



Adviezen voor het meebrengen van voedingsmiddelen

Adviezen voor het meebrengen van voedingsmiddelen

De voedingsverzorging van het UMC Utrecht besteedt veel aandacht aan veilige en gezonde voeding.

Op de verpleegafdelingen worden maaltijden en dranken aan patiënten geserveerd. Ook worden op de verpleegafdeling voedingsmiddelen bewaard. Al deze activiteiten zullen volgens de richtlijnen moeten verlopen. Dat is wettelijk verplicht. Maar niet alleen de wet verplicht ons tot een kritische en alerte houding tijdens het verstrekken van voeding. Veilige voeding beschouwen we als een belangrijke bijdrage aan de patiëntveiligheid.

Tips voor het meebrengen van voedingsmiddelen

- Het meenemen van een warme maaltijd raden wij af. De kans op bederf is groot. Het risico op een voedselinfectie is bij mensen met een verminderde weerstand ook groter.
- Neem geen risicovolle voedingsmiddelen mee. Dit zijn onder andere: Vlees, vleeswaren, vis, rauwkost, soep, rauwe producten en zuivelproducten.

Fruit, koek en sommige gebaksoorten(cake) bederven minder snel en dragen daarom minder risico.

Indien u toch risicovolle voedingsmiddelen wilt meenemen, dan gelden hiervoor de volgende regels

- Zorg dat de 'tenminste houdbaar tot' (THT) of de 'tenminste te gebruiken tot' (TGT) datum niet verlopen is, als u op bezoek gaat.
- Bewaar het product thuis in uw koelkast, tot het moment dat u op bezoek gaat.
- Zet op verse producten (zonder datum) zelf de datum van aankoop, of datum wanneer het zelf gemaakt is. Wij adviseren deze producten niet langer dan 2 dagen te bewaren.
- Producten moeten goed verpakt zijn.

Tijdens het bezoek



- Zorg dat de door u meegebrachte voedingsmiddelen onmiddellijk in de patiëntenkoelkast op de afdeling worden gezet (tenzij de producten direct worden gegeten).

- Als u het product op de afdeling in de koelkast zet, moet dit voorzien zijn van een sticker met naam van de patiënt, THT datum en naam van het product. (stickers liggen bij de koelkast op de afdeling)



- Als het product wordt geopend, moet ook datum van openen vermeld worden.

- Producten die niet voorzien zijn van naam en data worden, bij controle door de voedingsassistent, weggegooid.
- Producten met overschreden THT datum, worden, bij controle door de voedingsassistent, weggegooid.
- Ongeopende pakken/flessen, zijn houdbaar tot en met de fabrieksdatum(THT datum)
- Geopende pakken en flessen zijn 3 dagen houdbaar (72 uur), mits gekoeld bewaard en goed afgesloten.



Warme maaltijden

- Indien u wel een “warme” maaltijd van huis meeneemt (mee laat nemen), moet deze maaltijd koud vervoerd worden. B.v. verpakt in koeltas. (advies onder de 7°C)
- Bij aankomst op de afdeling moet u de maaltijd direct in de patiëntenkoelkast plaatsen, voorzien van naam patiënt, datum van bereiden en naam van het product.
- Indien de patiënt de maaltijd gaat eten, moet deze in de magnetron goed verhit worden.

Tip

- Het meenemen van een klant-en-klaarmaaltijd (verpakte) van de supermarkt is veiliger. Zolang deze zo min mogelijk buiten de koeling is geweest en de THT datum niet verlopen is. Deze maaltijd kunt u in de magnetron op de afdeling verhitten.

Tot slot

Het UMC Utrecht is niet aansprakelijk voor meegebrachte voedingsmiddelen.

Wij danken u voor uw medewerking.

Cluster Voeding

Vragen

Mocht u over deze flyer nog vragen hebben, dan kunt u zich wenden tot de voedingsassistent van uw afdeling.

UMC Utrecht
Locatie AZU

Heidelberglaan 100
3584 CX Utrecht

Tel 088 75 555 55

www.umcutrecht.nl



Universitair Medisch Centrum
Utrecht