

ERIKOISRUOKAVALIOT KAAVIN ATERIAPALVELUSSA

Kymmenvuotinen kansallinen Allergiaohjelma on käynnistetty jo 3.4.2008. Se on yritys vastata allergisten sairauksien kasvavaan haasteeseen. Kaavin kunnassa otamme vuoden 2018 alusta uuden linjauksen erityisruokavalioiden suhteen, noudattaen sekä Allergiaohjelmaa että ravintosuosituksia.

Lisää tietoa kansallisesta allergiaohjelmasta löytyy alla olevista nettilinkeistä

<http://www.allergiaterveys.fi/fi/allergiaohjelma/oireiden-hoidosta-ehkaisyn-suuntaan.html>

<http://www.terveyskirjasto.fi/xmedia/inf/Kansallinenallergiaohjelma.pdf>

Olemme luoneet yhtenäisiä ohjeistuksia erikoisruokavalioiden tekemisestä Kaavin kunnan ateriapalvelussa, jotka toisivat kaikille asiakkaillemme tasa-arvoisuuden ja samalla saisimme ”turhaa” työtä vähennettyä.

1. Erikoisruokavaliosta on aina esitettävä lääkärin - tai terveydenhoitajan päivitetty todistus keittiölle.
 - * koskee sekä henkilökuntaa että lapsia
2. Erikoisruokavalioiden käytetään ainoastaan sopimus- tai muuten kilpailuttamaamme tuotetta
 - * Jos asiakkaalle kelpaa vain joku tietty erikoistuote, hän tuo sen sitten kotoa.
3. Ravitsemussuosituksia noudatetaan
 - * Karppaus- tai muitakaan laihdutusdieettejä emme valmista/toteuta.
 - * lisätietoa ravitsemussuosituksista:

<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/ravitsemussuositukset/suomalaiset+ravitsemussuositukset>

4. Kalaruoka päivänä tarjotaan kala-allergisille broileri- kalkkuna- tai kasvisruokaa
5. Liha-kasvispata –kastikepäivänä tehdään gluteenittomille ja eri kasvis-allergisille henkilöille pääsääntöisesti yksi hyvin maustettu lihakastike ilman kasviksia, mikä käy heille kaikille. Lautasmallin mukaisen kasvismäärän he saavat koottua salaateista. Mausteettomille on tehtävä eri kastike.
6. Lisätään yhteistyötä ja tiedottamista niin, että päiväkodin- ja koulujen henkilöstö ilmoittaisi, jos erikoisruokavalioiden omaava lapsi ei ole paikalla.
7. Vakavan allergian omaavalle henkilölle tehdään aina oma ruoka nimellä varustettuna. Vaarallisen allergiareaktion ensihoito-ohjeet on oltava hoitohenkilöstön ja keittiöhenkilöstönkin tiedossa.