

## Adviesbrief: Meegebrachte Voedingsmiddelen

### Wet- en regelgeving

In de Warenwet wordt aangegeven dat organisaties, dus ook onze organisatie, de plicht hebben om aan te tonen dat zij aan hun cliënten veilig voedsel verstrekken. Onze organisatie heeft daarom een hygiëneplan opgesteld waarin instructies worden gegeven hoe om te gaan met voedsel, om te voorkomen dat bewoners van voeding ziek kunnen worden.

Als het bezoek etenswaren meebrengt, kan de bewoner daar een voedselinfectie van oplopen. Houd u zich daarom alstublieft aan onze adviezen.



voedsel en waren autoriteit



### Meegebrachte voedingsmiddelen

Neem liever geen bederfelijke voedingsmiddelen mee. Fruit, koek en sommige gebaksoorten, bijvoorbeeld cake, bederven minder gauw.

Bederfelijke voedingsmiddelen zijn onder andere vlees en vleeswaren, vis, schaal- en schelpdieren en zuivelproducten. Als u deze toch wilt meenemen dan kunt u als volgt te werk gaan:

- Let goed op de THT of TGT datum van verpakte producten. Koop een product dat nog een aantal dagen houdbaar is. Bewaar het in uw koelkast tot het moment dat u op bezoek gaat.
- Zet op niet gedateerde verse producten zelf de datum van aankoop. Wij adviseren onze bewoners om producten die niet zijn verpakt en geen THT of TGT datum hebben, niet langer dan 1 dag te bewaren. Het is daarom aan te raden dat u dit soort producten (bijvoorbeeld vers gesneden vleeswaren) koopt op de dag dat u op bezoek komt en in uw koelkast bewaart, totdat u op bezoek gaat.
- Houd rauwe en bereide producten in uw koelkast gescheiden. Dit kan door ze te verpakken in huishoud- of aluminiumfolie, schaaltes of koelkastdozen.
- Zet rauwe producten onder en bereide producten boven in de koelkast.
- De temperatuur van uw koelkast hoort beneden de 7°C. te zijn.
- Het is aan te raden tijdens uw reis naar onze organisatie de producten koel te houden. Dit kan bijvoorbeeld in een koeltas of een geïsoleerde tas, waarin u ook diepvriesproducten kunt vervoeren en door een koelelement bij de producten te leggen.

## Tijdens het bezoek

Zorg ervoor dat de door u meegebrachte voedingsmiddelen op de afdeling in de koelkast worden gezet.



## Gerechten die warm worden gegeten

Het meenemen van een warme maaltijd raden wij in principe af. Om te voorkomen dat er veel bacteriën in de warme maaltijd komen, zou u de maaltijd kort voordat u op bezoek gaat moeten bereiden en tijdens het vervoer boven 60°C. moeten houden. In de praktijk is dat niet mogelijk.

Als u de maaltijd eerder klaarmaakt, dan moet u de gerechten snel afkoelen, bijvoorbeeld in koud water. De gerechten moeten dan goed worden verpakt en in uw koelkast worden bewaard. Tijdens uw reis naar de organisatie moet u de gerechten koud vervoeren. Hiervoor geldt hetzelfde als bij gerechten die koud worden gegeten. In onze organisatie moet de maaltijd dan onmiddellijk in de koelkast worden geplaatst of worden verhit tot boven 60° C.

Wij danken u voor uw medewerking.