



**INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH
IDROTTSVETENSKAP**

Hantering av allergikost inom skolan

– **Polycys, rutiner och utmaningar**

Jessica Borland

Kandidatuppsats 15 hp

Program:	Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Huvudområde:	Kostvetenskap
Termin:	vt 2024
Handledare:	Hillevi Prell
Examinator:	Mia Prim

Hantering av allergikost inom skolan: Policys, rutiner och utmaningar.

Kandidatuppsats 15 hp

Program: Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Huvudområde: Kostvetenskap
Termin: vt 2023
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Mia Prim
Nyckelord: Allergikost, Kostpolicy, Rutiner, Utmaningar

Sammanfattning

- Syfte:** Syftet med denna uppsats är att undersöka allergihantering inom skolmåltiden genom att studera kostpolicys och intervju kostchefer i olika kommuner.
- Metod:** Fyra semistrukturerade intervjuer gjordes med kostchefer och måltidsplanerare anställda i kommuner representerade från norra, mellersta, östra och södra Sverige. Intervjuerna transkriberades, korrekturlästes och meningsbärande enheter kodades och kategoriserades utifrån studiens frågeställningar. Vidare studerades kostpolicys från respektive kommun.
- Resultat:** Resultatet av studien visar att det i de representerade kommunerna inte återfinns någon standard för hur kostpolicys och rutiner ska tas fram. Det framkommer också att författande av rutiner för allergikost är ett omfattande och ständigt pågående arbete och att deltagarna eftersöker stöd i denna process.
- Slutsats:** Denna uppsats indikerar att det finns brister i kommunernas hantering av allergikost. Det finns ett behov av förbättrad kommunikation som ser till att den information som kommer ut inom ämnet livsmedelsallergier, kommer fram till de ansvariga som arbetar med att ta fram rutiner. Utöver detta behövs tydliga riktlinjer om hur dessa rutiner implementeras effektivt ute i skolorna.

Förord

Jag vill skicka enormt mycket kärlek till min mamma och pappa för allt stöd ni har gett mig. Min handledare Hillevi Prell som hjälpte mig hela denna långa resa. Min familj och bonusfamilj, tack för att ni finns här för mig. Jag vill även tacka mina vänner Ali, Manny, Jasmin, Dylan och Eric och kära sambo Johan.

Innehållsförteckning

Introduktion	5
Syfte	5
Bakgrund	6
Allergikost, ett växande problem	6
Vanliga allergier hos skolelever	6
Lagstiftning och riktlinjer för hantering av allergikost i skolan	7
GDPR	8
Metod	8
Studiedesign	8
Urval	8
Analys av kostpolicys	9
Utförandet av intervjuer	9
Bearbetning av data och analys	9
Etiska överväganden	9
Resultat	10
Genomgång av kostpolicys kring allergikoster	10
Utformandet av kostpolicys	10
Policys och rutiner gällande ansökan av allergikost	11
Kommunikation kring allergikost inom skolan	11
Rutiner inom köket och servering	12
Utmaningar inom allergikost i skolan	12
Förbättringsmöjligheter	12
Diskussion	13
Metoddiskussion	13
Utförande av intervjuer	13
Resultatdiskussion	14
Slutsatser	16
Referenser	17
Bilaga 1	21
Frågeställningar och intervjufrågor	21
Bilaga 2	22
Information om samtycke	22

Introduktion

Livsmedelsallergier är vanligt förekommande och beror på att kroppens immunförsvar inte fungerar som den ska och reagerar på vissa ämnen som farliga, vilket orsakar allergiska reaktioner (Livsmedelsverket, 2023a). Enligt Karolinska institutet (2018) rapporteras det att var fjärde person har någon form av överkänslighet mot livsmedel. De studier som gjorts inom ämnet visar att risken för att utveckla livsmedelsallergi ökar. Denna ökning innefattar inte endast vuxna, utan även barn har visat sig ha ökad risk för att utveckla livsmedelsallergier (Warren m.fl., 2024). Barn spenderar stor del av sin uppväxt i skolan där de även äter lunch. Detta lägger inte endast ett ansvar på skolan, utan även på kommuner som arbetar med att ta fram de policys och rutiner som ska garantera elevernas säkerhet (Kost & Näring, 2023). Detta innefattar allt från att utbilda personal om livsmedelsallergier, till att se över skolmåltider och allergiframkallande risker genom att etablera rutiner som ska fungera i skolans dagliga arbete (Centrum för arbets- och miljömedicin, 2024).

Att utveckla effektiva rutiner och policys innebär ett arbete som är i ständigt behov av utveckling, i takt med ny forskning och rekommendationer. I mars 2023 släpptes nya riktlinjer av branschföreningen Kost & Näring. Riktlinjerna är rekommendationer för hantering av allergi och specialkost och är till för att ge vägledning till skolor och förskolor (Kost & Näring, 2023). Men riktlinjer är inte det enda kommuner behöver förhålla sig efter. General Data Protection Regulation (GDPR) är lagar som framtog av Europiska Unionen som trädde i kraft den 25 maj 2018. Den behandlar hur verksamheter får behandla känsliga personuppgifter som livsmedelsallergi (Integritetsmyndigheten, 2024).

Syfte

Syftet med denna uppsats är att undersöka allergihantering inom skolmåltiden genom att studera kostpolicys och intervjua kostchefer i olika kommuner.

Frågeställningar

- Vad har kommuner för övergripande policys kring allergikoster?
- Vilka rutiner finns när det gäller hantering av allergikost i skolkök och matsalen?
- Vilka utmaningar finns när det gäller hantering av allergikoster i skolkök och matsalar?
- Vad finns det för förbättringsmöjligheter kring hantering av allergikoster?

Bakgrund

Allergikost, ett växande problem

Livsmedelsallergi och överkänslighet mot mat är vanligt förekommande och prevalensen är ökande främst i länder som har antagit en mer västerländsk livsstil (Sicherer & Sampson, 2018).

Livsmedelsallergi förekommer hos såväl barn som vuxna men är vanligast hos barn (Sicherer & Sampson, 2018). I Sverige beräknas cirka 15 procent av befolkningen inneha någon form av livsmedelsallergi eller överkänslighet mot mat (Livsmedelsverket 2023b). Livsmedelsallergi definieras fritt översatt som ”en ogynnsam hälsoeffekt som uppkommer från ett specifikt immunsvaret vid återexponering av ett födoämne” (Boyce, 2010). Livsmedelsallergi skiljer sig från överkänslighet mot mat som inte innebär en involvering av immunförsvaret (Boyce, 2010; Guandalini, 2011). De vanligaste födoämnena som förekommer hos personer med livsmedelsallergi är allergi mot spannmål, soja, mjölk, ägg, fisk, skaldjur, nötter, baljväxter, frukt och bär (Livsmedelsverket 2023b; Sicherer & Sampson, 2018).

Under uppväxten kan vissa livsmedelsallergier och överkänslighet mot mat försvinna, men det förekommer också att den specifika allergin ökar med stigande ålder (Boyce, 2010; Prescott & Allen, 2011). Att födoämnesallergier fortsätter upp i vuxen ålder är en utveckling som forskare har kunnat följa från 1990 talet (Platts-Mills, 2015). Den bakomliggande orsaken till detta fenomen kan vara multifaktorell. Dels kan det vara så att samhället har blivit bättre på att identifiera livsmedelsallergi, men det kan också finnas kopplingar till en förändrad livsstil bland befolkningen i västvärlden. Denna förändrade livsstil innebär bland annat att ökat stillasittande, mindre utomhusaktiviteter och mindre variation i födan (Livsmedelsverket 2023b; Platts-Mills, 2015; Prescott & Allen, 2011). Ytterligare en orsak som har lyfts i studier är att det finns en överrapportering av livsmedelsallergier (Nwaru, m. fl. 2014). Vilket innebär att barn eller vårdnadshavare har rapporterat livsmedelsallergi som barnet har vuxit ifrån, inte ansågs vara tillräckligt symptomgivande för att bli klassat som allergi eller att barnet inte ens var allergisk från första början (Winberg et al, 2015).

Vanliga allergier hos skolelever

Enligt Astma och allergiförbundet (2023) är de 14 vanligaste livsmedelsallergierna i Sverige mjölkprotein, jordnötter, nötter och mandel, ägg, vete/spannmål, senap, selleri, fisk, skaldjur, soja, lupin, sesamfrön och övriga fröer. Inom förskolan är enligt Centrum för arbets- och miljömedicin (CAMM) inom Stockholm län (u.å.) de vanligaste förekommande livsmedelsallergierna ägg, mjölk, jordnötter, soja, vete och fisk. Dessa uppgifter stöds även av Astma och allergiförbundet (2021), Kotchetkoff m.fl. (2024) samt Niggemann och Beyer (2007). Celiaki som ibland felaktigt benämns som en födoämnesallergi är en autoimmun sjukdom (Internetmedicin, 2022a). Laktosintolerans som är vanligt förekommande innebär att en oförmåga att tåla mjölksocker (Internetmedicin 2022b).

Symtom på livsmedelsallergi och överkänslighet kan vara milda såsom klåda, utslag och smärtor i magen, men också livshotande såsom vid en anafylaktisk chock (Boyes, 2010). Anafylaxi är ovanligt med en incidens av 1–70 per 100 000 personer och år (Boyes, 2010). En anafylaktisk chock innebär en akut överkänslighetsreaktion vilket kräver ett akut omhändertagande (Internmedicin, 2023). Det bekräftas av också av Brisman (2002), Payelis et al (2018) och Jeebha et al (2001) att allergiska reaktioner som orsakar astma kan triggas av luftburna allergener från exempelvis fisk och vete. Att leva med en livsmedelsallergi innebär att vissa födoämnen strikt måste väljas bort. Behov av kontroll över födointag är stort vilket påverkar livskvalitet och sociala interaktioner hos såväl det drabbade barnet och vårdnadshavaren (Cummins, 2010). Nedan listas de av Livsmedelsverket vanligaste födoämnena som bidrar till livsmedelsallergi och överkänslighet mot mat.

- Laktos är mjölksocker, alltså en kolhydrat som personer med laktosintolerans inte kan bryta ner. Om en laktosintolerant person får i sig mjölkprodukter kan det leda till magsmärtor,

gasbildning och diarré. Överkänslighet mot laktos är individuell, men majoriteten tål mindre mängder laktos. (Livsmedelsverket, 2023a).

- Mjölkalergi innebär en allergi mot mjölkprotein. Symtom kan variera mellan exempelvis kräkningar, buksmärtor och eksem. Mjölksproteinallergi kan i värsta fall leda till anafylaxi. (Astma och allergiförbundet, 2021; Livsmedelsverket, 2023a). Det är viktigt att minnas att bara för att en produkt är laktosfri, är den inte fri från mjölkproteiner.
- Gluten är ett protein som finns i vete. Men det kan också förekomma i andra spannmål genom kontaminering. Det är därför viktigt att särskilt hålla glutenfria livsmedel från produkter som innehåller gluten. (Astma och allergiförbundet, 2021; Livsmedelsverket, 2023a; Livsmedelsverket, 2023c)
- Soja kan finnas i produkter som baljväxter eller som förtjockningsmedel som kan vara näringsbesläktade med soja. Den lägsta dosen som kan utlösa en allergisk reaktion är idag inte känt. Symptom vid allergisk reaktion är bland annat magont, astma, andningssvårigheter och anafylaxi. (Livsmedelsverket, 2023a)
- Äggallergi är i de flesta fall en reaktion på äggvitans proteiner. Förutom i ägg kan äggprotein även finnas i E ämnen som Lysozym, E 1105 som fungerar som konserveringsmedel i ost. Eksem är det vanligaste symptomet på äggallergi, men även astma, kräkningar och anafylaktiska reaktioner kan förekomma. (Livsmedelsverket, 2023a)
- Fiskallergi kan orsakas av olika fisksorter och enligt Astma och allergiförbundet (2021) är självrapporteringen av fiskallergi hos barn cirka 1–3 procent. Symptomen innefattar bland annat eksem, illamående och anafylaxi.

Lagstiftning och riktlinjer för hantering av allergikost i skolan

I Sverige har samtliga elever rätt att erhålla en skolmåltid på skolans område. Systemet infördes redan under senare delen av 1800-talet då barn som levde i fattigdom erhöll en måltid i skolan. Systemet byggdes ut under 1900-talet. År 1945 skapades den grund till det system som gäller idag för elever mellan 6 och 16 år (Skolmat Sverige, u.å.). Enligt skollagen finns det ett kvalitetskrav som innebär att skolmåltiderna ska vara näringsrika och pedagogiska. En pedagogisk måltid innebär att måltiden integreras i det pedagogiska arbetet i skolan, t. ex för att öka kunskap om mat, miljö och kultur (Skolverket, 2023). Skollagen har även ett kvalitetskrav på att måltiderna ska vara näringsrika. Det står i skollagen (2010:800) 10 kap. 8 § att ”Utbildningen ska vara avgiftsfri. Eleverna ska utan kostnad ha tillgång till böcker och andra lärverktyg som behövs för en tidsenlig utbildning samt erbjudas näringsrika skolmåltider”. Det innebär att den mat som förbereds och serveras i skolmatsalar, förväntas hålla den standarden uppsatt av dels den svenska skollagen och den förväntan från kommuner genom policys och kontroller. Detta gäller även de barn som äter allergianpassad kost.

Enligt Livsmedelsverkets måltidsmodell (2023d) ska flera faktorer tas hänsyn till när man planerar en måltid. Måltiden skall vara god, trivsamt, miljösamt, näringsriktig, säker och integrerad för alla elever. En av utmaningarna som skolor möter är hur man skapar en miljö som tillfredsställer alla måltidsmodellens delar och samtidigt garanterar den allergiska elevens säkerhet (Livsmedelsverket, 2023d).

Som stöd och vägledning för allergikost i Sverige används bland annat Kost och närings nationella rekommendationer som släpptes för första gången år 2021. I mars 2023 släpptes i ny uppdaterad version. Dessa rekommendationer har tagits fram av kostchefer, måltidsansvariga och flera andra som är verksamma inom offentliga måltidsverksamheter och är en sammanställning av den senaste forskningen som gjorts inom mat och hälsa. Syftet med rekommendationerna är att fungera som vägledning för förskolor och skolor gällande hantering och anpassning av allergikost. Utöver Kost & Näring finns även Mattanken, där man kan finna policys från Sveriges olika kommuner (2024).

GDPR

General Data Protection Regulation (GDPR) innefattar dataskyddsregler kring behandling av personuppgifter och annan känslig information (Integritetsmyndigheten, 2024). Känsliga personuppgifter syftar på bland annat hälsa och vilken information som får tas del av och behandlas av verksamheter. Integritetsmyndigheten skriver att det är förbjudet att behandla känsliga personuppgifter, men att några undantag finns. Exempelvis om det finns ett uttryckligt samtycke mellan parterna, så finns det lov att använda dessa uppgifter. Men endast för det ändamål som har godkänts.

I skolans fall behöver GDPR vägas in när det gäller hur uppgifter kring allergier ska behandlas. Brist på vetskap kan innebära en risk för barnet, om personal inte har tillgång till vem som skall ha vilken allergikost. Samtidigt skall denna information hållas säker och inte delas med obehöriga. Integritetsmyndigheten skriver fortsatt att varje fall ska behandlas och granskas separat och skolor behöver själva ta ställning till om de verkligen behöver ha tillgång till uppgifterna och i vilken utsträckning.

Metod

Studiedesign

För att besvara studiens syfte genomfördes en kvalitativ intervjustudie samt en analys av kostpolicys i fyra olika kommuner. Urvalet utgick från en önskan om att undersöka hantering av allergikost inom svensk skola i olika delar av landet. Metoden som användes var ett typiskt urval. Ett typiskt urval är en metod där man medvetet väljer deltagare som kan representera det som skall undersökas Kristensson (2014). I studien valdes kommuner från norra, mellersta, östra och södra Sverige ur ett geografiskt perspektiv. Detta för att erhålla en spridning utifrån hela Sverige. Vidare valdes deltagare till de semistrukturerade intervjuerna från respektive kommun utifrån att det krävdes en viss form av anställning, ansvar och kunskaper inom ämnet skolmåltider för att möjliggöra en vidare förståelse för hur det kan se ut med hantering av allergikost i skolor i Sverige.

Urval

Då studien innefattar hur allergikost hanteras inom skolor och kommuner, var det första alternativet att kontakta rektorer på olika skolor. Det ansågs dock inte vara den mest ändamålsenliga metoden med tanke på att rektorer möjligtvis kunde svara på hur det ser ut i deras skola, men hade inte kunnat ge en överblickande bild på hur hela kommunen arbetade. Det ansågs då mer lämpligt att kontakta kommunen direkt. Det beslutades sedan att intervjuerna skulle göras med fyra deltagare från olika delar i Sverige. Detta gjordes inte för att visa klara geografiska skillnader, då det inte är studiens syfte,

utan för att ge en intressant spridning av deltagare. Efter att detta var bestämt valdes fyra kommuner ut som representerade norr, mellan, östra och södra delen av landet.

I innevarande studie kommer respektive kommun att benämnas enligt följande, kommun 1 (Norra), 2 (Södra), 3 (Mellan) och 4 (Östra). Respektive kommuns studiedeltagare kommer att benämnas informant 1 till 4.

Analys av kostpolicys

För att studera kostpolicys från respektive kommun har en kvalitativ dokumentanalys använts Kristensson (2014). Den kvalitativa metoden är vanlig inom den humanistiskt inriktade forskningsmetoden. Kostpolicys inhämtades från respektive kommuns hemsida och kodades från 1–4. Analysen utgick ifrån Kristensson (2014) som beskriver denna metod som ett sätt att analysera, förstå och tolka uppgifter med ord. Metoden valdes för att göra kopplingar mellan- och analysera tidigare forskning som gjorts inom ämnet. Men också för att studera de påståenden och information som gavs i intervjuerna och urskilja om deras upplevelser kan kopplas respektive kostpolicy.

Utförandet av intervjuer

Totalt genomfördes fyra intervjuer. Det var från början planerat att vara endast tre intervjuer, men på grund av tekniska problem, som innefattade en delvis förlust av en intervju, planerades en extra intervju in. Därav har fyra intervjuer genomförts. Förfrågning om deltagning i denna studie skickades ut via email och deltagandet var frivilligt. Intervjuerna tog plats via kommunikationsplattformen Teams, då detta ansågs bekvämast för deltagarna. Intervjuerna tog 32 minuter (Intervju 1), 42 minuter (Intervju 2), 46 minuter (Intervju 3) och 36 minuter (Intervju 4). Intervjuerna var semistrukturerade och alla deltagarna fick samma frågor, men det lämnades samtidigt rum att berätta fritt och att ställa följdfrågor (Kristensson, 2014). Deltagarna erhöll ingen information avseende den forskning som tidigare nämnts, då målsättningen var att de skulle få berätta om sina egna uppfattningar och utmaningar. Intervjuerna spelades in för att sedan transkriberas, kodas och analyseras.

Bearbetning av data och analys

Intervjuerna transkriberades i realtid med transkriberingsprogrammet tal till text tillgängligt i Microsoft Teams. Transkriberingen korrekturlästes sedan av författaren för att upptäcka eventuella språkliga fel och missuppfattningar. Materialet hanterades sedan i följande steg (Kristensson, 2014).

1. Genomläsning för att erhålla ett helhetsintryck.
2. Meningsbärande enheter kodas. Kristensson (2014) beskriver denna process med att de delar i texten som relaterar till studiens syfte väljs ut. Dessa meningsbärande enheter skall sedan sökas igenom efter likheter och skillnader.
3. De meningsbärande enheterna sorteras sedan in i kategorier eller teman. I denna studie kategoriserades de meningsbärande enheterna utifrån de frågeställningar respektive svar berörde. Anledningen till detta var att kunna lägga upp resultatet på ett sätt där frågeställningarna besvarades i önskad ordning.

Etiska överväganden

God forskningsed baseras på grundläggande principer om integritet i forskning. Dessa principer inkluderar tillförlitlighet, ärlighet, respekt och ansvarighet (All European Academics (ALLEA 2024; Vetenskapsrådet, 2017). I innevarande studie har samtliga deltagare i studien har informerats i enlighet med god forskningsed om att deras namn och kommuner kommer att vara anonyma för alla utom mig, som genomförde intervjuerna. Studien har inte samlat in och hanterat någon persondata från informanterna. Deltagarna informerades om studiens syfte, de fick läsa igenom och godkänna

samttycket (se bilaga 2). Alla informerades om att deltagandet var frivilligt och att de hade rätt att ta tillbaka samttycket, utan att behöva ge någon form av förklaring. Deltagarna fick ingen information om den tidigare forskningen som gjorts, eller om vad de andra deltagarna hade svarat. Direkt innan intervjun började fick de en ytligare genomgång om syftet med studien och att deras svar kommer att kodas och användas i resultatet. Det förklarades även att läsarna av studieresultatet inte kommer kunna dra några slutsatser om vilken kommun som gör ett bättre eller sämre arbete.

Resultat

Resultatet är sammanställt utifrån respektive kommun och informant och benämns enligt följande, kommun 1 och informant 1 (norr), kommun 2 och informant 2 (södra), kommun 3 och informant 3 (mellan) och kommun 4 och informant 4 (östra).

Genomgång av kostpolicys kring allergikoster

Det framkommer att samtliga kommuner rekommenderar läkarintyg och att de aktivt arbetar med allergikost för att säkerställa att alla elever skall få skolmat enligt skollagen. Samtliga kommuner har också förbjud mot produkter som innehåller nötter, mandel, jordnötter och sesamfrön, vilket innebär att dessa livsmedel/produkter inte serveras inom skolområdet.

Vid undersökning av kostpolicys när det gäller bedömning av vilka barn som behöver allergikost framkom det att kommun 1 önskar inlämning av skriftligt intyg från barnens läkare, med några undantag. Vilka dessa undantag är beskrevs inte närmare. Kommun 2 skriver de att de utgår från handboken "Säker mat i förskola och skola" som är framtagen av Astma- och allergiförbundet när de bedömer kostanpassning. Fortsatt skriver kommun 2 att intyg rekommenderas och en framtagen blankett skall fyllas i och lämnas in till den ansvariga måltidsverksamheten.

I kommun 3s kostpolicy framkommer det att skolrestaurangen endast serverar två maträtter varje dag och dessa är tänkta att täcka alla allergikost behov. Det vill säga att om man är allergisk mot något i måltid 1, så kan man äta från måltid 2. Hela menyn är utformad för att innehålla mindre än 3g laktos per portion, då detta räknas som en laktosreducerad kost. I dessa fall kan majoriteten av laktosintoleranta äta maten. I kommun 4 skrivs det hur deras måltidspersonal kontinuerligt utbildas i livsmedelshygien och allergikost.

Vid genomgång av kostpolicys framkommer det att stycken gällande allergikost i majoriteten är korta och större fokus i läggs på den pedagogiskt anpassade kosten.

Utformandet av kostpolicys

Det framkom att informanter benämner sina kostpolicys på olika sätt. Kommun 1 använder ordet kvalitetsdeklaration och kommun 3 använder ordet rutiner då de beskriver sina policys. Vidare skiljer sig också utformningen av dokumenten mellan de olika kommunerna. Informant 1 beskrev att dokumenten utformas med hjälp av medarbetare som sedan skickat ut på remiss, det vill säga att dokumentet skickas till exempelvis myndigheter, ordinationer eller andra relevanta organisationer (Regeringen.se, ua).

Kommun 2 utformade sina rutiner tillsammans med allergiläkare, dietister och representanter från kommunen. Informant 2 "Vi har också ett gemensamt informationsmaterial om vad det är som gäller för att få allergikost. Det är gemensamt i [region 2]". Kommun 2 har även utformat en handbok för allergikost och anpassade måltider. Informant 2 "Dels har [...] en dietist och jag och tillsammans med måltidsplanering [...] tillsammans gjort en handbok för allergikost och anpassade måltider."

Informant 3 berättar att deras policy skrevs av en kvalitetsansvarig med dietistkompetens.

Informant 4 berättar att i kommun 4 arbetade en person som jobbade med utvecklandet av kost och näringsrekommendationerna som många av Sveriges kommuner använder i sina egna policys.

Polisy och rutiner gällande ansökan av allergikost

Vilka livsmedelsallergier och överkänsligheter som krävde läkarintyg såg olika ut i respektive kommun. Alla kommuner beskrev i sina kostpolicys hur de rekommenderar läkarintyg för mindre allvarliga allergier och överkänsligheter, men var gränsen för krav på läkarintyg går varierar. Informant 3 nämner att i kommun 3 brukar de inte kräva in läkarintyg för mjölkproteinallergi, men vid multiallergi eller celiaki brukar de kräva läkarintyg. Informant 2 uppger att i kommun 2 däremot så ber de om läkarintyg för nästan alla allergikoster, förutom något undantag, till exempel laktosfri kost. Informant 4 säger att de i kommun 4 inte kräver intyg vid laktosreducerad kost, men behövs däremot lämnas in vid livsmedelsallergier, multiallergier och celiaki. Informant 4 ”Det är så fruktansvärt ovanligt med dessa typer av allvarliga allergier”.

Informant 1 berättade att i kommun 1 krävde man från början inga läkarintyg alls då man valde att lita på vårdnadshavarna. Men detta ändrades.: ”Innan jag började jobba här i kommunen så sa man att ja, men vi väljer att lita på vårdnadshavarna. Så då tog vi en diskussion i [...] gruppen mellan kommuner och med regionens läkare och dietister och kom gemensamt fram till att ja, men det är nog en bra idé att faktiskt kräva dom här intygen.”

Kommunikation kring allergikost inom skolan

Flera av respondenterna ser kommunikation som en svår fråga att arbeta med. Utmaningen för kommunerna centrerade runt hur information hanteras. Informant 1 säger att ”Ett år tillbaka hade vi en annan, blankett och den kunde egentligen vem som helst fylla i, som hamnade på en sharepoint plats som var ett samlat ställe. Det här såg vi ju både ur GDPR perspektiv och IT säkerhet att den här ShairPointplatsen var inte bra.”

Förvirring runt GDPR var inte Informant 1 i kommun 1 ensamma om, och problem uppstod när personalen inte hade vetskap om vilken allergikost barnet åt. Informant 1 beskriver ett liknande problem där de inte får sätta ut namn på kantinerna på grund av GDPR.

Informant 3 berättade om en annan lösning de hade kommit fram till. ”Barnen kommer till den som är ansvarig i köket och frågar vad han eller hon kan äta om man har specialkost. Och då vill vi att pedagogerna hjälper barnet. Så generellt så är det inte så att barnen går att ta fram dig själv i något skåp utan står den i ett skåp? Ja, men då är det kocken som tar fram det.”

Genom intervjuerna framkom det en bristande kommunikation om vem som ska vara ansvarig för att barnen får korrekt allergikost. ”Vi har dokumentet och där i står det också ansvar. Vem ansvarar för vad. Sedan är pedagogisk personal ansvariga för att elever hämtar rätt kost” säger informant 3. Hur den begränsade information från det interna systemet delas ut mellan köket, lärare och pedagogerna ger små utrymmen för misstag. Informant 2 berättade om ett fall där som hade ägt rum tidigare under året, där ett barn fick fel specialkost. ”Vi hade en incident här för inte så många veckor sedan där det var en ny sexåring och köket visste ju inte vem Kalle var.”. Det skall dock uppmärksammas att kockarna hade tillagat och placerat ut allergikosten korrekt, incidenten uppstod på grund av att kockarna inte visste vem eleven var.

Rutiner inom köket och servering.

Att tillaga allergikost kräver kunskap. Inte endast gällande hur maten ska tillagas, utan även rutiner omkring hygien. Samtliga informanter nämner att i alla inkluderade kommuner får kockarna specialutbildning som sedan upprepas varje till vart tredje år. När allergikost planeras med en begränsad budget kan en lösning exempelvis vara att göra samtliga rätter mjölkfria. Ifall det inte går så förbereds ett likvärdigt alternativt. ”Är det pannkaka, så erbjuder vi en mjölkfri pannkaka som alternativ, för att det är sådana superpopulära rätter.”, säger informant 1. De övriga informanterna berättar om hur de har ett liknande upplägg, där en likvärdig rätt serveras som allergikost.

Däremot så kan det komma dagar då denna lösning inte fungerar och eleven med allergikost tvingas att äta separat på grund av sina allergier. ”Ibland måste barnen äta i klassrummet eller till och med äta hemma om det är riktigt allergiska. Det blir en balansgång... Om ett barn är exempelvis jätteallergisk mot fisk, ska vi då ta bort fisk för alla eller bli tvungna att hitta en lösning för en elev?” säger informant 3. Det skall dock poängteras att eleven i dessa fall inte sitter ensam, utan äter tillsammans med lärare och ibland även en klasskamrat. ”Det är så fruktansvärt ovanligt med dessa typer av allvarliga allergier.” säger informant 4. Men genom dessa intervjuer så framkommer det att detta faktiskt sker ute i skolor.

Inne i matsalar ser det liknande ut i samtliga kommuner. Allergikost står separat från standardkosten och det finns markeringar för vad som innehåller allergener. Informant 4 beskriver ”Barnen kommer till den som är ansvarig i köket och frågar vad han eller hon kan äta om man har specialkost.”

Utmaningar inom allergikost i skolan

Alla informanter uttryckte en oro för framtiden. Samtliga beskrev att behovet av allergikost har ökat. Enligt informant 4 gäller detta inte endast allergikoster, utan även övriga typer av individanpassad kost, som exempelvis konsistensanpassad eller pedagogiskt anpassade måltider. Informant 3 beskriver också hur de har satt en ökning över de senaste 10 till 20 åren. Detta medför även andra problem. Informant 2 säger att med större belastning ökar även risken för att något går fel. ”Det är därför som vi vill ha de här intygen som stärker att man har ett behov av allergikost, så vi lägger resurser på rätt saker.” Informant 2 nämner även att ett barn kan ha fått mjölkallergi väldigt tidigt i livet och fått rekommendation från vården om att utesluta vissa livsmedel. Men detta följs sedan inte upp och livsmedel fortsätter att uteslutas, trots att det möjligtvis inte behövs.

Att hitta utbildad personal är även en utmaning anser informant 3. Hen berättar att det hela tiden kommer nya kockar och annan personal till skolorna. Både kockar, som förbereder och tillagar måltiden och de pedagoger som skall hjälpa till om det inträffar en allergisk reaktion. Informant 3 säger att ” När vi tog fram rutiner så hade vi saker som inte funkat. Att man inte visste hur man skulle göra när olyckan var framme.” Att ha pengar till anställning och utbildning av personal som skall ha utrymme att tillgodose den ökande mängden av individanpassadkost och allergikost. ”Det är ett resursproblem.” säger informant 2 och fortsätter. ” Precis som att man lagar mat till alla andra barn så ska man ju också ge bra mat till den som är allergisk. Så det är inga konstigheter.”

Förbättringsmöjligheter

Vid frågan om förbättringsmöjligheter framkom det olika svar från kommunerna. Informant 1 berättade att hans kommun precis hade arbetat med att skriva om sina policys och riktlinjer. ”Nej, det är just nu. Vi har ju just gjort om den, så jag skulle se det skulle kännas dumt om jag vill förbättra

något nu.” Dock säger informanten att det hade önskats en bättre kommunikation mellan kostorganisationer och skolan.

Informant 2 berättade om att kommunen jobbar på att utveckla ett nytt system som ska utgå från elevnärvaro. Alltså, att det varje dag ska skickas en uppdaterad närvarolista till köket som får information om exakt hur många allergikoster som behöver tillagas den dagen. Informanten berättar att de arbetar mycket med att ta bort allergikoster, så att flera elever kan äta av samma maträtter. ” Så nu har vi slutat servera enstaka allergier utan den ska hänvisas till den rätt man kan äta helt enkelt.”

”Vi är väl aldrig klara” säger informant 3. De jobbar ständigt med att ta upp nya rutiner och arbetar för att ha ett levande dokument som kan uppdateras vid behov. Detta anser informanten vara en viktig del, då nya kockar och annan personal ständigt anställs.

Diskussion

Metoddiskussion

För att besvara frågeställningen utfördes en genomgång av kommunala kostpolicys och semistrukturerade intervjuer med fyra kostansvariga från kommuner från norra, mellersta, östra och södra Sverige. Urvalet utgick inte utifrån respektive kommuns storlek eller population utan efter den geografiska placeringen för att åstadkomma en placering av kommunen utifrån ett geografiskt perspektiv. Möjligen skulle ett urval utifrån populationsstorlek kunnat ge ett annat resultat. Detta då ett högre invånarantal skulle kunna medföra fler barn med livsmedelsallergi och en annan möjlighet att servera allergikost.

Utförande av intervjuer

Valet att ha intervjuer i stället för enkät var mer attraktivt, då det blev enklare att följa upp med följdfrågor. Samtidigt gav det utrymme att förklara frågorna för deltagarna så de kunde förstå frågorna fullt ut. En enkät gav inte det utrymme för utveckling av svar som önskades för studien och uppfattades i stället för begränsande. Ett annat val hade varit att resa till kommunerna och intervju dem i person. Men eftersom det ansågs att deltagarna är bekväma och har vanan att arbeta i Teams, så sågs detta som den mest effektiva. Däremot fanns risken att deltagarna inte hade tid för att intervjuas. Men då både chefer och deltagarna var så positivt inställda till intervjun, kunde intervjuerna genomföras.

Att genomföra digitala intervjuer medför risker för tekniska problem, vilket det också inträffade. Under den första intervjun fungerade inte inspelningen som förväntat. Detta löstes genom att anteckningar togs i samband med intervjun. Intervju nummer 2 spelades in korrekt, men en större del av filen gick inte att transkribera på grund av förlust av datamaterial. Det medförde att endast en kort del av intervjun gick att transkribera. Intervju 3 föll väl ut och en extra kommun kontaktades för att komplettera det förlorade datamaterialet. Detta fick konsekvenser, då en informants åsikter och kunskaper inte helt kunde speglas i studien. Att tekniken inte fungerade är något som möjligen hade kunnat undvikas med ytterligare test av Microsofts Teams utrustning text till tal. Dock är det svårt att förutses att en stor del av en intervju skulle förlorats. En möjlig lösning hade varit att spela in intervjuerna parallellt med en annan ljudutrustning, detta var dock inte möjligt i denna studie.

I innevarande studie beslutades det att använda semistrukturerade intervjuer enligt Kristersson (2014) i stället för webbaserade enkäter. I de semistrukturerade intervjuerna finns det möjlighet att följa upp med följdfrågor. Det ger ett ökat utrymme att förklara frågorna för deltagarna så de kunde ge bättre

svar. Att använda en webbaserad enkät medgav inte det utrymme för utveckling av svar som önskades för studien och uppfattades i stället för begränsande. Däremot fanns risken att deltagarna inte hade tid för att intervjuas. Men då både chefer och informanter var så positivt inställda till intervjun, så kunde de avsätta den tid som krävdes. Ett annat val kunde varit att resa till kommunerna och intervju dem i person. Detta är dock dyrt, och eftersom Microsoft Teams var ett verktyg som informanterna var bekväma och vana vid ansågs detta som den mest effektiva lösningen för denna studie.

En svaghet för studien är att ansvarig forskare har arbetat ensam med bearbetning av data och analys av de semistrukturerade intervjuerna. Ytterligare en medförfattare hade möjligen kunnat medföra ett bredare perspektiv och djupare diskussioner. Dock så var inte detta möjligt, och arbetet med datamaterialet har kunnat genomföras objektivt.

Resultatdiskussion

Resultatet av studien visar att det i de representerade kommunerna inte återfinns någon standard för hur kostpolicy och rutiner ska tas fram. Det framkommer också att författande av rutiner för allergikost är ett omfattande och ständigt pågående arbete och att deltagarna eftersöker stöd i denna process. Detta belyses av informant 3 som säger ”Vi är väl aldrig klara”. Ett sådant stöd för kostchefer skulle kunna vara Sveriges Kommuner och Regioner (SKR) branschriktlinjer (2021) som ska vara en hjälp för kommuner att leva upp till livsmedelslagstiftningens krav för bland annat säker mat. Möjligen kan det vara så att dessa riktlinjer är okända för vissa kommuner i Sverige och ett tydliggörande skulle kunna öka möjligheten till ett ökat samarbete och kommunikation mellan kommuner i Sverige i framtagandet av kostpolicy. Att dessa branschriktlinjer kan vara okända för deltagarna i innevarande studie antyder svaret att de samtliga arbetade utifrån Kost- och Näringsrekommendationerna (2023). Kost- och näringsrekommendationerna är dock inte heltäckande utan bör användas utifrån kommunens egna förutsättningar. SKR's branschriktlinjer (2021) lyfter flertalet aspekter på hantering, information, kunskap och utbildning kring säker mat, docknämnde inte informanterna dessa dokument

Allergikost, utbildning, kunskap och GDPR.

De utmaningar som beskrivs av deltagarna avseende att hantera matallergier effektivt omfattar bland annat följande delar:

- **Att tillgodose olika behov av allergikost:** Att balansera kostbehoven hos elever med matallergier samtidigt som de tillhandahåller varierade och näringsrika måltidsalternativ för alla elever kräver noggrann planering och genomförande.
- **Att minska risken för korskontakt eller kontaminering:** Att det vid hantering, servering eller delning av livsmedel är avgörande men ofta utmanande på grund av begränsade resurser eller kunskap om livsmedelsallergier.
- **Utbildning och kunskap om livsmedelsallergi:** Att säkerställa att personal, elever och föräldrar är utbildade om födoämnesallergier, deras konsekvenser och lämpliga svar är viktigt men inte alltid effektivt implementerat. (Waserman m.fl., 2021).
- **Tolkning av GDPR:** GDPR innefattar bland annat regler och krav på hur personuppgifter får behandlas (Integritetsmyndigheten, 2023) och hur skolor förhåller sig till dessa krav.

Centers for disease control and prevention (2013) har tagit fram en amerikansk riktlinje som tar upp hanteringen av matallergier under skolåren. De lyfter såsom Livsmedelsverket (2023b) att livsmedelsallergier har ökat och att det i och med detta ställs ett större krav på samhället att möta dessa behov. Detta belyser också informanterna i innevarande studie då samtliga uttryckte en oro för framtiden då behovet av specialkost har ökat de senaste åren. Informant 4 nämner att detta inte endast

allergikoster, utan även övriga typer av individanpassad kost, som exempelvis konsistensanpassad eller pedagogiskt anpassade måltider. Detta är samstämmigt med en rapport från SVT (2019) där det framkommer att upp till 25% av all mat som serveras i skolor är någon form av specialkost. Detta innefattar allt från allergi till religion, neuropsykiatrisk anpassning och personliga önskemål. I tidningen Vi lärare (2021) skriver de att specialkost är nästan 30% dyrare än vanlig kost. Det skall dock nämnas att denna siffra innefattar all specialkost, inte endast allergikost.

Utöver kostnaden för livsmedel så krävs det även utrymme för tillagning och servering av mat. Då fler skolor har börjat laga mer mat från grunden, så ställs kraven på att allergikost ska få samma behandling. Men för att göra arbetet effektivt krävs både plats, kompetent personal och ekonomiska förutsättningar för att arbeta effektivt och säkert (Folkhälsomyndigheten. 2013). I skollagen ((2010:800) 10 kap. 8 §) beskrivs barnens rätt till näringsrika och pedagogiska skolmåltider. Det innefattar såväl barn med som utan matallergi. Detta kan vara svårt att genomföra då budgeten är begränsad. Resultatet visar att informanterna har olika lösningar på detta problem t. ex att samtliga maträtter blir mjölkfria. Det kan också förberedas en likvärdig maträtt som specialkost. Även om allvarliga allergier med anafylaktisk chock är ovanliga (Boyes, 2010) så kan det förekomma.

Det framkommer i studien att det händer att elever med allvarlig matallergi inte kan äta tillsammans med sina övriga klasskamrater. En lösning som framkommer är att när en viss måltid serveras så får det drabbade barnet äta i klassrummet eller hemma. Cummings (2010) beskriver i sin artikel att det kan förekomma att barn t. ex inte deltar i skolans aktiviteter på grund av vårdnadshavarens oro för att barnet ska erhålla en allergisk reaktion. Detta begränsar barnets möjlighet att delta på samma villkor som sina klasskamrater vilket påverkar livskvaliteten. Enligt en rapport av CAMM (2024) så kan barn med svåra allergier även känna ett utanförskap. Barn med livsmedelsallergier kan även känna även en rädsla för att äta skolmaten. Vilket leder till ett otillräckligt näringsintag.

Att elever fick äta separat ansågs vara en uppoffring man var tvungen att göra för att ge resterande elever en varierad kost, då elevens hälsa prioriteras. När en elev med livsmedelsallergi får en allergisk reaktion av skolans mat, så kan man fundera på om detta är en fråga om rutinbrist eller ett resultat av olika former av begränsningar inom skolan.

Gällande GDPR så skriver SKR (2020) och Integritetsmyndigheten (2024) att skolorna själva måste ta med och bedöma frågor om hur sekretess ska behandlas. Det uppfattas dock som en utmaning av deltagarna, då en brist av tydliga riktlinjer skapar förvirring omkring vilka personuppgifter som är tillåtna att hantera.

Läkarintyg, skall det krävas?

Resultatet visar också på att det inte finns någon samstämmighet om huruvida det krävs läkarintyg eller inte för att erhålla specialkost. Vem som får allergianpassad kost är i dagsläget inte reglerat, men många skolor kräver idag läkarintyg (Livsmedelsverket. 2023e). Det framkommer i resultatet av intervjuerna att det är olika om huruvida det krävs läkarintyg för samtliga allergier eller om vissa är undantagna. Ett vanligt undantag som nämns är laktosfri kost vid laktosintolerans. Men att intyg krävs vid multiallergi och Celiaki. Vid genomgång av kommunernas policys så står det mycket lite information om läkarintyg. Vissa nämner att det finns tillgängligt och att läkarintyg rekommenderas, men information saknas om vart gränsen går gällande när läkarintyg behövs skickas in. Denna formulering är väntad då det enligt Livsmedelsverket (2023e) inte finns det reglerat i skolans och förskolans styrdokument vilka intyg som krävs. Livsmedelsverket (2023e) skriver att "ett läkarintyg är ett verktyg som skolan kan använda till att klargöra behovet av specialkost till skolan". Det finns samtidigt argument mot krav av läkarintyg, ett sådant är kostnaden. Beroende på vilket landsting man befinner sig i kan kostanden variera. I exempelvis Västra Götalandsregionen (vgregion.se) är intyget gratis. Medan i Skåne är kostnaden 313 kronor för ett läkarintyg för specialkost (vårdgivareskåne.se). Om en elev bor i Skåne och har behov av specialkost, så blir kostnaden för årlig uppdatering mellan årskurs 1 och 9 totalt 2817 kronor. Detta kan uppfattas som motstridigt gentemot vad som står skrivet i

Sveriges skollag, att ”Eleverna ska utan kostnad erbjudas näringsriktiga skolmåltider.” (riskdagen.se). Frågan kan därför ställas om ett krav på läkarintyg kan gå emot lagstiftningen, eftersom skolmåltiden i vissa regioner då inte längre kan uppfattas som gratis.

Förbättringsmöjligheter

Även om kommuner har tagit fram rutiner, så visar CAMM (2023) i en studie på över 70 förskolor och skolor att 20 procent av personalen inte visste om att det fanns rutiner gällande hur man ska agera vid en allergisk reaktion. Samma studie visade även att det fanns oro bland personal på skolor att eleverna skulle få en allergisk reaktion. Detta visar att det finns en kunskapsbrist bland personal som behöver täckas med obligatoriska utbildningar.

När informant 1 berättade att de önskar att det fanns en bättre kommunikation mellan konstorganisationer och skolan, kan man dra slutsatsen att även om konstorganisationer ger ut information, så når det inte skolan tillräckligt effektivt. Efter att ha undersökt olika rekommendationer, kan man se ett behov av ett mer samlat dokument. Även finns existerande riktlinjer sammanställda av organisationer som Kost & Näring (2023), Mattanken (2024) och SKR's branschriktlinjer (2021), tyder resultatet på att det finns en brist gällande vilket stöd kommuner har behov av. Detta kan bero på att de rekommendationer och riktlinjer inte omfattar de problem som uttrycks av deltagarna.

Slutsatser

Denna uppsats indikerar att det finns brister i kommunernas hantering av allergikost. Det finns ett behov av förbättrad kommunikation som ser till att den information som kommer ut inom ämnet livsmedelsallergier, kommer fram till de ansvariga som arbetar med att ta fram rutiner. Utöver detta behövs tydliga riktlinjer om hur dessa rutiner implementeras effektivt ute i skolorna. Ytligare forskning kan göras för att undersöka vilka verktyg kommuner och skolor är i behov av och hur dessa kan implementeras.

Referenser

- Abrahamsson, L., Andersson, A., & Nilsson, G. (2013). *Näringslära för högskolan*. Liber AB
- Aktas, O. N., Warren, C., Guzman, B., & Gupta, R. (2020). Prevalence and Characteristics of Multifood Allergy Among US Children with Food Allergy. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 145(2), AB243. <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2019.12.147>
- ALLEA (2023) Den europeiska kodexen för forskningens integritet, reviderad utgåva (svenska). Berlin. DOI 10.26356/ECOC-Swedish
- Astma och allergiförbundet (2021). *Allergener*. <https://astmaoallergiforbundet.se/information-rad/allergi/matallergi/allergener/>
- Astma och allergiförbundet (2023) *Guide med frågor och svar - Rättigheter och lagstöd om allergi i skola och förskola*. <https://astmaoallergiforbundet.se/content/uploads/2023/08/Rattigheter-och-lagstod-allergi-i-skolan-7.pdf>
- Boyce, J., Assa'ad, A., Burks, A., Wesley, J., Stacie M., Sampson, H., Wood, R., Plaut, M., Cooper, S., Fenton, J., Arshad, S. Hasan, B., Sami L., Beck, Lisa A., Byrd-Bredbenner, C., Camargo, C., Eichenfield, L., Furuta, G., Hanifin, J., Jones, C., Kraft, M., ... Schwaninger, J., (2010). Guidelines for the Diagnosis and Management of Food Allergy in the United States: Summary of the NIAID-Sponsored Expert Panel Report. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 126(6), 1105–1118. <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2010.10.008>
- Brisman, J. (2002). Baker's asthma. *Occupational and Environmental Medicine*, 59(7), 498–498. <https://doi.org/10.1136/oem.59.7.498>
- Centers for disease control and prevention. (2022) *Food allergies*. <https://www.cdc.gov/healthyschools/foodallergies/index.htm>
- Centrum för arbets- och miljömedicin. (u.å.) http://dok.slso.sll.se/CAMM/Amnesomrade/allergi/barn_med_allergi_i_skolan_201503.pdf
- Cummings, A., Knibb, R., King, R., & Lucas, J. (2010). psychosocial impact of food allergy and food hypersensitivity in children, adolescents and their families: a review. *Allergy (Copenhagen)*, 65(8), 933–945. <https://doi.org/10.1111/j.1398-9995.2010.02342.x>
- Feldman, L. Y., Merrill, K., Golding, M. A., Memauri, T., Driedger, S. M., Ross, N. L., & Protudjer, J. L. P. (2022). Children's Perspectives on Food Allergy in Schools: A Qualitative Study. *The Journal of School Nursing*, 10598405221130694–10598405221130694. <https://doi.org/10.1177/10598405221130694>
- Folkhälsomyndigheten. (2013). *Allergi i skola och förskola*. <https://www.folkhalsomyndigheten.se/publikationer-och-material/publikationsarkiv/a/allergi-i-skola-och-forskola/>
- Guandalini, S., & Newland, C. (2011). Differentiating Food Allergies from Food Intolerances. *Current Gastroenterology Reports*, 13(5), 426–434. <https://doi.org/10.1007/s11894-011-0215-7>
- Internmedicin. (2023). *Anafylaxi, barn*. <https://www.internetmedicin.se/barn-och-ungdomsallergologi/anafylaxi-barn>.

- Internetmedicin. (2022a). *Celiaki, hos vuxna*. <https://www.internetmedicin.se/medicinsk-gastroenterologi-och-hepatologi/celiaki-hos-vuxna>
- Internetmedicin. (2022b). *Laktosintolerans*. <https://www.internetmedicin.se/medicinsk-gastroenterologi-och-hepatologi/laktosintolerans>
- Jeebhay, M. F., Robins, T. G., Lehrer, S. B., & Lopata, A. L. (2001). Occupational seafood allergy: a review. *Occupational and Environmental Medicine*, 58(9), 553–562. <https://doi.org/10.1136/oem.58.9.553>
- Jonsson M., Andersson U-B., Fahlén Zelander C., Lövquist A., Oscarson L., Sdonan E., Turesson A. (2024) *Att göra skillnad i vardagen för barn och unga med allergi. Allergiförebyggande arbete i Stockholms län*. (Rapport, 2024;03). Centrum för arbets- och miljömedicin, Region Stockholm. <https://www.elevhalsoportalen.se/49875e/globalassets/verksamheter/elevhalsoportalen/skola/halsoomraden/allergi/att-gora-skillnad-i-vardagen-for-barn-och-unga-med-allergi.-rapport-2024-03-2-tillganglighetsanpassad.pdf>
- Kost & näring. (2023). *Kost & Närings nationella rekommendationer för hantering av specialkost och anpassade måltider*. <https://www.kostochnaring.se/vart-arbete/forskola-skola/specialkost-anpassade-maltider/>
- Kotchetkoff, E. C. de A., Suano-Souza, F. I., Neri Gama de Almeida, D., Barreto, T. L. N., Mendonça, R. B., & Sarni, R. O. S. (2024). Ultra-processed food intake and food allergy in children and adolescents. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 75(3), 317–324. <https://doi.org.ezproxy.ub.gu.se/10.1080/09637486.2024.2306296>
- Kristensson, J. (2014). *Handbok i uppsatsskrivande och forskningsmetodik för studenter inom hälso- och vårdvetenskap*. Natur & Kultur.
- Lambrecht, B. N., & Hammad, H. (2017). The immunology of the allergy epidemic and the hygiene hypothesis. *Nature Immunology*, 18(10), 1076–1083. <https://doi.org/10.1038/ni.3829>
- Livsmedelsverket. (2023a). *Allergi och överkänslighet*. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/allergi-och-overkanslighet>
- Livsmedelsverket. (2023b). *Livsmedelsallergi och överkänslighet*. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/allergi-och-overkanslighet>
- Livsmedelsverket. (2023c). *Säkra livsmedel vid allergi och celiaki – behov och utvecklingsområden*. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/pm/2023/pm-2023-sakra-livsmedel-allergi-behov-och-utvecklingsomraden.pdf>
- Livsmedelsverket (2023d). *Måltidsmodellen*. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>
- Livsmedelsverket. (2023e). *Specialkost och anpassade måltider*. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/specialkost-och-anpassade-maltider-i-vard-skola-och-omsorg>
- Livsmedelsverket. (2018). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*. <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/sok-publikationer/broschyr/nationella-riktlinjer-for-maltider-i-skolan>

- Mattanken. (2024, 18 mars). *Sammanställning av måltidspolicyer*. <https://www.landsbygdsnatverket.se/mattanken/laravandra/samladkunskapochmaterial/material/samm-anstallningavmaltidspolicyer.5.237fd4c5161a8ddde58df227.html>
- Niggemann, B., & Beyer, K. (2007). Diagnosis of Food Allergy in Children: Toward a Standardization of Food Challenge. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 45(4), 399–404. <https://doi.org/10.1097/MPG.0b013e318054b0c3>
- Nwaru, B. I., Hickstein, L., Panesar, S. S., Roberts, G., Muraro, A., & Sheikh, A. (2014). Prevalence of common food allergies in Europe: a systematic review and meta-analysis. *Allergy (Copenhagen)*, 69(8), 992–1007. <https://doi.org/10.1111/all.12423>
- Olsson, U. (2019, 22 oktober). Efterfrågan på specialkost ökar. *Sveriges Television nyheter*. <https://www.svt.se/nyheter/lokalt/varmland/efterfragan-pa-specialkost-okar>
- Platts-Mills, A. E., (2015). The allergy epidemics: 1870-2010. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 136(1), 3–13. <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2015.03.048>
- Prescott, S., & Allen, K. J. (2011). Food allergy: Riding the second wave of the allergy epidemic. *Pediatric Allergy and Immunology*, 22(2), 155–160. <https://doi.org/10.1111/j.1399-3038.2011.01145.x>
- Reibel, S., Röhr, M., Ziegert, Sommerfeld, C., Whan, U., & Niggemann, B. (2000). What safety measures need to be undertaken in oral food challenges in children? *National Library of Medicine*, 55(10), 940–944. <https://doi.org/10.1034/j.1398-9995.2000.00689.x>
- Roberts, G., Golder, N., & Lack, G. (2002). Bronchial challenges with aerosolized food in asthmatic, food-allergic children. *Allergy (Copenhagen)*, 57(8), 713–717. <https://doi.org/10.1034/j.1398-9995.2002.03366.x>
- Roehr, C. C., Edenharter, G., Reimann, S., Ehlers, I., Worm, M., Zuberbier, T., & Niggemann, B. (2004). Food allergy and non-allergic food hypersensitivity in children and adolescents. *Clinical and Experimental Allergy*, 34(10), 1534–1541. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2222.2004.02080.x>
- Regeringskansliet. (u.å.) <https://www.regeringen.se/remisser/>
- Sampson, H.A., Mendelson, L. & Rosen, J.. (1992) 'Fatal and near-fatal anaphylactic reactions to food in children and adolescents', *The New England journal of medicine*, 327(6), pp. 380–384. Available at: <https://doi.org/10.1056/nejm199208063270603>.
- Sicherer, S., & Sampson, H.. "Food Allergy: A review and Update on Epidemiology, Pathogenesis, Diagnosis, Prevention, and Management." *Journal of Allergy and Clinical Immunology* 141.1 (2018): 41-58. Web.
- Skolmat Sverige. (u.å) *Skolmat i Sverige sedan långt tillbaka*. <https://www.skolmatsverige.se/om-oss/skolmatens-historia/>
- Skolverket. (2023). *Mat i förskolan och skolan*. <https://www.skolverket.se/skolutveckling/inspiration-och-stod-i-arbetet/stod-i-arbetet/mat-i-forskolan-och-skolan>
- Sveriges kommuner och regioner (2021). *Specialkost*. <https://skr.se/offentligsakermat/specialkost.33116.html>

Tedner, S. G., Asarnoj, A., Thulin, H., Westman, M., Konradsen, J. R., & Nilsson, C. (2022). Food allergy and hypersensitivity reactions in children and adults—A review. *Journal of Internal Medicine*, 291(3), 283–302. <https://doi.org/10.1111/joim.13422>

Thompson, J. J., Brawner, A. J., & Kaila, U. (2017). “You can’t manage with your heart”: risk and responsibility in farm to school food safety. *Agriculture and Human Values*, 34(3), 683–699. <https://doi.org/10.1007/s10460-016-9766-4>

Turnbull, J. L., Adams, H. N., & Gorard, D. A. (2015). Review article: the diagnosis and management of food allergy and food intolerances. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, 41(1), 3–25. <https://doi.org/10.1111/apt.12984>

Vetenskapsrådet (2017). *God forskningssed [Elektronisk resurs]*. (Reviderad utgåva). Stockholm: Vetenskapsrådet.

Warren, C. M., Jiang, J., & Gupta, R. S. (2020). Epidemiology and Burden of Food Allergy. *Current Allergy and Asthma Reports*, 20(2), 6–6. <https://doi.org/10.1007/s11882-020-0898-7>

Warren, C. M., Sehgal, S., Sicherer, S. H., & Gupta, R. S. (2024). Epidemiology and the Growing Epidemic of Food Allergy in Children and Adults Across the Globe. *Current Allergy and Asthma Reports*, 24(3), 95–106. <https://doi.org/10.1007/s11882-023-01120-y>

Waserman, S., Cruickshank, H., Hildebrand, K. J., Mack, D., Bantock, L., Bingemann, T., Chu, D. K., Cuello-Garcia, C., Ebisawa, M., Fahmy, D., Fleischer, D. M., Galloway, L., Gartrell, G., Greenhawt, M., Hamilton, N., Hourihane, J., Langlois, M., Loh, R., Muraro, A., ... Brozek, J. L. (2021). Prevention and management of allergic reactions to food in child care centers and schools: Practice guidelines. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 147(5), 1561–1578. <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2021.01.034>

Winberg, A., West, C. E., Strinnholm, Åsa, Nordström, L., Hedman, L., & Rönmark, E. (2015). Assessment of allergy to milk, egg, cod, and wheat in Swedish schoolchildren: A population based cohort study. *PloS One*, 10(7), e0131804–e0131804. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0131804>

Bilaga 1

Frågeställningar och intervjufrågor.

1. Vad har kommuner för övergripande policys kring allergikoster? (Vilka allergikoster erbjuds?)
 - Vad har ni för officiell allergipolicy i kommunen?
 - Är skolor i eran kommun medvetna om vikten av att förebygga och hantera allergier. Hur resonerar ni kring det?
 - Hur går processen till när en elev ska beviljas allergikost? Krävs det läkarintyg?
 - Hur kommunicerar skolor ut information kring livsmedelsallergier ut till lärare, anställda och studenter när en elev är känslig mot luftburna allergener?

2. Vilka rutiner finns när det gäller hantering av allergikost i skolkök och matsalen?
 - Hur ser rutinerna ut i skolköken gällande hantering av allergikoster? (Hur går det till vid tillagning och servering? Behöver kockarna utbildning? Tillagas maten separat och av samma person?)
 - Hur hanterar skolor information kring allergener matsalar och under lunchtid? (Är det tydligt skyltat? Är allergikosten enkel att hitta?)
 - Hur säkerställer ni att rutinerna följs?

3. Vilka utmaningar finns när det gäller hantering av allergikoster i skolkök och matsalar?
 - Vad ser du för utmaningar när det gäller hantering av allergikoster?
 - Har alla skolor en rutin på plats ifall det skulle ske en allvarlig allergisk reaktion och hur ser i så fall denna ut?
 - Har personal och lärare tillgång till information om hur de känner igen och ska reagera ifall en sådan situation skulle uppstå?
 - Har ni ett tidigare exempel där ni upplever att en rutin inte fungerat?

4. Vad finns det för förbättringsmöjligheter kring hantering av allergikoster?
 - Hur tänker du kring hur kommunen kan förbättra sin allergiförebyggande praxis och kommunikation?
 - Finns det en rutin ni hade velat implementera? Tycker ni att det är något som saknas?
 - Är det något du har tänkt på som vi inte diskuterat?

Bilaga 2

Information om samtycke

FÖRFRÅGAN OM ATT DELTA I INTERVJU OM ALLERGIKOSTER I SKOLAN

Hej

Mitt namn är Jessica Borland och jag läser sista året på Kostekonomprogrammet vid Göteborgs universitet. Jag håller på att skriva min kandidatuppsats där syftet med studien är att undersöka hantering och rutiner kring allergikoster inom skolmåltiden. För att genomföra detta vill jag intervjua kostchefer i olika delar av Sverige för att få en bredare uppfattning om hur det kan se ut. Jag skulle vara mycket tacksam om du skulle ha möjlighet att medverka i en intervju?

Intervjuerna kan ske via telefon, Zoom eller Microsoft Teams och kommer att spelas in. Du kan själv välja vilken metod som är bekvämast för dig. Intervjun tar cirka 20–30 minuter.

Ditt medverkande är helt frivilligt och du kan när som helst välja att avbryta din medverkan eller välja att inte delta utan att du behöver ge någon form av anledning. All data kommer hanteras konfidentiellt så att inga obehöriga kan ta del av den och efter arbetet har blivit godkänt kommer alla insamlade data att förstöras. Resultatet kommer att presenteras i form av en kandidatuppsats vid Göteborgs universitet som du har möjlighet att ta del av.

Svara gärna så snart du kan om du har möjlighet att medverka så att vi kan boka en tid. Om något känns oklart eller du har någon fråga om studien så är du välkommen att höra av dig till mig.

Hoppas att du har möjlighet att delta.

Ansvarig för uppsatsen är:

Jessica Borland, student inom kostvetenskap programmet

Mejladress: jessica.borland60@gmail.com

Telefonnummer: 0722-506680

Handledare: Hillevi Prell, lektor, Göteborgs universitet

Tack på förhand

Jessica Borland