

Remissvar Astma- och Allergiförbundet, "Nationella riktlinjer för specialkost"

Astma och Allergiförbundet välkomnar Nationella riktlinjer för specialkost i förskola och skola då detta är en viktig fråga för våra medlemmar. Vi tackar för möjligheten att lämna ett remissvar med delar vi tycker bör finnas med i dessa riktlinjer och vi bidrar gärna med vår kompetens och erfarenhet framöver.

I det stora hela är det som står i remissen riktigt och bra, men vi ser att viktiga bitar saknas och försöker i vårt remissvar ge förslag på vad som skulle kunna tillföras i riktlinjerna för att täcka alla viktiga bitar som rör allergier. Vi uttalar oss inte om andra delar av specialkosten.

Vår erfarenhet är att kunskapen bland personal som hanterar allergianpassad mat (den del av specialkosten som rör allergier) på många förskolor och skolor ute i landet är alldeles för dålig. Därför behöver texten om utbildning och kunskapsinsatser hos personalen som lagar, serverar och hanterar mat på förskola och skola tydliggöras i riktlinjerna. Personer med allergi mot mat behöver få rätt information från förskola/skola om vilken mat de kan eller inte kan äta av det som serveras. I samtliga fall behöver personer med allergi få ersättningsmat som är likvärdig maten som normalt serveras.

Astma- och Allergiförbundet anser att det är viktigt att hälso- och sjukvården förbättrar möjligheterna för barn och elever att få en ordentlig allergiutredning och en riktig diagnos, vilket långt ifrån är fallet ute i landets regioner och landsting. Detta bör fungera för en säker hantering av läkarintygen för specialkost. Hänsyn till detta bör tas vid utformning av texten om läkarintyg.

Personer med allergi mot mat behöver få rätt information från vården om vad de kan eller inte kan äta. Detta bör sedan framgå av läkarintygen. Läkarintyg kan behöva skrivas för

1. Svår födoämnesallergi med akut allergisk reaktion
2. Födoämnesallergi som är funktionsnedsättande (inte livshotande men som leder till sänkt livskvalitet, prestationsförmåga och närvaro, t ex astma, magsmärtor, diarré, illamående, nässelutslag, klåda, eksem, huvudvärk, andningssvårigheter, astma)

För födoämnesallergi eller födoämnesöverkänslighet med mycket milda symptom så instämmer vi i att det kan föräldrarna själva skriva på en annan typ av blankett (Kostintyg).

Nedan kommer synpunkter på riktlinjerna som hänvisar till sidor och stycken. För stycken där inga synpunkter skrivits så står Astma- och Allergiförbundet bakom det som står i remissen.

Bakgrund, sidan 1

Stycke 1, Rad 4. ...specialkost i förskola och skola.

Födoämnesallergi, sidan 3

Stycke 2: Rad 3: (Skollagen, Livsmedelslagen eller Diskrimineringslagen?)

Stycke 3: Rad 4: ...klarat om eller varför vissa...

Stycke 5: *Kommentar: Det finns svenska studier om effekter av eliminationskost samt om livskvalitet som med fördel kan tas med som referenser här! Ett par sammanfattande artiklar om dessa områden har publicerats på www.nutritionsfakta.se*

Stycke 5, Rad 6: ...att vården **gör ordentliga allergiutredningar på de barn som behöver samt om möjligt** genomför provokationer...

Dessutom föreslår vi ett extra stycke under rubriken Födoämnesallergi som förklarar skillnaden mellan mjölkproteinallergi och laktosintolerans likaväl som skillnaden mellan celiaki och veteallergi. Detta bör finnas med i sådana här riktlinjer då dessa skillnader ibland förväxlas ute i landet på grund av brist på kunskap.

Kontamination via miljön, sidan 4 (nytt stycke föreslås)

Innan styckena om luftburen allergi bör det finnas ett stycke om kontamination av allergener via miljön (då detta verkar vara en vanligare orsak till allergisk reaktion än luftburna allergier):

För att minska risken för oönskad kontamination med andra livsmedel behövs utrymmen som gör att skolrestaurangen kan hålla isär arbetsredskap, utrustning och råvaror. Alla redskap som används vid tillagning av allergianpassad mat bör diskas ordentligt innan de används. Det är också mycket viktigt att alla arbetsytor hålls rena. Detta arbete underlättas om det finns en särskild plats i köket för tillagning av allergianpassad mat. I små kök saknas ofta extra ytor. Då behöver rutiner utarbetas så den allergianpassade maten kan tillagas först, för att undvika kontamination från annan mat. Leverans från ett specialiserat tillagningskök kan också vara ett alternativ.

Se även mer information om detta i utbildningsmaterialet Säker mat i förskola och skola som vi också tycker ska finnas med som en länk i referenslistan för riktlinjerna (Länk nedan under Referenser).

Mat serveras även i många sammanhang utanför skolans/förskolans matsal. I skolans/förskolans olika miljöer där det serveras olika livsmedel kan kontamination av allergena livsmedel ske. Om då en person med en allvarlig allergi mot det livsmedlet får i sig detta (via annan mat eller på annat sätt än att äta det), så kan en allergisk reaktion uppstå. Därför är det viktigt att det finns utarbetade rutiner för planering och hantering av mat som serveras på hela skolan/förskolan. Förskolechefen respektive rektorn ska ansvara för att all mat som serveras i olika sammanhang på förskolan respektive skolan är säker.

Se principiellt tänk för all mat i bifogad gemensam Vägledning för jordnötter och nötter i förskola och skola. Här föreslås också nötfritt i all mat som förskolan och skolan serverar.

Se även diskussioner i bifogad sammanfattning av Rundabordssamtal om jordnötter och nötter i förskola och skola. Vi rekommenderar även ett stycke om jordnötter och nötter i förskola och skola (se nedan) där ni gärna får använda det som sades vid rundabordssamtalen samt det som står i föreslagen vägledning.

Luftburen äggallergi

...Det är inte motiverat att sluta servera ägg i skolrestaurangen, men det finns barn/personer som har luftburen allergi mot ägg. Vid läkarintyg för luftburen äggallergi så behöver förskolan/skolan ha en konkret plan för hur de hanterar sådana situationer de dagar då ägg serveras.

Luftburen fiskallergi

...Det är inte motiverat att sluta servera fisk i skolrestaurangen, **men det finns barn/personer som har luftburen allergi mot fisk. Vid läkarintyg för luftburen fiskallergi så behöver förskolan/skolan ha en konkret plan för hur de hanterar sådana situationer de dagar då fisk serveras.**

Luftburen jordnötsallergi, sidan 4

Rad 1: Den senaste forskningen har visat att **allvarlig** luftburen jordnötsallergi inte förekommer. **Ingen ska dock behöva få sjukdomssymtom eller frånvaro på grund av reaktioner kopplade till livsmedel de serverats i förskola eller skola.**

Kommentar: Astma- och Allergiförbundet har pratat med flera allergiläkare/forskare som säger att allergiska reaktioner kan uppstå av luftburen jordnötsallergi men att det inte förekommit något fall av allvarlig jordnötsallergi (anafylaxi). Därför behöver meningen ändras. Även här kan ni hitta ett par svenska referenser (hör med Caroline Nilsson eller Anna Asarnoj som deltog vid Rundabordssamtalen om jordnötter och nötter i förskola och skola).

Jordnötter och nötter i förskola och skola, sidan 5 (Nytt stycke som föreslås, se text under kontamination ovan)

Spår av nötter, mandel mm, sidan 5

Stycke 1, Rad 3: ...uppgivit **svår** allergi mot ämnet. **Det bästa är alltid att prata direkt med gästen som har allergi.**

Celiaki, sidan 5

Räknas som en livslång sjukdom och glutenfri kost ska serveras vid läkardiagnosticerad celiaki. Läkarintyg behövs.

Vid andra tillstånd än celiaki då personen blir bättre i magen av att undvika gluten så krävs inget läkarintyg utan då kan istället ett kostintyg för glutenfri kost (för kosten som inte kräver läkarintyg) skrivas.

Laktosintolerans, sidan 5

Kommentar: Det som står under rubriken är bra och stämmer, men vi tycker att motsvarande information även behöver finnas för både celiaki och födoämnesallergier.

Specialkostintyg/läkarintyg, sidan 8

Punkter:

- svår födoämnesallergi med ~~snabb~~ akut allergisk reaktion eller funktionsnedsättande födoämnesallergi* (egenvårdsplan)
- multiallergi (egenvårdsplan)
- luftburen födoämnesallergi
- celiaki

*Födoämnesallergi som inte är livshotande men som leder till sänkt livskvalitet, prestationsförmåga och närvaro (t ex astma, magsmärtor, diarré, illamående, nässelutslag, klåda, eksem, huvudvärk, andningssvårigheter, astma)

Indragen rätt till specialkost, sidan 9

Stycke 1 under rubriken: ...att sluta tillagas. Undantag vid allvarlig skada eller sjukdom som orsakat bortfallet. Köket...

Stycke 3 under rubriken: ... i köket. På specialkost till speciella personer där namn inte skrivs ut pga GDPR kan samtliga ingredienser på kärl istället skrivas ut.

Utbildning och kompetens inom specialkost, sidan 10

Rad 1: ...all personal som tillagar, serverar eller hanterar specialkost...

Rad 6-7: Det finns annars en risk för att fel och kontamineringar uppkommer när mat serveras vid lunch, mellanmålsservering, frukostservering, utflykt, fritids, hem- och konsumentkunskap, samlingar, möten och andra aktiviteter

Komplex fråga kräver samsyn, sidan 10

Tilllägg i slutet av stycket: Då frågan om specialkost i förskola och skola är uppdelad på flera olika myndigheter så behöver en myndighet (förslagsvis Socialstyrelsen eller Livsmedelsverket) tilldelas samordnande huvudansvar (med en budget därtill) för specialkost i förskola och skola för att frågan inte ska ramla mellan stolarna.

Det är viktigt att dessa riktlinjer ses som vägledande för samtliga aktörer som bedriver förskola eller skola (kommunal såsom privat) samt även till befintligt skolkök på förskola eller skola likaväl som till privata företag eller offentliga kök som levererar mat till förskola och skola.

Referenser, sidan 10

Astma och Allergiförbundet tycker att det vore bra att ha med fler svenska referenser då det finns bra sådana. Hör av er om ni vill ha hjälp med detta. Vi tycker också att det är relevant att ange vårt utbildningsmaterial för skolpersonal "Säker mat i förskola och skola" som en referens. Den kan läggas in som en länk till den PDF som finns på vår hemsida <http://astmaoallergiforbundet.shop.strd.se/product/8984/8984/0/949603>

Rikard Åsgård, Handläggare, Astma- och Allergiförbundet, 2019 06 19

Stockholm 2019 06 20

A handwritten signature in black ink, reading "Maritha Sedvallson". The script is cursive and elegant, with the first letter of each word being capitalized and prominent.

Maritha Sedvallson, Förbundsordförande, Astma- och Allergiförbundet