

## **Evden Yiyecek/Yemek Getirmekle İlgili Tavsiyeler -Hastalara Yönelik Bilgi**

Radboud Üniversitesi Tıp Merkezi, güvenli ve sağlıklı gıdaya büyük önem verir.

Hastanede, size, FoodforCare konseptine paralel olarak, hızlı bir iyileşmeye katkıda bulunan yiyecek ve içecekler verilir. [www.radboudumc.nl/foodforcare](http://www.radboudumc.nl/foodforcare).

Bu servisteki pek çok ve çeşitli gıda seçeneği vardır. Bu nedenle lütfen diyet asistanı ile temasa geçin.

Hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili katı kural ve yönetmelikler, hastanenizdeki gıda arzı için geçerlidir. Kural ve yönetmelikler kanuni açıdan bağlayıcıdır ve hasta sıfatıyla sizin, gıdadan dolayı rahatsızlanmanızı önlemeyi güvence altına almak üzere yürürlüktedir.

Dışarıdan sıcak yemek getirmemenizi tavsiye ederiz. Bunların, bozulma şansı yüksektir. Bağışıklık sistemleri zayıflamış olan kişilerde gıda zehirlenmesi riski daha da yüksek olur.

**Buna rağmen evden gıda/yemek getirmek istiyorsanız, şu kurallar geçerlidir:**

### **Alternatifler hakkında doktorunuzla veya hemşirenizle konuşun:**

- Bulduğunuz serviste, evden getirdiğiniz yemekleri doğru bir şekilde depolamak için gerekli olanaklar olmalıdır (hastalara özel ayrı bir buzdolabı ve mikro dalga fırın).
- Gıdayı/yemeği hastaneye getirmeden önce, bu yiyeceği hastanede buldurmanın akıllıca olup olmadığını ve dikkate almanız gereken, özel diyet, değiştirilmiş edilmiş gıda kalınlığı ya da başka kısıtlamalar (muayene hazırlıkları ve diğer ilaçlarla etkileşim vb. kısıtlamalar) gibi faktörler olup olmadığını anlamak üzere daima doktorunuza danışın. Ailenizi ve ziyaretçilerinizi de bu konulardan haberdar edin.

### **Evden yiyecek getirmekle ilgili yönetmelikler:**

#### **Öncesinde:**

- Bazı yiyecekler çabuk bozulur ve evde bırakılmaları daha iyi olur. Yüksek riskli ürünler çorba, et ve soğuk etler, balık, salata, meyve ve süt ürünleridir. Bu ürünleri, evden mümkün olduğunca az getirmenizi (ya da istemenizi) tavsiye ederiz. Pasta, tuzlu atıştırmalıklar ve kabuklu yemişler gibi buzdolabına konması gerekmeyen paketli gıdalar en az riske sahiptir.
- Yemek hazırlarken genel hijyen tavsiyelerini dikkate alın.
  - Yemek hazırlamadan önce daima ellerinizi yıkayın.
  - Çiğ ve pişmiş ürünler için ayrı mutfak aletleri kullanarak çapraz bulaşmayı önleyin.
  - Yemekleri, etleri, balığı, tavuğu ve yumurtaları çok iyi pişirin.
  - Son kullanma tarihi geçmiş olan ürünleri kullanmayın.
  - Hazır ürünleri süratle soğutun ve ardından buzdolabına koyun.
- Evde pişirilen yemekleri ziyaret anına dek daima buzdolabınızda saklayın.
- Yemeği düzgün bir şekilde paketleyin.
- Yemeğin üzerine, hastanın soyadının ve doğum tarihinin, hazırlandığı tarihin ve son kullanma tarihinin (hazırlandıktan sonra en geç 24 saat) yazılı olduğu bir etiket yapıştırın.
- Yemeği/yemekleri soğutulmuş bir şekilde, yalıtılmış bir kutu veya içinde soğutma elemanları olan bir çanta içinde taşıyın.
- Hastanenin verdiği yiyecekler haricindeki yiyecekler, tercihen derhal tüketilmeli ya da "hasta

buzdolabı”nda saklanmalıdır.

#### **Servise dışarıdan getirilen yiyecekler**

- Evden getirilen yiyeceklerin derhal kullanıldığından ya da derhal hasta buzdolabına koyulduğundan emin olun.
- Ürünü servisin buzdolabına koyarken üzerine hastanın soyadının ve doğum tarihinin, hazırlandığı tarihin ve son kullanma tarihinin (hazırlandıktan sonra en geç 24 saat içinde) yazılı olduğu bir etiket yapıştırılması gerekir.
- Etiket çıkartmaları servis buzdolabının yakınında bulunabilir.
- Yemekleri sadece etikette belirtilen hasta yiyebilir.
- Gıdanın tekrar ısıtılmasını gerektirebilecek her durumda bu iş hastanenin bir personeli tarafından, bu iş için belirlenmiş hasta mikro dalga fırınında yapılmalıdır.
- Son kullanma tarihi (en fazla 24 saat) geçmiş olan yiyecekler diyet asistanı tarafından buzdolabından çıkarılacaktır.
- Etiketsiz, yanlış etiketli ve üzeri yanlış kapatılmış ürünler atılacaktır.
- Buzdolabında saklandıkları ve doğru kapatıldıkları takdirde, açılmamış kutuların/şişelerin raf ömrü üç gündür (72 saat).
- Paketin açılmasının ardından, açılma tarihini ve son kullanma tarihini içeren bir etiket çıkartması yapıştırılmalıdır.

#### **Son notlar**

Hastane dışından getirilen yemekler için hasta, şahsen sorumludur. Radboud Üniversitesi Tıp Merkezi evden getirilen gıdalardan/yemeklerden sorumlu değildir.

#### **Sorular**

Bu broşürün içeriği ile ilgili herhangi bir sorunuz varsa, lütfen servisinizdeki diyet asistanı ile konuşun.

*Gösterdiğiniz iş birliği için teşekkür ederiz.*