

POURQUOI CES PRECAUTIONS ?

Lorsqu'une personne est en aplasie, son système immunitaire est déficient : il est plus difficile de lutter contre les infections.

| ALIMENTS LES MOINS A RISQUE   | ALIMENT A RISQUE   |
|---|--|
| <p>Tous les plats préparés provenant de l'hôpital<br/>                     Certains aliments peuvent être apportés par les familles</p>   | <p>Tous les aliments apportés par les parents chaud ou froid ; les fast-foods ... !!!</p>  |
| <p><b>Fruits et légumes cuits</b><br/> <b>Fruits et légumes crus entiers</b> (lavés et pelés par les parents, avec un économe manche en plastique, au dernier moment dans la chambre de l'enfant)<br/> <b>Briquettes de jus de fruit, compotes, fruits au sirop emballés industriellement...</b></p>  | <p><b>Crudités râpées, coupées en tranche ...</b><br/> <b>Tous les fruits et légumes "non pelables"</b> (raisin, fraises, salade ...)</p>  |
| <p><b>Viandes, volailles, poissons cuits</b> (viande hachée, york...)<br/> <b>Œufs</b> (durs et en omelettes)<br/> <b>Pizza, quiches, cheese burger, lasagnes, hachis parmentier, crêpes au fromage...</b><br/> <b>Toutes les conserves</b> (légumes, canellonis, sauces, sardines, Crèmes Mt Blanc®, Yabon ®...)<br/> <b>Plats micro-ondables des rayons épicerie</b> : Plat Daucy®, Ebly Express® ...</p> | <p><b>Poissons crus (saumon fumé, sushi...)</b><br/> <b>Viandes saignantes ou rosées – Charcuteries</b><br/> <b>Préparation du service type croque-monsieur</b></p>  |
| <p><b>Fromages pasteurisés</b> dans un emballage hermétique (Sauf camembert)<br/> <b>Laitages ou entremets industriels</b> (mousse au chocolat, œufs au lait...)<br/> <b>Pâtisseries "cuites" sans décoration</b> (flan pâtissier, clafoutis, tarte au citron...)<br/> <b>Lait UHT</b></p>  | <p><b>Fromage au lait cru</b> (essentiellement au menu les jours fériés)<br/> <b>Pâtisseries "non cuites" à base de crème chantilly ou mousses</b></p>   |
| <p><b>Beurre, huile, vinaigrette</b><br/> <b>Condiment en sachet : mayonnaise, moutarde, ketchup, sel</b><br/> <b>Edulcorant en comprimés et en petits conditionnement</b></p>  | <p><b>Tous les préparations avec décoration</b> (citron, salade, tomates...)</p>   |
| <p><b>Confitures, pâtes à tartiner, céréales... en petits conditionnements</b><br/> <b>Biscuits et biscottes emballage individuel</b><br/> <b>Pain</b></p>  | <p><b>Produits lyophilisés:</b> thé, potage, sachet d'épices, café soluble, chocolat en poudre.<br/> <b>Utilisation possible à condition que la préparation soit faite à l'office.</b> L'enfant ne doit pas être en contact avec les particules volatiles.<br/> <b>Café en dosette</b></p> |

Moins il y a d'aliments à risques et de conditionnements qui entrent dans la chambre de l'enfant, moins il y a de risque d'infection.

Date de mise à jour : Mars 2022