

GUIDA AGLI ALIMENTI A FORNITURA NON AZIENDALE CONCESSI AI PAZIENTI CON NEUTROPENIA

I pazienti in isolamento per neutropenia devono, per ridurre il rischio infettivo legato al loro stato, sopportare un elevato numero di limitazioni ai loro comportamenti abituali. Tra queste limitazioni vi è anche l'utilizzo di alimenti sicuri dal punto di vista della carica batterica.

Questi alimenti vengono quotidianamente forniti dall'AOU Careggi, attraverso un contratto con una ditta esterna che garantisce che la preparazione e il trasporto dei cibi avvenga nel rispetto di standard codificati.

I pazienti immunodepressi spesso hanno lunghe o lunghissime degenze.

Per poter ampliare la scelta degli alimenti consentiti, viene concesso l'utilizzo di alimenti forniti da parenti o caregiver solo nel rispetto dei principi sotto enunciati.

I prodotti provenienti dall'esterno devono rispondere ai seguenti requisiti:

- confezionati in mono confezione (una volta che questa viene aperta il prodotto deve essere consumato completamente; ciò che avanza deve essere gettato);
- di produzione industriale (NO produzione casalinga, NO artigianale);
- comprati in negozi della grande distribuzione.

Avvertenze

➤ Non comprare prodotti contenenti:

- pompelmo
- curcuma
- liquirizia

Queste sostanze interferiscono con alcuni farmaci.

- Comunicare al medico l'utilizzo di fitoterapici o prodotti di erboristeria.
- In caso di dubbi su alimenti non presenti sulla lista, lo stesso non viene concesso in attesa di un parere del medico di reparto.
- Si consiglia di chiedere informazioni al medico, all'infermiere o alla dietista di reparto nel caso in cui la guida risultasse non esaustiva.

Alimenti consentiti

ACQUA	Acqua in bottiglia, liscia o gassata
PRIMI PIATTI	Prodotti confezionati da rigenerare con la sola acqua calda (es. noodles) con attenzione agli ingredienti (no curcuma, no miso)
FORMAGGI	Formaggi stagionatura lenta, es. Parmigiano Reggiano, Grana Padano Formaggi a pasta dura, es. Asiago, fontina, provolone Formaggi a pasta cotta, es. Montasio, ricotta Formaggi fusi, es. formaggini, fettine di formaggio fuso (Sottilette) Formaggi spalmabili pastorizzati, es. Philadelphia Formaggi affumicati se precedentemente cotti
CARNI E PRODOTTI DELLA PESCA	Salumi industriali mono confezionati sottovuoto a + 3° C, es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, bresaola, petto di pollo e fesa di tacchino affettati Carne e pesce in scatola, es. lesso di carne bovina in gelatina e tonno Paté pastorizzato mono confezionato Paste industriali a base di carne o pesce che non hanno bisogno di essere conservate in frigo (mono confezionate)
UOVA	Salse confezionate (uova pastorizzate) tipo maionese in monoporzione
FRUTTA E VERDURA	Frutta fresca Mousse e frutta sciroppata dell'industria alimentare Succhi di frutta pastorizzati o UHT
PANE E TUBERI	Pane confezionato singolarmente a livello industriale o grande distribuzione (pancarré, grissini, cracker, focaccine, panini, pan brioche salato) Patatine confezionate in piccole confezioni
LATTE E LATTICINI	Latte UHT Burro confezionato in mono dose industriale Budini o panna cotta industriali confezionati monoporzione e UHT
DOLCI	Dolci con frutta cotta, anche se secca, mono confezionati, es. tortine alle carote e mandorle Biscotti secchi confezionati in porzione consumabile in una sola volta Gelato industriale confezionato Caramelle e gomme da masticare (incartate singolarmente) Cioccolato fondente ed al latte in confezioni piccole, cioccolatini (si consiglia di non consumare cioccolatini con ripieno di alcol)
VARIE	Tè, caffè, tisane (tipo camomilla) in bustine senza grappette Bevande (no alcol) a base di cola, arancia e limone in contenitori di plastica Bevande UHT Miele trattato termicamente o pastorizzato monodose Salse tipo ketchup in monoporzione industriale Olio, sale, marmellate industriali in mono confezione

Questo elenco è stato redatto con la partecipazione e condivisione della Direzione Aziendale, della Linea di Produzione di Dietetica e Nutrizione, e dei medici e infermieri afferenti alle Degenze Onco-ematologiche e a quella dei Trapianti di Midollo Osseo.