



11. SPECIALKOST OCH KONSISTENSANPASSAD KOST

Specialkost ska tillhandahållas av medicinska, etiska och religiösa skäl.

Var noggrann vid tillagning av specialkost, så att ingen får i sig något livsmedel som de inte tål.

Förvaring

Varor förvaras så att inga förväxlingar eller föroreningar kan ske

Det är bäst att förvara livsmedel till specialkost i eget skåp eller på egen hylla.

Tillagning och utrustning

- Tillaga specialkost åtskilt från övriga maten för att förhindra att specialkosten kontamineras av allergener från övrig mat, eller tillaga specialkosten före den övriga maten.
- Använd väl rengjorda redskap. Förvara redskap till specialkosten separat från övriga.
- Läs alltid innehållsförteckningarna på livsmedel som används till specialkosten.
- Tvätta händer efter kontakt med olika födoämnen.
- Märk karotter med typ av specialkost och för vem kosten är avsedd.

Portering och servering

- Kontrollera märkning på kantin/karott.
- Använd alltid rena redskap då maten läggs upp (nya serveringsbestick för varje person och för varje gång personen tar mat/blir serverad mat).
- Servera aldrig om osäkerhet råder om matens innehåll. Kontakta produktionsköket för att säkerställa att rätt mat serveras. Alternativt servera annan mat som är säker för personen med specialkost att äta.

Rengöring

Vid allvarliga allergier ska redskap och porslin till specialkosten diskas om i diskmaskin med nytt vatten alternativt handdiskas en extra gång.

Konsistentanpassad kost

Finfördelning av mat medför ökad risk för tillväxt av mikroorganismer.

Var extra noga med hygien och varmhållning vid hantering och tillagning av konsistensanpassade måltider.

Åtgärder vid en allergisk reaktion:

1, Följ stegen i *11.1 Checklista allergisk reaktion*.

Om personen har en känd allergi och har en individuell handlingsplan så är det alltid den som ska användas.

2, Kontakta tillagningskök och verksamhetschef. Kontakta livsmedelsinspektör på Bygg- och miljöförvaltningen.

3, Dokumentera händelsen/ avvikelserna på blankett *11.2 Misstänkt matförgiftning eller allergisk reaktion*.

4, Se över rutinen och justera för att det inte ska inträffa igen.

Åtgärder vid övriga incidenter/ händelser:

t. ex när någon rutin brister, att specialkost saknas eller är felmärkt tex.

1. Dokumentera händelsen/ avvikelserna på blankett *17. Avvikelse lunch och middag från tillagningskök*.

2. Kontakta tillagningskök och verksamhetschef.

3. Se över rutinen och justera för att det inte ska inträffa igen.

Dokumentationen sparas i 12 månader.