

## Måltidsverksamhet

### Utbildningsförslag "Födoämnesöverkänslighet"

Vi skräddarsyr utbildningar efter era behov och önskemål. Halvdagsutbildningar sker i föreläsningsform, heldagar ger utrymme för gruppdiskussioner och grupparbeten. Tag gärna kontakt med oss för mer information och eventuell diskussion om ett annorlunda upplägg.

#### Förslag på innehåll

**Förklaring av begreppet födoämnesöverkänslighet**

**Celiaki (glutenintolerans)**

**Sädeslagsallergi**

**Mjökproteinallergi**

**Laktosintolerans**

**Allergi mot baljväxter**

**Äggallergi**

**Fiskallergi**

**Korsreaktioner**

**Märkningsregler**

**Rutiner för säker hantering**

**Salladsbordet - en risk**

**Specialkostintyget**

**Grupparbeten och diskussioner:**

\* kring er egen matsedel, förbättring för att arbeta mer effektivt och få nöjdare gäster

\* diskussioner gällande verksamhetens rutiner för säker hantering av specialkost

#### Kontakt

Helena Kellnor 031-788 88 70  
Kerstin Skagert 031-788 88 60  
[info@dietistkonsulterna.se](mailto:info@dietistkonsulterna.se)

#### Adress

Dietistkonsulterna Kellnor & Skagert AB  
Box 24087  
400 22 Göteborg

