

Hygiëne adviezen ten aanzien van voeding voor de hematologische patiënt

Op grond van beschikbaar gekomen nieuwe inzichten is vanaf 1 december 2009 het dieetvoorschrift kiemarme voeding voor de patiënten van de afdeling hematologie veranderd.

Om infecties door voedingsmiddelen te voorkomen, geven wij u het advies onderstaande producten niet te gebruiken:

- Ongepelde, onverhitte (aard)noten
- Onbewerkt rauw vlees en -producten, onbewerkte rauwe vis en rauwe eieren
- Rauwmelkse kazen
- Beschadigd en/of ongewassen fruit.

Alle andere beperkingen, die eerder onder het kiemarme voedingsvoorschrift vielen, zijn vervallen.

Bovenstaande adviezen gelden zolang u profylactische antibiotica en/of afweeronderdrukkende medicatie zoals ciclosporine (Neoral®) en/of mycophenolaat mofetil (Cellcept®) gebruikt.

Om kruisinfecties bij de bereiding of het bewaren van voeding te voorkomen, adviseren wij u de hygiëne maatregelen volgens de standaard normen te hanteren:

- Was voor de bereiding en het nuttigen van de maaltijd uw handen
- Verschoon dagelijks de thee-, hand- en sopdoeken
- Gebruik kunststof keukengerei (planken, pollepels)
- Houd vuile en rauwe producten apart van schone en bereide voedingsmiddelen. Vermijd dat bacteriën van rauwe op bereide producten worden overgebracht, bijvoorbeeld via de snijplank en ander keukengerei.
- Laat melkproducten, na inschenken, niet langer dan twee uur buiten de koelkast staan, na deze 2 uur weggooien.
- Let op de uiterste houdbaarheidsdatum op de verpakking
- Maaltijden direct na de bereiding in de koelkast bewaren, maximaal 48 uur. Voor het nuttigen van het gerecht goed verhitten.