

Beste patiënt

*Omdat wij u als ziekenhuis niet-voorverpakte levensmiddelen aanbieden, zijn wij wettelijk verplicht u te informeren over bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken.*

*Bij het kennismakingsgesprek werd u wellicht bevraagd over mogelijke voedselallergieën of voedselintoleranties. Deze info geven we door aan de keuken, die zal zorgen voor maaltijden die zoveel mogelijk voldoen aan uw voedingsbehoeften.*

**Indien u hierover niet bevraagd werd, meld dat dan zo snel mogelijk aan een medewerker van de verpleegafdeling. Hij/zij zal daarvoor het nodige doen.**

00013221 - © GZA - januari 2019

# Voedselallergieën, voedselintoleranties en voedingshygiëne

campus Sint-Augustinus  
Oosterveldlaan 24  
2610 Wilrijk  
tel. + 32 3 443 30 11

campus Sint-Vincentius  
Sint-Vincentiusstraat 20  
2018 Antwerpen  
tel. + 32 3 285 20 00

campus Sint-Jozef  
Molenstraat 19  
2640 Mortsel  
tel. + 32 3 444 12 11

[www.gzaziekenhuizen.be](http://www.gzaziekenhuizen.be)

# Voedselallergieën en voedselintoleranties

Allergenen zijn stoffen waarop een beperkte groep mensen allergisch kunnen reageren. Voor de meeste mensen geven deze stoffen echter geen problemen.

De samenstelling van de voeding die wij u aanbieden, kan wijzigen. De leveranciers leveren ons de basiscomponenten. Wij hangen af van de informatie die zij ons ter beschikking stellen.

Onze maaltijden kunnen volgende (wettelijk te declareren) allergenen bevatten:



Voor meer informatie kan u terecht bij een verpleegkundige of diëtiste.

# Voedingshygiëne

Onze grootkeuken doet er alles aan om veilige voeding te bereiden. Wij dienen ons dan ook te houden aan zeer strenge veiligheidsnormen. De laatste schakel in de voedselketen, dat bent uzelf. Vandaar dat wij u hierover graag informeren.

## De maaltijden vanuit onze grootkeuken

Voor de maaltijden die u aangeboden worden vanuit de grootkeuken, garanderen wij de voedselveiligheid tot op het moment dat de voeding in uw kamer wordt afgeleverd. De maaltijden worden bij voorkeur onmiddellijk - zo niet ten laatste binnen het halfuur - verbruikt. Op deze manier kan u zelf een bijdrage leveren aan de voedselveiligheid.

Bewaar nooit (te koelen) voeding op kamertemperatuur zoals beleg, dessert, een koude (en dus nog op te warmen) maaltijd ...

## De koelkast op uw kamer

De koelkast op uw kamer dient enkel voor het bewaren van (niet geopende) dranken, eventueel voor fruit. Op dit moment kunnen wij geen temperatuurgarantie bieden voor het bewaren van (te koelen) voeding zoals beleg, desserts ...

Let op:

- een maaltijd die opgewarmd werd, mag niet in de koeling geplaatst worden;
- een maaltijd die opgewarmd werd, mag nooit opnieuw opgewarmd worden;
- indien een gesloten verpakking voorzien is van een houdbaarheidsdatum, geldt deze datum als uiterste houdbaarheidsdatum. Consumeer geen voedingsmiddelen meer na deze datum, ze dienen vernietigd te worden;
- voor voedingsmiddelen die vanuit de grootkeuken zonder houdbaarheidsdatum worden voorzien, garanderen wij een houdbaarheid tot op de dag dat u dit voedingsmiddel ontvangt. Consumeer deze voeding dus onmiddellijk, bewaar ze in geen geval;
- bewaar geen overschotten van voeding;

- geopende flesjes bijvoeding kunnen na opening tot maximum 1 uur op kamertemperatuur bewaard worden (tenzij anders vermeld via een sticker op de dop van het flesje).

Indien u op een meerpersoonskamer verblijft en u de koelkast met andere patiënten moet delen, dient u uw voeding te voorzien van een sticker met uw persoonlijke gegevens op. De afdeling beschikt over stickers, vraag hiernaar. Op geriatrie bevinden deze stickers zich in het nachtkastje.

Zorg ervoor dat uw voeding voorzien is van een vervaldatum of de datum waarop u het voedingsmiddel in de koelkast plaatst.

Denk er bij uw ontslag aan om uw dranken en etenswaren uit de koelkast te verwijderen.

## Voeding die van thuis of via bezoekers meekomt

Breng geen voeding mee bereid door uzelf, familie of derden (slager, traiteur ...). Wenst u dit toch te doen, dan bent u zelf verantwoordelijk voor deze voeding en adviseren wij om hier ook "voedselveilig" mee om te gaan. Onze medewerkers mogen deze voedingsmiddelen niet in ontvangst nemen om te bewaren of te verwarmen.

Indien toch voeding van thuis of via bezoekers wordt meegebracht, dient vooraf met de verpleging contact genomen te worden. Zo kunnen zij uw familie of vrienden informeren over uw mogelijke dieetbeperkingen en interacties tussen de voeding en uw medicatie (bv. pompelmoes, melkproducten...).

U blijft zelf verantwoordelijk voor deze voeding!