Hôpital novo
Site de Pontoise

Alimentation protégée à l'hôpital

Cette alimentation est mise en place sur prescription médicale pendant votre hospitalisation.
L'alimentation protégée a pour objectif de limiter le risque infectieux en réduisant la présence de germes dans les aliments servis.

→ Seront exclus :

- Les viandes, poissons ou œufs crus ou peu cuits
- Les coquillages et crustacés
- La charcuterie
- Les plats cuisinés à l'extérieur (traiteurs, pizza, repas « fait maison »...)
- Les préparations froides type sandwich
- Les aliments crus ou peu cuits
- Les épices tels que le poivre
- Le pain
- Les fromages à moisissures et/ou au lait cru
- Les fruits qui ne s'épluchent pas, avec des poils ou aspérités : fraises, cerises, prunes, raisin, pêche, kiwis..

Le thé, tisane, café et autres produits **lyophilisés** sont stockés et préparés à l'office alimentaire par l'équipe soignante

→ Les repas seront composés :

- Aliments bien cuits et servis chauds
- Produits laitiers pasteurisés
- Fruits entiers, sans poils ni aspérités et qui s'épluchent : banane, clémentines, orange, pomme, poire, nectarine
- Produits emballés en petits conditionnements : biscuits, gâteaux industriels

→ Exemple de repas :

- potage
- plat chaud ou salade composée en conserve
- fromage ou laitage pasteurisé
- un fruit qui s'épluche ou dessert emballé type compote, entremet, crème dessert
- pain de mie ou biscottes emballés.
- + Boisson : une bouteille d'eau 50cl

→ Liste des produits extérieurs autorisés

Afin de respecter les règles de sécurité alimentaire, l'hôpital est tenu d'encadrer strictement les aliments apportés par les familles des patients dans le cadre de l'alimentation protégée :

	Produits autorisés	Produits interdits
Plat principal	• Plats en conserves • Plats sous vides se conservant à température ambiante • Briquette de soupe de 20cl	• Plat traiteur, restauration rapide, plat « fait maison »
Produits laitiers	Entremets en conserve *** les produits laitiers : laitages, fromages et lait se conservant entre 0 et 4°.**	• Fromages à moisissures • Produits laitiers à base de lait cru • Fromage à la coupe
Fruits	• Les fruits qui s'épluchent, sans poils ni aspérités : orange, clémentines, citron, Banane, Mangue, Melon, Avocat, pomme, poire, nectarine. • Compotes se conservant à température ambiante *** Compotes se conservant entre 0 et 4°.**	• Tous les fruits autres que ceux autorisés. • Pamplemousse • Fruits secs et oléagineux en vrac
Boissons	• Café lyophilisé en sachet individuel plastique • Thé en sachet • Soupe lyophilisée en sachet individuel • Chocolat en sachet plastique • Soda en canettes ou bouteilles 30cl • Eau en bouteilles de 20cl à 50cl • Briquette de jus de fruits de 20cl *** Jus de fruits frais se conservant entre 0 et 4°.**	• Brique de lait de 1L • Jus de fruit de 1L • Bouteille d'eau de 1L et 1.5L
Autres	• Bonbons emballés individuellement • gâteaux/biscuits industriels emballés individuellement (petit écolier, oréo, madeleines...) • pain au lait emballé individuellement	• Tous les produits emballés en gros conditionnement et dont l'emballage n'est pas en plastique. • Pain • Pâtisseries • Glaces à base de crème • Epices et herbes aromatiques • Pas de pâtisseries surgelés à base de crème ou qui ne nécessite qu'une décongélation (macaron, tiramisu, mousse au chocolat...)

***Conditions à respecter OBLIGATOIREMENT** concernant les produits industriels réfrigérés ou congelés :

1. **l'achat se fait à proximité de l'hôpital de Pontoise**
2. **la durée de transport est < 1 heure**
3. **le transport se fait dans une glacière avec des packs eutectiques.**

SI CES CONDITIONS NE SONT PAS RESPECTEES, LES PRODUITS SERONT REFUSES PAR L'EQUIPE SOIGNANTE.

Direction de la Communication - **Hôpital NOVO** - Maquette : Direct Graphic - Novembre 2023 - D9471