

Regulamin lodówki szpitalnej dla pacjentów

W lodówce przeznaczonej do przechowywania żywności pacjentów zabrania się:

1. Przechowywania żywności przeterminowanej, zepsutej lub bez oznaczenia właściciela i daty umieszczenia w lodówce.
2. Przechowywania otwartych produktów łatwo psujących się, w szczególności nabiału, wędlin, i przetworów rybnych.
3. Przechowywanie produktów, które mogą stanowić zagrożenie mikrobiologiczne takich jak:
 - surowe mięso, drób, ryby
 - surowe jaja oraz potrawy z surowych jajek np. domowy majonez
4. Przechowywanie domowych potraw łatwo psujących się, przyniesionych przez osoby odwiedzające, a w szczególności zup, dań mięsnych, pierogów, pasztetów i sałatek.
5. Przechowywania produktów niezabezpieczonych, produkty żywnościowe powinny być przechowywane w opakowaniach szczelnych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Przechowywania produktów, które wymagają warunków chłodniczych nieosiągalnych w danym urządzeniu chłodniczym np. zamrażanie
7. Przechowywania leków, kosmetyków, środków chemicznych i innych artykułów nie będących żywnością
8. Pozostawiania żywności po wypisie pacjenta ze szpitala.

Żywność przechowywana w lodówce musi być właściwie zabezpieczona, oznaczona imieniem i nazwiskiem pacjenta oraz datą umieszczenia.

Produkty przeterminowane, zepsute i nieoznaczone należy usuwać zgodnie z procedurą obowiązującą w szpitalu.

Pacjent powinien przestrzegać zaleceń dietetycznych i uzgodnić z personelem oddziału możliwość przechowywania produktów wymagających szczególnych warunków.

Szpital Miejski w Moragu Sp. z o.o.
14-300 Morąg, ul. Dąbrowskiego 16
NIP 741 212 52 17 REGON 000306555
DZIAŁ ŻYWIENIA
tel. 89 757 42 31, fax 89 757 45 93

...właśc. Działu Żywności
Marek...
DIETETYK
16.10.2026r