Tranylcypromine
Informatie voor de patiënt

Dieetadviezen om het risico op een hypertensieve crisis te verminderen

Versie 2.0, augustus 2026

Tranylcypromine

Let op bij het gebruik van tranylcypromine. Tranylcypromine is de werkzame stof in het medicijn. Uw medicijn kan een merknaam hebben die anders is dan de werkzame stof. Kijk dus goed over welk medicijn dit gaat.

Het gebruik van tranylcypromine verhoogt het risico op hypertensieve crisis (ook wel kaasreactie genoemd).

De patiënt dient zich aan een tyramine-arm dieet te houden (en de bloeddruk regelmatig te controleren), zoals vermeld in deze dieetadviezen.

MAO-remmer en tyramine

Uw arts heeft u tranylcypromine; een MAO-remmer, voorgeschreven. Dit is een medicijn dat wordt gebruikt voor de behandeling van patiënten met een ernstige depressie (multiresistente depressie waarbij een adequate behandeling met 2 standaard antidepressiva en een toegevoegde behandeling met bijvoorbeeld lithium onvoldoende werkzaam was).
Een MAO-remmer remt de werking van het enzym MonoAmineOxidase (MAO). Dit enzym, speelt een rol bij de afbraak van neurotransmitters, zoals serotonine, dopamine en noradrenaline. Deze stoffen spelen een belangrijke rol bij depressie aangezien een tekort aan deze stoffen stemmingsstoornissen kan veroorzaken.
Door het enzym MAO te remmen vindt er minder afbraak van neurotransmitters plaats en dat leidt tot een verhoging van de concentratie van de neurotransmitters dopamine, serotonine en noradrenaline. Het enzym MAO zorgt echter ook voor de afbraak van tyramine (een eiwitachtige stof) in uw lichaam. Door het gebruiken van een MAO-remmer kan de hoeveelheid tyramine in uw bloed stijgen.
Te veel tyramine in het bloed is niet goed, omdat de bloeddruk dan kan stijgen. Tyramine komt van nature voor in uw voeding en wordt onder invloed van bacteriën gevormd uit eiwitten in de voeding.
Verse eiwitrijke producten bevatten weinig tyramine. Naarmate eiwitrijke producten langer bewaard worden, neemt de bacteriële omzetting toe en dus ook de hoeveelheid tyramine. De hoeveelheid tyramine neemt ook toe bij het bewerken (bijvoorbeeld drogen of roken) van voedingsmiddelen. Daarom is het belangrijk om vooral verse producten te gebruiken en goed te letten op hoe u ze bewaart.
Als u een MAO-remmer gebruikt moet u dus rekening houden met wat u eet en drinkt. Bij een te hoge concentratie tyramine kan zeer plotseling een erg hoge bloeddruk ontstaan, wat in zeer zeldzame gevallen kan leiden tot orgaanschade of een hersenbloeding. U kunt dit voorkomen door u strikt aan het dieetadvies te houden.

Het dieet bij gebruik van een MAO-remmer

U begint met dit dieet op dezelfde dag dat u tranylcypromine gaat slikken. De meeste voedingsmiddelen kunt u gewoon gebruiken. In dit boekje krijgt u uitleg over wat u wel en niet kunt eten.

Het advies is om dagelijks niet meer dan één product uit de 2e kolom te gebruiken

Kaas

Hollandse kazen zijn gemaakt van gepasteuriseerde melk. Pasteuriseren wil zeggen: verhitten tot 72ºC waardoor bacteriën worden gedood. Kaas gemaakt van ongepasteuriseerde melk bevat dus meer tyramine. Wanneer op de verpakking staat: “rauwmelkse kaas” of “lait cru” dan is de kaas gemaakt van ongepasteuriseerde melk. Roodkorstkazen zijn alleen toegestaan als ze gemaakt zijn van gepasteuriseerde melk. Aanbevolen wordt om kaas fabrieksmatig verpakt te kopen en te letten op de THT datum (ten minste houdbaar tot). Bewaar kaas (na openen) niet langer dan twee weken in de koelkast, ook al is de THT datum nog niet verlopen. Jonge gesmolten kaas is toegestaan (bijvoorbeeld op een tosti of in een ovenschotel).

Wat u wel mag eten	**Wat u beperkt mag eten**	**Wat u niet mag eten**
Jonge kaas − Jonge Edammer − Jonge Goudse − Jonge Leidse (komijn) − Jonge Maaslander − Jonge Leerdammer − Maasdammer	Max. 2 plakken = 40 gram van jong belegen, belegen en extra belegen Hollandse kaas − Goudse − Edammer − Maasdammer, Leerdammer − Leidse kaas (komijn)	Smelt- en smeerkaas, rookkaas Boerenkaas − Oude overjarige Hollandse kaas − Geitenkaas − Schapenkaas
Zachte verpakte kazen − Verse kaas of kwark − Hüttenkäse − Ricotta − Cottage cheese − Mozzarella − Feta gemaakt van koemelk − Mascarpone − Roodkorstkaas gemaakt van gepasteuriseerde melk; bijvoorbeeld Kernhem en Port Salut	In plaats van 1 plak kaas kunt u max. 10 gram (1 eetlepel) nemen van: − Parmezaanse kaas, pesto opbasis van Parmezaanse kaas − Zwitserse strooikaas.	Ongepasteuriseerde kaas. **Buitenlandse kaas**, zoals: − Brie − Camembert − Emmenthaler − Cheddar − Gorgonzola, Roquefort en andere blauwschimmelkkaas − Gruyère − Feta, gemaakt van schapen- en geitenmelk
Cream cheese of roomkaas − Mon Chou − Boursin − Paturain − Vegan kaas op basis van olie		**Kaasproducten** − Kaaschips − Kaaszoutjes − Kaaskoekjes − Kaasburgers − Kaassoufflés − Kaassaus uit pakjes – Vegan kaas op basis van noten of soja – Vegan Parmezaan op basis van gistvlokken

Vlees, vleesvervangers, vis, kip en ei

Het eiwit in eiwitrijke producten zoals vlees, vleesvervanger, vleeswaren, kip en ei kan bij lang(er) bewaren door bacteriën worden omgezet in tyramine. Het is daarom belangrijk deze producten in de koelkast te bewaren en deze kort na aanschaf te bereiden en te eten. Rauwe eiwitrijke producten zijn bij een temperatuur van >4ºC snel aan bederf onderhevig. Vlees en vis kunnen gestoomd en/of gerookt worden. Dit gebeurt bij een temperatuur tussen de 30 en 70ºC. Bij deze temperatuur kunnen bacteriën zich snel vermenigvuldigen waardoor het tyraminegehalte in het product toeneemt. Als er rook in de ingrediëntendeclaratie vermeld staat, wordt een product echt gerookt en is het niet toegestaan. Producten die worden bereid in een rookoven worden warm gerookt en zijn dus ook niet toegestaan. Producten die alleen rookaroma bevatten zijn wel toegestaan.

Wat u wel mag eten	**Wat u beperkt mag eten**	**Wat u niet mag eten**
Vlees – Alle soorten vlees, vis en kip en vleeswaren behalve de hiernaast genoemde – Alle soorten kip echter gerookte kip alleen met ingrediënt rookaroma – Biefstuk (medium of rose), tartaar bereid, gebraden rosbief – Gefrituurde snacks zonder kaas	**Vlees** – Saté gemarineerd in sojasaus/ ketjap – Salami (max 1 plak, 15 gram) of – Cervelaatworst (max 1 plak, 15 gram) of – Rookvlees, rauwe ham, bacon, rookspek (max 15 gram) of – Belegsoorten die hierop lijken (max 1 plak, 15 gram) of – 1 Portie paté van 15 gram – (Kippen)lever max 50 gram	**Vlees** − Rauw vlees (zoals carpaccio) en ongare kip − Vlees met kaas (bijv. cordon bleu, grillworst met kaas, hamburgers met kaas) − Gerookte kip (met ingrediënt rook) − Zoutvlees − Rookworst die niet fabrieksmatig is bereid (Hema rookworst) − Gerijpt vlees (dry aged)
Vlees - uitsluitend in fabrieksverpakking – Filet americain – Ossenworst – Rookworst – Bloedworst		
Vis – Alle soorten zeer koel bewaarde verse vis uit de viswinkel, gebakken, gestoofd of gegrild (bijv. zalm of tonijn), behalve de hiernaast genoemde – Zure haring (alleen uit pot) – Vis uit blik – Surimi – Mosselen	**Vis** – Ansjovis (15 gram) – 1 verse Hollandse nieuwe uit de viswinkel	**Vis** − Rauwe vis (bijv. in sushi's) − Gestoomde vis − Gerookte vis en/of op hout gerookte vis zoals makreel en zalm(moot) − Gedroogde vis, stokvis, bakkeljauw − Gravad Laks (gemarineerde zalm) Let op bovenstaande bij een visbuffet! − Oesters
Ei Gekookt of gebakken		Rauw ei

Vleesvervangers op basis van noten, granen, soja, peulvruchten, ei en Quorn en Valess producten zonder kaas zijn toegestaan.		

Sojaproducten en gefermenteerde sauzen

Fermenteren wil zeggen dat er veranderingen in een product plaatsvinden onder invloed van bacteriën, gisten of schimmels. Deze micro-organismen kunnen het eiwit uit de producten omzetten in tyramine, waardoor deze gefermenteerde producten niet onbeperkt gegeten kunnen worden. De wijze van fermenteren bepaalt hoeveel van onderstaande producten gebruikt kunnen worden. Wanneer u gaat eten in een Oosters restaurant, informeer dan naar het gebruik van ketjap en andere Oosterse sauzen.

Wat u wel mag eten	**Wat u beperkt mag eten**	**Wat u niet mag eten**
− Tahoe − Tofu − Heldere, gele en rode woksaus	− Tempeh (gefermenteerd sojaproduct), max 100 gram per dag, mits vers en verpakt!	− Worcestershiresaus − Tamari
Alle producten waarin soja is verwerkt.	− Sojasaus (Ketjap) en producten die hierop lijken met mate (1 eetlepel per dag). Flesjes na openen max. 3 maanden in koelkast bewaren.	− Overige gefermenteerde Oosterse (vis)sauzen, bruine woksauzen − Miso
	− Satésaus bereid met sojasaus/ ketjap (1 portie=30 gram)	

Groenten en fruit

Verse groente en fruit bevatten van nature nauwelijks tyramine. U mag alle soorten gebruiken behalve zuurkool. Witte kool wordt onder invloed van bacteriën gedurende 6 weken omgezet in zuurkool. Door dit fermentatieproces kan zuurkool tyramine bevatten. De peul van de tuinboon wordt gebruikt in de mediterrane keuken en is niet toegestaan

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
− Alle soorten groenten en fruit − Peulvruchten zoals kidneybonen, bruine bonen, linzen, (kikker) erwten, gedopte tuinbonen − Gedroogd fruit. − Ingemaakte groente zoals atjar tjampoer, augurken, zilverui e.d.		− (gepasteuriseerde) zuurkool − Peul van de tuinboon

Dranken en (na overleg arts) alcoholische dranken

Er zijn theesoorten te koop met gezondheidsclaims, zoals: goed voor de bloeddruk, de stofwisseling, de stoelgang, om af te vallen, enz. Omdat onbekend is welke stoffen aan deze thee zijn toegevoegd, wordt geadviseerd deze niet te gebruiken. Zelfgemaakte advocaat (ook te koop in landwinkels) en tokkelroom zijn niet toegestaan omdat ze bestanddelen van rauwe eieren bevatten. Zware biersoorten bevatten meer gist. Gist bevat van nature veel tyramine. Mousserende wijnen zoals bijvoorbeeld champagne en prosecco zijn gemaakt met meer gist waardoor ze meer tyramine bevatten.

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
− (Soja) melk en karnemelk − (Vruchten)thee en kruidenthee als kamille, kaneel, pepermunt. Rooibosthee en groene thee. − Water − Frisdranken − Sportdranken − Vruchtensappen − Koffie (met koffiemelk)	− Zoethoutthee (max. 0,5 l vanwege invloed op de bloeddruk (glycyrrhizinezuur)) − Goede nachtrust thee (Zonnatura), Frambozenbladthee, max 1-2 kopjes − Kombucha thee, max 1 glas − Gember thee, max 1 glas	− Ongepasteuriseerde melk − Overige kruidenthee, thee met St Janskruid of thee met gezondheidsclaim als goed voor bloeddruk, stofwisseling, stoelgang, etc.

− Alcoholvrij bier, alcoholvrij witbier en alcoholvrij rosébier	− 1 glas wijn, port, sherry, advocaat, cider *of* − 1 glas sterke drank *of* − 1 flesje bier of radler of alcoholvrij Belgisch bier − 1 glas alcoholvrije wijn *of* − Mousserende wijnen met normale kurk of schroefdop (Frizzante) − Gemberbier, max 1 flesje	− Zelfgemaakte advocaat en tokkelroom − Chiantiwijn − Champagne − Mousserende wijnen met champagnekurk en ijzerdraadje (Spumante) − Witbier of zware bieren − Belgisch bier − Kloosterbier − Bier met extra gist − Tapbier

*) richtlijn Goede Voeding Gezondheidsraad 2015.

Nagerechten

Alle zuivelproducten gemaakt van gepasteuriseerde melk bevatten, als ze vers zijn en goed gekoeld bewaard, geen tyramine. Zelfgemaakte tiramisu is een eiwitrijk product en wordt in tegenstelling tot fabrieksmatig gemaakte tiramisu in een niet gekoelde ruimte bereid. Deze is daarom niet toegestaan.

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
− (Soja)vla − Pudding − (Soja)yoghurt − Skyr − Biogarde − IJs − Tiramisu (kant en klaar, verpakt) − Slagroom	− Fabrieksmatig gemaakte kefir van koemelk; maximaal 150 ml	− Zelfgemaakte tiramisu − Zelfgemaakte kefir en kefir gemaakt van schapen of geitenmelk

Gistproducten

Gist bevat van nature veel tyramine. Producten waar pure gist aan toegevoegd wordt, zijn daarom ook tyraminerijk. Gist in brood wordt omgezet en mag dus wel gebruikt worden. Reformproducten kunnen gist bevatten. Het is verstandig om de verpakking goed te lezen. Gistextract is een stof die de natuurlijke smaak van voedingsmiddelen ophaalt. Het wordt in kleine hoeveelheden toegevoegd aan o.a. soepen en sauzen; het mag daarom wel gebruikt worden.

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
Gist gebruikt voor de bereiding van: − Brood − Taart − Koekjes − Oliebollen − Beschuiten − Pizzabodem		**Producten die pure gist bevatten.** − Marmite − Vetamite gistextract pasta − Vitam R gistextract **Reformartikelen die gist bevatten zoals:** − Biergist − Brooddrank
− Aromat − Gistextract in soepen en sauzen in zakjes, blik of pot, aangezien deze een		− Maggi aroma

kleine hoeveelheid gistextract bevatten		

Eenpansgerechten, gekoelde maaltijden, uit eten gaan

Eenpansgerechten, zoals stamppotten of nasi, en gekoelde maaltijden zijn toegestaan, maar let u er tijdens het vervoer van de winkel naar huis op dat de temperatuur onder de 10° C blijft (gebruik van een koeltas 's zomers is aan te bevelen). Thuis direct in de koelkast plaatsen en consumeren voor de TGT (te gebruiken tot) -datum.

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
Eenpansgerechten die **geen** producten bevatten uit de kolom "wat u niet mag eten" en **niet meer** dan de toegestane hoeveelheid uit de kolom "wat u beperkt mag eten (zie hierboven)		Eenpansgerechten, pizza, pasta en gekoelde maaltijden die veel (>20 gram) kaas bevatten of oude of buitenlandse kaassoorten, of gerookte ham of salami
		− Kaasfondue − Raclette
		− Hamburgers, andere kip/visgerechten en maaltijdsalades die kaas bevatten

Overig

Sportvoeding, zoals eiwitshakes, bevat over het algemeen een hoge concentratie aan aminozuren (ook van de aminozuren tryptofaan en tyrosine). Uit tyrosine wordt tyramine gevormd en daarom worden deze shakes afgeraden.

Wat u wel mag eten	Wat u beperkt mag eten	Wat u niet mag eten
Broodbeleg: − Pindakaas − Jam − Hagelslag − Sandwichspread − Stroop	− Zoete en zoute drop max. 50 gram. Vanwege invloed op de bloeddruk (glycyrrhizinezuur) − Pesto: 1 eetlepel	**Broodbeleg:** − Marmite − Vetamite gistextract pasta − Tartex
− Producten met Probiotica − Kookroom en crème fraîche − Verse kruiden en specerijen − Verpakte gebrande en ongebrande noten en pinda − Noodles instant in beker of zakje (met kruiden/ groente/ kip) − Sambal − Mayonaise (fabrieksmatig bereid)		− Reformartikelen zoals ginseng producten, St. Janskruid . − Zuurdesembrood − Vitaminepreparaten in dosering hoger dan ADH* − L-tryptofaan − Sportvoedingspreparaten met weipoeder/aminozuren − Supplementen met saffraan of kurkuma − Trassi

− Aioli (fabrieksmatig bereid) − Alle soorten azijn − Sportrepen − Noga − Marsepein − Bouillon tabletten − Boemboe − Zeewier − Kroepoek − Mondspoelwater zonder ingrediënt chloorhexidine		− Otrivin en vergelijkbare neussprays die xylometazoline bevatten − Mayonaise op basis van rauwe eidooier − Mondspoelwater met ingrediënt chloorhexidine (vanwege invloed op de bloeddruk)

*) Bij een aangetoond tekort aan vitamines of door een medische reden, zoals een maagverkleiningsoperatie of bij een resorptiestoornis mag uw arts of psychiater een hogere dosis voorschrijven.
Vitamine D suppletie volgens advies gezondheidsraad. Afhankelijk van de dosis kan Vitamine D eenmaal per dag, week, maand, of kwartaal worden voorgeschreven.

Algemene adviezen

Het is belangrijk om altijd de ingrediënten van producten en voorverpakte maaltijden te bekijken voor gebruik. Op de verpakkingen van voedingsmiddelen staat een ingrediëntendeclaratie. Het is een opsomming van alle ingrediënten in het product. Dat wat het eerst genoemd wordt, zit er het meeste in. Het is belangrijk om te kijken of het product ingrediënten bevat die niet zijn toegestaan binnen het tyraminebeperkte dieet.

Het is verstandig om de temperatuur van de koelkast regelmatig te controleren d.m.v. een koelkastthermometer. De temperatuur mag niet boven de 7° C komen (voorkeurstemperatuur ligt tussen 4° C en 7° C). Ingevroren producten en maaltijden kunnen in de diepvries bewaard worden bij een temperatuur van -18 graden Celsius (volgens de richtlijnen van het Voedingscentrum).

Door verse producten te kopen en deze kort en koel te bewaren en op korte termijn te verwerken, blijft het tyramine gehalte laag.

Er zijn twee begrippen die iets zeggen over de houdbaarheid van voedingsmiddelen:

- TGT: te gebruiken tot; dit staat op producten die snel kunnen bederven. Denk daarbij aan versproducten zoals melk, vlees(waren) en gebak.Het is belangrijk om deze niet te overschrijden. Na openen (ook als het voor de TGT-datum is) kunt u de melk(producten) nog maximaal 3 dagen gebruiken. Dit geldt ook voor koffiemelk.
- THT: ten minste houdbaar tot; de producent geeft met deze datum aan tot wanneer de kwaliteit van het product is gegarandeerd. Dit zijn langer houdbare producten. Het is verstandig deze datum wel aan te houden.

Door eiwitrijke producten te kopen in een winkel die goed bekend staat, waar de omzetsnelheid hoog is, zullen deze producten weinig tyramine bevatten.

Bevroren vlees, vis en kip moeten in de koelkast of magnetron ontdooid worden, waarna ze direct bereid moeten worden.

Eieren dienen in de doos op een koele plaats (4-12° C) bewaard te worden en voor de TGT-datum gebruikt te worden.

Gerechten die bereid zijn en bewaard moeten worden, moeten zo snel mogelijk worden afgekoeld en in de koelkast of vriezer worden geplaatst.

Bereid vlees, vis, kip, ei en soep kan 24 uur in de koelkast bewaard worden.

Vleeswaren kunnen na openen maximaal 4 dagen in de koelkast bewaard worden (let wel op TGT-datum).

Chocola, schaal- en schelpdieren, inktvis (calamaris) en alcohol kunnen een overgevoeligheidsreactie geven, bijvoorbeeld hoofdpijn, die niet samenhangt met het gebruik van tranylcypromine. Indien u dit bij uzelf merkt, vermijd dan deze producten.

Sauzen (zoals mayonaise en ketjap) kunnen tot de houdbaarheidsdatum in de koelkast bewaard worden.

Wanneer u ernstige of vreemde verschijnselen bij uzelf opmerkt (bijvoorbeeld ernstige hoofdpijn, stijve nek en/of hevige onrust) of last heeft van misselijkheid en braken, neem dan contact op met uw behandelend arts. Deze verschijnselen kunnen het gevolg zijn van bloeddrukverhoging.

Wanneer u bij een andere arts of tandarts komt, geef dan altijd aan dat u tranylcypromine gebruikt.
MAO-remmers kunnen namelijk in combinatie met andere medicijnen die normaal ongevaarlijk zijn toch tot gevaarlijke reacties leiden. Neem daarom geen andere medicijnen dan uw arts u voorschrijft.

Het is verstandig om het gebruik van zelfhulpmedicatie en andere alternatieve middelen altijd te overleggen met uw arts. Hier kunnen middelen bij zijn die samen met MAO-remmers gevaarlijk zijn.

Stopt u met tranylcypromine dan moet u dit dieetadvies nog 14 dagen blijven volgen. Dit omdat de enzym-activiteit pas langzaam weer op niveau komt. Dit betekent dat het dieet tot 14 dagen na de beëindiging van tranylcypromine moet worden volgehouden.

Bloeddruk metingen

Zoals hierboven beschreven is het zeer belangrijk om u aan het dieet te houden terwijl u Tranycypromine gebruikt, omdat de stof tyramine kan ophopen in het lichaam en stijging van de bloeddruk kan veroorzaken. Daarom is een regelmatige meting van de bloeddruk (met name) in het begin van uw behandeling belangrijk. De resultatentabel verderop in dit boekje kan u helpen om deze bloeddrukmetingen bij te houden.

Noteer vanaf het begin van de behandeling 2 x daags uw bloeddruk om……. en……. uur en leg de resultaten per dag vast.
Komt u op herhaling bij uw behandelaar, neem dan dit boekje mee zodat uw behandelaar inzage krijgt in het resultaat van de behandeling.

Een plotselinge stijging van uw bloeddruk kan onder andere de volgende klachten geven: Hoofdpijn, oorsuizen, misselijkheid en problemen met zien (vlekjes voor de ogen).
Ook kunt u lichte hartkloppingen of een bloedneus krijgen.

U dient dan de bloeddruk extra te controleren:

- Indien deze niet of nauwelijks is verhoogd (bovendruk tot 140 en/of onderdruk tot 95 mmHg) dan komen deze klachten niet door de bloeddruk.
  Eventueel meet u na een uur nogmaals.
- Is de bloeddruk meer verhoogd (bovendruk tot 160 en/of onderdruk tot 100 mmHg) en u heeft geen andere klachten dan meet u na een uur opnieuw de bloeddruk.
- Blijft de bloeddruk verhoogd of heeft u ook andere klachten : bijv. braken, pijn/druk op de borst; stijve nek, pijn tussen de schouderbladen, veel transpireren, benauwdheid, plotseling onrustig en/of sufheid, ga dan naar de Spoedeisende Hulp (SEH) van een ziekenhuis.
- Is uw de bovendruk boven de 180 en/of de onderdruk boven 100 mmHg dan is sprake van een hypertensieve crisis en is onmiddellijk ingrijpen noodzakelijk om de bloeddruk te laten zakken. U moet direct naar de SEH van een ziekenhuis. U mag niet zelf rijden in dit geval. Laat u direct brengen door iemand anders of waarschuw de ambulance (via 112).

Op de SEH kunt u een infuus met fentolamine of nitroprusside krijgen. Als u geen andere klachten heeft en geen astma en de onderdruk is tussen 120 en 140 mmHg dan krijgt u een capsule labetolol 200 mg. Dit wordt eventueel herhaald na 1 uur als de bloeddruk nog niet voldoende is gedaald. Ook kunt u nifedipine (Adalat) krijgen.

Bij een ongeluk of een geplande operatie/ingreep is het voor ambulance, ziekenhuis en/of arts erg belangrijk om te weten dat u tranylcypromine gebruikt. Dit geldt ook voor medicatie die door andere (tand)artsen wordt voorgeschreven.

Draag daarom altijd de meegeleverde patiëntenpas bij u. U kunt op deze pas zelf uw gegevens en de gegevens van uw behandelaar invullen. Zo kan het ziekenhuis altijd zien dat u tranylcypromine gebruikt en indien nodig uw behandelaar contacteren voor meer informatie.

Naast het bijhouden van de bloeddruk is het van belang dat u eventuele bijwerkingen, die kunnen optreden, bijhoudt. Ook dat kunt u met behulp van de tabellen in dit boekje doen. Bespreek de eventuele bijwerkingen met uw behandelend arts. Hij/zij kan beoordelen of deze op zichzelf staan of wellicht veroorzaakt worden door andere medicijnen welke u wellicht gebruikt.

Meld bijwerkingen bij het Nederlands Bijwerkingen Centrum Lareb
Neem contact op met uw arts als u last krijgt van bijwerkingen. Doe dit ook bij bijwerkingen die niet in de bijsluiter staan.U kunt bijwerkingen melden via het Nederlands Bijwerkingen Centrum Lareb, website: www.lareb.nl. Door bijwerkingen te melden helpt u ons aan meer informatie over de veiligheid van dit medicijn.

Meer informatie
Deze informatie is ook terug te vinden op https://glenmarkpharma.nl/armm,
via het scannen van QR-code.

Dit boekje en de patiëntenpas kunnen gratis worden aangevraagd via het contact formulier op https://glenmarkpharma.nl/ of per email naar nlinfo@glenmarkpharma.com.

Lees de bijsluiter voor meer informatie over uw medicijn op www.geneesmiddeleninformatiebank.nl. Ga met vragen over uw medicijn naar uw arts of apotheker.

Dit materiaal is goedgekeurd door het Nederlandse College ter Beoordeling van Geneesmiddelen (www.cbg-meb.nl).

Tranylcypromine

Datum	Tijdstip van de bloeddruk meting	Bloeddruk liggend en pols na 1min *	Bloeddruk staand en pols na 1 min *	Bloeddruk staand en pols na 3 min *	Bijwerkingen die zijn opgetreden? Opmerkingen?

*) De patiënt gaat liggen en meet dan na 1 minuut al liggend de bloeddruk en pols (=hartslag per minuut), gaat daarna staan en meet binnen 1 minuut en daarna na 3 minuten opnieuw de bloeddruk en pols.