

## Remissvar från Astma- och Allergiförbundet på REMISS Dnr 2016/01732

**Säkra måltider** (sid 28-) (Vi har markerat tillägg och ändringar vi vill göra i texten med rött.)

Sid 28 Rad 7: **All personal som hanterar mat som serveras i förskolan ska ha kunskap om allergi- och överkänslighet för mat.**

### Utflykter och utomhusmatlagning

Sid 29 Rad 16: **En vuxen personal ska vara ansvarig för allergi- och överkänslighet när det gäller utflyktsmaten. Denna person ska ha kunskap om allergi- och överkänslighet för mat samt ha koll på rutiner kring detta.**

### Måltider till barn med allergi och annan ~~intolerans~~ **överkänslighet**

Sid 30 Rad 33: **Barn med allergi eller ~~intolerans~~ överkänslighet har rätt till mat som de ~~tryggt~~ säkert kan äta utan att riskera att bli sjuka.**

### Planering av specialkost

Sid 32 Rad 2: **Livsmedelsverket rekommenderar att nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö inte förekommer som ingrediens i maten i förskolan eftersom de kan ge mycket allvarliga reaktioner vid mycket små mängder. Bra om kommunen kan ta ett generellt beslut om fritt från nötter, mandel, jordnötter och sesamfrö på förskolor och skolor i kommunen.**

Sid 32 Rad 16: **I annat fall kan även personal eller föräldrar göra en anmälan till behörig kontrollmyndighet.**

### Några viktiga hållpunkter i planeringen av specialkost

Sid 32 Rad 42: ~~Undvik~~ **Använd inte** nötter, mandlar, jordnötter och sesamfrö i maten.

Stockholm 2016-05-31



Maritha Sedvallson, Förbundsordförande, Astma- och Allergiförbundet