

# Adviezen voor het meebrengen

## **Adviezen voor familie en bezoekers voor het meebrengen van eten en drinken.**

In de Warenwet wordt aangegeven dat instellingen, dus ook dit ziekenhuis, de plicht hebben aan te tonen dat zij aan hun patiënten veilig voedsel verstrekken. Er is een hygiëneplan waarin aan het keukenpersoneel en de verzorging instructies worden gegeven hoe zij moeten omgaan met het voedsel, om te voorkomen dat onze patiënten van onze voeding ziek kunnen worden.

Om infecties veroorzaakt door voedsel te voorkomen hebben wij ook aan onze patiënten een instructie gegeven hoe zij met de door ons verstrekte maaltijden en met de door hen zelf gekochte levensmiddelen om moeten gaan.

Ook aan u als familie of bezoeker van onze patiënten willen we graag adviezen geven, zodat ook de door u meegebrachte levensmiddelen zo veilig mogelijk zijn.

### **Meegebrachte voedingsmiddelen**

Neem geen bederfelijke voedingsmiddelen mee. Bederfelijke voedingsmiddelen zijn onder andere vlees en vleeswaren, vis, schaal- en schelpdieren en zuivelproducten. Fruit, koek en sommige gebaksoorten, bijvoorbeeld cake, bederven minder snel.

Als u toch bederfelijke middelen wilt meenemen, lees dan de onderstaande instructies.

### **Gerechten die koud worden gegeten**

- Let goed op de houdbaarheid van verpakte producten. Koop een product dat nog een aantal dagen houdbaar is. Bewaar het in uw koelkast tot het moment dat u op bezoek gaat.
- Zet op niet gedateerde verse producten zelf de datum van aankoop. Wij adviseren onze patiënten om producten die niet zijn verpakt en geen houdbaarheidsdatum hebben, niet langer dan 2 dagen te bewaren. Het is daarom aan te raden dat u dit soort producten (bijvoorbeeld verse mosselen, vers gesneden vleeswaren) koopt op de dag dat u op bezoek komt en in uw koelkast bewaart, totdat u op bezoek gaat.
- Houd rauwe en bereide producten in uw koelkast gescheiden. Dit kan door ze te verpakken in huishoud- of aluminiumfolie, schaalpjes of koelkastdozen.
- Zet rauwe producten onder en bereide producten boven in de koelkast.

De temperatuur van uw koelkast hoort beneden de 7°C te zijn, het beste is een temperatuur van 4°C. Het is aan te raden een goed afleesbare koelkastthermometer in uw koelkast te leggen. Deze zijn te koop in een winkel waar huishoudelijke artikelen worden verkocht. Dan kunt u zelf zien wat de temperatuur in uw koelkast is.

### **De reis naar het ziekenhuis**

Het is aan te raden tijdens uw reis naar onze instelling de producten koel te houden. Dit kan bijvoorbeeld in een koeltas of een geïsoleerde tas, waarin u ook diepvriesproducten kunt vervoeren en door een koelelement bij de producten te leggen.

### **Tijdens het bezoek**

Zorg ervoor dat de door u meegebrachte voedingsmiddelen bij uw familie of gastvrouw/-heer in de koelkast worden gezet, als de producten niet onmiddellijk worden opgegeten. Als u de voedingsmiddelen in de koelkast zet, kunt u misschien ook even kijken of er geen voedingsmiddelen in de koelkast staan die al verwijderd zouden moeten worden. U kunt dan uw familie of gastvrouw/-heer hierop attent maken

### **Gerechten die warm worden gegeten**

Het meenemen van een warme maaltijd raden wij in principe af. Om te voorkomen dat er veel bacteriën in de warme maaltijd komen, zou u de maaltijd kort voordat u op bezoek gaat moeten bereiden en tijdens het vervoer boven 60°C moeten houden. In de praktijk is dat niet mogelijk.

Als u de maaltijd eerder klaarmaakt dan moet u de gerechten snel afkoelen, bijvoorbeeld in koud water. De gerechten moeten dan goed worden verpakt en in uw koelkast worden bewaard. Tijdens uw reis naar het ziekenhuis moet u de gerechten koud vervoeren. Hiervoor geldt hetzelfde als bij gerechten die koud worden gegeten. In het ziekenhuis moet de maaltijd dan onmiddellijk in de koelkast worden geplaatst of worden verhit tot boven 60°C. Naast de koffieautomaat staat een magnetron, speciaal voor bezoek, waar het toegestaan is om gare gerechten te verhitten. Gebruik is op eigen risico. Magnetron na gebruik schoon en netjes achterlaten.

### **Vragen**

Heeft u vragen over het meenemen van voedingsmiddelen? Stelt u ze dan gerust aan de of verpleegkundigen op de afdeling.

*Wij danken u voor uw medewerking.*