

Consommer des aliments ou des boissons apportés de l'extérieur : un risque à éviter

La restauration hospitalière doit satisfaire deux impératifs

- ▶ Vous assurer une alimentation adaptée (elle fait partie de votre prise en charge) dans un contexte médical : prendre en compte les besoins quantitatifs et qualitatifs liés à votre état de santé, veiller à la compatibilité avec les traitements qui vous sont prescrits ;
- ▶ Respecter strictement la réglementation sanitaire.

Nous veillons à ce qu'il en soit ainsi pour votre équilibre nutritionnel / alimentaire, tout en prenant en compte ce que vous n'aimez pas.

D'une manière générale et conformément au règlement intérieur de l'AP-HP, votre entourage et vous-même devez vous abstenir d'introduire à l'hôpital des denrées ou des boissons, même non alcoolisées, incompatibles avec le traitement proposé.

Pour autant, dès lors que vous n'êtes pas soumis à un régime alimentaire particulier (ou dans le respect de ce régime alimentaire), les règles suivantes s'appliquent pour la consommation d'aliments et de préparations culinaires autres que ceux fournis par l'hôpital, qu'ils soient apportés par vous-même ou votre entourage, ou encore commandés à l'extérieur :

- ▶ L'équipe soignante doit être informée des aliments, boissons ou préparations culinaires qui proviendraient de l'extérieur. Elle le mentionnera dans votre « dossier patient ». Le cas échéant, elle vous dira s'ils sont compatibles avec votre régime alimentaire ou strictement contre indiqués ;
- ▶ Les aliments et préparations, qu'ils soient froids (à maintenir entre 3 et 5°) ou chauds (plus de 63°) doivent avoir été acheminés dans de bonnes conditions : par exemple, sac ou boîte isotherme avec ou sans glaçon artificiel, glacière... ;
- ▶ Ils doivent être consommés très rapidement (deux heures maximum) et ne pas être conservés pour une consommation ultérieure ;
- ▶ Ils ne doivent pas être partagés avec d'autres patients / résidents ;
- ▶ Les restes doivent être systématiquement jetés.

Les denrées alimentaires classées dans la catégorie « conservation à température ambiante » (gâteaux secs, chocolat...) peuvent être consommées après vérification de leur date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Leur transport ne nécessite pas de précaution particulière.

Bien s'alimenter est un élément important de votre hospitalisation.