



Barn- och utbildningsförvaltningen

## Rutiner för säkrare mathantering

### Trygghet, tydlighet och rutin

Ha alltid samma rutiner varje dag, även om eleven kan äta den vanliga maten.

### Intyg

För varje barn/elev med specialkost finns ett särskilt intyg som fylls i av läkare eller dietist, tillsammans med föräldrarna. Skolsköterska/rektor på skolan/förskolan ansvarar för att berörda kök och pedagoger får ett exemplar.

### Matsedlar

Kostekonom på barn- och utbildningsförvaltningen tillhandahåller matsedlar för specialkost.

### Ersättningsvara

Om grossisten skickat en ersättningsvara till produktionsköket ska ingrediensförteckningen på den nya varan alltid skickas till mottagningsköket. Kontrollera ingrediensförteckningen.

### Förpackning

Behåll i största möjliga utsträckning livsmedel i originalförpackningen.  
Vid omförpackning – var noga med uppmärkning, datum och innehåll.

### Tillagning

Det är viktigt att specialkosten verkligen är fri från det ämne som eleven/barnet inte tål.  
Läs ingrediens-förteckningen på förpackningen. Använd allergi-anpassade recept.

Tillaga specialkosten separat, i tid eller rum, för att undvika kontaminering. Rengör noga alla ytor mellan arbetsmomenten.

Vid beredning, använd väl rengjorda kärl, skärbrädor och redskap som byts ut när de blir repiga och slitna. Diska i maskin!

### Portionering/märkning

Märk kantinen, inte locket.

Märk **alltid** upp portionerna med barnet/elevens namn. Ta bort märklapparna innan de returneras till produktionsköket.

### Förvara/transportera

Förvara/transportera maten väl förslutet eller i kärl med tättslutande lock.

För att undvika kontaminering, ställ specialkosten högst upp.

### Leveranskontroll

Levererande enhet: Räkna antalet specialportioner. Läs märkningen på portionerna.

Kontrollera att det stämmer med beställningen.

Mottagande enhet: Kontrollera att märkningen stämmer med beställningen.

### Matsal/servering

När barnet/eleven kommer till matsalen ska det finnas personal att fråga "Vad ska jag äta idag?"

Specialkost inklusive tillbehör serveras **alltid** på separat plats, då det finns risk för kontaminering. Använd rena redskap när specialportionen läggs upp på tallriken.

### Att tänka på:

- Var extra uppmärksam på handhygien.
- Säkerheten ökar om personal överlämnar portionen till barnet/eleven.
- Bordsplacering
- Städa golv efter måltid
- Barnen tvättar sig efter måltiden
- Använd pappershandduk

### Tillbudsrapport

Om någon elev fått eller riskerat att få fel mat, rapporteras detta i kommunens risk- och skaderapporteringsystem Flexite. Dessa rapporter används för att identifiera risksituationer och öka säkerheten.