

# DIÈTES ET CONSISTANCES DYSPHAGIE



## Mise en situation (suite)

Considérant son AVC récent et ses problèmes de déglutition (dysphagie), une diète hachée a été demandée pour l'usagère. Au moment du repas, l'infirmière vous avise que Mme Levasseur a besoin d'aide pour s'alimenter. Après réception du cabaret, vous procédez donc à l'alimentation de Mme. Au même moment, son fils arrive avec des chips, la gâterie préférée de sa mère.

## Selon vous...

- Qu'allez-vous dire au fils de Mme Levasseur ?
- Quelles sont les précautions à prendre lors de l'alimentation d'un usager aux prises avec des difficultés de déglutition?



Image repérée  
à: <https://pixabay.com/images/search/chips/>

# Diètes et consistances

La dénutrition, la dysphagie et la déshydratation sont les 3 problèmes majeurs rencontrés chez les personnes âgées.

- **Important de respecter les directives des professionnels en matières de textures et de consistances**
  - Certains ont, entre autres des diètes adaptées à leur condition pour éviter qu'ils s'étouffent et s'assurer qu'ils aient tout l'apport calorique nécessaire.
  - Il faut donc parfois couper les aliments, les aider à s'alimenter ou les encourager à manger ce qui est présent sur le plateau même si par exemple, la texture purée n'est pas nécessairement savoureuse à nos yeux.

# Diètes et consistances

Les différentes textures des aliments offerts  
dans les installations du CISSS des Laurentides



**Tous les aliments sont permis.**

Accessible sur l'intranet

- Incontournable, Portail clinique, documentation clinique, Services multidisciplinaires)

# Diètes et consistances

Viandes tendres, légumes tendres (crus ou cuits), laitue, fruits frais mûrs ou en conserve, sans aliments croquants ou durs tels que des noix, crudités (carottes, céleri...), fruits séchés.

**Demande plus de mastication que la texture molle.**

Tendre  
-  
Dysphagie  
très légère



Aliments en morceaux de consistance moelleuse, coupés ou qui se coupent facilement à la fourchette. **Facile à mastiquer.**

Molle  
-  
Dysphagie  
légère



# Diètes et consistances

Aliments hachés finement, en petits morceaux de moins de 5 mm.  
**Texture grumeleuse. Nécessite très peu de mastication.**

Hachée  
-  
Dysphagie  
modérée



Aliments cuits et réduits en purée sans morceaux, sans grumeaux.  
**La texture est lisse et ne nécessite pas de mastication.**

Purée  
-  
Dysphagie  
sévère



Purées réformées



Purées reformées



# Changement de nomenclature

**Changement dans l'appellation des liquides épaissis commerciaux en vigueur le 30 juin 2020 \***

	Actuelle	Produits commerciaux	Exemples
	Clair		Eau, jus, lait
	Nectar	Légèrement épaiss (2)	 
	Miel	Modérément épaiss (3)	 
	Pouding	Très épaiss	Non disponible commercialement, produits maisons seulement

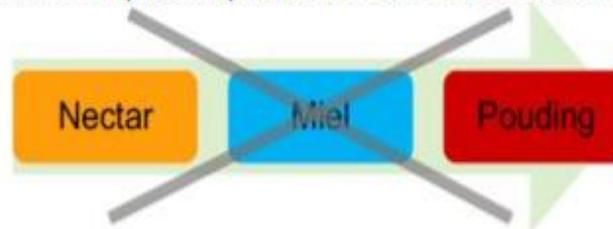
Il est toujours important de vérifier que chaque patient ou résident reçoive le bon produit comme indiqué sur son menu.  
Pour toute question, veuillez-vous adresser à la nutritionniste/diététiste de votre service ou unité, merci !

\*Ou jusqu'à épuisement des stocks

# Nomenclature des liquides épaissis

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ANCIENNE NOMENCLATURE

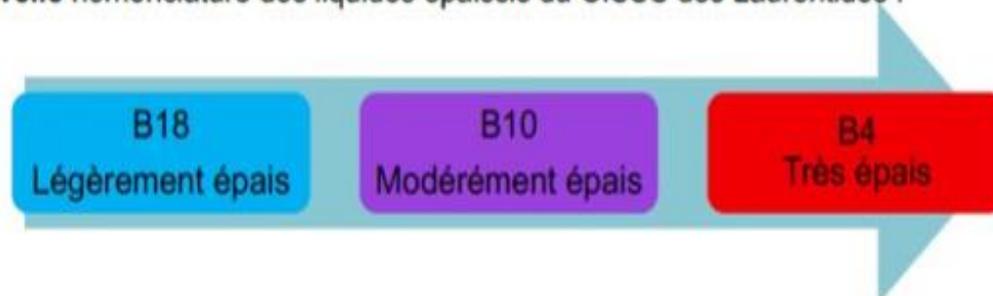
Voici l'**ancienne** nomenclature des liquides épaissis du CISSS des Laurentides :

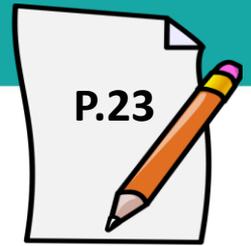


À partir du **18 janvier 2021**, l'ancienne nomenclature ne sera plus utilisée dans le CISSS des Laurentides.

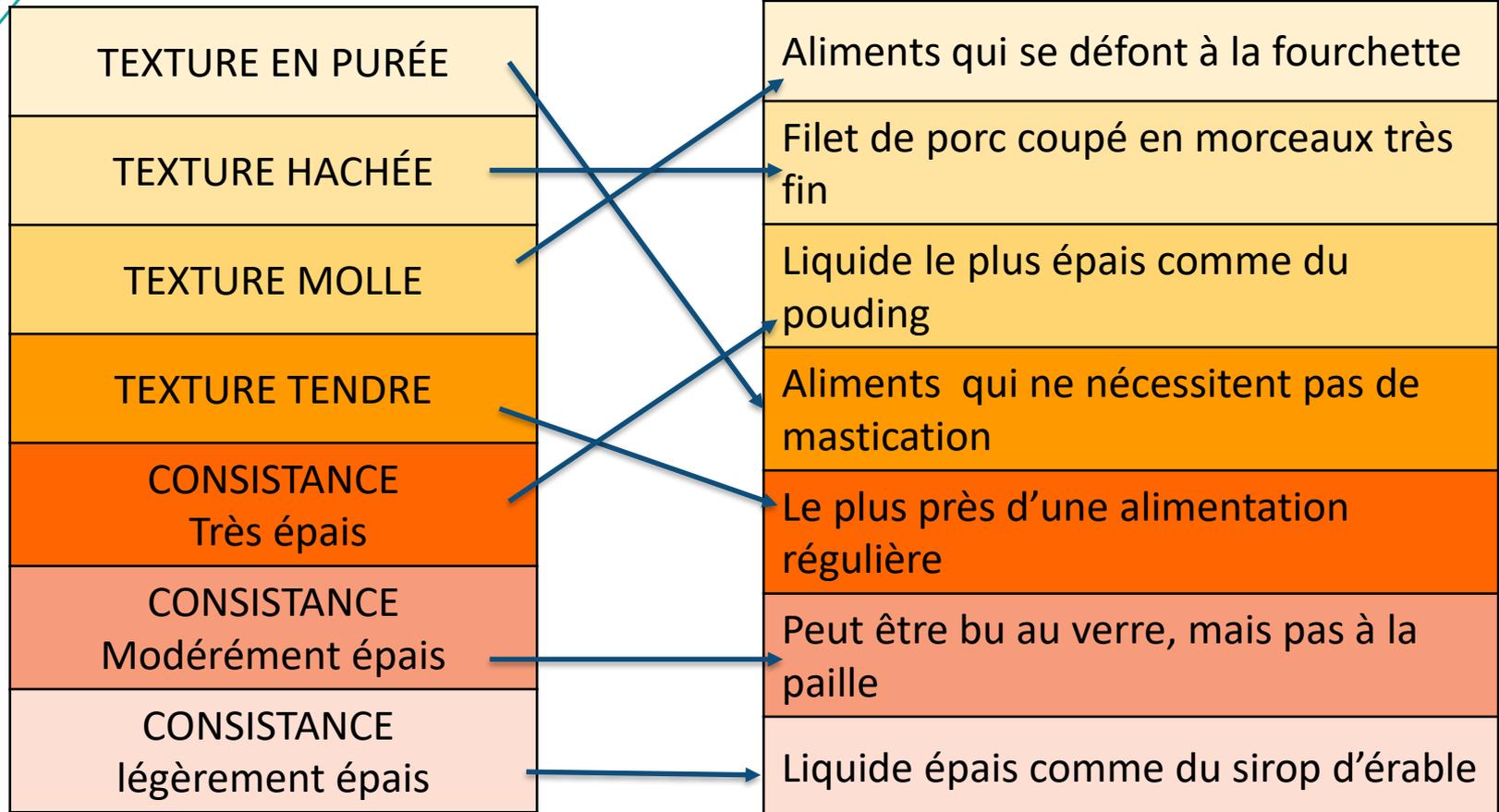
## INFORMATIONS RELATIVES À LA NOUVELLE NOMENCLATURE

Voici la **nouvelle** nomenclature des liquides épaissis du CISSS des Laurentides :





# Quiz sur les textures



## Diètes et consistances

- Il est possible qu'on vous demande de compléter un décompte nutritionnel. Selon votre installation, celui-ci est complété soit par le PAB ou un autre intervenant.
- Les quantités de liquides dans un contenant sont aussi variables d'une installation à l'autre, vous devrez vous référer à la charte de votre installation.
- Le décompte des liquides ingérés (Ingesta) est particulièrement important lorsqu'une personne a une limite liquidienne.

# Allergies alimentaires

## En CHSLD :

- Les allergies alimentaires sont inscrites dans le plan de travail du PAB.
- Le PAB se doit d'être vigilant lors de la préparation des repas (ex. lorsque le repas est sous forme d'un buffet ou lors des sorties).

## À l'hôpital :

- Les menus et les plateaux sont préparés en fonction des informations que la cuisine aura reçues.
- Si le PAB souhaite donner un aliment qui n'est pas inclus dans le repas préparé par la cuisine, il se doit de vérifier si l'utilisateur n'y est pas allergique et que l'aliment respecte sa diète et la consistance.

## Qu'est-ce que la dysphagie?

- La dysphagie provient:
  - ✓ Dys = difficulté
  - ✓ Phagie = avaler
- C'est un trouble de déglutition et une difficulté à transférer
  - ✓ La salive
  - ✓ La nourriture et les liquides
  - ✓ Les pilules
- C'est un symptôme d'une ou plusieurs conditions médicales

## Les causes:

- Toute maladie ou blessure affectant le mécanisme oral périphérique ou atteinte au cerveau (AVC, traumatisme crânien, Parkinson, Sclérose en plaques, etc.)
- Changements physiques liés au vieillissement (dentition, atteinte cognitive, atteintes musculo-squelettiques, effets secondaires de la médication multiple)



# Symptômes

- Mouvements excessifs lors de la mastication et déglutition
- Difficulté à initier la déglutition
- Toux ou étouffement en mangeant ou en buvant ou après avoir mangé ou bu
- Accumulation de nourritures sur la langue après avoir avalé
- Accumulation de nourriture dans les joues
- Grande quantité de salive ou sécrétion
- Voix mouillée après avoir mangé ou bu

# Conséquences

- Diminution de la qualité de vie
- Perte de poids par la diminution des apports (malnutrition)
- Retrait social relié à l'anxiété
- Risque de suffocation
- Pneumonie d'aspiration
- Manque d'énergie, de force musculaire et diminution de l'équilibre
- Augmentation du risque de lésions de pression et d'infection dus à la malnutrition
- Décès

## Interventions

- Respecter les consistances et les textures recommandées par la nutritionniste
- Bon positionnement (lit, fauteuil)
- Utiliser des aides techniques (ustensiles, bol)
- Alimenter les résidents de façon adéquate et respectueuse, en l'encourageant
- Faire une bonne hygiène buccale
- Respecter le rythme et l'autonomie (stimuler)

# Interventions

- Port de prothèses dentaires, lunettes et prothèses auditives
- Éviter de recoucher la personne dans les 30 minutes suivant le repas
- Être attentif: toux, difficulté à dégager les sécrétions, douleur, sensation d'obstruction, écoulement nasal ou salive excessive etc.
- Suspendre le repas s'il y a des signes évidents d'aspiration
- Signaler rapidement à l'infirmière tout évènement anormal

# Gestion des cabarets

## Contexte COVID-19

Centre intégré  
de santé  
et de services sociaux  
des Laurentides

Québec 

COVID-19

## Gestion des plateaux-repas en centres hospitaliers

### Distribution du plateau à l'utilisateur

1. Placer le chariot alimentaire devant la chambre de l'utilisateur
2. Procéder à l'hygiène des mains (HDM) et revêtir l'équipement de protection individuelle (ÉPI) si l'utilisateur en prend des précautions additionnelles (blouse, masque, protection oculaire et gants propres)
3. Déposer une lingette désinfectante pour les mains (ex. : Purell) sur chacun des plateaux-repas
  - a. # produit GRM pour HDSJ : 47002920
  - b. # produit GRM pour autres CH : 47001633
4. Prendre le plateau dans le chariot alimentaire en validant le nom et la diète de l'utilisateur (double identification)
5. Déposer le plateau sur la table de l'utilisateur
6. Donner les consignes et superviser l'HDM des utilisateurs
7. S'assurer que l'utilisateur dispose de la lingette dans la poubelle
8. Retirer l'ÉPI avant la sortie de la chambre ou de l'environnement de l'utilisateur selon le cas : retirer les gants, procéder à l'HDM, retirer la blouse, procéder à l'HDM

# Gestion des cabarets

## Contexte COVID-19

### Précisions selon la zone

- Aux étapes ci-dessus, s'ajoutent les consignes suivantes en fonction de la zone de l'unité :
  - En chambre froide : Procéder à l'HDM entre chaque usager. Revêtir l'ÉPI requis pour les usagers en précautions additionnelles et le changer entre chaque usager
  - En chambre tiède et en éclosion : Changer la blouse, procéder à l'HDM, changer les gants et procéder à l'HDM entre chaque usager
  - En chambre chaude : Changer les gants et procéder à l'HDM entre chaque usager d'une même chambre. Retirer l'ÉPI à la sortie de chaque chambre et procéder à l'HDM aux moments indiqués

### Lors de la récupération des plateaux après le repas

- Placer le chariot alimentaire devant la chambre de l'usager
- Procéder à l'HDM
- Revêtir l'ÉPI complet si usager en précautions additionnelles
- Récupérer le plateau et le glisser dans le chariot alimentaire
- Retirer l'ÉPI avant la sortie de la chambre ou de l'environnement de l'usager selon les indications en fonction de la zone de l'unité

**Aussitôt qu'il y a contact avec l'usager ou son environnement,  
suivre les indications en fonction de la zone de l'unité!**

### Trucs et astuces



- ✓ Privilégier le travail en dyade afin d'aider son collègue à :
  - Revêtir et retirer l'ÉPI
  - Sortir le plateau de l'usager du chariot alimentaire et le remettre au collègue lorsqu'il a déjà revêtu l'ÉPI
- ✓ Fournir le matériel nécessaire pour l'aide à l'alimentation au besoin (tabliers, serviettes, ustensiles adaptés)

