

## Voedselveiligheid in Amphia

Amphia heeft volgens de wetgeving een hygiëneplan opgesteld, waarbij aan de medewerkers van de voedingsproductie, de gastvrouwen/-heren en de verpleegkundigen, instructies wordt gegeven hoe zij om moeten gaan met voedingsmiddelen.

Vooraf voor mensen die ziek zijn en dus een verminderde weerstand hebben, is het risico om door voedsel infecties op te lopen, groter. Om voedselinfecties te voorkomen treft u in deze folder informatie aan. U kunt lezen hoe u met onze maaltijden en met de door u zelf gekochte of gekregen voedingsmiddelen om moet gaan.

### Informatie over de maaltijd

De maaltijd die u krijgt is met grote zorg bereid. U krijgt de warme maaltijd geserveerd op een temperatuur van ten minste 60°C, zodat de voedselveiligheid is gewaarborgd. Het is daarom belangrijk dat u de maaltijd direct na het serveren consumeert en niet nog een tijdje laat staan. Opnieuw opwarmen van de maaltijd is niet toegestaan.

De veiligheid van koude gerechten, zoals appelmoes, salades, vleeswaren en nagerechten kunnen wij garanderen, mits u deze tijdens of in aansluiting op uw maaltijd eet. Deze gerechten kunt u **niet** bewaren en moet u met het dienblad mee terug geven. Wilt u op een later tijdstip alsnog een nagerecht gebruiken, dan kunt u aan de gastvrouw/ -heer of verpleegkundige, vla of yoghurt uit de koelkast van de afdeling vragen.

### Meegebrachte voedingsmiddelen

Laat geen bederfelijke voedingsmiddelen meebrengen. Fruit, koek, snoep en cake, bederven minder snel. Als u toch bederfelijke voedingsmiddelen, zoals vleeswaren, vis, gebak of zuivelproducten wilt laten meenemen dan vragen wij u het volgende in acht te nemen:

- Bewaar na overleg met de gastvrouw/-heer of verpleegkundige, de voedingsmiddelen in de patiëntenkoelkast op de afdeling.
- Schrijf altijd uw naam op het product dat u in de koelkast zet.
- Schrijf op alle producten de datum van aankoop / ontvangst of openen.
- Zorg altijd voor een goed sluitende verpakking, om uitdroging en smaak- en geuroverdracht te voorkomen. Vraag eventueel een plastic zakje aan de gastvrouw/ -heer of verpleegkundige. Tip: gebruik producten in éénpersoonsverpakkingen.
- Gebruik eerst de 'oude' producten en zet nieuw gekochte of gekregen producten achteraan in de koelkast.
- De bewaarduur voor kant-en-klare gerechten/snacks/gebak is maximaal 1 dag.

- De bewaarduur voor overige verse producten is maximaal 2 dagen.
- De gastvrouw/-heer kijkt dagelijks de koelkast na en verwijdert alle producten zonder datum, producten zonder naam en producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.

### **Meegebrachte warme maaltijden**

Het laten meenemen van een warme maaltijd raden wij af. Het Amphia Ziekenhuis biedt een ruime menukeuze en daarnaast kunt u gebruik maken van het bezoekersrestaurant op de begane grond.

Mocht u toch een warme maaltijd willen laten meenemen, dan geven wij de voorkeur aan een kant-en-klare maaltijd van de supermarkt, die zo min mogelijk buiten de koeling is geweest. Warme maaltijden kunt u in overleg met de gastvrouw/ -heer of verpleegkundige opwarmen in de magnetron op de afdeling. De maaltijden dienen 'door en door' verhit te worden.

Wilt u meer lezen over kwaliteit en veiligheid bij Amphia?

[Ga naar Kwaliteit en Veiligheid \(https://www.amphia.nl/kwaliteit/kwaliteit-en-veiligheid\)](https://www.amphia.nl/kwaliteit/kwaliteit-en-veiligheid)