



UMC Utrecht



Adviezen voor het meebrengen
van eten en drinken

Adviezen voor het meebrengen van eten en drinken

Veilige en gezonde voeding vinden we belangrijk. Daarom besteden we hier veel aandacht aan. In deze brochure vindt u de belangrijkste 'spelregels' voor meegebracht eten en drinken.

Op de verpleegafdeling serveren we maaltijden en dranken aan patiënten. Voedingsmiddelen kunnen voor bezoek of patiënten ook op de verpleegafdeling worden bewaard in de koelkasten die hiervoor bestemd zijn. Hiervoor gelden strenge wettelijke richtlijnen waar we aan moeten voldoen. Niet alleen de wet verplicht ons tot een kritische en alerte houding. Veilige voeding draagt bij aan uw veiligheid.

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.

Wilt u toch risicovolle voedingsmiddelen meenemen? Dan gelden onderstaande 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 twee 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.

Alleen met datum en uw naam blijft uw product in de koelkast staan!

- 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. Bijvoorbeeld verpakt in een 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. Hartelijk dank voor uw medewerking.

Vragen

Voor eventuele vragen kunt u terecht bij de voedingsassistent van uw afdeling.

UMC Utrecht, Heidelberglaan 100, Postbus 85500, 3508 GA Utrecht
Tel 088 75 555 55

www.umcutrecht.nl

© 2019, UMC Utrecht

2019061401



Bezoekadres:
Heidelberglaan 100
3584 CX UTRECHT

Postadres:
Postbus 85500
3508 GA UTRECHT

www.umcutrecht.nl
T. +31 (0)88 75 555 55