

Voedselveiligheid

Binnen Rijnstate gaat het personeel uiterst zorgvuldig om met de etenswaren die u krijgt opgediend. Zij houden zich aan alle regels die hiervoor zijn opgesteld. Het is belangrijk dat ook u veilig met uw voedsel omgaat. Zo helpt u mee te voorkomen dat u ziek wordt door het eten van 'besmet' voedsel.



Rijnstate

*Neem altijd uw
verzekeringsgegevens
en identiteitsbewijs mee!*

De maaltijden die u binnen Rijnstate krijgt, zijn met grote zorg klaargemaakt. Toch kunnen er nog enkele bacteriën in zitten. Dat is niet erg, als die zich maar niet kunnen vermeerderen. Dit wordt voorkomen door uw warme maaltijd op te dienen met een minimum temperatuur van 60°C. Begin vervolgens zo snel mogelijk met eten. Als u nog geen trek heeft, overleg dan even met de service assistent wat u het best kunt doen.

De koude voedingsmiddelen die u krijgt, zoals broodbeleg, rauwkostsalades, vla en pudding, hebben een temperatuur van rond de 7°C. Dan smaken die het lekkerst. Dit voedsel mag niet langer dan twee uur buiten de koeling bewaard worden. Hierna moet de service assistent al deze voedingsmiddelen weghalen.

Meenemen van voedingsmiddelen

Rijnstate is niet verantwoordelijk voor voedingsmiddelen die door bezoek, patiënten of bewoners worden meegebracht. Meegebrachte voedingsmiddelen zijn altijd alleen voor eigen consumptie. Wij adviseren u geen voedingsmiddelen mee te (laten) nemen die kunnen bederven. Als u die toch veilig mee wilt (laten) nemen, neem dan de volgende maatregelen:

- Let (bij aankoop) van verpakte voedingsmiddelen op de uiterste gebruiksdatum (minstens nog enige dagen houdbaar).
- Koop het bij voorkeur op de dag van bezoek.
- Zet op voedingsmiddelen zonder datum de aankoopdatum.
- Bewaar ze thuis in de koelkast of in de diepvries
- Neem de voedingsmiddelen bij voorkeur mee in een koeltas met koelelement.
- Als de meegebrachte voedingsmiddelen niet direct worden opgegeten, zet deze dan (voorzien van naam en datum) direct in de patiëntenkoeling /-vriezer.

Bewaren en verhitten van voedingsmiddelen

Rijnstate is verantwoordelijk voor voedingsmiddelen die in de patiëntenkoelkasten/ -vriezers worden opgeslagen en voor voedingsmiddelen die in magnetron/ oven worden verhit. Daarom gelden de volgende regels:

Bewaren

- Bewaar de voedingsmiddelen zoals aangegeven op de verpakking.
- Neem voedingsmiddelen altijd verpakt mee.
- Zet naam en datum op de spullen die voor u in de koelkast of vriezer worden bewaard.
- Houd rauwe en bereide voedingsmiddelen gescheiden.
- Plaats rauwe producten onder bereide producten.
- Let op de uiterste gebruiksdatum. Plaats nieuwe producten achter de oude.
- Zet op het product de datum van aanbreken. Geopende producten zijn korter houdbaar dan de vermelde uiterste gebruiksdatum.
- Als de uiterste verbruiksdatum van het product is verlopen, gooi het dan weg.

De service assistent controleert de koelkasten en vriezers. Producten die niet aan de regels voldoen worden weggegooid.

Verhitten

- Lees de gebruikshandleiding van het apparaat en de informatie op het product.
- Verhit het voedsel tot minimaal 60°C.
- Eet het direct op.
- Eenmaal verhitte producten mogen niet meer worden teruggezet in de koelkast of diepvries.

Vragen

Wanneer u nog vragen heeft, beantwoordt de service assistent deze graag.

Bij Rijnstate kunt u telefonisch en voor de meeste specialismen via www.rijnstate.nl uw afspraak maken.

Rijnstate,
uw ziekenhuis in de regio
Arnhem, Rheden en De
Liemers.

 @rijnstate

 facebook.com/rijnstate

Rijnstate

Postbus 9555

6800 TA Arnhem

T 088 - 005 8888

E info@rijnstate.nl

www.rijnstate.nl