

Le comité de l'IDDSI est heureux de fournir des propositions de tâches et des échéanciers nécessaires à la mise en œuvre de la standardisation IDDSI.

Vous trouverez ci-dessous un échéancier sur 12 mois (M-12 à M0). Il se compose de 5 tâches-clés, chacune étant divisée en plusieurs sous-titres.

Les tâches-clés sont :

- 1 - Se familiariser avec les outils de l'IDDSI : site internet et ressources
- 2 - Former des équipes de mise en œuvre de l'IDDSI : suggestions de consultations de toutes les parties prenantes (professionnels de santé ou non)
- 3 - Déterminer les tâches de mise en œuvre et personnaliser son propre échéancier de mise en œuvre de l'IDDSI
- 4 - Relayer l'information : formation des acteurs-clés à l'IDDSI
- 5 - Vérification des boissons et des aliments : recenser les différents produits afin de déterminer leur niveau et leur libellé IDDSI à l'aide des outils d'audit IDDSI mis à disposition. Développer des menus et des recettes, etc.

Les tâches étant concomitantes, il est important de prendre en compte la totalité de la liste. Le guide de mise en œuvre n'est qu'une suggestion ! N'hésitez pas à adapter les tâches et échéances pour qu'elles correspondent à vos besoins.

Les couleurs et les motifs du guide de mise en œuvre visent à faciliter l'identification des différentes tâches et échéances ; ils n'ont pas d'autre signification ni intention.

Le comité de l'IDDSI procédera régulièrement à des mises à jour de ses ressources, assurez-vous de les recevoir en vous inscrivant à nos e-bites (newsletters).

Rendez-vous sur <http://iddsi.org/>

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	M0 Lancement
1 - Se familiariser avec les outils de l'IDDSI													
Se familiariser avec le site internet http://iddsi.org/													
Télécharger l'application IDDSI													
S'enregistrer pour recevoir les newsletters (e-bites)													
Étudier les ressources-clés de l'IDDSI : Descriptions détaillées, Méthodes de mesure, FAQ, Ressources													
2 - Former des équipes de mise en œuvre de l'IDDSI													
Former une équipe référente IDDSI constituée de professionnels de cuisine et de restauration													
Rejoindre ou former un groupe de travail pluriprofessionnel local incluant les équipes de cuisine et de restauration, les professionnels de santé et tout autre personnel concerné par la mise en œuvre de l'IDDSI													
Rencontrer la hiérarchie pour obtenir les autorisations nécessaires et la tenir informée													
Consulter les fabricants / industriels concernant d'éventuelles difficultés avec les recettes ou les ingrédients qu'ils proposent, et pour évoquer des changements de libellés													

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	M0 Lancement
3 - Fixer les tâches et le calendrier de mise en œuvre de l'IDDSI - organiser, analyser, convaincre													
Définir les tâches et l'échéancier													
Créer un calendrier IDDSI													
Évaluer la nécessité de traduire les documents IDDSI (cf. rubrique « Ressources » du site)													
Planifier des réunions régulières pour l'équipe référente IDDSI													
Établir une politique et des procédures de mise en œuvre de l'IDDSI en cuisine et service de restauration													
Planifier des réunions régulières avec le groupe de travail local pluriprofessionnel													
Identifier les possibles écueils et les plans de secours													
Rencontrer les équipes de professionnels de santé pour revoir le système de commande et de saisie des menus													
Planifier les modifications nécessaires dans le système de commandes et de saisie des menus													
Fixer une date de migration complète vers le système IDDSI (réévaluer si besoin)													
Annoncer cette date de migration													
Élaborer des outils d'évaluation pour l'après-lancement													

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	M0 Lancement
4 - Relayer l'information - formation à l'IDDSI													
Placer des affiches IDDSI dans les cuisines, bureaux, etc. (cf. Documents utiles)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Planifier de courtes sessions de présentation de l'IDDSI aux équipes de restauration (cf. Documents utiles). Exemples ci-dessous :	■												
• Qu'est-ce que l'IDDSI ?	■	■											
• Intérêt de l'IDDSI et des méthodes de mesure		■	■										
• Descriptions détaillées de l'IDDSI			■	■									
Élaborer des modules de présentation et de formation continue pour les nouveaux personnels				■	■	■							
Présenter les résultats des mesures de niveaux des aliments et boissons proposés dans l'établissement à l'équipe référente IDDSI et à l'équipe pluriprofessionnelle locale				■	■								
Mettre en lien l'équipe pluriprofessionnelle locale et les industriels pour répondre aux besoins concernant la terminologie et le matériel de formation					■	■							
Discuter avec les équipes des changements à venir concernant les appellations des produits, les modifications de recettes, de préparation et de distribution					■	■	■	■					
Mettre en place des formations sur les commandes de menus IDDSI, la production et l'assemblage						■	■	■					
Préparer l'équipe de cuisine et de restauration dans son ensemble à la mise en œuvre IDDSI à grande échelle								■	■	■	■	■	■

Tâches	M-12	M-11	M-10	M-9	M-8	M-7	M-6	M-5	M-4	M-3	M-2	M-1	MO Lancement
5 - Vérifier les boissons et aliments													
Revoir les menus en cours, les recettes, et examiner leur correspondance avec la terminologie IDDSI grâce aux outils d'audit IDDSI (cf. Documents utiles)													
Intégrer les méthodes de mesure IDDSI : <i>quand tester, à quelle fréquence lors de la préparation et de la distribution ?</i>													
Modifier les recettes si nécessaire													
<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place des procédures pour modifier les produits en accord avec les niveaux IDDSI et contrôler 													
<ul style="list-style-type: none"> Développer et tester les recettes, la production, les délais de distribution et les contrôler à l'aide des outils d'audit IDDSI 													
Contrôler les systèmes d'assemblage, de préparation et de distribution													
Désigner une unité/ service / zone pilote pour tester les diverses étapes de commande, de production, d'assemblage et de distribution des menus IDDSI													
Planifier la mise en œuvre IDDSI à grande échelle : systèmes de commande des menus, de production, d'assemblage et de distribution des aliments													
Développer et tester des outils de contrôle pour s'assurer que les aliments / boissons servis correspondent bien à la commande effectuée pour le patient													

Guide de mise en œuvre de L'IDDSI : équipes de cuisine et de restauration

Documents utiles	
Diaporamas de présentation IDDSI http://iddsi.org/resources/	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce que l'IDDSI ? • Descriptions détaillées de l'IDDSI, Méthodes de mesure • Ressources et outils pour la mise en œuvre
Affiches IDDSI http://iddsi.org/resources/	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> • Descriptions détaillées de l'IDDSI • Affiche Test d'écoulement • Affiches spécifiques à chaque pays
Outils IDDSI http://iddsi.org/resources/	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> • Outils d'audit IDDSI • Abréviations IDDSI pour logiciels de cuisine / restauration • Tableaux de conversion IDDSI spécifiques à divers pays (ex. : National Dysphagia Diet vers IDDSI) • Triangles IDDSI disponibles au téléchargement pour autocollants • Modèle de carte Test d'écoulement et instructions d'impression • « Ceci s'appellera bientôt... » modèles pour autocollants de libellés de transition
Traductions IDDSI http://iddsi.org/translations/	Le diagramme de l'IDDSI et les méthodes de mesure sont en cours de traduction dans 27 langues. Rendez-vous sur le site internet pour découvrir l'IDDSI dans d'autres langues que l'anglais.
Webinaires et vidéos IDDSI http://iddsi.org/resources/	Rendez-vous sur la chaîne YouTube de l'IDDSI https://www.youtube.com/channel/UC0I9FDjwJR0L5svIGCvIqHA