

Veilig eten en drinken bij Cardia

Bij Cardia doen wij er alles aan om te zorgen voor lekker, gezond én veilig eten en drinken. Ook wanneer u zelf eten of drinken koopt, meeneemt, bereidt of iets wilt trakteren, is het belangrijk om aandacht te hebben voor voedselveiligheid. Zo helpen we samen het risico op een voedselinfectie of andere gezondheidsproblemen te verkleinen.

Koopt u zelf eten of drinken?

Koopt u zelf eten of drinken voor uzelf, uw familie of om te trakteren? Dat kan natuurlijk. Houd daarbij rekening met tips op de flyer van het Voedingscentrum op de volgende pagina.

Goed om te weten: Cardia is verantwoordelijk voor de voedselveiligheid binnen de locatie. Maar als u zelf eten meeneemt of bereidt, dan bent u verantwoordelijk voor de veiligheid daarvan.

Wilt u eten meenemen voor meerdere bewoners of wilt u trakteren? Overleg dan vooraf met een medewerker. Zo kunnen we samen beoordelen of het eten veilig kan worden aangeboden en of er rekening moet worden gehouden met allergieën, slikproblemen of andere voedingsafspraken.

Wilt u zelf eten bereiden?

Wilt u in de locatie zelf eten bereiden? Bespreek dit dan vooraf met een medewerker en volg de afspraken en richtlijnen van Cardia.

Extra aandacht voor kwetsbare bewoners

Sommige bewoners hebben door hun gezondheid een groter risico om ernstig ziek te worden van een voedselinfectie. Wees daarom extra voorzichtig met producten waarbij een verhoogd risico op ziekteverwekkers bestaat (Zie de volgende pagina). Twijfelt u of een product geschikt is? Overleg dan vooraf met één van onze medewerkers.

Vragen?

Heeft u vragen over het meenemen, bereiden, bewaren of uitdelen van eten en drinken?

Neem dan contact op met één van onze medewerkers. Samen zorgen we ervoor dat iedereen bij Cardia kan genieten van lekker, gezond én veilig eten en drinken.

5x Veilig eten in zorginstellingen en woonvormen

Door veilig om te gaan met het eten, voorkom je dat er mensen ziek van worden. Hoe je dat doet? Let goed op bij het kopen, koken en bewaren van voedsel. Lees deze tips om het risico op een voedselinfectie te beperken. Meer informatie kun je vinden in de Hygiënecode voor zorginstellingen, woonvormen en Defensie: www.voedingscentrum.nl/hygienecode

1 Kopen



Let op de houdbaarheidsdatum. Voor bederfelijke producten is het belangrijk dat ze worden opgegeten uiterlijk op de TGT-datum (Te Gebruiken Tot).

Koop bederfelijke en diepvriesproducten als laatste. Berg de producten zo snel mogelijk op in de koelkast of in de vriezer. Gekoelde producten die aan huis worden afgeleverd, horen kouder te zijn dan 7 °C.

2 Wassen



Was je handen vaak en goed met zeep. Was ze altijd voor het eten en voor het bereiden van voedsel. Maar ook na het aanraken van rauw vlees, na toiletbezoek en na het verzorgen van cliënten, patiënten of bewoners. Laat hen ook de handen wassen voor het eten en voor het koken.

Was groente en fruit grondig onder stromend water, zeker als ze rauw worden gegeten.

3 Scheiden



Zorg dat klaargemaakt eten niet in contact komt met producten die nog rauw zijn, zoals vlees en vis.

Gebruik keukengerei (zoals snijplanken, messen of spatels), dat in aanraking is geweest met rauw vlees of vis, niet meer voor andere producten. Of was het keukengerei tussendoor af met heet water en afwasmiddel.

4 Verhitten



Verhit warm eten goed. Vooral vlees, kip, eieren, vis en schaal- en schelpdieren.

Verhit aangeleverde of in de winkel gekochte kant-en-klaar maaltijden door en door tot stromend heet. Schep het goed om tijdens het verhitten, ook bij opwarmen in de magnetron.

5 Koelen



Bewaar bederfelijke producten in de koelkast op 4 °C. Ontdooi ingevroren voedsel in de koelkast of in de magnetron met de ontdooistand.

Gooi bederfelijke producten weg als deze langer dan 2 uur buiten de koeling hebben gestaan. Meer info over het bewaren van producten nadat de verpakking is aangebroken: www.voedingscentrum.nl/bewaaruwizer

Let op!

Mensen die ouder zijn dan 70 en mensen met een verminderde weerstand wordt afgeraden om bepaalde producten te eten. Bijvoorbeeld rauw vlees, rauwe vleeswaren, rauwmelkse kaas, gerookte vis en rauwe kiemgroenten zijn risicovolle producten. Als deze producten door en door verhit zijn, kunnen ze veilig gegeten worden. Kijk voor meer uitleg op www.voedingscentrum.nl/kwetsbaregroepen