

## **Empfehlungen für von zuhause mitgebrachtes Essen/Mahlzeiten - Informationen für den Patienten**

Das Radboud Universitetsklinikum legt besonderen Wert auf sicheres und gesundes Essen. In diesem Krankenhaus werden Sie mit Essen und Trinken versorgt, was im Einklang mit dem FoodforCare-Konzept zu einer schnellen Genesung beiträgt. [www.radboudumc.nl/foodforcare](http://www.radboudumc.nl/foodforcare). Die Essensauswahl dieser Station ist sehr vielfältig. Kontaktieren Sie deshalb bitte die Diätassistenten der Station, um die genauen Angebote kennenzulernen.

In unserem Krankenhaus gelten strenge Regeln und Vorschriften bezüglich der bei der Essensbereitstellung anzuwendenden Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Die Regeln und Vorschriften sind rechtlich bindend und wurden aufgestellt, um zu garantieren, dass Sie, der/die Patient/in aufgrund des Essens nicht erkranken.

Es wird nicht empfohlen, warmes Essen mitzubringen. Die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass es schlecht wird. Das Risiko einer Lebensmittelvergiftung ist bei Personen mit einem geschwächten Immunsystem sogar noch größer.

**Wenn Sie Essen/Mahlzeiten von zuhause mitnehmen möchten, gelten die folgenden Regeln:**

### **Sprechen Sie mit Ihrem Arzt oder Krankenpfleger über Ihre Optionen:**

- Die Station, in der Sie sich befinden, sollte über die benötigte Ausstattung verfügen, um Ihre Mahlzeit von Zuhause richtig aufzubewahren (ein separater Kühlschrank für Patienten und eine Mikrowelle).

Sprechen Sie immer erst mit Ihrem Arzt bevor Sie Ihr Essen/Ihre Mahlzeit von zuhause mitbringen, um zu klären ob es sinnvoll ist, dieses Essen im Krankenhaus zu haben und ob Sie noch etwas berücksichtigen müssen, wie etwa eine besondere Diät, eine bestimmte Konsistenz der Nahrung oder sonstige Beschränkungen (wie etwa bei der Vorbereitung auf eine Untersuchung oder Wechselwirkungen mit Medikamenten). Halten Sie auch Ihre Familie und Besucher über diese Bestimmungen auf dem Laufenden.

### **Vorschriften bezüglich der Mitnahme von Essen von zuhause:**

#### Im Voraus:

- Einige Lebensmittel verderben schnell und sollten am besten zuhause bleiben. Zu den hochriskanten Produkten gehören: Suppe, Fleisch und Aufschnitt, Fisch, Salat, Obst und Milchprodukte. Wir empfehlen Ihnen, so wenig wie möglich von diesen Produkten von zuhause mitzunehmen (bzw. um diese zu bitten). Vorverpackte Lebensmittel, die nicht gekühlt werden müssen, sind am risikoärmsten, wie etwa Kuchen, salzige Snacks und Nüsse.
- Beachten Sie bei der Zubereitung der Mahlzeiten die allgemeinen Hygienevorschriften.
  - Waschen Sie immer Ihre Hände, bevor Sie Essen zubereiten;
  - Beugen Sie der Kreuzkontamination vor, indem Sie für rohe und gekochte Produkte unterschiedliche Küchenutensilien verwenden;
  - Garen Sie Fleisch, Fisch, Hähnchen und Eier durch;
  - Verwenden Sie keine Produkte, die das Mindesthaltbarkeits- oder Verfallsdatum überschritten haben;
  - Lassen Sie die zubereiteten Produkte schnell erkalten und stellen Sie sie dann in den

### Kühlschrank.

- Bewahren Sie die hausgemachte Mahlzeit bis zum Besuch immer in Ihrem Kühlschrank auf.
- Verpacken Sie die Mahlzeit ordentlich.
- Beschriften Sie die Mahlzeit mit dem Namen und dem Geburtsdatum des Patienten, dem Zubereitungsdatum sowie dem Haltbarkeitsdatum (max. 24 Stunden nach der Zubereitung).
- Transportieren Sie die Mahlzeit(en) mit Kühlelementen gekühlt in einer Isolierbox oder -tasche.
- Essen, das nicht vom Krankenhaus bereitgestellt wird, sollte möglichst sofort verwendet oder im „Patientenkühlschrank“ aufbewahrt werden.

### Essen, das von auswärts auf die Station gebracht wird:

- Vergewissern Sie sich, dass das von zuhause mitgebrachte Essen/die Mahlzeit umgehend verbraucht oder sofort in den Patientenkühlschrank gestellt wird.
- Wenn Sie das Produkt in den Stationskühlschrank stellen, muss es mit dem Namen und dem Geburtsdatum des Patienten, dem Zubereitungsdatum sowie dem Haltbarkeitsdatum beschriftet werden (max. 24 Stunden nach der Zubereitung).
- Aufkleber zur Beschriftung befinden sich neben dem Stationskühlschrank.
- Die Mahlzeiten dürfen nur von dem auf dem Aufkleber angegebenen Patienten konsumiert werden.
- Soll das Essen aufgewärmt werden, dann muss dies von einem Krankenhausmitarbeiter in der entsprechenden Patientenmikrowelle durchgeführt werden.
- Wenn das Haltbarkeitsdatum überschritten wurde (max. 24 Stunden) wird die Mahlzeit vom Diätassistenten entfernt.
- Unbeschriftete, falsch beschriftete oder falsch abgedeckte Mahlzeiten werden ebenfalls entfernt.
- Ungeöffnete Boxen/Flaschen haben eine Haltbarkeitsdauer von 3 Tagen (72 Stunden), wenn sie gekühlt und richtig geschlossen sind.
- Nachdem eine Verpackung geöffnet wurde, muss ein Aufkleber mit dem Öffnungsdatum und dem Haltbarkeitsdatum auf dieser Verpackung befestigt werden.

### Letzte Anmerkungen

Der Patient ist persönlich für den Verzehr von Mahlzeiten verantwortlich, die von außerhalb des Krankenhauses stammen. Das Radboud Universitätsklinikum ist nicht für selbst mitgebrachtes Essen/Mahlzeiten verantwortlich.

### Fragen

Sollten Sie zum Inhalt dieses Merkblatts Fragen haben, sprechen Sie bitte mit dem Ernährungsassistenten Ihrer Station.

*Wir danken für Ihr Verständnis.*