



Groupe de référence canadien d'experts de l'Initiative internationale de standardisation des diètes pour la dysphagie (IDDSI)

Printemps 2020 Mise à jour

Le Groupe de référence canadien d'experts IDDSI (Canadian IDDSI Expert Reference Group ou CIERG ou GRCEI), un groupe de professionnels bénévoles dévoués de partout au Canada, a continué de travailler pour promouvoir l'IDDSI par le biais d'une collaboration interdisciplinaire, du développement des ressources et de l'éducation. Voici quelques mises à jour du CIERG:

Nouveau: Registre affiché

À la suite de notre récent sondage, un registre des professionnels canadiens qui ont commencé à mettre en œuvre l'IDDSI dans leur pratique ou organisation, et qui ont accepté de partager leurs noms, a été affiché sur IDDSI.org dans la section Ressources canadiennes.

Nouveau: Webinaires développés

Un sous-groupe sur l'éducation du CIERG a été constitué pour élaborer une série de présentations et de ressources pour soutenir la mise en œuvre à l'échelle du Canada. Le premier de ces webinaires sera bientôt affiché et sera présenté en anglais et en français canadien. De futurs webinaires sont en cours d'élaboration.

Conseil clinique: Pourquoi la température est-elle si importante: trop mince, trop épaisse ou juste correcte?

Les liquides épais changent de niveaux d'épaisseur selon leur température. Depuis toujours, l'épaisseur des liquides change en fonction de leur température. Par exemple, une soupe en purée, lorsqu'elle est servie chaude, se comporte plus comme un liquide, mais lorsqu'elle refroidit, elle devient plus épaisse. Un liquide épais tel qu'un milk-shake ou un supplément nutritionnel qui est servi froid / réfrigéré sera plus épais que s'il est servi à des températures plus chaudes. Le test d'écoulement de l'IDDSI peut être utilisé pour mesurer avec précision le changement de niveau d'épaisseur lorsque le fluide change de température. **Les cliniciens doivent évaluer les liquides épais à la température de service prévue.**

Veillez-vous référer à l'e-bite de mars 2019 sur IDDSI.org pour plus de détails: [Why Temperature is so important](#)

En vedette: Une histoire canadienne de mise en œuvre

Bruyère Continuing Care à Ottawa, en Ontario, est un établissement de 500 lits spécialisé dans les soins continus complexes, la réadaptation et les soins palliatifs ainsi que dans la gestion de deux centres de soins de longue durée. Quarante pour cent de notre population hospitalisée a des besoins alimentaires complexes (alimentation par sonde et diètes adaptées pour la dysphagie). Nous luttons depuis de nombreuses années avec des incohérences dans nos propres textures d'aliments et admettre des patients venant d'autres établissements représentait un défi à ce niveau. Nous avons dû adapter les diètes avec notre «outil de décodage secret de texture d'aliments»: «Si un patient provient de l'établissement X sur une diète «hachée», qui finalement est vraiment plus proche de notre diète «molle» ou «je veux que ce patient soit sûr de la nourriture hachée, donc je ne dois pas oublier de dire à la cuisine de ne pas envoyer le pain grillé et l'œuf lorsque je commande un régime "haché" ». IDDSI était exactement ce que nous recherchions: une terminologie universelle simple à comprendre, facile à tester et cohérente. Quelques enthousiastes de l'IDDSI ont commencé à discuter et notre groupe de travail IDDSI a fait ses débuts en 2017, composé d'un orthophoniste, d'un diététiste professionnel, de notre coordonnateur de menu des patients et du gestionnaire des services alimentaires. Nous avons commencé par évaluer les textures de tous les aliments de notre menu actuel. Nous avons ensuite associé les aliments aux différentes textures évolutives décrites par l'IDDSI. Nous avons pu identifier les lacunes créées dans notre offre alimentaire, ce qui a conduit à l'ajout de nouveaux aliments au menu. Nous avons également développé des procédures pour maintenir notre projet IDDSI à jour, comme s'assurer que tous les nouveaux items sur le menu ou les nouvelles recettes aient subi des tests de texture avant d'être utilisés. Nous n'avons pas eu besoin de modifier nos consistances de breuvages, car nos offres précédentes étaient conformes à 0 : Très fluide, 2 : légèrement épais et 3 : modérément épais. Nous avons adaptés les textures alimentaires une par une pendant une période de six mois – 7 : *Régulier* et 4 : *Purée*, ont été les plus faciles, puis 5 : *Haché et humecté* et enfin 6 : *Petite bouchée molle*. Nous avons été ravis lorsque 7 : *Facile à mastiquer* est arrivé pour répondre aux besoins des personnes sans dysphagie. Notre plus grand obstacle était d'attendre que notre dossier de santé électronique rattrape notre projet IDDSI. Pendant que nous attendions cela en juin 2019, nous avons continué à utiliser notre ancienne terminologie avec les consistances et textures comme liquide «nectar» et diète «molle» bien que ces aliments respectaient désormais la norme IDDSI. À mesure que notre projet progressait, nous avons été rejoints par la plupart des hôpitaux de notre région. L'utilisation d'un langage standardisé pour les textures du régime alimentaire a largement contribué à promouvoir la sécurité de nos patients au fur et à mesure qu'ils progressent dans le système de santé: nous pouvons comprendre et répondre aux besoins de toute personne atteinte de dysphagie où qu'elle aille. Vous savez que vous êtes un passionné de l'IDDSI lorsque vous vous retrouvez à expliquer les mérites de Peter Lam

ou à répondre à des questions sur la texture de l'alimentation sur les forums Facebook un samedi soir. -- Ellen Andrews, orthophoniste, Bruyere Continuing Care.

Garder le contact

Avez-vous une histoire de mise en œuvre à partager? Envoyez votre histoire par courriel à canada@iddsi.org. Nous vous encourageons à visiter régulièrement le site Web IDDSI à www.IDDSI.org car des mises à jour excitantes sont prévues et de nouvelles ressources deviennent disponibles. Téléchargez l'application IDDSI pour un accès instantané aux ressources et aux outils.

L'équipe CIERG/GRCEI