

## Voedselveiligheid

### Adviezen voor het meebrengen van voedsel

U heeft van uw diëtist het advies gekregen eigen voedsel mee te (laten) brengen. Meegebracht voedsel kan een risico vormen voor uw gezondheid (voedselinfectie). Voor de voedselveiligheid van deze voedingsmiddelen blijft u als patiënt verantwoordelijk. Het Laurentius Ziekenhuis is hiervoor niet aansprakelijk.

#### Voedselveiligheid

Volg bij het meebrengen van voedingsmiddelen voor uw eigen veiligheid de volgende adviezen:

- Kies voor producten die in **één keer** kunnen worden genuttigd.
- Kies als dat mogelijk is voor houdbare producten, zoals koek, fruit, nootjes of cake.
- Breng liever geen warme maaltijden of bederfelijke voedingsmiddelen mee. Hierbij kunt u denken aan vis, schaal- en schelpdieren, vlees en vleeswaren en zuivelproducten.
  - Adviseert de diëtist deze producten wel mee te nemen, verpak deze dan steeds in porties voor **één dag**. Zie ook 'Extra tips'.
- Meld bij de gastvrouw dat u voedsel heeft meegebracht.
- Warm voeding op de afdeling niet zelf op en zet dit ook niet zelf in de afdelingskoelkast, maar vraag de gastvrouw dit te doen.
- Bederfelijke voedingsmiddelen mogen enkel in de patiëntenkoelkast staan, wanneer deze zijn voorzien van patiëntnaam en datum van meebrengen.
- Bederfelijke voedingsmiddelen mogen slechts **één dag** in de patiëntenkoelkast blijven staan. Daarna worden ze omwille van de voedselveiligheid weggegooid.
- Zorg bij het bereiden van maaltijden dat alle producten door en door gaar zijn.
- Koel de maaltijd na bereiding direct af en bewaar deze tot het bezoekmoment in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 7 °C, maar liefst 4 °C. Om bacteriegroei te remmen, zou de maaltijd tijdens het vervoer naar het ziekenhuis steeds boven de 60 °C moeten blijven. Dat is in de praktijk niet haalbaar. De maaltijd van tevoren maken en daarna afkoelen, is daarom veiliger.
- Neem de maaltijden en/of bederfelijke voedingsmiddelen mee naar het ziekenhuis in een koeltas met koelement.

#### Extra tips

- Houdt u aan de algemene keukenhygiënerichtlijnen:
  - Was uw handen voor het bereiden van de maaltijd.
  - Gebruik aparte keukenmaterialen (snijplanken, messen, en dergelijke) voor rauwe en bereide producten.
  - Gebruik geen voedingsmiddelen waarvan de TGT (tenminste te gebruiken tot) of THT (tenminste houdbaar tot) datum is verlopen.
- Verpak de afgekoelde maaltijd goed, bijvoorbeeld in een koelkastdoos of met vershoudfolie. Zo houdt u deze gescheiden van rauwe producten in uw koelkast.
- Zet rauwe producten onder en bereide producten (zoals de maaltijdportie) boven in uw koelkast.
- Bij voorkeur wordt de maaltijdportie en/of het voedingsmiddel bij aankomst op de afdeling direct aan de patiënt aangeboden ter consumptie.

Mocht u na het lezen van deze informatie nog vragen hebben, dan kunt u deze stellen aan de gastvrouw op uw afdeling. Wij danken u voor uw medewerking.