

Hälften av landets kommuner varken ordnar eller kräver specialkostutbildning för skolkökspersonalen, visar en enkät till alla landets kommuner gjord av Riksförbundet Unga allergiker.

TEXT **ULRIKA FJÄLLBORG**

SKOLPERSONAL OKUNNIG OM CELIAKI

Riksförbundet Unga allergiker skickade sin enkät till samtliga 290 kommuner i Sverige i våras. En sammanställning av de 219 svaren visar att kompetensen kring specialkost varierar väldigt i landet. Men över lag är resultatet nedslående.

– Fruktansvärt. Vi visste att det var illa, men det här är värre än vad vi trodde, säger Freja Anckers, förbundsordförande för Riksförbundet Unga allergiker.

Hälften av de som svarar uppger att de inte utbildar skolkökspersonal i hur man hanterar specialkost. Det ordnas inte heller sådan fortbildning, ens årligen.

NÄR DET KOMMER till lärare och fritidspersonal som serverar mellanmål och utflyktsmat, har frågan ännu lägre prioritet. Endast 8 procent av kommunerna utbildar den personalen.

– Det är det värsta, för de har ingen som helst utbildning i kostfrågor med sig från sin grundutbildning, säger Freja Anckers.

– Detta får jättestora



”En del barn utvecklar en aversion mot ny mat på grund av rädslan att den ska skada dem.”

konsekvenser för eleverna, som kan bli sjuka eller inte vågar äta. En del barn utvecklar en aversion mot ny mat på grund av rädslan att den ska skada dem.

Att skolungdomar inte känner sig säkra på hur skolmaten hanteras visar även vittnesmål i rapporten:

”På utflykten stod knäckebrödet så att alla bredde sina mackor över den glutenfria pasta-salladen. Lärarna som ordnade tänkte inte på kontamineringsrisken.”

”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.”

TROTS ATT UTBILDNINGSSATSNINGARNA är skrala tar specialkost allt mer av skolkökspersonalens tid och engagemang. Men inte alltid av medicinska skäl. Allt fler familjer kräver ”önskekost” av olika livsstilsskäl. Det gör det ännu svårare att hantera maten så att den inte kontamineras av gluten. Det gör också att skolorna försöker försvåra att få specialkost genom att kräva läkarintyg.

Riksförbundet Unga allergiker vill nu se nationella riktlinjer för kommunerna i frågan om specialkost.

– Vi har lyft frågan med Livsmedelverket som har en dialog med Skolverket, säger Freja Anckers.

I rapporten lyfter de fram vikten av systematik och rutiner, vilket anses extra viktigt i skolan där det ofta kommer ny personal i form av vikarier eller nyanställda. Som stöd för det vill Freja Anckers skapa ett sådant material till skolorna.

– Vi har inte riktigt resurser för det men hoppas kunna göra det i samarbete med andra, som Celiakiförbundet och Astma- och Allergiförbundet, säger hon. ✨