

معلومات وتوصيات موجهة للمريض بشأن إحضار الطعام أو الوجبات من المنزل

المركز الصحي التابع لجامعة ريدياوند يولي اهتماما كبيرا للغذاء الآمن والصحي. في هذه المستشفى سوف تتلقى الطعام والشراب الذي يساهم في سرعة العلاج تماشياً مع مفهوم FoodforCare. www.radboudumc.nl/foodforcare الخيارات الغذائية في هذا القسم متنوعة جداً، لذلك يرجى التواصل مع المسؤول عن النظام الغذائي في القسم للحصول على التفاصيل.

يتم تطبيق لوائح وقوانين مشددة فيما يتعلق بالصحة والسلامة الغذائية في مستشفانا. هذه القواعد والأنظمة ملزمة قانونياً ووجدت لضمان أن الغذاء لن يؤثر عليك أنت أيها المريض.

لا ينصح بإحضار الطعام الساخن. لأنه هناك احتمال كبير أنه سوف يفسد. وخطر التسمم يكون بشكل أكبر لدى الأشخاص الذين يعانون من ضعف في جهازهم المناعي.

تطبيق القواعد التالية إذا كنت تريد إحضار الطعام أو الوجبات من المنزل:

تحدث إلى طبيبك أو الممرضة بشأن الخيارات:

- يجب أن يحتوي القسم الذي أنت فيه على الوسائل المطلوبة لتخزين وجبة أحضرت من المنزل بطريقة صحيحة (لكل مريض ثلاجة وجهاز ميكروويف منفصل).
- قبل أن تحضر الطعام أو الوجبة من المنزل، استشر طبيبك دائماً لمعرفة ما إذا كان من المعقول أن تأكل هذا الطعام في المستشفى، وإذا ما كنت بحاجة لأخذ أي شيء في الاعتبار مثل نظام غذائي خاص أو أغذية معدلة أو أي قيود أخرى (مثل الاستعدادات للفحص و التفاعل مع الدواء). أخبر عائلتك والزوار بهذه الأمور أيضاً.

تعليمات بشأن إحضار الطعام من المنزل:

مقدمات:

- بعض الأغذية تفسد بشكل سريع ومن الأفضل تركها في المنزل. المنتجات الأكثر خطورة تشمل: الحساء و اللحوم الطازجة و المثلجة و السمك و السلطة و الفواكه و منتجات الألبان. نحن نوصي بإحضار (أو طلب) أقل عدد ممكن من هذه الأغذية من المنزل. الأطعمة المعلبة والتي لا تحتاج للتبريد تكون أقل خطراً، مثل الكعك و الوجبات الخفيفة المملحة و المكسرات.
- انتبه إلى إرشادات الصحة العامة عند تحضير الوجبات.
 - اغسل يديك دائماً قبل تحضير الطعام ؛
 - تجنب انتقال التلوث عبر استخدام أوعية منفصلة للأطعمة النيئة و المطبوخة ؛
 - اطبخ اللحوم و السمك و البيض بعناية كبيرة ؛
 - لا تستخدم منتجات تجاوزت تاريخ الصلاحية أو الاستخدام ؛
 - قم بتبريد المنتجات بشكل فوري و وضعها في الثلاجة.
- قم بتخزين وجبة الطعام المنزلية في الثلاجة لحين موعد الزيارة.
- قم بتغليف الوجبة بشكل صحيح.
- قم بتعليم الوجبة بملصق يحمل اسم المريض و تاريخ ميلاده و تاريخ التحضير و تاريخ الاستخدام (24 ساعة بعد التحضير كحد أقصى).
- قم بنقل الوجبة (الوجبات) في صندوق أو كيس منعزل مع عناصر التبريد.
- يفضل استخدام الطعام الذي لا يقدمه المستشفى فوراً أو تخزينه في "ثلاجة المريض".

الأغذية التي يتم إحضارها من الخارج للقسم:

- تأكد من استخدام الطعام أو الوجبة التي أحضرت من المنزل مباشرة أو وضعها بسرعة في ثلاجة المريض.
- عند وضع المنتج في ثلاجة القسم، تأكد من وضع ملصق تعريفى عليه يشمل اسم المريض و تاريخ ميلاده، و تاريخي التحضير و الاستخدام (24 ساعة بعد التحضير كحد أقصى).
- يمكن العثور على الملصقات بجوار ثلاجة القسم.
- يمكن تناول الوجبات فقط من قبل المريض المحدد على الملصق التعريفى.

- أي إعادة تسخين للطعام يجب أن تتم من قبل موظف في المستشفى من خلال استخدام جهاز المايكروويف الخاص بالمريض نفسه.
- يتم إزالة الوجبة من التلاجة من طرف مسؤول النظام الغذائي في حال تجاوز تاريخ الاستخدام الحد الأقصى المسموح به وهو 24 ساعة.
- سيتم أيضاً إزالة الوجبات الغير معرفة أو المعرفة بطريقه غير صحيحة أو المغلفة بشكل خاطئ.
- تصل مدة صلاحية الصناديق أو الزجاجات الغير مفتوحة لثلاثة أيام (72 ساعة) إذا كانت مبردة ومغلقة بالشكل المطلوب.
- بعد فتح أي عبوة، يجب إرفاق ملصق يشمل تاريخي الفتح والاستخدام.

ملاحظات نهائية

يعتبر المريض هو المسؤول شخصياً عند تناوله وجبات من خارج المستشفى. المركز الصحي التابع لجامعة ريدباوند غير مسؤول عن أي أطعمة أو وجبات تم إحضارها من المنزل.

أسئلة

إذا كانت لديك أي أسئلة عن محتوى هذا المنشور، يرجى التواصل مع المسؤول عن النظام الغذائي في القسم.

نشكر لكم حسن تعاونكم.