

Mat vid infektionskänslighet

Kosten är avsedd för patienter som har nedsatt immunförsvar. Det kan t.ex. bero på sjukdomar eller läkemedel som påverkar immunförsvaret och därmed ökar känsligheten för infektioner.

Det är alltid viktigt att följa hygienreglerna. Var extra uppmärksam vid hantering och tillagning av mat till patienter med nedsatt immunförsvar.

Syftet med kosten är att undvika livsmedel som kan innehålla bakterier, virus och mögel och därmed orsaka infektioner

Vad kan man servera?

Den vanliga maten med några undantag. Detta gäller såväl livsmedelsval som hanteringen ur hygiensynpunkt. Se vidare i dokumentet.



Vad ska man undvika?

Servera inte kallrökt fisk eller lufttorkad skinka.

Servera inte färdigblandad grönsallad. Servera istället morot, vitkål, tomat, gurka, paprika.

Servera inte rostbiff.



Tänk på detta vid tillagning och servering

Servera alltid mat direkt från avdelningsköket. Aldrig från buffé där andra patienter själva tar mat t.ex. vid frukost och mellanmål.

Servera mat direkt från serveringsvagnen innan övriga patienter serveras.

Om kylda maträtter värms ska de upphettas till 72 grader.

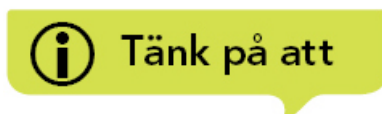
Använd porslin och bestick från avdelningsköket, aldrig från dagrum eller annat ställe.

Servera inte skivat smörgåspålägg mot slutet av hållbarhetstiden.

Mejeriprodukter, juice, måltidsdryck och liknande ska ha varit öppnat max 2 dygn (gäller även koncentrerade produkter). Märk med datum och tid då förpackningen öppnas.

Blanda dryck direkt i glaset i avdelningsköket. Dryck som varit i rumstemperatur kastas efter senast 4 timmar.

Kosttillägg ska ha varit öppnade max 24 timmar.



Dessa råd gäller även anhöriga som tar med mat till patienten.

I andra material finns produkter som behöver uteslutas men som inte omnämns här eftersom de inte serveras på sjukhusen i Region Kalmar län.

Infektionskänsliga patienter har ofta behov av att maten är energi- och proteinrik.