

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