

PRECAUTIONS

- ◇ Ne pas consommer de restes pendant l'hospitalisation.
- ◇ Ne pas partager les plats extérieurs avec un autre patient.

Concernant les compléments venant de l'hôpital :

La prescription de compléments nutritionnels et collations vise à lutter contre la dénutrition. Il est important de veiller à leur consommation telle qu'elle a été prescrite, au moment ou en dehors des repas. Un complément entamé doit être consommé dans les 2 heures.



en concertation avec
le représentant des Usagers, l'Université des
Patients de Grenoble, le CLIN,
le service restauration



Ce qu'il faut savoir

sur la
consommation
d'aliments
et boissons
en dehors des
repas de l'hôpital



L'alimentation : incontournable pendant l'hospitalisation

L'hospitalisation est un moment particulier au cours duquel la **qualité de vie** doit être prise en compte.

Vous pouvez aider votre proche durant son hospitalisation en respectant les **recommandations suivantes afin de limiter les risques nutritionnels, comme sanitaires.**

Soyez particulièrement attentif aux règles d'hygiène, l'hospitalisation peut être une période de fragilisation.



Eviter que le transport des aliments jusqu'à l'hôpital ne soit trop long, ni prolongé dans un véhicule au soleil l'été ou surchauffé l'hiver.



Vous pouvez aider votre proche durant son hospitalisation :



Tenez informée l'équipe soignante des consommations en dehors des repas, celles-ci doivent être compatibles en cas de régime prescrit.

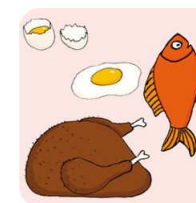
Si vous apportez des plats chauds, ceux-ci doivent être maintenus à plus de 63°C (transport dans un contenant type Thermos®)



Ou pour les aliments froids : dans une glacière avec des blocs froids (nécessité de maintien entre 0 et 4°C)

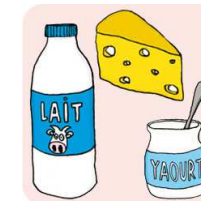


Tout ce qui est apporté de l'extérieur doit être consommé très rapidement, dans les 2 heures (hors produits se conservant à température ambiante).



Les aliments riches en protéines sont à privilégier :

- Viandes
 - Poissons
 - Œufs
 - Charcuterie
- sous emballage scellé
- } à apporter bien cuits



- Fromages
- Laitages
- Crèmes dessert variées



Veillez à une bonne hygiène des mains