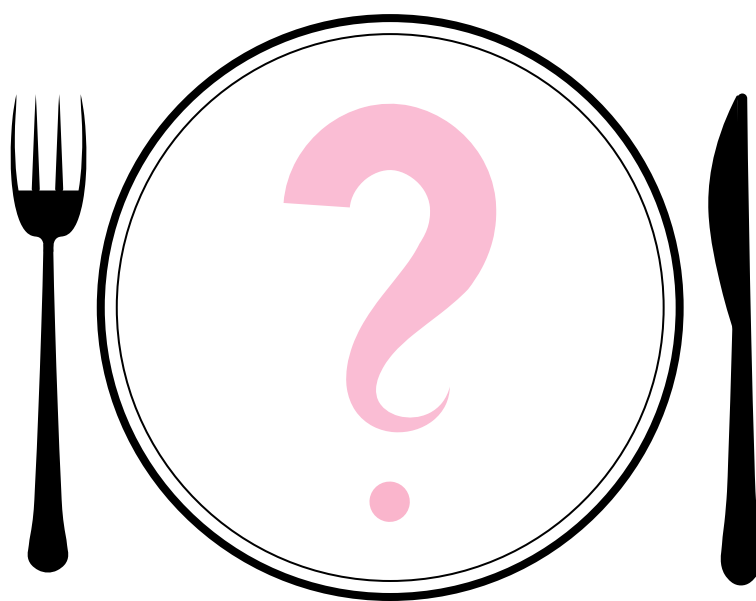


#matvalet



En rapport om specialkost i skolan baserad på
enkätsvar från Sveriges kommuner

Unga Allergiker, 2018



Riksförbundet Unga Allergiker (UA) är en politiskt och religiöst obunden ungdomsorganisation som finns till för att samla och stötta barn och unga med astma, allergi och annan överkänslighet. Sedan år 1983 arbetar UA för att skapa ett mer tillgängligt samhälle där astma och allergi inte är begränsande.

BAKGRUND

Under år 2014-2017 drev Unga Allergiker (UA) och Svenska Celiakiungdoms-förbundet (SCUF) projektet Tillgängligskola.nu. Under projektets gång kartlades vad elever med astma, allergi, celiaki och intolerans behöver för att må bra i skolan. Ett av de största problemen som uppmärksammades i samband med projektet var maten som serveras, både på lunchen men också vid andra tillfällen. Detta drabbar i första hand elever som riskerar att bli sjuka och tvingas vistas i en otrygg miljö, men också skolpersonal som även de får en otrygg arbetsmiljö när de inte har tillräcklig kunskap om specialkost.

Enligt Socialstyrelsen kommer majoriteten av barn med födoämnesöverkänslighet någon gång att få en födoämnesreaktion i skolan eller förskolan. Forskning visar att över 20 procent av barn kommer bli utan mat minst en gång per läsår och lika många kommer att bli serverade fel mat, vilket i värsta fall kan innebära livsfara. Bland kökspersonal är det många som inte har fått någon utbildning om födoämnesallergier och hantering av allergener. Utöver kökspersonal är det även vanligt förekommande att annan personal hanterar livsmedel (t.ex. frukost, utflyktsmat eller fika) och dessa har i ännu mindre utsträckning utbildning.

ENKÄT

Mot bakgrund av detta ville vi se vilka politiska beslut som finns i landets kommuner angående specialkost i skolan. Därför konstruerade Unga Allergiker en enkät som skickades ut till samtliga 290 kommuner för att få inblick i hur kommunerna arbetar med specialkost. Totalt inkom 236 svar, varav 219 fullständiga, och rapporten är baserad på dem. De svarande är tjänstepersoner som på olika sätt arbetar med kost, framförallt kostchefer men också dietister.

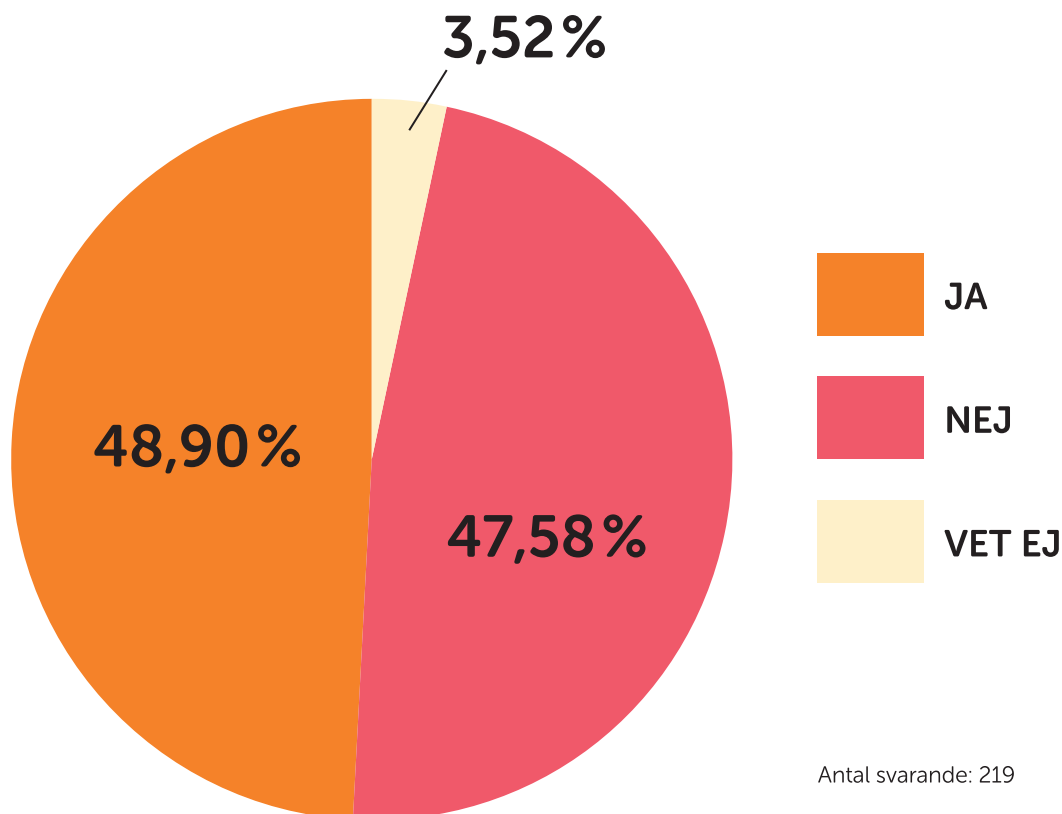
Flera gånger frågade jag om jag helt säkert kan äta maten. Ändå blev jag sjuk. Visade sig att personalen inte visste skillnad på laktos och mjölkprotein.

– Medlem, Unga Allergiker

RESULTAT

I detta avsnitt kommer resultatet av enkäten att presenteras.

Har din kommun beslutat att all kökspersonal som hanterar kost till elever med födoämnesallergi ska gå en obligatorisk utbildning i specialkost?



Resultatet visar att det finns stora variationer mellan olika kommuner – både gällande beslut om utbildning men också hur utbildningen ser ut. Endast varannan kommun har beslutat att all kökspersonal som hanterar specialkost ska gå en obligatorisk utbildning. Detta betyder med andra ord att det saknas beslut om obligatorisk vidareutbildning för kökspersonal i över 100 kommuner. Det anser vi är mycket oroande siffror. Utbildning för kökspersonal är en metod som vi förespråkar och som ger en möjlighet till kvalitetssäkring. Det blir en ökad trygghet för kökspersonalen, rektorer och övrig ansvarig personal men framförallt blir det en ökad trygghet för eleven som är den som blir lidande och faktiskt riskerar att bli sjuk om kökspersonalen saknar kunskap.

Över 100 kommuner saknar beslut om obligatorisk utbildning i specialkost för kökspersonal

"Efter att ha fått fel mat tre gånger på en månad vågade jag inte äta längre. Då åt jag bara ris, potatis eller medhavd frukt."

– Medlem, Unga Allergiker

Bland de kommuner som har obligatorisk utbildning visar det sig att utbildningen skiljer sig till stor del, både gällande längd och hur ofta den sker. De allra flesta kommuner upphandlar en utbildning externt under en halvdag eller en dag. Andra använder sig av kompetens inom kommunen och då är det oftast kommunens dietist tillsammans med kostchefen som utbildar kökspersonalen internt. Vissa kommuner anordnar obligatoriska utbildningar varje år för all personal och extra utbildning för nyanställda, medan utbildningen i vissa kommuner endast sker vart tredje, vart fjärde år. En utbildning som sker så sällan som vart tredje, vart fjärde år, anser vi är otillräckligt. Det är viktigt att personalen hålls uppdaterad och att nyanställda får utbildning tidigt. Vi förespråkar därför att en utbildning hålls åtminstone varje år och alltid i samband med nyanställning.

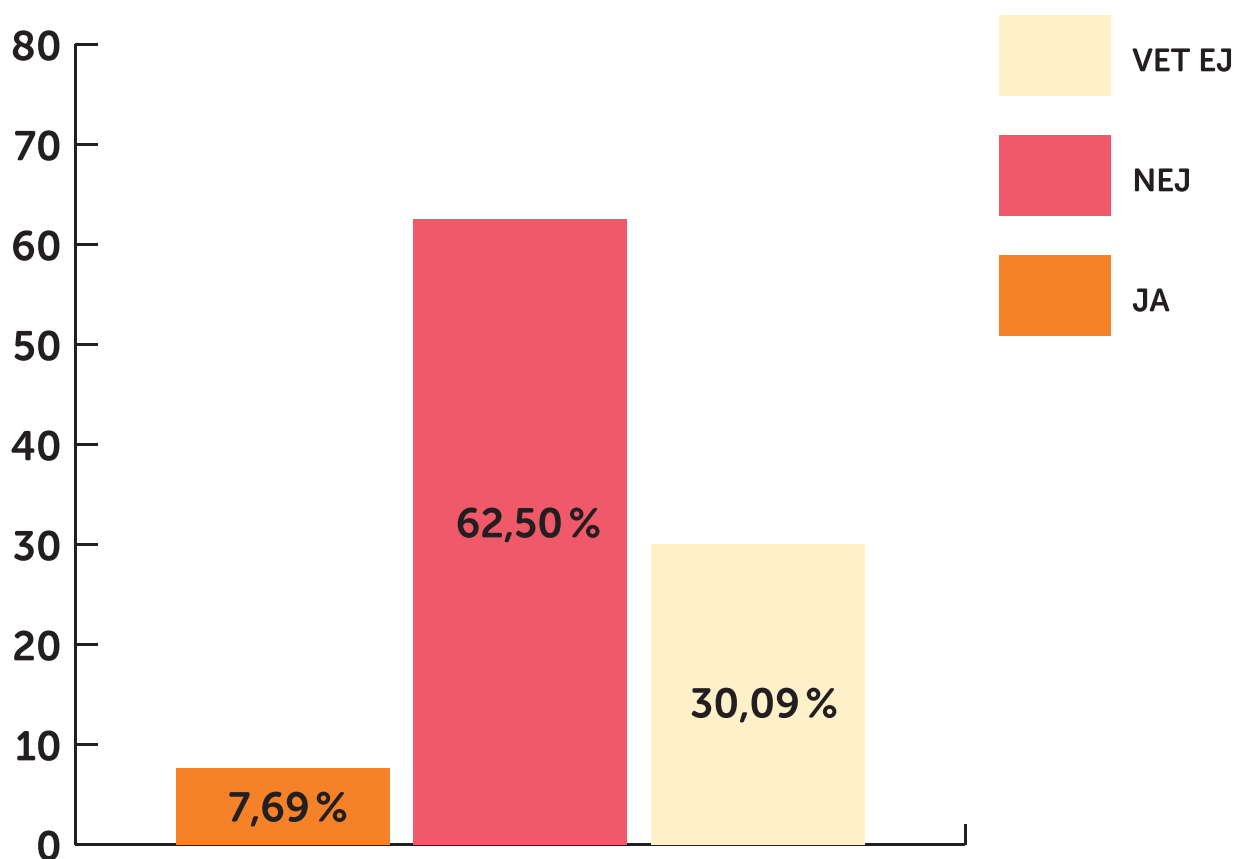
Bland de svarande finns ett fåtal kommuner som utmärker sig som vi vill lyfta fram som exempel på hur en kan arbeta med specialkost:

"Helt ny arbetshandbok med rutiner för specialkost inom skolrestaurangers verksamheter har under 2017 tagits fram. Hur vi arbetar med och hanterar specialkost i alla led, från intyg, inköp, förvaring, planering, tillagning, servering och kommunikation. De kockar som arbetar med specialkost ska ha utbildning i vad dessa kosttyper innebär. Om de inte har det så erbjuds internt verksamhetsstöd, utbildning."

"Vi har en dietist anställd på 10 % och hon är specialist på olika allergier. Vi brukar en gång per år gå igenom alla grunder med all personal och sedan kan de alltid vända sig till henne eller mig vid löpande frågor. Vi brukar lägga ett helt APT på ca 1,5 tim på detta årligen. Sedan har vi ibland andra utbildningar däremellan som nu skall vi ha en under våren med Oatley som tar upp delar av detta"

"Alla som börjar hos oss går en tre timmars utbildning om överkänsligheter och livsmedelssäkerhet som jag och vår kvalitetssäkrare håller."

Har din kommun beslutat att personal på skolan som serverar kost, så som lärare eller fritidspedagoger, ska få kunskap om hantering och kontamineringsrisk kring specialkost?



Antal svarande: 216

Resultatet visar även att det är väldigt få kommuner som har beslutat att personal på skolan som serverar kost, så som lärare eller fritidspedagoger, ska få kunskap om hantering och kontamineringsrisk kring specialkost. Det är endast 7,69 procent (motsvarande cirka 17 kommuner) som svarat att de har beslutat kring detta. Att det är så få som får kunskap om specialkost i skolan är tyvärr inget som förvånar oss, flertalet av våra medlemmar vittnar om att deras lärare inte förstår allvaret med exempelvis kontaminering av livsmedel.

Endast 17 kommuner har beslutat att personal på skolan ska få kunskap om hantering och kontamineringsrisk

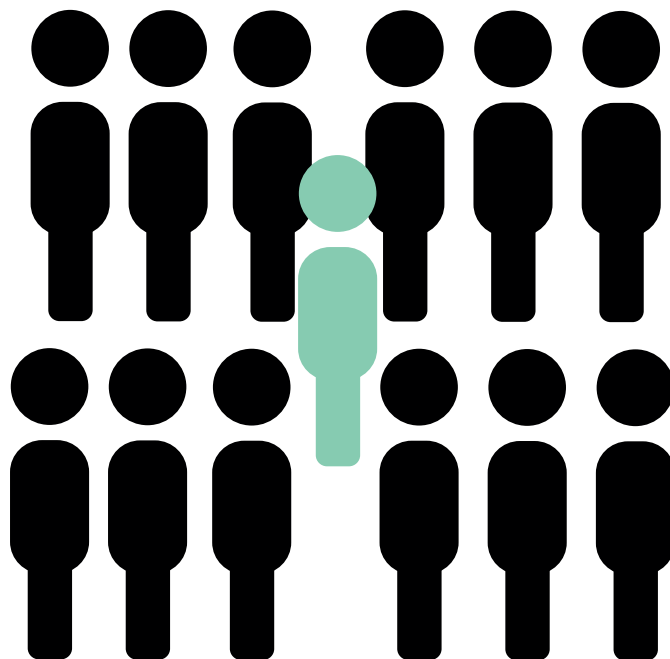
Problemet med att pedagoger saknar kunskap är även någonting som flera svarande lyfter vid frågan om vad de ser som de största utmaningarna med specialkost:

"Att övrig personal som inte tillhör kostenheten och som inte arbetar med mat dagligen, inte har rätt kunskap. Det finns ingen plan för kompetensutveckling inom området. Svårt att få skolorna att prioritera detta."

"Största utmaningen är att de som jobbar runt maten (pedagoger, assistenter osv) skall få en förståelse hur viktig specialkosten är, då det är medicin för den som behöver den."

"Förståelse och kunskap från pedagoger och elever. Förstår inte alltid kontamineringsrisken och varför man har specialkost."

Exempel på hur de anställda får kunskap om specialkost är genom informationsbroschyrer och interna utbildningar som genomförs av exempelvis dietister och kockar inom kommunen. En kommun uppger att det finns ett material som har tagits fram för pedagoger i grund- och förskola men att det är oklart om det används. Vi vill se en förändring där all personal som hanterar livsmedel i skolan har god kunskap om specialkost. Vid specialkost krävs systematik och rutiner för att kosten ska vara säker, detta är extra viktigt i skolan där det ofta tillkommer ny personal i form av vikarier eller nyanställda. Som elev ska du inte behöva oroa dig för att bli sjuk i skolan, varken i matsalen eller på fritids.



Pedagoger i var 13:e kommun får kunskap om hantering och kontamineringsrisk.

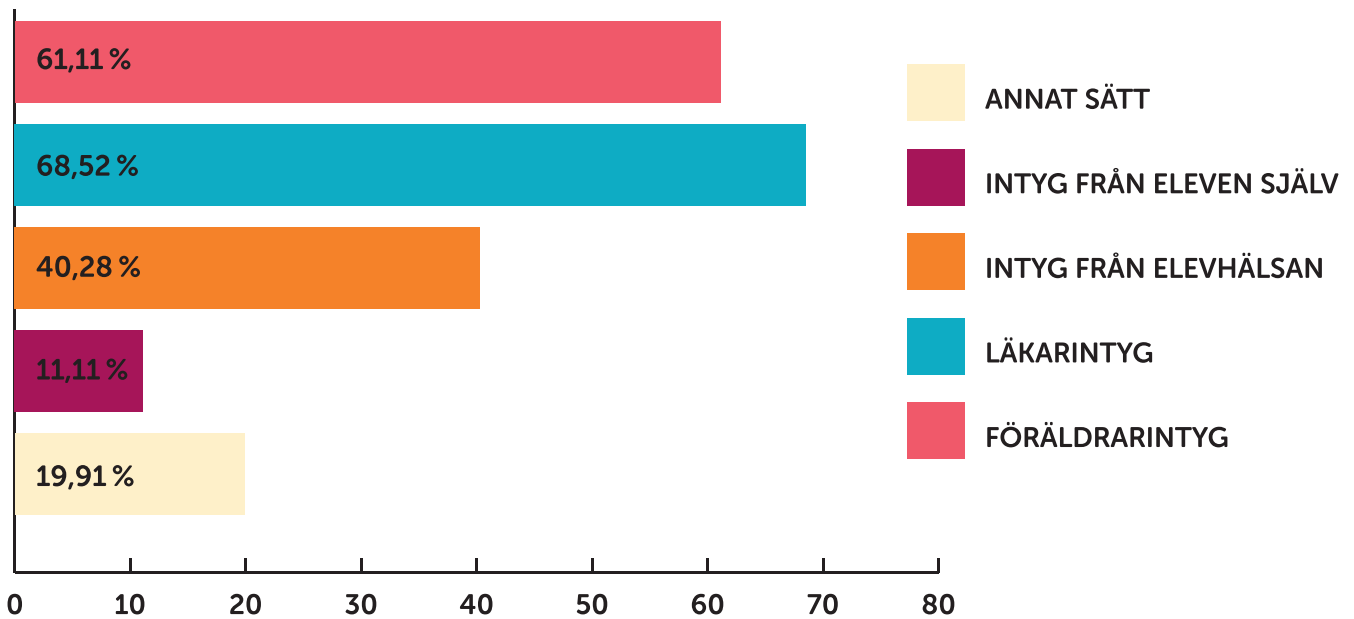
"På utflykten stod knäckebrödet så att alla bredde sina mackor över den glutenfria pastasalladen, lärarna som ordnade tänkte inte på kontamineringsrisken."

– Medlem, Unga Allergiker

Har er kommun gjort någon satsning de senaste åren inom specialkostområdet?

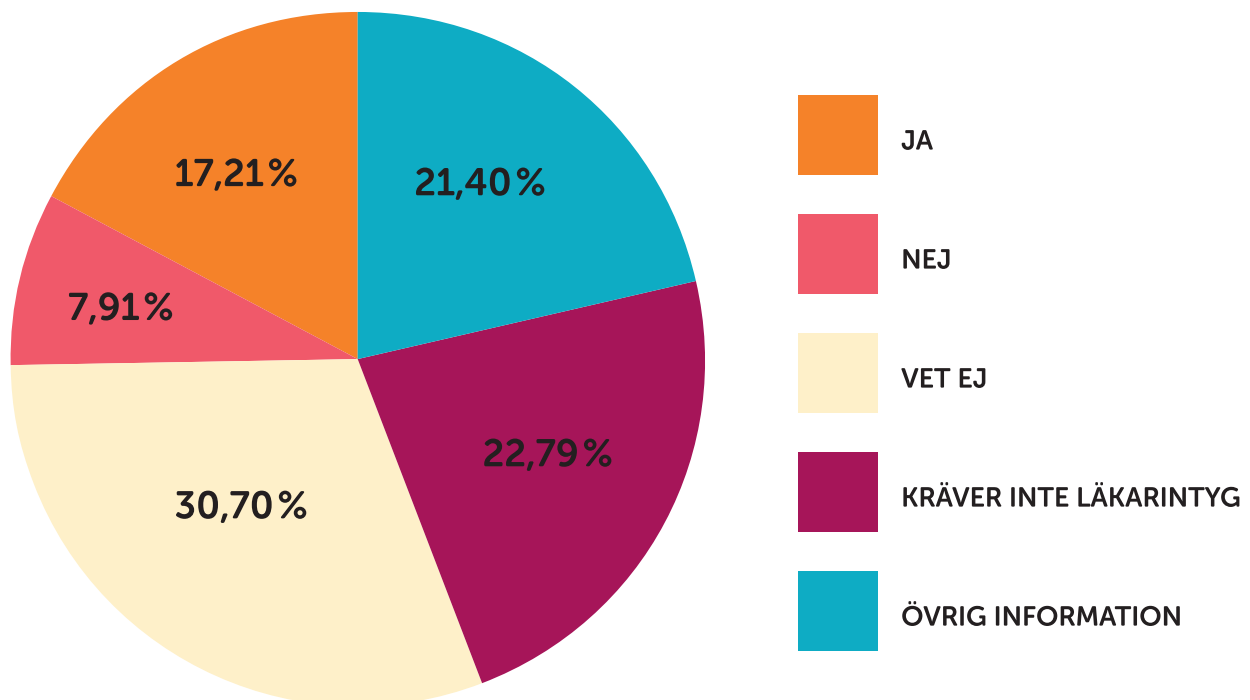
Av de 205 svarande har 34 kommuner svarat "nej" och resterande har angett att de har gjort satsningar av varierande grad, framförallt rör det sig om utbildningar. Vissa arbetar även med att införa krav på intyg vid specialkost. Satsningar som vi skulle vilja lyfta fram som positiva exempel är att försöka inkludera specialkosten i det ordinarie utbudet, genom att till exempel upphandla köttbullar utan ägg och ströbröd så att fler kan äta dem, och att det finns kommuner som har valt att bygga speciella rum för specialkost i sina skolkök för att säkerställa att ingenting kontamineras. Ytterligare ett exempel som vi vill lyfta är en kommun som tillsammans med andra kommuner, barnöverläkare, skolsköterskor och barnhälsovården har tagit fram en gemensam blankett och rutin för specialkost i hela länet.

Hur får skolan/köket information om elevers allergier?*



Antal svarande: 216

Om ni kräver läkarintyg, är de kostnadsfria?



Antal svarande: 216

* På denna fråga fanns möjligheten att välja flera alternativ.

Det som är häpnadsväckande med denna fråga är att nästan åtta procent, motsvarande 17 kommuner, uppger att det kostar pengar att få ut ett läkarintyg. Detta trots att skolan ska vara avgiftsfri för alla elever. Om en elev behöver specialkost på grund av allergi eller intolerans ska detta inte innebära en kostnad för eleven eller elevens familj.

Under "övrig information" framkom att många av de svarande inte vet om intygen är kostnadsfria, vilket vi anser är lite oroväckande då detta är någonting som förespråkas allt mer. Det framkom även att en del kommuner accepterar journalutdrag som är kostnadsfria och att andra kommuner har beslutat på landsningsnivå att det ska vara kostnadsfritt med läkarintyg när det gäller specialkost.

Vad ser ni som den största utmaningen med specialkost i kommunens skolor?

Hinner **Tillhör** **Rutiner** **sker** **Pedagoger** **Personalkrävande** **Säker**
Hela **Tiden** **Allergier** **Likvärdig** **Mat** **Många** **Hela** **Vägen** **Ökar**
Varierad **Kost** **Råd** **Önskekost** **Ständig** **Ökning** **Elever**
Nöjd **Rätt** **skap** **Hos** **Tillaga** **Bort** **Utsträckning** **Nya** **Möjligt**

Ordmolnet ovan visar på de ord som var återkommande bland kommunernas svar angående de största utmaningarna med specialkost. En ökning av allergier i samhället och trenden med "önskekost" var två svar som majoriteten uppgav. Ett problem som kommunerna ser med önskekost är att det blir fler rätter som tillagas i köket vilket gör det svårare att säkerställa att maten som serveras inte har kontaminerats. Det gör även att tiden och pengarna inte räcker till. Många kommuner vill därför införa läkarintyg för att undvika självdiagnosticeringar och önskekost. Här är några exempel på utmaningar som lyftes:

"Vi jobbar på att det kommer att krävas läkarintyg. Idag skriver föräldrarna själva i en blankett. Den blanketten finns inte att hämta på t.ex. hemsidan. Detta för att sälla bort dom som inte är så seriösa. Har man ett barn som är i behov av spec. kost får dom kontakta skolexpeditionen för att få en blankett. Största utmaningen är att servera spec kost till dom som behöver det och inte till alla vars föräldrar mfl kräver t.ex. glutenfritt, laktosfritt för att det är en "fluga" för tillfället."

"De "nya" specialkosterna som kommer. De val som familjer själva gjort och uteslutit vissa produkter. Det är svårlösta problem. Det är inga allergier, utan självgjorda val och vi har svårt att lösa allas önskingar."

"Att de blir mer och mer individuella önskemål som inte har vetenskaplig grund för att få specialkost. Våra resurser (10,50 kr/port) räcker inte för att klara de ökade behovet. Kunskaperna hos specialkostkockar och även övrig personal i skolan har för lite kunskaper om dessa elevers behov. En bättre hantering i skolrestaurangen så att dessa elever inte behöver känna sig "utpekade". Vi som arbetar med maten behöver bättre kunskaper om hur vi kan göra det bättre för elever som behöver specialkost."

"Att vi inte får kräva läkarintyg."

"Vår kostenhet är en relativt ny organisation. Vi har arbetat hårt under 2 års tid för att få in läkarintyg och uppdaterade specialkostintyg. Nu har alla enheter samma intyg på förskola och skola och inga handskrivna lappar. Vi har också arbetat bort "önskemat". Vi har inte tid att lägga ner tid på "tycker inte om". Specialkost gällande allergier kräver stort fokus på matlagningen och alla ska känna sig säkra."

"Att kunskap saknas genom alla verksamheter inklusive hos styrande politiker. Det ger svårigheter att förmedla kostnad och behov."

Samtidigt som läkarintyg lyfts som ett sätt att komma åt problemet med önskekost, är det även ett flertal kommuner som anser att läkarintygen ges ut för lättvindigt och därmed inte löser problemen. Andra utmaningar som lyfts med specialkosten är att det är svårt att hitta kockar som kan och vill laga specialkost, att göra specialkost som är likvärdig och god och det tidigare nämnda problemet med bristande kunskap hos pedagoger.

**På mentorstiden bakar eleverna fika varje vecka,
jag blir alltid utan.**

– Medlem, Unga Allergiker

SLUTSATSER

Vi som förbund arbetar dagligen med dessa frågor och vår bild av läget med specialkosten i skolan har på många sätt bekräftats. Tyvärr var läget mer alarmerande än vad vi först trodde, främst när det gäller bristen på utbildning för kökspersonal och annan personal som hanterar mat. Det är otroligt viktigt att all personal får kunskap och utbildning, annars finns det stor risk att elever med födoämnesöverkänslighet blir sjuka i skolan.

Det kanske mest uppseendeväckande som framkom är att elever med allergi måste betala för läkarintyg för att få allergianpassad kost i minst 17 kommuner. Detta är inte okej då skolan ska vara avgiftsfri och lika för alla. Hur bra kost och vilket bemötande du får ska inte vara beroende av var du bor.

Med anledning av att det finns så stora variationer mellan kommunerna och att de upplever stora utmaningar angående specialkosten, föreslår vi att det ska införas nationella riktlinjer som kan stötta och vägleda kommunerna i deras arbete. Det behövs bland annat riktlinjer angående utbildning men också om hur information om allergier i skolan ska samlas in. I dagsläget är det många kommuner som redan har, eller vill införa, läkarintyg för att komma åt problemet med önskekost och vi på Unga Allergiker känner en oro inför att kostsamma läkarintyg kommer att bli norm i framtiden. Det behövs politiska beslut som kan säkerställa att skolan är kostnadsfri och lika för alla. Nationella riktlinjer kring specialkost skulle underlätta kommunernas arbete samtidigt som vi gör skolan tryggare och mer likvärdig för alla elever, oavsett allergi.

Med avstamp i denna rapport intensifieras nu vårt arbete med #matvalet. Prata med oss, vi har lösningarna!



UNGA ALLERGIKER