

L'échelle JaGi-L[©]

Pour une meilleure communication
interdisciplinaire autour du patient dysphagique

S. FRANCOIS, logopède

D. GIHOUSSE, diététicienne

Brugmann Symposium Dysphagie - octobre 2013

Groupe Dysphagie St Luc (GDSL)

- Logopèdes dysphagies : I. Carlier, C. de Menten,
V. Deslangles, S. François
- Médecin ORL, référent pour la dysphagie : Pr G. Desuter
- Diététicienne : D. Gihousse
- Kinésithérapeute : A-C Latiers
- Assistante sociale : A-M Steyaert
- Infirmière ressource nutrition artificielle : V. Decroes



S. FRANCOIS, *logopède* & D. GIHOUSSE, *diététicienne*
BRUGMANN SYMPOSIUM DYSPHAGIE 2013

Objectifs de l'équipe

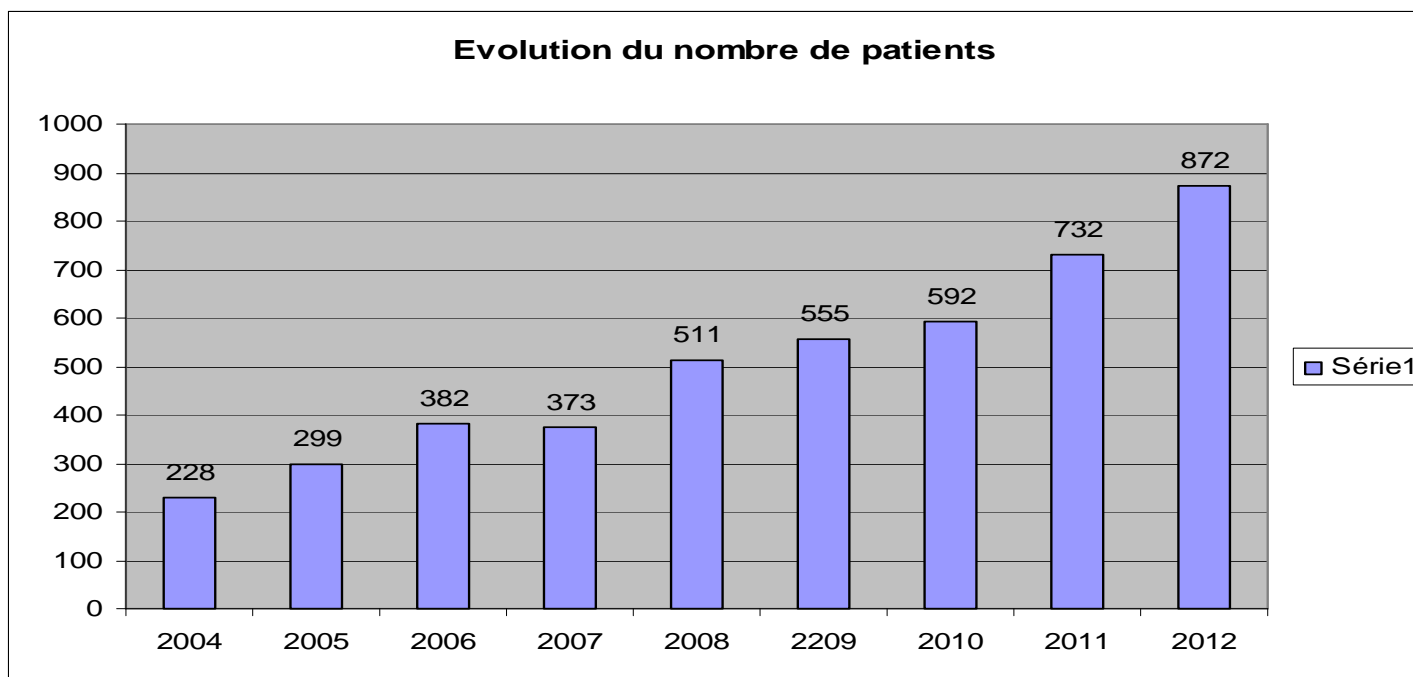
- Prévenir les pneumopathies d'inhalation
- Prévenir les dénutritions & déshydratations
- Maintenir une alimentation per os
(dans la mesure des possibles)
- Privilégier l'autonomie
(après hôpital)

Fonctionnement de l'équipe

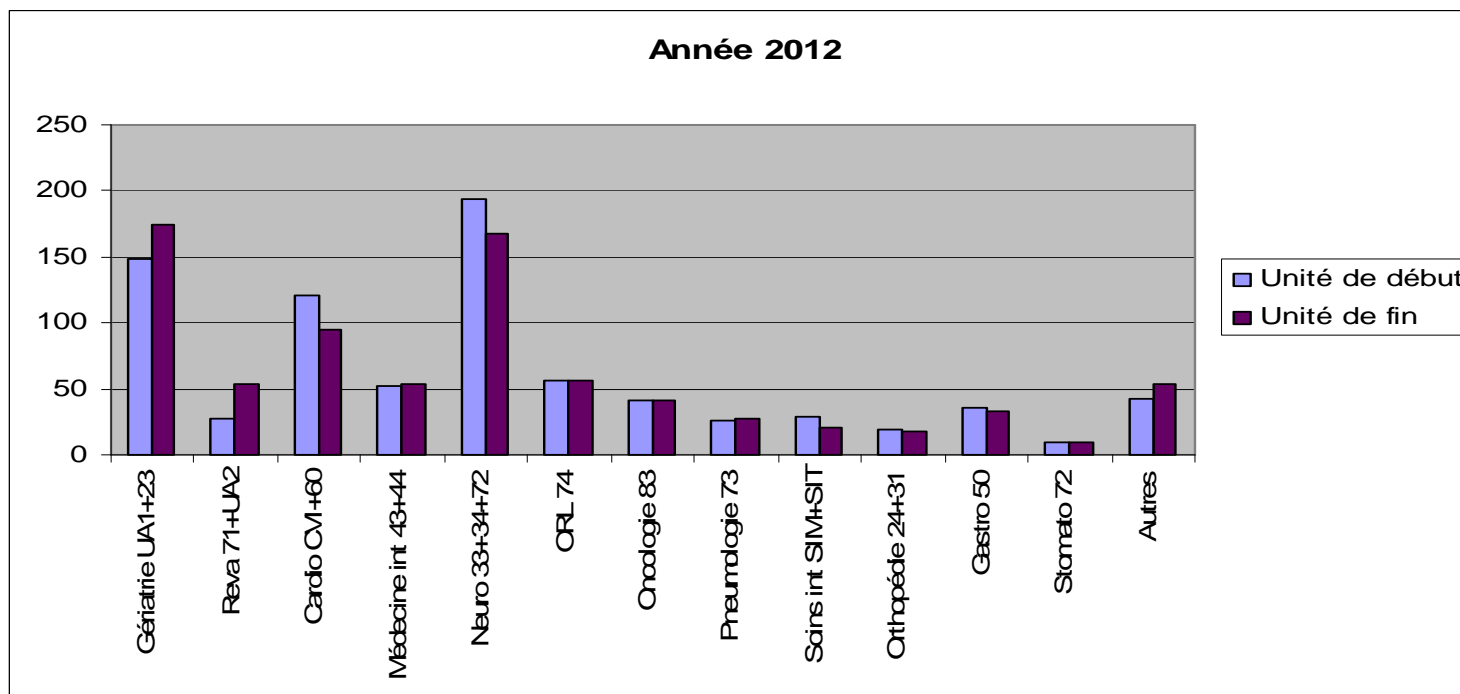
- L'équipe prend en charge des patients adultes, dans toutes les unités
- L'équipe a un fonctionnement transversal
- La logopède n'est pas en permanence dans l'unité de soin
- Hospitalisation aigue (turnover important)

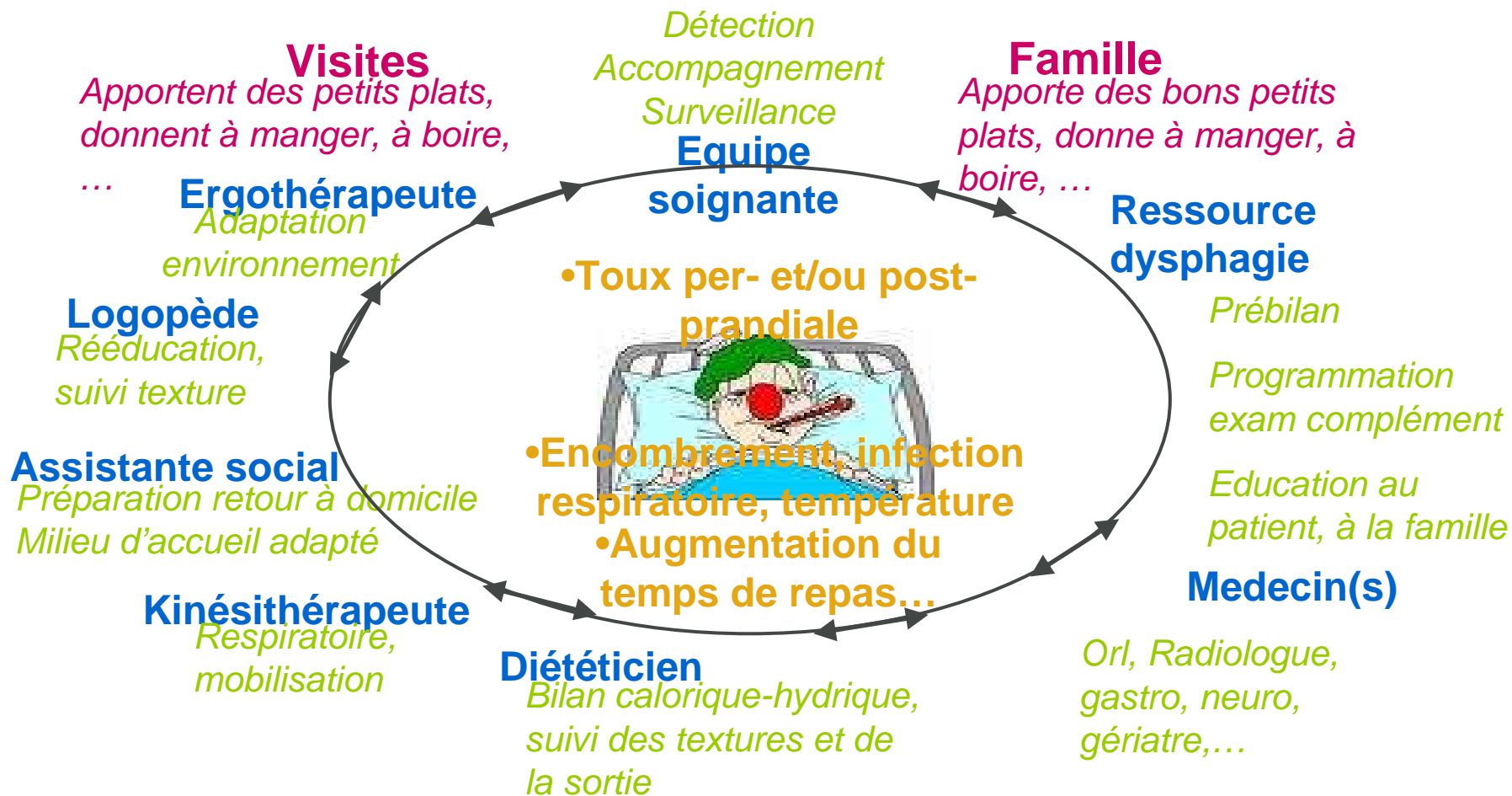
GDSL EN CHIFFRES

Plus on cherche, plus on trouve !



GDSL EN CHIFFRES





Sur le terrain

Problèmes contextuels :

- Etiologies diverses ⇒ dispersion des patients dysphagiques dans toutes les unités
- Méconnaissance de la dysphagie et du travail de ses collègues
- Augmentation des demandes de prise en charge



- Transmission orale ⇒ déformation de l'information, . . .
- Vocabulaire non standardisé
- Consultation de la transmission écrite
- Absence d'un mode de transmission systématique de l'information pertinente en dysphagie
- Absence d'un code spécifique de la dysphagie généralisé à l'hôpital (des cuisines au lit du patient)
- Insuffisance de l'échelle de mesure (T.O.M.)
- Info pour TOUTE la famille-visites

Le projet JaGi-L ©

- Nécessité d'une communication écrite efficace
- Nécessité d'un vocabulaire - standardisé
- systématique
- Nécessité d'UN SEUL moyen de communication
- Nécessité d'une échelle de mesure de l'évolution de la prise en charge GDSDL

Le concept JaGi-L[©]

(Jamar- Gihousse 2005 – 2010)

2 principes :

- Codification de la prise en charge multidisciplinaire
 - ↳ Favoriser la transmission des informations
- Elaboration de pictogrammes
 - ↳ Attirer l'attention de toute personne entrant en contact avec le patient
 - ↳ Indiquer le mode de prise en charge pour le personnel soignant

Le concept JaGi-L[©]

(Jamar- Gihousse 2005 – 2010)

Code chiffré

W

Exprime le statut de la dysphagie

X

Exprime le mode de prise en charge

Y

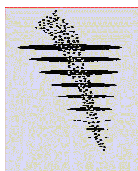
Exprime la texture alimentaire

Z

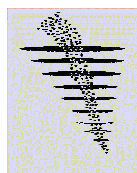
Donne des informations sur l'hydratation/les liquides

Les pictogrammes©

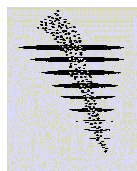
(Jamar- Gihousse 2005 – 2010)



Logopède uniquement















**Logopède et/ou équipe soignante
Surveillance indispensable !!!**



Le patient est autonome

Principales textures repas à St Luc

Uniformisation du langage & codes repas correspondants

TEXTURE	Petit Déjeuner	Dîner	Souper
Moulue Code : 1000	 + Boisson	 + Boisson + Fruits au sirop <u>rem:</u> purée, riz ou pâtes	 + Boisson + crème pudding <u>rem :</u> garniture tartinable
Texturée ou semi-liquide élargie Code : 2100	 + Boisson	 + Boisson + Velouté de fruits <u>rem :</u> Viande reconstituée ou Poisson ou Omelette	 + Boisson + crème pudding <u>rem :</u> garniture tartinable
Mixée ou Semi-liquide Code : 2000	 + Boisson	 + Boisson + Velouté de fruits <u>rem :</u> Purée + Viande mixée ou Poisson mixé ou Oeufs mixés	 + Boisson + crème pudding <u>rem:</u> mousse de viande ou poisson ou légumes
Liquide Code : 3000	 + Boisson	 = POTAGE enrichi = + Boisson + Complément alimentaire liquide	 + Boisson + crème liquide

**** Mode d'emploi du Resource ThickenUp Clear®**

1. Comment doser avec la cuillère à café « blanc » de St Luc ?

Pour 100ml d'eau, de jus de fruit filtré, de thé, de café, de lait, prendre :

- Z = 4 :** cuillères à café bombées pour obtenir la consistance « type crème »
le liquide doit être consommé à la cuillère
- Z = 5 :** cuillères à café bombées pour obtenir la consistance « type miel »
le liquide doit être consommé au verre
- Z = 6 :** cuillère à café bombée pour obtenir la consistance « type sirop liquide »
le liquide doit être consommé au verre
- Z = 7 :** cuillère à café arasée pour obtenir la consistance « type sirop très liquide »
le liquide doit être consommé au verre

2. Comment préparer ?

- Verser la poudre dans un verre (*voir schéma dosage*)
- Verser ensuite le liquide sur la poudre
- Remuer pendant 20-30 secondes

Resource ThickenUp Clear® se stabilise rapidement

*Pour l'eau, le thé et le café,
la consistance souhaitée est obtenue en 1 minute*

*Pour les jus et le lait,
laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que la boisson atteigne la consistance
souhaitée*

Nestlé Nutrition
Mode d'emploi adapté

Désinfection des pictogrammes

- Incidin 0.5% *!!! bien laisser sécher le désinfectant !!!*
- Sterillium *!!! bien laisser sécher le désinfectant !!!*

Niveaux de prise en charge kiné

- **Niveau 1 :** K1 - Surveillance respiratoire
- **Niveau 2 :** K2 - Kinésithérapie respiratoire
- **Niveau 3 :** K3 - Kinésithérapie respiratoire et aspiration

En pratique sur le terrain

Qui code?

Qui gère les pictos?

La logopède

- ⇒ Détermine les codes JaGi-L[©]
- ⇒ Gère les pictogrammes
- ⇒ Actualise le tout quand nécessaire

Un code où?

- ⇒ Programme de soins journaliers infirmiers
- ⇒ Dossier de suivi logop ⇒ Dossier Patient
- ⇒ Feuille repas plateau (*Info texture*)
- ⇒ Dossier médical
- ⇒ Listing de la diététicienne (*Info texture*)

Suppression dossiers papiers

En pratique sur le terrain - les pictos

Manuel de procédures ©

Qu' implique le picto?

- ⇒ Il informe le personnel soignant de la prise en charge par l'équipe dysphagie
- ⇒ Il renvoie obligatoirement au dossier patient

- ⇒ Il informe toute personne qui approche le patient du danger à lui donner à boire et/ou à manger

-
- QUALITE
 - GAIN DE TEMPS
 - SECURITE

B	TOM	Contact Oral	Vocabulaire commun	Thot - Médical Explorer	Feuille Maute	Pictogramme	Code dans FSI	Code sur fiches repas	Sissi	Jagi-L
	2010	2010	2010	2010	2010	Jagi-L	Jagi-L	Jagi-L	Jagi-L	Jagi-L
Equipe dysph										
Ressource Dysph	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Logopède Dysph	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Médecin ORL Référent Dysph	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kiné Référente Dysph	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Diététicienne Référente Dysph	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Assistante sociale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Infirmière Ressource Stomie	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cuisine										
Permanence Téléphonique			x				x	x	x	x
Cuisine diététique - préparation			x				x	x	x	x
Diététicienne Cuisine			x				x	x	x	x
Equipe soignante										
Médecin responsable unité de soin		x	x	x	x	x			x	x
Infirmière		x	x	x	x	x		x	x	x
Aide soignante		x	x	x	x	x		x	x	x
Aide Logistique		x	x	x	x	x		x	x	x
Etudiantes, Stagiaires, Intérimaires		x	x	x	x	x		x	x	x
Diététicienne de gériatrie / Alb-Elis		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Paramédicaux : kiné, ergo		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Diététicienne de l'unité de soin		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Aide diététicienne		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Assistante sociale		x	x	x	x	x			x	x
Famille										
Proches		x					x			x
Autres										
Autres visites						x				x
Aumonier						x				x
Techniciennes de surfaces						x				x
Brancardiers						x				x
Transferts - Examens										
Transferts Intra-Muros		x				x	x	x	x	x
Sécurité examens patients lit-chaie		x				x				x
Statistiques										
Manuel	x					x	x	x	x	x
Semi - Automatique									x?	x?
Automatique									x?	x?

Echelle JaGi-L[®] - Manuel de procédures
Colonne W : Statut dysphagie

	W = 6	
--	--------------	--

Echelle JaGi-L[®] - Manuel de procédures
Colonne X : Modes de prise en charge

	X = 4	
--	--------------	--

Situ du p Suiv	Y = 3	Echelle JaGi-L [®] - Manuel de procédures Colonne Y : Textures alimentaires	de at des
----------------------	--------------	---	-----------------

D-I	Y = 3		
-----	--------------	--	--

Echelle JaGi-L[®] - Manuel de procédures
Colonne Z : Liquides et/ou hydratation

	Z = 5	Liquides fluides = eau, café, thés, tisanes, jus de fruits filtrés dilués, bouillons de légumes filtrés	
--	--------------	--	--

Situati du pat Infos h ou liquide	des liquides fluides non épaissis re per os des liquides fluides non épaissis nécessaire		
Textur du liquide	le liquide est de type « miel »		

Chaque point de l'échelle est défini dans un manuel de procédures

La fiche «plateau repas»

COP	JACQUELINE	1
DINER du 20 Novembre 2012		
8.2100 DYS	TEXTURE SALÉ .	U34 - 380 - E
POTAGE COURGETTES P.		
OMELETTE C.		
PUREE		
EAU PLATE 33 cl(a).		
CAROTTES MIXEES.§		
VELOUTE DE MANGUE.		

Le service alimentation et diététique vous souhaite un bon appétit

Information → Personnel soignant
→ Personnel de cuisine

JaGi-L[©] spécifique à la dysph

**A JEUN
STRICT**

**A JEUN
EXAMENS DIVERS**

**A JEUN
GASTROSCOPIE**

**A JEUN
ECHO TRANS OESO**

**A JEUN
SALLE D'OP**

**Adaptation de la
texture pour raison
autre que la dysphagie**

**Ex : réali post
opérateur**

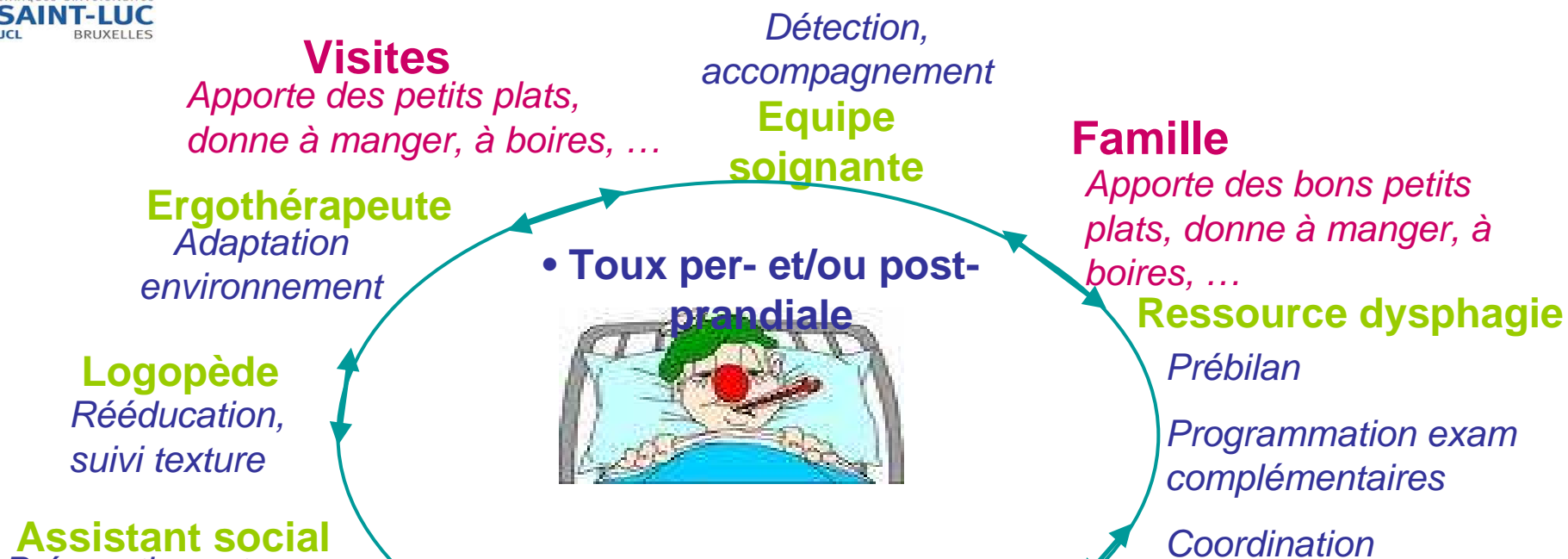
**A JEUN
SCANNER**

Autres utilisations de l'Echelle JaGi-L ©

- Evolution du patient de semaine en semaine (réunion d'équipe)
- Statistiques intra et inter-patients

Projet en cours

- Validation de l'échelle JaGi-L[©] en testant la fiabilité inter-juges



Merci de votre attention