

Alimentation sécuritaire lors de l'hospitalisation à l'Institut d'hématologie-oncologie et thérapie cellulaire

Voici les nouvelles recommandations jugées sécuritaires en neutropénie :

- Lorsque le plateau arrive à la chambre, consommer dans l'heure qui suit ou entreposer les aliments au réfrigérateur (jeter si le repas n'est pas consommé la journée même). Les mets peuvent être réchauffés par la suite au micro-ondes.
- La nourriture provenant de la cafétéria et des restaurants demeure interdite
- Les repas préparés par la famille sont autorisés si préparés avec précaution (demander les consignes à la nutritionniste). Les repas doivent être refroidis à la maison (30 minutes au maximum à température ambiante et au réfrigérateur par la suite) et apportés dans une boîte à lunch ou une glacière. S.V.P. mettre une date sur le contenant (conserver entre 2 et 3 jours au maximum au frigo ou conserver au congélateur).
- Les fruits entiers doivent être entreposés au réfrigérateur dans la chambre et lavés à l'eau du robinet avant d'être consommés.
- Les fruits et les légumes crus sont permis lorsque coupés et lavés à la maison et apportés dans un contenant (à l'exception des pamplemousses, des champignons, des pousses et des produits germés).
- Les bananes doivent être conservées à l'extérieur de la chambre dans le dépôt alimentaire et sont fournies par l'hôpital.
- La viande, le poulet, le poisson, les fruits de mer, les charcuteries et les œufs doivent être consommés bien cuits (aucun tartare, sushi, saumon fumé, etc.).
- Éviter les aliments fermentés (miso, sauce soya, kéfir, kombucha, tempeh, etc.).
- L'ajout de poivre, de sel et d'épices est permis après la cuisson. Utiliser de nouveaux contenants achetés scellés et de petits formats. Éviter les produits achetés en vrac.
- Les repas congelés commerciaux sont permis (attention = ne doit pas décongeler pendant le transport jusqu'à l'hôpital).
- Les desserts et les collations non emballés ne peuvent être gardés plus de 24 heures au frigo.
- L'eau embouteillée est recommandée pour boire et faire les glaçons seulement.
- Les machines à café ne sont pas permises dans la chambre.
- Les ustensiles ne doivent plus être emballés.

Vous serez rencontré par la technicienne en diététique entre 24 et 48 heures suivant l'admission afin de compléter un questionnaire de goût et aversion. Aviser l'infirmière si vous avez des restrictions particulières telles que des allergies ou autres.

Référez-vous au document complet « Prévenir les infections d'origine alimentaire »

Ressources utiles

Espace partenaires en cancérologie

☎ 514 252-3400, poste 2528

🌐 ciusss-estmtl.gouv.qc.ca/espace-partenaires-cancerologie

Société canadienne du cancer

☎ 1 888 939-3333

🌐 cancer.ca

Fondation québécoise du cancer

☎ 1 800 363-0063

🌐 cancerquebec.ca

Notes

CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

5415, boul. de l'Assomption
Montréal (Québec) H1T 2M4

☎ 514 252-3400

🌐 <https://ciusss-estmtl.gouv.qc.ca>

D'autres publications et ressources d'intérêt sur la santé sont disponibles sur le site Internet du Centre d'information pour l'utilisateur et ses proches (CIUP).

🌐 <https://biblio-hmr.ca/in/fr/ciup> ✉ ciup.cemtl@ssss.gouv.qc.ca

Tous droits réservés

© CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal, 2025

CP-ONC-056

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal

Québec

