

Bijlage V

Kiemarme voeding addendum Sophia kinderziekenhuis

Inleiding

De voorwaarden waaraan de opslag, bereiding en distributie van voedsel moet voldoen zijn volgens de HACCP (Hazard analysis critical control points).

Eisen waaraan de kiemarme voeding moet voldoen

In het SKZ wordt bij sommige ziektebeelden SDD (selectieve darmdecontaminatie) toegepast. Hierbij worden een aantal voorwaarden qua voeding gehanteerd.

1. Soort voeding

Niet toegestaan:

Eten “uit de muur”

Soft ijs, schepijs uit een ijscofkar

Milkshakes gemaakt van soft ijs

Schimmelkaas

Rauwe producten zoals vlees, vis, gevogelte, eieren

2. Bereiding van de voeding

De bereiding van de voeding dient volgens de HACCP richtlijnen te gebeuren.

Rauwe producten dienen gebraden of gekookt of doorgebakken te worden.

Ingeblikte, geconserveerde, gepasteuriseerde en of gesteriliseerde producten mogen wel gegeten worden.

Kruiden moeten tijdens het kookproces toegevoegd worden. (nooit na het kookproces in verband met schimmels)

De voeding volgens HACCP norm (maximum 20 minuten) uitserveren aan de patiënten met kiemarme voeding.

Fruit en rauwe groente mogen als het gaaf is en geschild kan worden.

Sla en aardbeien zijn toegestaan mits goed gewassen.

Melkproducten en fruitsappen uit een verpakking serveren en geopende pakken volgens HACCP norm niet langer dan 24 uur in de koelkast bewaren.

3. Maatregelen rondom voeding van thuis

Geadviseerd wordt om tijdens de ziekenhuis opname alleen voedsel geserveerd door het ziekenhuis te nuttigen.

In uitzonderlijke gevallen is na overleg met de verpleegkundige voedsel van thuis toegestaan mits:

- goed doorkookt of doorbakken
- binnen 1 uur terug gekoeld naar koelkast temperatuur
- in de koelkast in gesloten verpakking bewaren
- het voedsel moet binnen 24 uur na bereiding door het kind genuttigd worden

- koel vervoeren naar het ziekenhuis
- op de afdeling in de magnetron verwarmen op 1000 watt in 3,5 .minuten