÖDOÄMNESÖVERKÄNSLIGA ELEVERS KOST | 4 |
| FÖRÄLDRA- OCH ELEVKONTAKT | 4 |
| SKOLANS RISKHANTERING | 5 |
| FÖREKOMST AV FÖDOÄMNESÖVERKÄNSLIGHET I LINKÖPINGS GRUNDSKOLOR..... | 5 |
| FÖRBÄTTRINGSOMRÅDEN..... | 5 |
| CHECKLISTA | 6 |

Sammanfattning

Miljökontoret besökte 44 stycken grundskolor inom Linköpings Kommun under år 2003. Avsikten var att ta reda på hur tillagning av specialkost för födoämnesöverkänsliga elever fungerade samt vilken beredskap som finns på skolorna om en akut födoämnesreaktion skulle uppstå hos en elev.

Resultatet visar att skolmåltidspersonalen har god kompetens. Utbildning för all skolmåltidspersonal genomförs med en viss kontinuitet. Specialkostpersonal får utbildning varje år. Väl dokumenterade rutiner kring hanteringen av specialkost för födoämnesöverkänsliga elever finns både i tillagnings- och mottagningsköken.

Föräldrarnas kontakt med skolan och skolköket sker många gånger endast vid skolstarten. När elever med allergikost är sjuka anmäls frånvaron nästan aldrig till skolköket.

Skolornas medvetenhet kring sitt ansvar angående säkerheten kring elever med allergier är god. På många skolor finns någon form av handlingsplaner upprättade. Handlingsplanerna är dock inte alltid så väl kommunicerade till berörd personal.

Syfte och Metod

Reaktioner mot födoämnen, såväl allergier som överkänslighetsreaktioner är vanliga bland både barn och vuxna. I Sverige har ca 10 % av befolkningen någon form av födoämnesöverkänslighet. Livshotande reaktioner är lyckligtvis sällsynta ändå dör 1-2 personer varje år av en allvarlig födoämnesreaktion. Vid svår allergi bör man vara extra försiktig och särskilt uppmärksamma produkter som kan innehålla födoämnen i dold form. Exempel på dolda födoämnen som kan ge allvarliga reaktioner är jordnötter, nötter, soja, mjölk och ägg. Födoämnesallergiker är ofta överkänsliga mot flera olika födoämnen. Livsmedelsverket lämnade 1996 en rekommendation till kommunernas måltidsansvariga i förskolor och skolor att aldrig använda jordnötter, jordnötssmör eller nötter (hassel-, para- och valnötter etc) i maten.

Syftet med skolkostprojektet 2003 som berör den kommunala och privata grundskolan är att undersöka vilka:

- *kunskaper skolmåltidspersonalen har för hantering av specialkosten*
- *rutiner som finns i skolan om födoämnesbesvär hos eleverna uppstår*

Inom kommunen fanns år 2003 totalt 7 privata grundskolor samt 67 kommunala grundskolor som var geografiskt indelade inom 33 skolenheter. Besök gjordes på samtliga privata skolor och de 33 kommunala skolenheterna. Inom några enheter besöktes flera skolor.

Till hjälp för insamling av uppgifter togs en checklista fram med frågor kring bl a kompetens och rutiner. Checklistan fylldes i av respektive skola. Insamling av checklistan gjordes i samband med miljökontorets besök på skolan.

Vid besöken deltog enhetschefen/rektorn och/eller biträdande enhetschefen. Även övrig personal hade möjlighet att delta i dessa möten t ex måltidspersonalen, personaladministratör, vaktmästare, skolsköterska, allergiombud och skyddsombud. Kompletterande frågor ställdes och förbättringsområden utifrån svaren i checklistan diskuterades. Resultatet i sammanställningen grundar sig på svaren i checklistorna från 70 grundskolor. Vid besöken erhöles svar från samtliga skolor inom enheten.

Resultat

Tillagning av födoämnesöverkänsliga elevers kost

Affärsområde Kost och Restaurang är den största producenten av skolmåltider i Linköpings kommun och bedriver verksamhet antingen som mottagningskök eller tillagningskök för ca $\frac{3}{4}$ av samtliga grundskolor. Skolmåltider produceras även av följande utförare vilka här nämns i alfabetisk ordning: Industrigrillen, LIS Catering AB, Linköpings Konsert & Kongress AB, Mjärdevi Catering AB, Partena Care, Ullstämna Grannskapshus och Ulrika Hemtjänst. Två skolor har eget tillagningskök med anställd personal.

Kompetens och Utbildning

Personal som arbetar med skolmåltider har med stor majoritet svarat att de har kunskap om betydelsen av att födoämnesöverkänsliga elever inte får i sig något de inte tål. När det gäller regelbunden utbildning i allergifrågor har 37 skolkök svarat att det aldrig eller högst 1 gång per år genomförs någon utbildning. 11 skolkök har svarat att det inte vet hur ofta utbildning genomförs. 22 skolkök har på samma fråga svarat att det genomförs utbildningar minst 2-4 gånger per år. För specialkostpersonalen i tillagningsköken genomförs utbildningar/regelbundna träffar ca två gånger per termin.

Under vecka 44 (2003) hölls en 1-dags utbildning för all skolmåltidspersonal inom Kost & Restaurang.

Rutiner

För tillagningsköken och mottagningsköken finns väl utarbetade och fungerande rutiner fastställda för hantering av födoämnesöverkänsliga elevers kost. Rutinerna finns i dokumenterad form i speciella pärmar som förvaras i köket. Kökspersonalen har ofta även uppgifter kring berörda elevers symptom av allergier. Vikarier och annan tillfällig personal vid tillagningsköken sätts som regel ej in i arbete med kost till elever med födoämnesöverkänslighet. I den skolmat som serveras av LK Kost & Restaurang får jordnötter, mandel, nötter och soja inte förekomma. Soja förekommer dock i den vegetariska kosten.

Märkning

Särskilda kärl används för olika specialkoster. Kärlets lock märks med namn och/eller minus födoämne. Även märkning av kantinen är vanligt. Beträffande redskapen används särskilda redskap för olika specialkost. Redskapen för servering av maten är märkta och/eller placerade på särskilda underlägg. Måltidspersonalen övervakar även serveringen av specialkosten. En särskild arbetsyta för beredning av specialkost finns vid tillagningsköken. I ett fåtal tillagningskök finns även vissa redskap och kastruller som endast används för enskild elev med allvarlig födoämnesöverkänslighet.

Föräldra- och elevkontakt

Skolan och skolköket får i samband med skolstart information från föräldrar om de elever som är födoämnesöverkänsliga. Detta är i regel den enda kontakten. Hos ca 40 % av skolorna sker ingen regelbunden kontakt med föräldrar till födoämnesöverkänsliga elever för att förebygga missförstånd och skapa trygghet. Ofta uteblir även kontakten när eleven börja bli tolerant mot viss kost. En hälsodeklaration fylls i för eleverna och lämnas till skolsköterskan i klass 1, 4 och 7. Skolsköterskan går igenom och följer upp eventuella förändringar kring bl a födoämnesöverkänslighet och

tar kontakt med föräldrarna om några frågor eller oklarheter finns. Det är viktigt att informationsutbyte kring födoämnesöverkänsliga elever även sker mellan skolsköterska och skolmåltidsköket. Det här fungerar generellt bra men kan på vissa skolor bli ännu bättre. Ca 65 % av skolorna uppger att födoämnesöverkänsliga elevers frånvaro inte anmäls till måltidspersonalen. Mer information till föräldrarna kan behövas eftersom den här kosten är både tidskrävande och dyr att tillaga.

Skolans riskhantering

Det finns en god medvetenhet hos skolledningen om ansvaret angående säkerheten kring elever med allergier. En tredjedel av skolorna saknar dock tillräckliga rutiner för att hantera akuta födoämnesutlösta symtom. Av de skolor som har fastställda rutiner saknar ca hälften rutiner i dokumenterad form. Några skolor saknar helt fastställda rutiner och handlingsplaner vilket beror på att ingen elev har någon allvarlig födoämnesallergi och behovet inte är aktuellt.

Förekomst av födoämnesöverkänslighet i Linköpings grundskolor

Allergi och annan överkänslighet har blivit en av de vanligaste kroniska sjukdomarna bland barn och ungdomar. I Sverige har ca 10 % av befolkningen någon form av födoämnesöverkänslighet. Förekomsten av födoämnesöverkänslighet är vanligast hos barn och ungdomar. I Sverige är överkänslighet för mjölk, ägg, fisk, nötter och jordnötter vanligast hos barn. De flesta får mindre allvarliga reaktioner medan andra får mycket svåra till livshotande reaktioner när de får i sig en liten mängd av något de inte tål. Att alltid behöva fråga om vad maten innehåller kan vara besvärande vare sig man är mycket känslig eller inte. Det här leder ibland till att elever äter mat som de reagerar på.

I Linköpings grundskolor serveras ca 7 % utav grundskolans ca 15 500 elever specialkost på grund av födoämnesöverkänslighet. Många elever är överkänsliga mot nötter, soja, jordnötter vilket inte serveras inom Kost & Restaurang förutom soja som kan förekomma i vegetariska rätter pga ökning av proteinhalten. Ett par privata utförare serverar soja t ex i sås.

Förbättringsområden

Även om det generellt inom skolan finns rutiner kring elevernas säkerhet beträffande födoämnesöverkänslighet så kan ytterligare förbättringar göras inom bl a följande områden:

- tydligare rutiner och handlingsplaner för skolans personal när risk finns att allvarliga födoämnesrelaterade reaktioner hos eleverna kan uppstå
- informationsutbytet mellan skola, skolsköterska, kökspersonal och föräldrar till elever med födoämnesöverkänslighet
- utveckla dokumentationen
- upprätta kommungemensamma rutiner kring hantering av specialkosten samt att utbildning och information ges till berörd personal inom skolans organisation. I dessa rutiner ska även friskolorna inom kommunen ingå



Checklista Skolmåltid och Födoämnesöverkänslighet



Skola: _____

Fastighetsbeteckning: _____

Adress: _____

Telefon: _____

Kommunal skola (grundskola) Friskola (grundskola) _____ (grundskola)

Tillagningskök Mottagningskök _____

Totalt antal luncher som serveras per dag till grundskoleeleverna på ovanstående skola: _____

Antal luncher med specialkost som serveras per dag till födoämnesöverkänsliga grundskoleelever på ovanstående skola: _____

Uppgifterna i enkäten har inhämtats från:

Enhetschef på skolan Skolmåltidspersonal Andra

Biträdande enhetschef på skolan Vaktmästare _____

Kunskap och rutiner

1. Har all skolmåltidspersonal kunskap om hur viktigt det är att födoämnesöverkänsliga elever inte får i sig något de inte tål? Ja Nej
2. Om Ja, hur ofta genomförs utbildning för skolmåltidspersonalen i allergifrågor?

3. Finns rutiner fastställda om födoämnesutlösta symtom hos eleverna uppstår? Ja Nej
4. Om Ja, är rutinerna dokumenterade? Ja Nej
5. Finns rutiner fastställda för hantering av specialkost för födoämnesöverkänsliga elever? Ja Nej
6. Om Ja, är rutinerna dokumenterade? Ja Nej
7. Hur får vikarier och annan tillfällig personal ta del av förekommande rutiner för elever med födoämnesöverkänslighet? _____
8. Förekommer en regelbunden kontakt med föräldrar till födoämnesöverkänsliga elever för att förebygga missförstånd och skapa trygghet? Ja Nej
9. Anmäls födoämnesöverkänsliga elevers eventuella frånvaro även till skolmåltidspersonalen? Ja Nej
10. Förekommer jordnötter/mandel/nötter/soja i den serverade skolmaten? Ja Nej
11. Om Ja, vad förekommer? _____
12. Används särskilda kärl för olika specialkost? Ja Nej
13. Används särskilda redskap för olika specialkost? Ja Nej
14. Används särskild arbetsbänk för beredning av specialkost? Ja Nej

Födoämnen som orsakar födoämnesbesvär hos skolelever och som därför serveras specialkost

15. Kryssa i vilket/vilka födoämne(-n) som orsakar den enskilde elevens födoämnesbesvär. Elevens namn ska inte anges utan varje numrerad rad blir unik för respektive elev.

- Födoämnen -

| Elev | Mjök -laktos | Spann- mål -gluten | Ägg | Fisk | Grön- saker | Frukt | Hassel- nöt | Mandel | Soja | Lecitin | Jord- nöt | Annat/Andra födoämne (-en) Vilket/Vilka? |
|------|-----------------|--------------------------|-----|------|----------------|-------|----------------|--------|------|---------|--------------|--|
| 1 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | | | | | | |
| 38 | | | | | | | | | | | | |
| 39 | | | | | | | | | | | | |
| 40 | | | | | | | | | | | | |
| 41 | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| Datum | |
| Uppgiftslämnare | |
| Befattning/telefonnummer | |