

# CONSOMMER DES ALIMENTS OU DES BOISSONS APPORTÉS DE L'EXTÉRIEUR : LES RÈGLES À RESPECTER

ASSISTANCE PUBLIQUE HÔPITAUX DE PARIS

## LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE DOIT SATISFAIRE DEUX IMPÉRATIFS

- Vous assurer une alimentation adaptée (elle fait partie de votre prise en charge) dans un contexte médical : prendre en compte les besoins quantitatifs et qualitatifs liés à votre état de santé, veiller à la compatibilité avec les traitements qui vous sont prescrits ;
- Respecter strictement la réglementation sanitaire.

> **Nous veillons à ce qu'il en soit ainsi pour votre équilibre nutritionnel / alimentaire, tout en prenant en compte ce que vous n'aimez pas.**

**Conformément au règlement intérieur de l'AP-HP, votre entourage et vous-même devez vous abstenir d'introduire à l'hôpital des denrées ou des boissons, même non alcoolisées, incompatibles avec le traitement proposé.**



Pour autant, dès lors que vous n'êtes pas soumis à une alimentation thérapeutique particulière (ou dans le respect de cette alimentation) et pour garantir votre sécurité, **les règles suivantes s'appliquent pour la consommation d'aliments et de préparations culinaires autres que ceux fournis par l'hôpital. Que ceux-ci soient apportés par vous-même ou votre entourage, ou encore commandés à l'extérieur :**

- l'équipe soignante doit toujours être informée en amont si vous souhaitez recevoir des aliments, boissons ou préparations culinaires qui proviendraient de l'extérieur. Elle le mentionnera dans votre « dossier patient ». Le cas échéant, elle vous dira s'ils sont compatibles avec votre pathologie, vos traitements ou strictement contre indiqués ;
- les aliments et préparations, doivent être acheminés en respectant pour certains une température inférieure à 5°C (chaîne du froid) et pour d'autre supérieure à 63°C (chaîne du chaud) en utilisant un sac ou une boite isotherme, une glacière avec glaçon artificiel, etc. ;
- ils doivent être consommés très rapidement (deux heures maximum) et ne pas être conservés pour une consommation ultérieure ;
- ils ne doivent pas être partagés avec d'autres patients / résidents pour qui, ils pourraient présenter un risque (allergie alimentaire ou incompatibilité avec leur état de santé) ;
- les restes doivent être systématiquement jetés ;
- favoriser les produits secs et de longue conservation.

**Les denrées alimentaires classées dans la catégorie « conservation à température ambiante » (gâteaux secs, chocolat…) peuvent être consommées après vérification de leur date limite d'utilisation optimale (DLUO).**

**Leur transport ne nécessite pas de précaution particulière.**

**Bien s'alimenter est un élément essentiel pour votre santé.**

**N'hésitez pas à en parler aux soignants qui vous prennent en charge.**

---

Ce document a été élaboré par le comité de liaison alimentation nutrition (CLAN) de l'AP-HP, en concertation avec la direction des affaires juridiques (DAJ) de l'AP-HP et les représentants des usagers

Retrouvez-nous sur aphp.fr

AP-HP - Direction de la communication et du mécénat - Photos : Freepik - Décembre 2024

ASSISTANCE PUBLIQUE HÔPITAUX DE PARIS