

44

STOCKHOLMS STAD	
Kommunstyrelsen	
Registraturet	
Ink.	2017-06-12
Dnr:	106-1038/2017
Till:	213



Motion av Lars Jilmstad och Jennyfer Redin (båda M) om säker hantering av allergikost i Stockholms skolor

Varje dag serveras åtskilliga tusen portioner med allergikost i Stockholms stad. Det handlar om såväl tillagningskök som mottagningskök. De kök som tar emot mat från tillagningsköken har därtill i ett antal fall både beredning och tillagning. När det handlar om allergikost så är det av yttersta vikt att köket är rustat med rätt förutsättningar, att personalen har gedigen kunskap och att det finns tydliga rutiner kring korrekt hantering och tillagning.

När vi läser Socialstyrelsens rapport *Allergi i skola och förskola* (april 2013) så framkommer det tydligt att det finns oroväckande brister i skolor och förskolor. Eftersom det rent av kan vara en risk för barnens liv om de får i sig mat som de är allergiska mot, så är dessa brister synnerligen allvarliga. Rapporten visar att brister finns avseende inom- och utomhusmiljö, men också kring anpassning av mat och undervisning. Bristande rutiner i dessa avseenden medför att barn återkommande måste uppsöka akut sjukvård. Rapporten visar också att kunskapsnivån kring överkänslighet och allergikost är för låg bland personalen, vilket för med sig att risken ökar för barnen att få i sig mat som de inte tål.

Under 2017 har miljöförvaltningen i Stockholm genomfört tillsyn av allergikosthanteringen i 204 kök. Resultatet av tillsynen bekräftar bilden som återges i Socialstyrelsens rapport. På en skola innehöll exempelvis ett prov på en pastagrätäng höga halter av gluten, trots att gratängen skulle vara glutenfri.

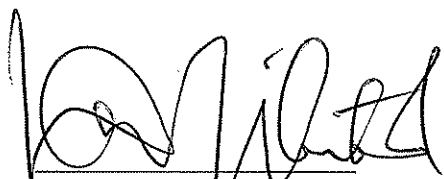
Tillsynen visade också på så allvarliga avvikelser rörande allergikosten att det i 34 av köken krävdes en extra kontroll. Två av köken belades därtill med förbud mot att hantera och tillaga allergikost. Att barn får allergiska reaktioner och tvingas uppsöka akutvård för att de serveras mat som de är allergiska mot är helt oacceptabelt. Det kan i allvarliga fall leda till frånvaro i skolan under flera veckor. För vissa barn kan det dessutom vara förenat med livsfara att få i sig fel mat.


Det finns idag riktlinjer för hantering och tillagning av allergikost från både Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten. Stockholms stad behöver därför inga egna riktlinjer. Det som behövs är att se till att de befintliga riktlinjerna efterlevs, och att personal som hanterar allergikost har tillräcklig och rätt kunskap. Därutöver behöver ansvarsfördelningen när det gäller allergikosten förtydligas, särskilt i de fall där tillverkningen lagts ut på entreprenad.

I syfte att samtliga skolbarn med allergier i Stockholms stad ska vara trygga med att de serveras rätt allergikost föreslår jag att kommunfullmäktige beslutar:

att uppdra åt miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden att föreslå åtgärder och tydliga rutiner för en säker hantering, märkning och tillagning av allergikost i Stockholms skolor.

Stockholm den 12 juni 2017


Lars Jilmstad (M)


Jennyfer Redin (M)