

CHU | UVC
BRUGMANN



Implémentation de l'IDDSI au CHU Brugmann :

retour d'expérience

Michèle De Gieter – Coordinatrice dysphagie

Véronique Desmet – Diététicienne

Mathilde Dubois – Logopède

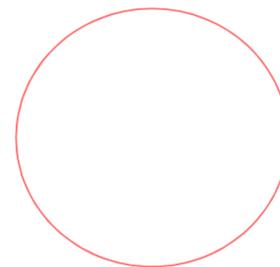
Odile Barthélémy - Logopède



C H U | U V C
B R U G M A N N

Table des matières :

1. L'IDDSI : qu'est-ce que c'est?
2. Objectifs de la standardisation
3. Pourquoi l'IDDSI au CHUB ?
4. Ligne du temps : un projet au long cours
5. Amélioration et continuité
6. Le rôle des intervenants
7. Forces et faiblesses du projet au CHUB



1. L'IDDSI : qu'est ce que c'est?



A global initiative to improve the lives of over 590 million people worldwide living with dysphagia

- ✓ Initiative internationale de **standardisation** des textures alimentaires adaptées aux **patients dysphagiques née en 2013**
- ✓ Comité international pluridisciplinaire composé de représentants de: Chine, Brésil, Canada, Royaume-Uni, Japon, Afrique du Sud, Etats-Unis, Allemagne, Belgique
- ✓ Soutenu par l'industrie alimentaire, l'ESSD, la BSSD, la SFNCM, HAS

2. Objectif de la standardisation

- ✓ Développer une terminologie, universelle et standardisée
- ✓ Fournir des définitions et une description des consistances des aliments
- ✓ Améliorer la sécurité des patients dysphagique et la communication au sein de tout type de structures de soins et au sein de toutes les cultures lorsque l'on parle d'aliments.

→ Langage commun en terme « IDDSI »

3. Pourquoi l'IDDSI au CHUB ?

- ✓ Améliorer la sécurité lors des repas
- ✓ De la cohérence dans les consistances

Exemple d'une texture "haché moulu" :



3. Pourquoi l'IDDSI au CHUB ?

Les textures alimentaires au CHUB avant la mise en place de l'IDDSI :

MEMO : Les TEXTURES des Menus proposés par l'Hôpital							
	1. NORMAL	2. COUPE	4. HACHE- MOULU	5. GLUPS	6. MIXE LISSE + PAIN SANS CROUTES	7. MIXE LISSE	8. LIQUIDE
MATIN	 <p>Tartines grises Garnitures (sucré /salé) Jus de fruit / café ou thé</p>	 <p>Tartines grises Garnitures (sucré /salé) Jus de fruit / café ou thé</p>	 <p>Tartines BLANCHES SANS CROUTES Garnitures HOMOGENES Jus de fruit / café ou thé</p>	 <p>Tartines grises SANS CROUTES Garnitures (sucré /salé) complément alimentaire crème Jus de fruit / café ou thé</p>	 <p>2 petits suisses complément alimentaire crème Jus de fruit / café ou thé</p>	 <p>1 complément alimentaire 1 boisson lactée Jus de fruit / café ou thé</p>	
MIDI	 <p>Potage Viande Légumes entiers Féculents entiers Dessert</p>	 <p>Potage Viande COUPEE Légumes entiers Féculents entiers Dessert adapté</p>	 <p>Potage Viande HACHEE Légumes entiers Féculents adaptés Dessert adapté</p>	 <p>Potage ENRICHI Viande TEXTURE Légumes entiers HOMOGENES Féculents mixés lisse Dessert adapté</p>	 <p>Potage ENRICHI Viande TEXTURE Légumes : mixés lisse Féculents : mixés lisse Dessert adapté</p>	 <p>Potage ENRICHI Viande TEXTURE Légumes : mixés lisse Féculents : mixés lisse Dessert adapté</p>	 <p>Potage ENRICHI 1 complément alimentaire Jus de fruit</p>
SOIR	 <p>Tartines grises Garnitures/ crudités Dessert café ou thé</p>	 <p>Tartines grises Garnitures ADAPTEES Dessert ADAPTE café ou thé</p>	 <p>Potage ENRICHI Tartines BLANCHES SANS CROUTES Garnitures HOMOGENES Dessert ADAPTE café ou thé</p>	 <p>Potage ENRICHI Tartines grises SANS CROUTES Garnitures ADAPTEES Dessert ADAPTE café ou thé</p>	 <p>Potage ENRICHI Tartines grises SANS CROUTES Garnitures ADAPTEES Dessert ADAPTE café ou thé</p>	 <p>Potage ENRICHI Garnitures ADAPTEES 1 complément alimentaire Dessert ADAPTE café ou thé</p>	 <p>Potage ENRICHI 2 compléments alimentaires café ou thé</p>

4. Ligne du temps : un projet au long cours

2010	✓ Prise de conscience de la problématique de définition des textures
2013	✓ IDDSI
2017	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation du projet de standardisation au DIP - Dir Financière ✓ Au service ORL et RX (protocoles)
2018	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participation au groupe de travail interinstitutionnel ✓ Présentation au CLAN CHUB → Soutien ✓ Sensibilisation du projet IDDSI aux cuisines bruxelloises



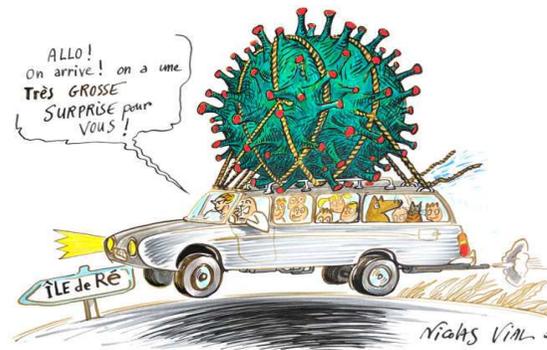
Didier Bleeckx & Anne-Marie Verbrugge

4. Ligne du temps : un projet au long cours

2019

- ✓ Familiarisation des équipes diététiques et logopédiques aux définitions des textures IDDSI et aux tests
- ✓ Etablissement d'un planning de réunion LCB-CHUB- intersites

2020



4. Ligne du temps : un projet au long cours

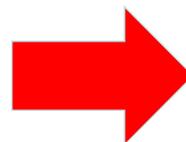
2021

- ✓ Tests des textures des aliments et des boissons CHUB en IDDSI
- ✓ Simulation des menus pour des assiettes cohérentes IDDSI

2022

- ✓ Suivi de l'état d'avancement des textures modifiées par LCB
- ✓ Analyse des besoins de formations
- ✓ Collaboration avec les hôpitaux partenaires
- ✓ Utilisation de l'IDDSI dans les rapports para/médicaux
- ✓ Implémentation du ThickenUp Gel express et modification des affiches au lit du patient

4. Ligne du temps : un projet au long cours



Niveau IDDSI	1	2	3	4
Consistance souhaitée	Très légèrement épais	Légèrement épais	Modérément épais	Très épais
150 ml	1x	2x	4x	6x



1x = 4,6ml.

Bien remuer pendant 30 secondes pour que tout soit bien mélangé. Laissez reposer 5 minutes. Servez quand la bonne consistance est atteinte.

*Pour IDDSI niveau 4, limitez les portions à 7/jour.

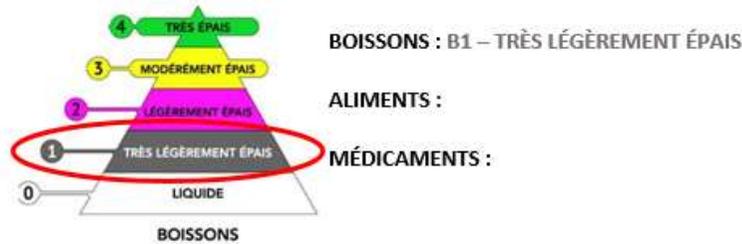
4. Ligne du temps : un projet au long cours

2023

- ✓ Mise en place du projet sur le terrain
- ✓ Création d'outils pratiques et visuels pour le terrain
- ✓ Suivi de la reproductibilité des plateaux avec les LCB
- ✓ Création de fiches de conseils pour la sortie des patients

4. Ligne du temps : un projet au long cours

TROUBLE DE LA DÉGLUTITION !



ÉPAISSIR TOUS LES LIQUIDES SVP !

Liquides	Niveau 1
Eau plate	
Bouteille Spa	2 doses
Gobelet	1 dose
Verre	1 dose
Canard	1 dose
Café/Thé	
Tasse brune	2 doses
Tasse blanche	1 dose
Gobelet	1 dose
Potage	
Potage enrichi	0 dose

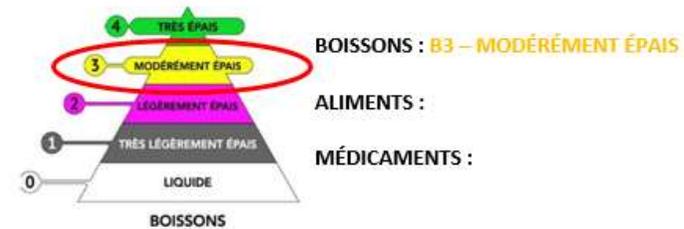


1. VERSER LA QUANTITÉ DÉSIRÉE DANS VOTRE BOISSON/PLAT EN UTILISANT LA POMPE. POSOLOGIE SELON LES NIVEAUX IDDSI*



2. REMUER DOUCEMENT PENDANT 30 SECONDES, LAISSER REPOSER PENDANT 5 MINUTES JUSQU'À CE QUE LA CONSISTANCE DÉSIRÉE SOIT ATTEINTE

TROUBLE DE LA DÉGLUTITION !



ÉPAISSIR TOUS LES LIQUIDES SVP !

Liquides	Niveau 3
Eau plate	
Bouteille Spa	8 doses
Gobelet	4 doses
Verre	2 doses
Canard	4 doses
Café/Thé	
Tasse brune	4 doses
Tasse blanche	3 doses
Gobelet	3 doses
Potage	
Potage enrichi	2 doses

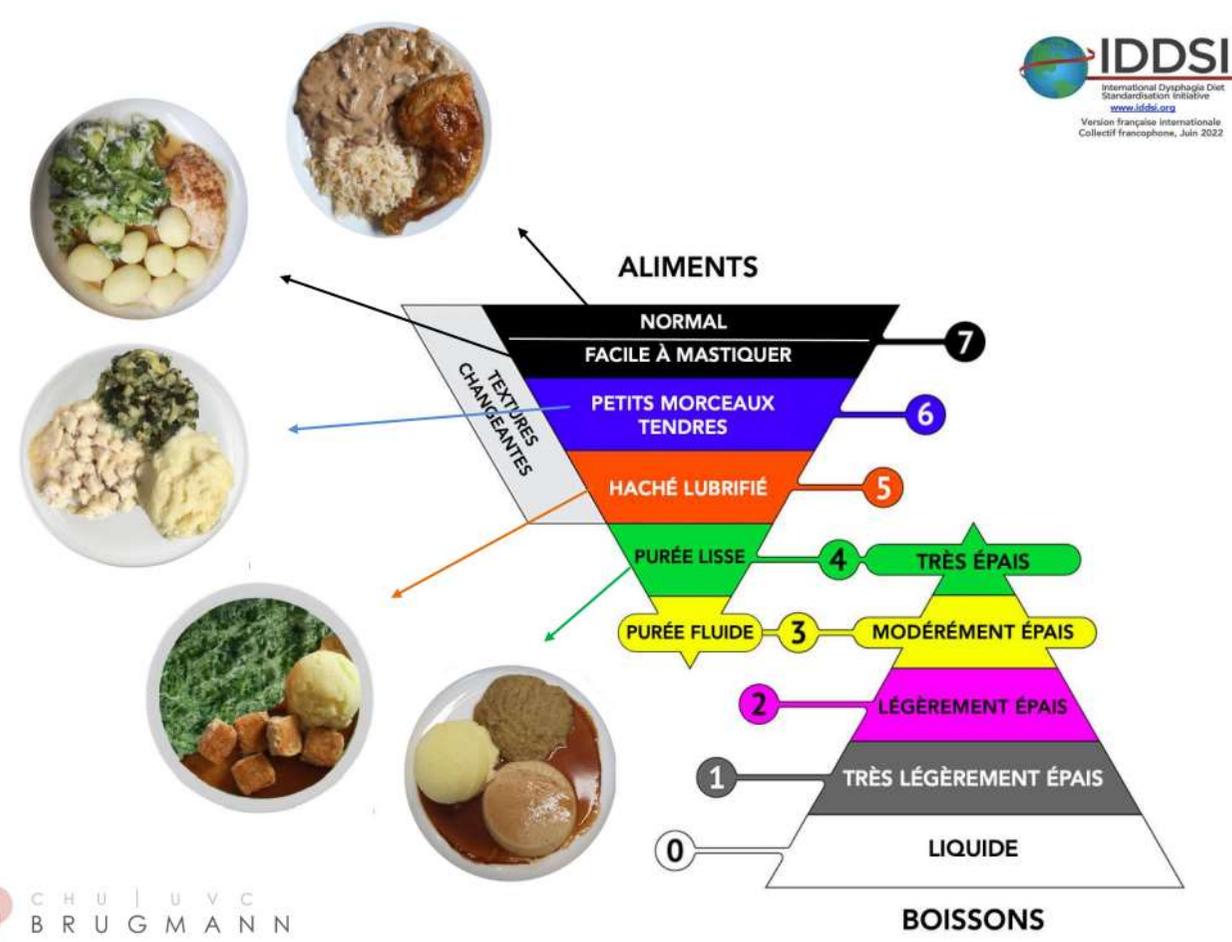


1. VERSER LA QUANTITÉ DÉSIRÉE DANS VOTRE BOISSON/PLAT EN UTILISANT LA POMPE. POSOLOGIE SELON LES NIVEAUX IDDSI*



2. REMUER DOUCEMENT PENDANT 30 SECONDES, LAISSER REPOSER PENDANT 5 MINUTES JUSQU'À CE QUE LA CONSISTANCE DÉSIRÉE SOIT ATTEINTE

4. Ligne du temps : un projet au long cours



4. Ligne du temps : un projet au long cours

MEMO des textures alimentaires (ordinaire)

	A7 – NORMAL	A7' – FACILE À MASTIQUER	A6 – PETITS MORCEAUX TENDRES *	A5 – HACHÉ LUBRIFIÉ *	A4 – PURÉE LISSE	LIQUIDES B0
MATIN						
MIDI						
SOIR						

* Décision institutionnelle : pain sans croûte pour les textures A5 et A6

Explications écrites au verso

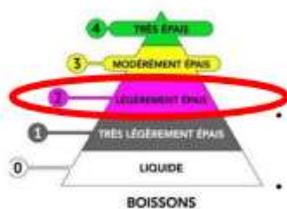
4. Ligne du temps : un projet au long cours

2

IDDSI B2 - Légèrement épais

Suite à votre hospitalisation, il vous est recommandé **d'épaissir légèrement vos liquides**.

A quoi correspondent les liquides « légèrement épais » ?



- Les boissons de **niveau 2 - « légèrement épais »** - sont indiquées si les boissons liquides (comme par exemple l'eau, le lait,...) et très légèrement épaissies (niveau 1) s'écoulent trop rapidement pour être contrôlées en sécurité.
- Les boissons légèrement épaissies s'écoulent plus lentement. Elles peuvent être bues à la paille ou au verre.
- Un épaississant sera nécessaire pour adapter vos boissons.
- Certaines boissons correspondent naturellement à ce niveau comme les milkshakes, les smoothies,...

Comment épaissir ?

Nutilis Clear	ThickenUp Clear	Nutilis Powder	Gel Express Thicken up
1 mesurette /200 ml	2 mesurettes /200 ml	2 mesurettes /200 ml	2 doses /150 ml
- Verser la poudre dans un verre - Ajouter le liquide en remuant - Mélanger pendant 10 secondes puis laisser reposer quelques secondes	- Verser la poudre dans un verre - Ajouter le liquide en remuant - Mélanger pendant 10 secondes puis laisser reposer quelques secondes.	- Verser le liquide dans un verre - Verser la poudre dans le liquide en remuant - Mélanger pendant 30 secondes puis laisser reposer quelques instants	- Verser votre liquide dans un verre - Appuyer 2x sur la pompe avec une pression complète - Mélanger pendant 30 secondes puis laisser reposer quelques instants

2

IDDSI B2 - Légèrement épais

Suite à votre hospitalisation, il vous est recommandé de consommer :

Liste non exhaustive de compléments alimentaires adaptés que vous pouvez prendre

BS Nutrition :

- Boisson :
- Delical concentré
 - Delical Effimax 2.0, Delical Effimax 2.0 fibres
 - Delical Max 300 (300 ml)
- Crème :
- Delical crème dessert La Floridine, Delical Brassé, Delical Nutra'Pote

Nutricia :

- Boisson :
- Fortimel Compact Protein (125 ml), Fortimel Compact, Fortimel Compact Fibre
 - Fortimel Yog
- Crème :
- Fortimel crème, Nutilis Fruit Stage 3

Nestlé :

- Boisson :
- Resource 2.0, Resource 2.0 fibres, Resource HPHC
 - Resource Ultra (125 ml)
- Crème :
- Resource Dessert Gourmand, Dessert Complete, Dessert Fruit

Fresenius Kabi :

- Boisson :
- Fresubin Protein Energy Drink
 - Fresubin 3.2 kcal Drink (125 ml)
 - Fresubin 2 kcal Drink
 - Fresubin 2 kcal Max Drink – Fresubin 2 kcal Fibre Max Drink
 - Fresubin Thickenened Level 2
 - Fresubin 5 kcal shot
- Crème :
- Fresubin 2 kcal crème, Fresubin Yocrème, Fresubin Dessert fruit

4. Ligne du temps : un projet au long cours

6

IDDSI A6: Petits morceaux tendres

Suite à votre hospitalisation, il vous est recommandé de suivre une texture alimentaire type « **petits morceaux tendres** ».

Comment savoir si la texture est adaptée ?

- Il n'est pas nécessaire d'être capable de croquer dans un morceau.
- Il faut être capable de mastiquer des petits morceaux pour les avaler en sécurité.
- La taille des morceaux est inférieure à 1,5 cm x 1,5 cm.
- Aliments tendres et lubrifiés mais sans liquide se séparant du solide.
- L'aliment peut être écrasé avec une fourchette ou une cuillère
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un couteau pour le couper



Bonne texture: L'aliment doit pouvoir être coupé facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère.

Conseils généraux

- Favorisez une ambiance calme, sans distraction pendant vos repas.
- Mastiquez bien vos aliments.
- Attendez 20 minutes avant de vous coucher après un repas.
- Conservez une activité physique selon vos capacités (voir conseils de votre médecin/kiné)

+ Exemples d'aliments autorisés

+ Exemples d'aliments interdits

+ Exemple d'une journée alimentaire

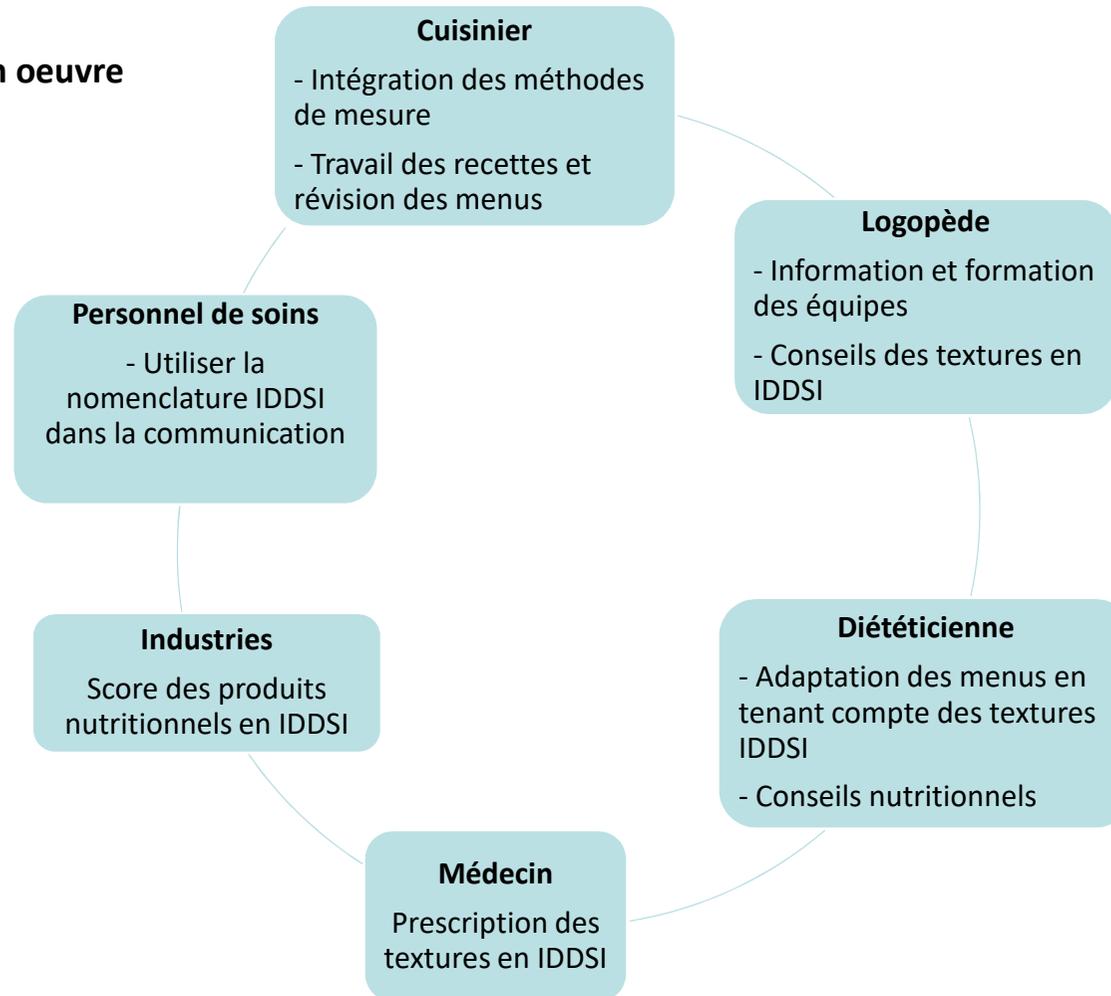
5. Amélioration et continuité

- ✓ Feed-back des équipes et réévaluation avec les partenaires
- ✓ Test régulier de la reproductibilité des produits alimentaires
- ✓ Formation en continu des équipes pluridisciplinaires et information aux nouveaux engagés
- ✓ Travail de collaboration avec les cuisines : diversification des recettes et aliments proposés

6. Le rôle des intervenants

www.iddsi.org

➤ guide de mise en oeuvre



7. Forces et faiblesses du projet au CHUB

Les faiblesses :

- ✓ Difficulté d'interprétation

Texture IDDSI	Ancienne texture CHUB
A7 = Normal	Correspond au normal
A7 FAM = Facile à mastiquer	Correspond +/- au «gériatrique» actuel
A6 = Petits morceaux tendres	Aucune correspondance, n'existe pas
A5 = Finement haché lubrifié	Aucune correspondance, n'existe pas
A4 = Purée lisse	Correspond +/- au mixé sauf quelques aliments (ex: épinards)
A3 = Purée fluide	N'existe pas

!! Piège : "haché moulu" = IDDSI 5

FAUX

7. Forces et faiblesses du projet au CHUB

Les faiblesses (suite):

- ✓ Cuisine : liaison froide, absence de cubeuse, manque de diversification, contraintes nutritionnelles, reproductibilité
- ✓ Appellations anciennes toujours ancrées dans la communication
- ✓ Tenir compte des contraintes budgétaires
- ✓ Difficulté par rapport à certains aliments
Exemple : pain -> contexte culturel

7. Forces et faiblesses du projet au CHUB

Les forces :

- ✓ Communication plus précise avec les équipes et les institutions externes
- ✓ Meilleure cohérence du contenu des assiettes
- ✓ Textures diversifiées
- ✓ Patient plus en sécurité
- ✓ Satisfaction de la concrétisation du projet

Merci pour votre attention !

Des questions?