

Bringing in Food from Home

Apporter de la nourriture de la maison



Important Information for Family and Friends

What do family and friends need to know?

Southern Health-Santé Sud understands family and friends may wish to bring food in for their loved ones. Patients and residents may be at higher risk of becoming sick from food handling and storage due to age, illness or weakened immune systems.

Some patients and residents need special diets (i.e. food texture, allergies or therapeutic diets) for their health and safety.

Southern Health-Santé Sud Nutrition & Food Services follows the Public Health Standards and regulations set by the Government of Manitoba. To ensure safe foods are given to patients and residents, please follow the guidelines in this handout.

Renseignements importants pour la famille et les amis

Qu'est-ce que la famille et les amis ont besoin de savoir?

Southern Health-Santé Sud comprend que la famille et les amis peuvent vouloir apporter de la nourriture à leurs personnes chères. La manipulation et la conservation des aliments peuvent poser un risque accru de maladie pour les patients et les résidents à cause de leur âge, de leur maladie ou de leur système immunitaire affaibli.

Certains patients et résidents ont besoin d'un régime spécial (c.-à-d. texture des aliments, allergies ou régimes thérapeutiques) pour leur santé et leur sécurité.

Les services de nutrition et d'alimentation de Southern Health-Santé Sud suivent les normes et les règlements de santé publique établis par le gouvernement du Manitoba. Pour vous assurer que la nourriture donnée aux patients et résidents est sans danger, veuillez suivre les directives énoncées dans ce feuillet.

Safe Food Handling Tips

- Do not prepare foods for a patient or resident if you are ill.
- Always wash your hands with warm water and soap before and after preparing foods.
- Always keep raw foods separate from cooked and ready-to-eat foods.
- Wash hands, knives and cutting boards after touching raw food.
- Wash fruit, vegetables, countertops and equipment before preparing or packaging.
- Restaurant foods can only be brought in if the restaurant is licensed by Manitoba Health
- Foods must be sealed in a container. Disposable is recommended.
- Cold foods must be kept below 4°C (40°F) during transport.
- Hot foods must be kept above 60°C (140°F) during transport.
- Place cold foods straight into the refrigerator and serve hot foods right away.
- Only bring in frozen foods if there is a freezer and the proper appliance to reheat it to a safe internal temperature.



Photo Reference: ConwayMedicalCentre website

Conseils de salubrité pour la manipulation des aliments

- Ne préparez pas de nourriture pour un patient ou un résident si vous êtes malade.
- Lavez-vous toujours les mains à l'eau chaude et au savon avant de préparer des aliments et après.
- Tenez toujours les aliments crus à l'écart des aliments cuits et prêts à manger.
- Lavez-vous les mains et lavez les couteaux et les planches à découper après avoir touché des aliments crus.
- Lavez les fruits, les légumes, les comptoirs et l'équipement avant de préparer ou d'emballer la nourriture.
- Vous pouvez apporter de la nourriture de restaurant seulement si le restaurant est titulaire d'une licence de Santé Manitoba.
- Les aliments doivent être dans un contenant hermétique. Les contenants jetables sont recommandés.
- Les aliments froids doivent être conservés sous 4 °C (40 °F) pendant le transport.
- Les aliments chauds doivent être conservés au-dessus de 60 °C (140 °F) pendant le transport.
- Placez les aliments froids directement dans le réfrigérateur et servez les aliments chauds tout de suite.
- N'apportez d'aliments congelés que s'il y a un congélateur et l'appareil électroménager approprié pour les réchauffer jusqu'à la bonne température interne.

Guidelines

It is our priority to follow infection prevention & control practices to keep our patients and residents safe.

- Talk with the Charge Nurse to find out if certain foods are safe for you to bring in for your friend or family member.
- Inform the Charge Nurse when you bring in food.
- Foods brought in from home will be placed in a designated area. (Not permitted in Nutrition and Food Services department). Check with the Charge Nurse to determine if storage options are available.
- It is the patient's/resident's/family's responsibility to prepare and reheat food brought in from home.
- Where storage is available, please limit foods needing refrigeration to a single serving. Some units may have up to 60 patients/residents with only one fridge to use.
- Only unit staff can access the unit refrigerator or freezer.
- Non-perishable food items that can be kept in the patient or resident room are best.
- Do not share homemade food with other patients or residents.
- Label food with the date, patient's/resident's name and room number. Unlabeled food will be thrown out.
- Uneaten home-prepared food will be thrown out within 2 days including the container.
- Sealed commercial foods with clear expiry dates will be held until expiry.
- Leftover food must be thrown out when the patient/resident is finished eating.
- Once food enters a patient/resident room, do not put it back in a shared refrigerator.
- It is the patient's/resident's responsibility to clean the fridge in the patient/resident room where personal fridges are allowed.



Directives

Notre priorité est de suivre les pratiques de prévention des infections afin d'assurer la sécurité de nos patients et résidents.

- Parlez à l'infirmière responsable pour savoir s'il y a des aliments que vous pouvez apporter à votre ami ou au membre de votre famille.
- Informez-en l'infirmière responsable quand vous apportez de la nourriture.
- Les aliments apportés de la maison seront placés à un endroit désigné. Ils ne sont pas permis dans le local des services de nutrition et d'alimentation. Vérifiez auprès de l'infirmière surveillante si des options de stockage sont disponibles.
- Il est la responsabilité au patient ou au résident ou à la famille de préparer et de réchauffer les aliments apportés de la maison.
- Où le stockage est disponible, veuillez limiter les aliments qui doivent être réfrigérés à une seule portion. Certaines unités peuvent avoir jusqu'à 60 patients ou résidents et un seul réfrigérateur.
- Seul le personnel de l'unité a accès au réfrigérateur ou au congélateur de l'unité.
- Le mieux est d'apporter des aliments non périssables qui peuvent être conservés dans la chambre du patient ou résident.
- Ne partagez pas la nourriture maison avec d'autres patients ou résidents.
- Étiquetez la nourriture en indiquant la date, le nom du patient ou résident et le numéro de chambre. Les aliments non étiquetés seront jetés.
- Les aliments préparés à la maison non consommés dans les 2 jours seront jetés, le contenant compris.
- Les aliments du commerce scellés portant une date de péremption claire seront conservés jusqu'à cette date.
- Les restes doivent être jetés quand le patient ou résident a fini de manger.
- Après que la nourriture est entrée dans la chambre d'un patient ou résident, ne la remettez pas dans un réfrigérateur commun.
- C'est le patient ou résident qui est responsable de nettoyer le réfrigérateur dans les chambres où les réfrigérateurs personnels sont permis.

Sharing Commercially Prepared Food

In advance, connect with the activity person/charge nurse/social worker/lead to let them know what you would like to bring in. Staff will confirm that it is commercially prepared. Facility staff will assist and hand out to residents to ensure correct texture/assistance is provided.

High Risk Foods

We ask that you do **not** bring in high risk foods such as:

- ⚠ Leftovers more than one day old
- ⚠ Soft cheese or foods containing cream
- ⚠ Unpasteurized juices or unpasteurized dairy products
- ⚠ Raw or undercooked foods (eggs, meat, seafood, sushi etc.)
- ⚠ Home-canned foods

Helpful Information Sources

For more information on Safe Food Handling, visit:

- www.befoodsafe.ca
- Safe Internal Cooking Temperatures Chart
- Food Safety for People with a Weakened Immune System
- www.gov.mb.ca to access the Public Health Act

If you have questions about food safety, call Dial-a-Dietitian at 204-788-8248 or Toll Free 877-830-282.

It is the priority of Southern Health-Santé Sud Nutrition & Food Services to deliver food that is safe and nutritious for all our patients and residents. We provide a wide variety of options and respect each patient's/resident's nutritional care plan and preferences. If you have questions, comments or concerns regarding Nutrition & Food Services, please contact the Manager of Nutrition & Food Services.

*Adapted with permission from:
WRHA Nutrition and Food Services*

This publication is available in alternate format upon request.

Partager des aliments de préparation commerciale

À l'avance, informez la personne chargée des activités/l'infirmière responsable/la travailleuse sociale/la gestionnaire pour leur dire ce que vous souhaitez apporter. Le personnel de l'établissement confirmera que les aliments ont été préparés commercialement et aidera à distribuer les aliments afin de s'assurer que la texture est adéquate et que de l'aide est fournie pour nourrir le patient/résident.

Aliments à risqué élevé

Nous vous demandons de ne **pas** apporter d'aliments à risqué élevé tels que :

- ⚠ Restes vieux de plus d'une journée
- ⚠ Fromages mous ou aliments contenant de la crème
- ⚠ Jus ou produits laitiers non pasteurisés
- ⚠ Aliments crus ou peu cuits (oeufs, viande, fruits de mer, sushi, etc.)
- ⚠ Conserves maison

Sources de renseignements utiles

Pour de plus amples renseignements sur la manipulation salubre des aliments, visitez :

- www.befoodsafe.ca
- Tableau des températures sécuritaires de cuisson interne
- La salubrité des aliments pour les personnes au système immunitaire affaibli
- www.gov.mb.ca pour consulter la Loi sur la santé publique

Si vous avez des questions sur la salubrité des aliments, appelez le Service de consultation de diététistes au 204-788-8248 ou sans frais au 877-830-282.

Les services de nutrition et d'alimentation de Southern Health-Santé Sud ont comme priorité d'offrir des aliments sains et nourrissants à tous nos patients et résidents. Nous proposons un choix très varié et respectons le plan de soins nutritionnel et les préférences de chaque patient et résident. Si vous avez des questions, des commentaires ou des inquiétudes à propos des services de nutrition et d'alimentation, veuillez communiquer avec le gestionnaire des services de nutrition et d'alimentation.

*Adapté avec la permission des
Services de nutrition et d'alimentation de l'ORSW*

La présente publication peut être obtenue sous d'autres formats, sur demande.