

Безпека харчових продуктів



W celu zapobiegania zatruciom pokarmowym obowiązują w szpitalu surowe wymagania związane z przygotowywaniem, podawaniem i przechowywaniem żywności. Oprócz tego żywność przynoszona przez osoby odwiedzające również podlega określonym zasadom. Poniżej przedstawiamy te zasady i praktyczne wskazówki.

Podczas przygotowywania żywności w szpitalu obowiązują surowe wymagania i zasady dotyczące higieny i bezpieczeństwa. Te wymagania i zasady ujęte zostały w prawie w Kodeksie higieny żywności. Placówki żywienia zbiorowego mają obowiązek wykazać, że pacjenci otrzymują bezpieczną żywność. Zasady te powstały w celu zapobiegania zatruciom pokarmowym u pacjentów i pracowników. Kilka razy do roku Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności przeprowadza kontrolę w szpitalu sprawdzając, czy przestrzegamy tych zasad.

Żywność szpitalna

Co oznaczają surowe wymogi i zasady dla Państwa jako pacjentów?

- **Temperatura posiłku**
Zgodnie z przepisami ciepłe posiłki serwowane są w temperaturze przynajmniej 60°C, a zimne w temperaturze nieprzekraczającej 7°C.
- **Nieobecność w trakcie posiłku**
Jeśli są Państwo nieobecni w trakcie serwowania posiłku z pieczywem, to później mogą Państwo otrzymać ten posiłek od asystenta ds. żywienia. Jeśli są Państwo nieobecni w trakcie ciepłego posiłku, to mogą Państwo w każdej chwili w ciągu dnia spożyć ten posiłek.
- **Nabiał i przetwory mleczne**
Deser i ewentualnie inne przetwory mleczne, które Państwu podano w trakcie posiłku, po jego zakończeniu nie mogą być przechowywane, nawet w lodówce. Po ich podaniu, ich temperatura szybko rośnie, znacznie powyżej 7°C. Możecie Państwo spożyć je bezpiecznie w ciągu 2 godzin od podania. Jeśli w trakcie podawania napojów, zdecydują się Państwo na produkt mleczny (mleko lub maślanekę), najlepiej wypić je jak najszybciej.
- **Owoce**
Twarde owoce takie, jak jabłka i pomarańcze mogą Państwo przechowywać na swojej szafce nocnej. Miękkie owoce takie jak brzoskwinie i winogrono, muszą przechowywane być (zaopatrzone w nalepkę z Państwa nazwiskiem i datą) w lodówce dla pacjentów. Po trzech dniach (łącznie z dniem „otwarcia”) zostają one usunięte. Owoce bez nalepki również usuwamy.

- **Kartony z sokiem owocowym**
Po otwarciu kartony z sokiem owocowym należy przechowywać w lodówce oznaczone Państwa nazwiskiem i datą otwarcia. Po trzech dniach (łącznie z dniem otwarcia) zostają one usunięte. Kartony bez nalepki również usuwamy.
- **Przepisane przekąski z oddziału dietetyki**
Do poniższych przekąsek mają zastosowanie określone terminy przechowywania:
kartony z jedzeniem w płynie: nieotwarte – zgodnie z datą przydatności do spożycia: otwarte – 2 godziny
koktajle, wzbogacony energetycznie kisiel mleczny, napoje o smaku twarogu, jogurtu i napoje owocowe: 2 godziny
ciepłe i zimne przekąski, takie jak krokiety, śledzie, kawałki sera żółtego: 2 godziny.

Przynoszona żywność

W celu zapobiegania zatruciom pokarmowym obowiązują również zasady dotyczące przynoszonej żywności przez osoby odwiedzające

Rodzaje żywności

Ogólne zalecenie brzmi: lepiej nie przynosić żywności, która stanowi jakiekolwiek ryzyko. Żywnością, która stanowi ryzyko, są m.in. zupy, mięso i wędliny, ryby, skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne, surówki i przetwory mleczne. Żywność taka jak owoce, słodkie wypieki i niektóre rodzaje ciast (np. piaskowiec) wolniej się psują i dlatego stanowią mniejsze zagrożenie.

Zasady

Jeśli mimo wszystko chcą Państwo przynieść żywność, która stanowi ryzyko, obowiązują następujące zasady:

- Należy sprawdzić datę „przydatności do spożycia” (THT) lub datę „najlepiej spożyć przed” (TGT) produktów, które są opakowane. Należy kupować produkty, które z pewnością można jeszcze przechowywać kilka dni. Żywność należy przechowywać w lodówce do chwili udania się z wizytą.
- Na produktach, które nie posiadają daty przydatności, należy samemu nanieść datę zakupu. Produktów nieopakowanych i które nie posiadają oznaczonej daty THT lub TGT, nie można przechowywać dłużej niż przez dwa dni. Tego rodzaju produkty (np. surówkę lub świeżo pokrojoną wędlinę) należy kupować w dniu, w którym składają Państwo wizytę i przechowywać do chwili udania się na wizytę w lodówce.
- W lodówce surowe i przetworzone produkty należy przechowywać oddzielnie. Można je przechowywać zapakowane w folię lub aluminium, w zamkniętych miseczkach lub pojemnikach.

W drodze do szpitala Isala

Produkty w drodze do szpitala Isala muszą przechowywane być w chłodzie. Na przykład w torbie termicznej lub torbie z izolacją, w której można również przewozić głęboko zamrożone produkty, wkładając do niej zamrożony wkład.

W trakcie wizyty

Należy przyniesioną żywność natychmiast postarać się włożyć do przeznaczonej na to lodówki dla pacjentów znajdującej się na oddziale (chyba, że od razu zostanie zjedzona). By było to możliwe, należy:

- Oznaczyć produkt nazwiskiem i datą włożenia do lodówki. Jeśli produkt jest otwarty, należy zamieścić również datę otwarcia. Produkty, na których nie będzie oznaczone nazwisko i data, zostaną podczas kontroli usunięte przez asystenta ds. żywienia.
- Należy sprawdzić ze schematem przechowywania, który wisi na lodówce, które produkty, jak długo można przechowywać.

Odpowiedzialność cywilna

Isala nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za przynoszoną do szpitala żywność. Jeśli w szpitalu jedzą Państwo posiłek przygotowany w domu, mają Państwo obowiązek podpisać przygotowany w tym celu formularz. Formularz można otrzymać u asystenta ds. żywienia.

Kontakt

Jeśli mają Państwo jeszcze jakieś pytania, mogą je Państwo zadać asystentowi ds. żywienia na oddziale lub skontaktować się telefonicznie z Oddziałem Bezpieczeństwa Żywności pod numerem telefonu 088 624 71 25 lub 088 624 53 28.

Informacje te są dostępne również w języku tureckim, arabskim (marokańskim), niemieckim i angielskim. Proszę pytać o nie na oddziale.

Samen maken wij Isala