

Produits laitiers

- Tous les produits laitiers industriels ayant la mention UHT ou stérilisé sont autorisés.
- Les fromages blancs, les yaourts et crèmes lactés pasteurisés ne posent pas problème.
- Vous pouvez manger des fromages à pâte molle ou dure à condition d'enlever la croûte.
- Les fromages au lait cru, à pâte persillée, fleurie, au poivre, noix, truffes, cumin ou aux herbes sont interdits.



Féculents

- Le pain blanc, les brioches et les croissants simples peuvent être mangés, évitez tout ce qui est fourré ou praliné.
- Les céréales petit-déjeuner sont autorisées.
- Les pâtes et le riz blanc au sel et au beurre sont adaptés à votre régime, n'y ajoutez pas de poivre ou autres épices.
- Ne mangez pas de muesli ni de pain gris, aux céréales, complet ou aux noix.



Produits sucrés

- Les biscuits, bonbons, chocolats, chewing-gums sont autorisés à condition qu'ils ne soient pas vendus en vrac, pas préparés artisanalement et qu'ils ne contiennent pas de chocolat fourré ni de fruits secs (noix,...).
- Le miel est déconseillé.
- Les glaces industrielles dans un emballage individuel fermé peuvent être savourées.
- Les barres Muesli ne sont pas adaptées.
- Les chips salés nature sont autorisés (sans épices, sans poivre, sans paprika...).



SERVICE D'HÉMATOLOGIE

Secrétariat Lu - Ve : 9h00 - 17h00
Tél : 4411 2084
Fax : 4411 6871
sec.hemato@chl.lu

Unité d'hospitalisation 23 ouvert 24h/24 - 7j/7
Tél : 4411 4223
Chef d'unité responsable de l'unité 23
Tél : 4411 8823

Unité d'hospitalisation 26 ouvert 24h/24 - 7j/7
Tél : 4411 2732
Chef d'unité responsable de l'unité 26
Tél : 4411 8826

Unité d'hospitalisation de semaine 23HS
Tél : 4411 4225



CHL KRIIBSZENTRUM

DÉPISTER | ENCADRER | TRAITER | SOUTENIR

Vous pouvez également
consulter le contenu de ce flyer
en ligne via le code QR suivant :



Flyer Hygiène et alimentation en Hématologie Fev 2024

HYGIÈNE ET ALIMENTATION EN HÉMATOLOGIE

CONSEILS POUR LE DOMICILE



CHL

Centre Hospitalier de Luxembourg
CENTRE

CHL Centre
4, rue Ernest Barblé L-1210 Luxembourg
Tél : +352 44 11 11 Fax : +352 45 87 62 www.chl.lu

CHL

Centre Hospitalier de Luxembourg
CENTRE

HYGIÈNE ET ALIMENTATION EN HÉMATOLOGIE

CONSEILS POUR LE DOMICILE

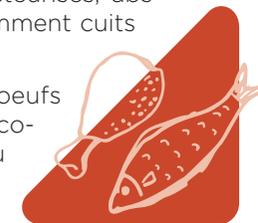


› RÈGLES GÉNÉRALES

- Nettoyez une fois par mois le frigo, une fois par semaine le four à micro-ondes et si saleté visible.
- Nettoyez les surfaces de la cuisine avec un spray javellisé.
- Evitez les animaux et les plantes dans la cuisine.
- Lavez-vous bien les mains avant de cuisiner.
- Un essuie de vaisselle n'est pas un essuie mains.
- Videz les poubelles tous les jours.
- Respectez la chaîne du froid et rangez au plus vite les aliments dans le frigo (< 4 °C) ou le congélateur (< -18 °C).
- Vérifiez toutes les dates de péremption et consommez les aliments périssables endéans les deux jours, ainsi que tout emballage ouvert.
- Achetez les aliments en petites portions et si possible emballés sous vide.
- Nettoyez le couvercle d'une boîte de conserve avec un chiffon propre et humide avant de l'ouvrir.
- Si vous ne consommez que la moitié du contenu d'une boîte de conserve, mettez le reste dans un récipient fermé (verre ou plastique) au frigo et consommez-le au plus vite (endéans 24 heures).
- Décongelez les aliments de préférence en les plaçant la veille dans le frigo, exceptionnellement aux micro-ondes.
- Un produit décongelé ne peut jamais être recongelé.
- Il est conseillé dans la mesure du possible de faire bouillir les aliments.
- Gardez une hygiène buccale parfaite (bains de bouche 4 fois par jour), vous pouvez consulter notre brochure CHL.

Viande, volaille et poisson

- Tous les types de viandes et poissons doivent être bien cuits, les viandes et poissons fumés non cuits sont interdits.
- Les crustacés et coquillages sont déconseillés.
- Les conserves de viande et de poisson peuvent être mangées, abstenez-vous des semi-conserves.
- Les oeufs cuits sont autorisés ainsi que les omelettes à œufs déshydratés pasteurisés, abstenez-vous des œufs insuffisamment cuits (œufs sur le plat).
- Les préparations à base d'oeufs crus comme la mousse au chocolat, mousse de fruits, tiramisu et mayonnaise fraîche sont déconseillées.



Fruits et légumes

- Les légumes (frais ou surgelés) doivent être cuits, les conserves de légumes peuvent être consommées, les crudités sont déconseillées.
- Les fruits sont uniquement autorisés si on peut les peler (banane, agrumes, mangue, papaye, ananas, noix de coco, avocat), les autres fruits frais et les kiwis sont interdits.
- Les jus de fruits frais sont interdits, choisissez des jus pasteurisés.
- Il ne faut pas consommer les fruits secs, les noix, les noisettes, les amandes ...
- Les eaux aromatisées, les sirops, les sodas, les berlingots de jus ou de lait chocolaté sont autorisés, choisissez des petits conditionnements.
- Les infusions, thés et boissons lyophilisés doivent être portées à ébullition.
- Le Ketchup, la moutarde et la mayonnaise industrielle peuvent être ajoutés à vos plats, de préférence d'un pot récemment ouvert (< 30 jours). Faites attention qu'aucun couvert sale ou liché ne rentre dans le pot. Préférez les petits conditionnements et les tubes.

