

Besin güvenliği

Bilgi ve öneriler

isala

Besin güvenliği

Bilgi ve öneriler

Besin enfeksiyonlarını önlemek için hastanemizde, besinlerin hazırlanma, sunulma ve saklama konusunda sıkı kurallar vardır. Ayrıca ziyaretçiler tarafından hasta yakınlarına getirilen besinler de sıkı kurallara bağlıdır. Burada bu kuralların neler olduğu konusunda bilgi ve pratik bazı öneriler bulabilirsiniz.

Hastanemizde besinlerin hazırlanmasında hijyen ve güvenlik açısından sıkı denetim ve kurallar uygulanır. Bu denetimler ve kurallar de Hygiënecode voor de voeding (Besinlerde Hijyen kodu) adı altında yasal olarak belirlenmiştir. Kurumlar hastalarına güvenli besin tedarik ettiklerini yasal olarak belirtmek zorundadırlar. Bu kurallar hastaların ve çalışanların besinlerden hasta olmasını engellemek için konulmuştur. Voedsel- en Warenautoriteit (Beslenme ve Ürünler Kurumu) bu kurallara uyulup uyulmadığını kontrol etmek amacıyla yılda birkaç defa hastanemizi ziyaret eder.

Hastanemizdeki besinler

Bu katı kurallar siz hastalarımız için ne anlama gelmektedir?

- **Besinlerin derecesi**
Kurallar geređi size sıcak besinler en az 60°C ve soğuk besinler de en fazla 7°C olarak sunulur.
- **Öğünlerde yerinizde olmamanız durumunda**
Bir kahvaltı öğünü sırasında yerinizde olmamanız durumunda, servis asistanı kahvaltınızı size daha ileriki bir saatte sunabilir. Sıcak öğünler sırasında yerinizde olmamanız durumunda ise, günün herhangi bir saatinde sıcak yemek yeme olanağınız olacaktır.

- **Süt ve süt ürünleri**
Öğünlerde size sunulan tatlılar veya diğer süt ürünlerinin yemeklerden sonra kaldırılmasına, buzdolabında dahi bırakılmasına izin verilmez. Çünkü bu ürünlerin derecesi yemeklerde sunulduktan sonra çok hızlı bir şekilde 7°C'nin üzerine çıkar. Bu besinleri servise sunulduktan sonraki 2 saat içinde güvenli bir şekilde tüketebilirsiniz İçecekler servisinde süt ürünlerini tercih ederseniz (süt veya ayran), bu durumda en iyisi bu besinleri çabucak tüketmeniz önerilir.
- **Meyve**
Elma, portakal gibi sert meyveleri komodininizin üzerinde saklayabilirsiniz. Şeftali ve üzüm gibi yumuşak meyvelerin (üzerinde adınız ve tarih yazılı bir etiketle) hasta buzdolabında saklanması gerekmektedir. Bu ürünler ('açıldığı' günden itibaren) üç gün sonra atılır. Üzerinde etiketi olmayan meyveler de atılır.
- **Paketlerde meyve suları**
Paketlerdeki meyve suları açıldıktan sonra, adınız ve paketi açtığınız tarih yazılı olarak buzdolabında saklanmalıdır. Bu ürünler (açıldığı günden itibaren) üç gün sonra atılır. Üzerinde etiketi olmayan paketler de atılır.
- **Diyetik bölümünden belirlenmiş atıştırılabilirlikler**
Aşağıda belirtilen atıştırılabilirlikler için belirlenmiş saklama süreleri:
 - paket sıvı besinler: açılmamış ise üzerinde belirtilen saklama süresine göre: açılmışsa 2 saat
 - shakeler, enerji pudingleri, kwark-yoğurt- ve meyveli içecekler: 2 saat
 - kroket, haring, peynir dilimleri gibi sıcak ve soğuk besinler: 2 saat

Besinlerin getirilmesi

Besin enfeksiyonlarını önlemek için, ziyaretçileriniz tarafından besinler getirilirken de bazı kurullara uyulması gerekmektedir.

Besin ürünleri türleri

Genel olarak önerilen: mümkün olduğunca risk grubundaki besinlerden getirilmemesidir. Risk grubundaki besinler örneğin, çorba, et ve et ürünleri, balık, kabuklu deniz ürünleri, çiğ sebzeler ve süt ürünleridir. Meyve, kurabiyeler ve bazı pasta çeşitleri (örneğin kek) gibi besin ürünleri daha uzun kalır ve bu nedenle daha az risk taşırlar.

Talimatlar

Yine de risk grubundan besinler getirmek isterseniz, bu durumda geçerli olan talimatlar:

- Paket ürünlerin üzerinde belirtilen geçerlilik süresi/tarihi yazılı (THT) veya en 'geç kullanılabilir tarih' (TGT)'lere çok dikkat edilmelidir. Geçerlilik süresi en az birkaç gün olan ürünleri almalısınız. Ziyaret saatine kadar kendi buzdolabınızda saklamalısınız.
- Tarihi belirtilmeyen taze ürünlerin üzerine kendiniz alış tarihi belirtiniz. Paketlenmemiş ve üzerinde THT veya TGT tarihi bulunmayan ürünlerin iki günden fazla saklanmasına izin verilmez. Bu gibi ürünleri (örneğin çiğ sebzeyi veya taze dilimlenmiş et ürünlerini) ziyaret günü alınız ve ziyaret saatine kadar kendi buzdolabınızda saklayınız.
- Çiğ ve pişirilmiş ürünleri buzdolabınızda ayrı ayrı saklayınız. Bunu, örneğin ev- veya alüminyum folyolarla, kapaklı kutularda veya buzdolabı kutularında yapabilirsiniz.

Isala'ya yapacağınız yolculukta

Isala'ya yapacağınız yolculuk sırasında ürünleri serin tutunuz. Bunu, derin dondurucuda saklanması gereken ürünleri de taşıyabileceğiniz, soğutucu çantalarda ve izolasyonlu çantalarda veya soğutucu bir aygıtla yapabilirsiniz.

Ziyaret sırasında

Getirdiğiniz besinlerin hemen, hastalar için ayrılmış hasta buzdolabına konulmasını sağlayınız (eğer hemen tüketilmeyecekse). Bunu, bu şekilde yapabilirsiniz:

- Ürünün üzerine, adınız ve buzdolabına konulduğu tarihi yazınız. Eğer ürün açılmışsa, açıldığı tarihin de belirtilmesi gerekmektedir. Üzerinde isim ve tarih belirtilmemiş ürünler, buzdolaplarının kontrolü sırasında servis asistanı tarafında atılır.
- Bölümünüzdeki buzdolabının üzerinde belirtilmiş saklama şemasını inceleyiniz ve ürünlerin saklama koşullarını kontrol ediniz.

Sorumluluklar

Isala beraberinizde getirdiğiniz ürünlerden sorumlu değildir. Evde hazırladığınız bir yemeği hastanede tüketmek istiyorsanız, bunun için bir form imzalamanız gerekmektedir. Bu formu servis asistanı size verecektir.

İletişim

Bu bilgileri okuduktan sonra sorularınız mı var veya daha fazla bilgi mi edinmek isterseniz? Bölümünüzde bulunan servis asistanı size seve seve yardımcı olacaktır.

Öneriler ve sorularınız için Besin güvenliği bölümünü (038) 424 71 25 telefon numarasından veya (038) 424 53 28 numaralı telefonda arayabilirsiniz.

Bu bildiri Türkçe, Arapça/Fasça, Almanca ve İngilizce olarak da bulunmaktadır. Bu konuda bilgiyi bölümden alabilirsiniz

Isala. Meelevend.