

سلامة الغذاء

معلومات ونصائح

إسلام

سلامة الغذاء

معلومات ونصائح

من أجل تجنب انتقال العدوى عن طريق الأغذية، فإن مستشفى (Isala) يطبق متطلبات وقواعد صارمة فيما يتعلق بإعداد وتقديم وتخزين الأطعمة. بالإضافة إلى ذلك، فإن الأطعمة التي يتم إحضارها لك أثناء الزيارة تخضع أيضا لقواعد معينة. يمكنك هنا أن تطلع على هذه القواعد ونقدم لك أيضا نصائح عملية.

تخضع عملية إعداد الطعام هنا في المستشفى لمتطلبات وقواعد صارمة فيما يتعلق بالنظافة والسلامة. هذه القواعد والمتطلبات ينص عليها القانون وهي محددة في قانون النظافة الصحية (Hygiënecode) بشأن الغذاء. تخضع المؤسسات للالتزام بإثبات تقديم الغذاء للمرضى بشكل آمن. تهدف هذه القواعد لمنع انتقال العدوى للمرضى والموظفين عن طريق الطعام. يقوم ممثلو هيئة سلامة الأغذية والمنتجات الاستهلاكية بزيارة المستشفى عدة مرات في السنة للتأكد من امتثالنا لهذه القواعد.

الأطعمة الي تحصل عليها في المستشفى

ما الذي تعنيه المتطلبات والقواعد الصارمة بالنسبة لك كمريض؟

• درجة حرارة وجبة الطعام

وفقا للقواعد المطبقة يجب أن يتم تقديم الأطعمة الساخنة لك في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية والأطعمة الباردة في درجة حرارة لا تزيد عن 7 درجات مئوية

• التغيب عن تناول وجبة الخبز (الوجبة الخفيفة)

إذا تغيبت عن تناول وجبة الخبز (الوجبة الخفيفة)، فيمكنك أن تحصل على وجبة خبز (وجبة خفيفة) أخرى في وقت لاحق من مساعد الخدمات. إذا تغيبت عن تناول الوجبة الساخنة، فعندئذ يمكنك أن تتناول وجبة ساخنة أخرى في أي وقت من اليوم.

○ الوجبات الخفيفة الباردة والساخنة، مثل الكروكيت والرنجة ومكعبات الجبن: ساعتين

الأطعمة التي يتم إحضارها من خارج المستشفى

من أجل تجنب انتقال العدوى عن طريق الأغذية، هناك أيضا بعض القواعد المطبقة فيما يتعلق بالأطعمة التي يتم إحضارها لك أثناء الزيارة.

أنواع الأطعمة

النصيحة العامة هي: لا تعرض نفسك للخطر بتناول الأطعمة التي قد يعرضك تناولها لمخاطر. الأطعمة التي قد يعرضك تناولها لمخاطر هي من بين غيرها: الحساء (الشربة) واللحوم ومنتجات اللحوم والأسماك والمحار والقشريات والخضار النيئ ومنتجات الألبان. الأطعمة مثل الفواكه والكعك وبعض أنواع المعجنات (مثل الكيك) تفسد بشكل بطيء وبالتالي فهي تحمل مخاطرًا أقل.

تعليمات

إذا كنت لا تزال ترغب في أن تحضر الأطعمة التي قد يعرضك تناولها لمخاطر، فيجب أن تتبع الإرشادات التالية:

• انتبه جيدا لتاريخ "صالح على الأقل إلى غاية" (THT) أو تاريخ "يفضل استهلاكه قبل" (TGT) الموجود على المنتجات المعلبة. اشتر منتجات تكون فترة صلاحيتها ممتدة لعدة أيام. احتفظ بهذه المنتجات في ثلاجتك حتى وقت ذهابك للزيارة.

• ضع بنفسك ملصق مدون عليه تاريخ الشراء على المنتجات الطازجة غير المدون عليها أي تاريخ. المنتجات غير المغلفة وغير مدون عليها

• الحليب ومنتجات الألبان

الحلوى ومنتجات الألبان الأخرى التي قد تُقدّم لك أثناء وجبات الطعام، لا يُسمح بالاحتفاظ بها بعد الانتهاء من تناول وجبة الطعام، ولا حتى في الثلاجة. بعد تقديم هذه المنتجات لك أثناء الوجبة تبدأ درجة حرارتها في الارتفاع على نحو سريع لما فوق ال 7 درجات مئوية. يمكنك تناول هذه المنتجات بشكل آمن واستهلاكها في غضون ساعتين بعد تقديمها لك. إذا اخترت أثناء جولة "تقديم الشراب" أن تتناول أحد منتجات الألبان (الحليب أو اللبن الرائب)، فيفضل أن تقوم بشربه/تناوله في أسرع وقت ممكن.

• ثمار الفاكهة

الفواكه الصلبة مثل التفاح والبرتقال، يُسمح لك أن تحتفظ بها على المنضدة المجاورة لسريرك. أما الفواكه الرخوة مثل الخوخ والعنب، فيجب أن يتم حفظها في الثلاجة الخاصة بالمرضى (مع وضع ملصق عليها مدون عليه اسمك والتاريخ). بعد ثلاثة أيام (متضمنة يوم وضعها) يتم التخلص من هذه الفواكه. وكذلك يتم التخلص من الفواكه التي لا يوجد عليها ملصق.

• العصائر المعلبة

بعد فتح العصائر المعلبة يجب أن يتم الاحتفاظ بها في الثلاجة، مع وضع ملصق عليها مدون عليه اسمك وتاريخ فتحها. بعد ثلاثة أيام (متضمنة يوم فتحها) يتم التخلص من هذه العصائر. وكذلك يتم التخلص من العصائر المعلبة التي لا يوجد عليها ملصق

• الوجبات الخفيفة التي يتم وصفها من قبل قسم الحماية (Diëtetiek). الوجبات الخفيفة التالي ذكرها تنطبق عليها فترات الحفظ التالية:

- عبوات التغذية السائلة: التي لم يتم فتحها بعد فحسب تاريخ الصلاحية، أما المفتوحة: فلمدة ساعتين من وقت فتحها
- المليك شايك والكاسترد الغني بالطاقة والرائب والزبادي وعصائر الفواكه: ساعتين

المسؤولية

مستشفى (Isala) غير مسؤول عن الأطعمة التي تقوم ب جلبها من الخارج أو يتم جلبها لك من الخارج. عندما تتناول وجبة تم إعدادها في المنزل داخل المستشفى، فإنه يجب عليك أن توقع على استمارة خاصة بذلك. هذه الاستمارة تحصل عليها من مساعد الخدمات.

للاتصال بنا

بعد قراءة هذه المعلومات، إذا كانت لا تزال لديك أي أسئلة، أو إذا كنت ترغب في الحصول على المزيد من المعلومات، فإن مسؤول الخدمات بالقسم يسعده دائما أن يقدم لك المساعدة.

للاقتراحات والاستفسارات، يمكنك الاتصال بقسم سلامة الأغذية (Voedselveiligheid) عبر الهاتف رقم 25 71 424 (038) أو عبر الهاتف رقم 28 53 424 (038)

هذه المعلومات متوفرة أيضا باللغات التركية، والعربية/المغربية، والألمانية، والإنجليزية. يمكنك الاستفسار في القسم بشأنها.

تاريخ "صالح على الأقل إلى غاية" أو تاريخ "يفضل استهلاكه قبل"، لا يُسمح بأن يتم الاحتفاظ بها لأكثر من يومين. لذلك قم بشراء هذا النوع من المنتجات (مثل: الخضار النيئ ومنتجات اللحوم) في اليوم الذي تذهب فيه للزيارة واحتفظ بها حتى موعد زيارتك في الثلاجة.

• احتفظ بالمنتجات النيئة والمطهونة في الثلاجة معزولة عن بعضها البعض. ويمكنك القيام بذلك عن طريق تغليفها برفائق الألومنيوم أو بوضعها في أطباق مغلقة بإحكام أو في أدراج الثلاجة.

أثناء رحلة الذهاب إلى مستشفى (Isala)

احتفظ بالمنتجات أثناء رحلة الذهاب إلى مستشفى (Isala) مبردة. يمكنك القيام بذلك، على سبيل المثال باستخدام "كيس حفظ المنتجات مبردة" أو باستخدام "كيس عازل"، حيث يمكنك وضع الأطعمة المجمدة بداخله، وكذلك عن طريق وضع العناصر المبردة (مثل الثلج) بجوار هذه المنتجات.

أثناء الزيارة

تأكد من أن تضع الأطعمة التي تحضرها أنت أثناء الزيارة على الفور في الثلاجة - الخاصة بالمرضى - المخصصة لذلك الموجودة في القسم (ما لم يتم تناولها على الفور). تعامل كما يلي:

• ضع ملصق على المنتج مدون عليه اسمك وتاريخ وضع المنتج في الثلاجة. إذا كان المنتج مُعلب وتم فتحه، يجب أن يُكتب عليه أيضا تاريخ فتحه. المنتجات غير المدون عليها الاسم والبيانات الخاصة بها، يتم التخلص منها بواسطة مساعد الخدمات عند الفحص والتحقق الدوري لما بداخل الثلاجة.

• تحقق من "مدة الاحتفاظ بالمنتج" الخاصة بكل منتج من خلال مطالعة جدول الاحتفاظ بالأطعمة المعلق على الثلاجة.

Isala. Meelevend.