



# Sécurité de la prise alimentaire

## Dans les milieux partenaires du CIUSSS de la Capitale-Nationale

Direction des services multidisciplinaires  
Volet des pratiques professionnelles

Octobre 2023

Centre intégré  
universitaire de santé  
et de services sociaux  
de la Capitale-Nationale

Québec 

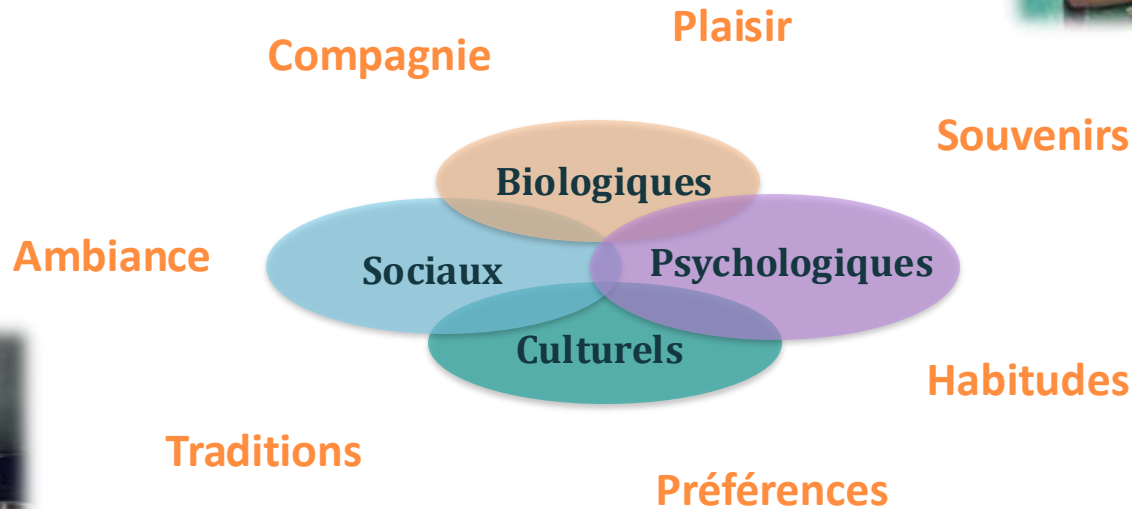


## Objectifs de la capsule

1. Identifier les éléments influençant l'activité repas
2. Reconnaître les risques liés à l'alimentation et les éléments à surveiller
3. Contribuer à rendre l'activité repas sécuritaire et agréable

# L'activité repas

L'activité de boire et manger comble divers besoins



# Éléments influençant l'activité repas



- Niveau de stimulation
- Qualité de l'éclairage
- Vieillesse normale
- Traitements, maladies ou conditions de santé
- Autonomie
- Positionnement



# Les risques liés à l'alimentation

- Les réactions en présence d'allergie
- Les complications liées à la dysphagie (difficulté à avaler)

# Les réactions en présence d'allergie

- **Réaction allergique** : Réaction très grande du système immunitaire en présence d'un **allergène**
- Il existe une **grande variété d'allergènes**
- **Réaction anaphylactique** : réaction grave qui apparaît rapidement et peut être **mortelle**

Respecter les recommandations liées à l'alimentation en tout temps.



# Signes et symptômes de réactions allergiques

SYSTÈMES	Symptômes légers	
	Nez - Yeux	Éternuements, écoulements, démangeaisons
	Peau	Urticaire légère, démangeaisons légères
	Système digestif	Faible nausée, inconfort
	Symptômes graves	
	Poumons	Essoufflements, respiration sifflante, toux persistante
	Cœur	Pâleur, peau bleutée, faiblesse, pouls faible, étourdissement
	Gorge	Serrement, voix rauque, difficultés à respirer, difficultés à avaler
	Bouche	Enflure marquée de la langue et/ou des lèvres
	Peau	Urticaire importante, rougeur répandue, enflure des paupières ou du reste du visage
Système digestif	Vomissements à répétition, diarrhée grave	
Autres	Sentiment de « danger imminent », anxiété, confusion	

(Adapté de Allergies Québec, (2020).



Symptômes légers touchant seulement 1 système → Aviser un professionnel de la santé pour une évaluation

2 systèmes touchés ou Symptôme grave → Administration d'épinéphrine + Composer le 9-1-1

# La dysphagie

## Qu'est-ce que la dysphagie ?

- Difficulté à avaler les aliments, les médicaments, la salive et les sécrétions
- Peut provoquer le passage d'aliments ou de liquides vers les voies respiratoires
- Des aliments ou des liquides peuvent rester dans les voies respiratoires et entraîner des complications



# 1. Obstruction respiratoire

**OBSTRUCTION PARTIELLE**  
(La personne tousse)



**Encourager la personne  
à tousser**

**OBSTRUCTION COMPLÈTE**  
(L'air ne passe plus)



[Image de YuliiaKa sur Freepik](#)



**Dégagement des voies  
respiratoires**



**Avisez une  
autorité compétente**  
(Selon la procédure du milieu)

(Croix-Rouge canadienne, 2021)

## 2. La pneumonie d'aspiration

Infection provoquée par une trop grande quantité de bactéries provenant d'aliments, de liquides ou de salive qui se retrouvent dans les bronches ou les poumons.

### Signes/symptômes:

- Toux aux repas (\*pas toujours)
- Fièvre
- Respiration difficile ou anormale
- Douleur thoracique



# Optimisation des soins buccodentaires

Les personnes à risques de dysphagie nécessitent :

- Une évaluation buccodentaire
- Des hygiènes dentaires plus fréquentes
  - Après chaque repas
  - Au coucher
  - Avant chaque repas (Recommandations spécifiques)



**Il est essentiel d'appliquer les recommandations lors de tous soins buccodentaires effectués sur une personne à risque de dysphagie.**





### 3. Dénutrition et déshydratation

**Dénutrition :** Apport insuffisant en énergie, en protéines et en d'autres nutriments

**Déshydratation :** Déficit d'eau qui affecte le fonctionnement normal du corps

**Respecter les recommandations liées à l'alimentation en tout temps**



## 4. Diminution de la qualité de vie



- Gêne
- Inquiétude
- Inconfort
- Évitement
- Masquer la problématique
- Perte de dignité
- Isolement



**Favoriser une attitude positive aux repas et respecter la personne, sa dignité, son rythme et son intégrité.**



# Adaptation des liquides et des aliments

- Consistance des liquides
- Textures des aliments

# Adaptation de la consistance des liquides

## Nomenclature IDDSI



Consulter le  
professionnel de la  
santé ayant émis les  
recommandations

Consulter le site web  
[iddsi.org](http://iddsi.org)

IDDSI (2017), adaptation du Diagramme et description détaillée de l'IDDSI. CC BY-SA 4.0

# Adaptation de la consistance des liquides

## Liquide Clair IDDSI-0 (comme de l'eau)



## Liquide Modérément épais IDDSI-3



PURÉE FLUIDE /  
MODÉRÉMENT ÉPAIS



S'écoule lentement entre les dents  
d'une fourchette

IDDSI (2019), adaptation du Diagramme et description détaillée de l'IDDSI. CC BY-SA 4.0

## Liquide Très épais IDDSI-4

L'aliment tient en un  
bloc sur la fourchette

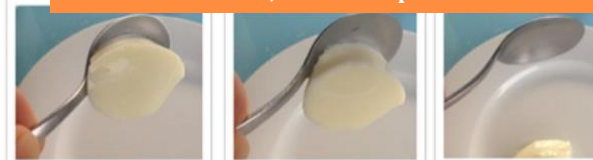


PURÉE LISSE /  
TRÈS ÉPAIS



Une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous  
les dents de la fourchette, mais ne coule pas ni ne  
s'égoutte en continu.

Test à la cuillère inclinée: conserve sa forme dans la cuillère; ni  
ferme ni adhérent; laisse très peu de résidu dans la cuillère



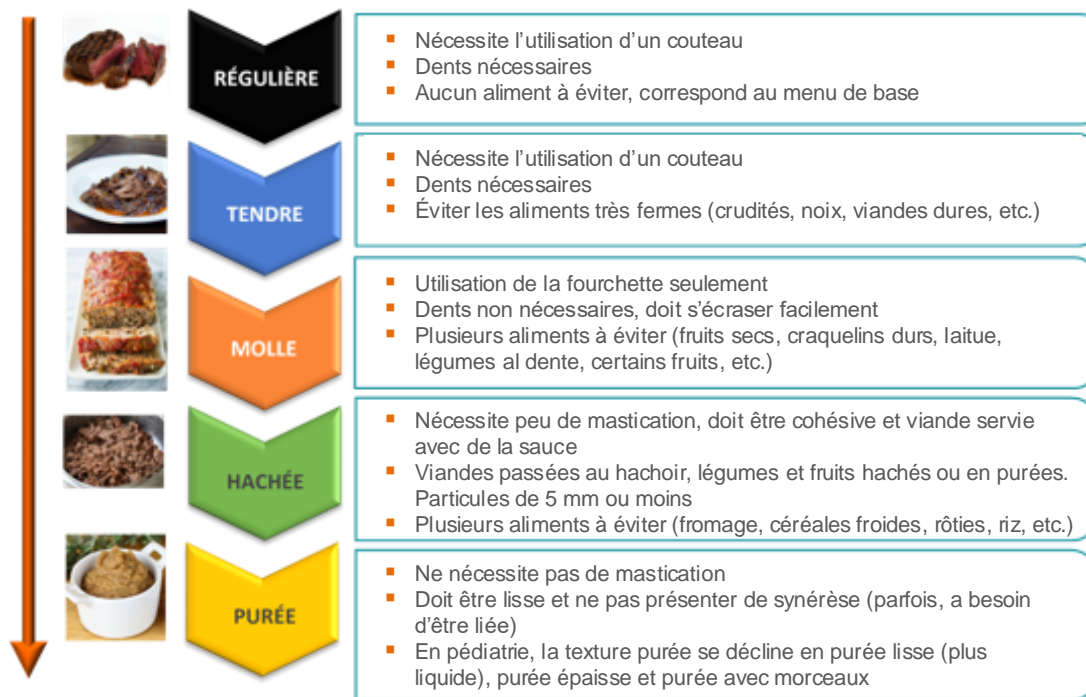
IDDSI (2019), adaptation du Diagramme et description détaillée de l'IDDSI. CC BY-SA 4.0

Avant de servir un liquide, s'assurer que ce dernier  
correspond aux recommandations de la personne.

# Adaptation de la texture des aliments

## Classification APNED

Consulter le  
professionnel de la  
santé ayant émis les  
recommandations



Adaptation de Germain et Lamarche, 2010

# Adaptation de la texture des aliments

Spaghetti sauce viande (régulière)



Spaghetti sauce viande (hachée)



Spaghetti sauce viande (purée)



Sauté de porc/ananas (régulière)



Porc grains sauce brune (hachée)



Porc purée sauce brune (purée)



# Testons vos connaissances...



M Robert n'est pas connu pour des allergies. Au cours d'un repas, il se met à s'agiter, il a une respiration sifflante et ses lèvres et sa langue deviennent enflées. Que faites-vous?

Compte tenu que ses symptômes sont graves, qu'ils touchent à deux systèmes et que vous n'avez pas accès à de l'épinéphrine, vous composez aussitôt le 9-1-1 afin que les services d'urgences se présentent le plus rapidement possible et vous guident pour accompagner M d'ici à leur arrivée.

Vous visitez M Vachon à sa chambre alors qu'il s'apprête à prendre sa collation. En mangeant, M. Vachon commence à tousser pour tenter de déloger un morceau pris dans sa gorge. Vous l'encouragez à continuer de tousser. Au bout d'un moment, vous constatez qu'il n'émet plus aucun son ni aucune parole. Que faites-vous?

Vous effectuez la manœuvre de dégagement des voies respiratoires et vous avisez une autorité compétente selon la procédure d'urgence du milieu.

# Testons vos connaissances...



Un usager est assis dans la salle à manger et se met à tousser, il vous demande de lui servir un verre d'eau, que devez-vous faire?

**Vous devez attendre qu'il se dégage et vérifier les recommandations alimentaires spécifiques de la personne afin de valider si elle peut boire de l'eau claire avant de lui servir un verre d'eau.**

L'intensification des soins buccodentaires est recommandée pour les personnes dysphagiques car elle permet de réduire de 4 x leur chance de développer une pneumonie d'aspiration. Concrètement, à quelle fréquence cette clientèle devrait réaliser ou recevoir des hygiènes buccodentaires?

**Après chaque repas et au coucher et dans certains cas spécifiques avant chaque repas.**

# Éléments à surveiller

- Allergies
- Action de manger et boire
- Comportements
- Positionnement
- Quantités d'aliments et de liquides

**Lorsqu'un ou des éléments à surveiller sont observé(s) :  
Aviser un professionnel de la santé**



# Surveillance de l'action de manger et boire

- Toux anormale
- Changement de voix
- Raclage fréquent de la gorge
- Résidus et accumulation de salive et nourriture
- Écoulement de nourriture ou de liquide
- Problème de mastication
- Signes d'effort ou douleur en avalant

(Asselin et al, 2015)

# Surveillance de l'action de manger et boire (suite)

- Aliments qui sortent du nez
- Peur ou refus de manger
- Allongement de la durée des repas
- Fatigue lors des repas
- Sensation de blocage de la respiration

(Asselin et al., 2015)



# Surveillance des comportements



- Porter des objets non alimentaires à sa bouche
- Parler ou rire en mangeant
- Rythme d'alimentation très rapide
- Grosseur des bouchées exagérée
- État d'éveil variable
- **Syndrome du mangeur rapide**

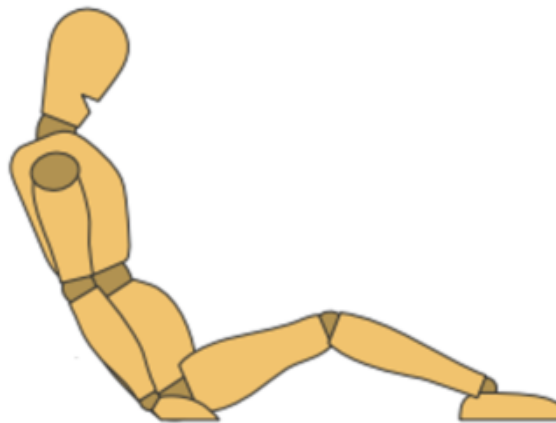
# Surveillance du positionnement

## 1. Privilégier la position assise (ou semi-assise)

**Position assise à 90 degrés**  
(à favoriser)



**Position semi-assise à 120 degrés**  
(lorsque la position assise à 90 degrés est impossible)



# Surveillance du positionnement

## 2. Alignement Tête - Tronc - Hanches

À la table



(©CIUSSS de la Capitale-Nationale, 2022)

Au lit



(Photo tirée de Kasprzak et al., 2015)

Trendelenburg inversé



(©CIUSSS de la Capitale-Nationale, 2022)

**Positionnement inadéquat = Rappel verbal ou aviser une personne habilitée**

# Surveillance du positionnement

## 3. Maintenir la position assise après un repas

Assurez la position assise

**30 à 60 minutes** après le repas



# Surveillance de la quantité d'aliments et de liquides consommés

- Ne pas finir son assiette ou son verre
- Baisse d'appétit
- Diminution de la soif
- Refus d'aliments



**Diminution des apports = Aviser un professionnel de la santé**

# Testons vos connaissances...



Pendant le repas du diner de Mme Séguin, vous observez qu'elle se racle la gorge fréquemment, qu'elle a de la difficulté à mastiquer et qu'elle n'a pas tout à fait la même voix que d'habitude. Que devez-vous faire?

Reconnaissant les signes possibles de dysphagie vous vous assurez d'informer un professionnel de la santé qui fera le nécessaire pour que Mme Séguin soit évaluée rapidement par un professionnel habilité et que des mesures préventives puissent être mises en place pour les prochaines prises alimentaires en attendant l'évaluation.

Quels sont les 3 principes de base à surveiller au niveau du positionnement d'une personne lors de la prise d'un repas ou d'une collation ?

1. Être assise à 90 degrés (ou à 120 degrés)
2. Avoir un alignement entre sa tête, son tronc et ses hanches
3. Maintenir la position assise au moins 30 à 60 minutes après le repas

# Contribuer à rendre l'activité repas sécuritaire et agréable

AVANT,

PENDANT

ET APRÈS l'activité repas



**De petits gestes qui assurent des conditions favorables !**



# Avant le repas

- Hygiène - Mains/Bouche/Nez
- Ambiance
- Menu - Arrivée du repas
- Identité - État d'éveil - Prothèses
- Positionnement - Confort
- Conformité aux recommandations
- Présentation des plats

# Pendant le repas

- Attitude bienveillante
- Attention soutenue
- Suivi des recommandations
- Niveau d'assistance selon les capacités
- Surveillance

# Après le repas

- Débarrasser la table
- Valider la satisfaction
- Assistance
- Position assise 30 minutes après le repas
- Hygiène buccodentaire
- Noter ou rapporter les éléments observés durant le repas



# Testons vos connaissances...



Pouvez-vous nommer au moins deux bonnes pratiques à appliquer durant le repas d'un usager ?

- Attitude bienveillante et attention soutenue
- Suivi des recommandations
- Niveau d'assistance selon les capacités
- Surveillance

# En résumé



- L'activité repas répond à différents besoins
- Les **allergies** et la **dysphagie** sont des risques liés à l'alimentation :
  - **Le repérage des risques est essentiel**
  - **Le respect des recommandations est primordial**
- De petits gestes **AVANT, PENDANT et APRÈS** l'activité repas contribuent à la **qualité de vie**, au **plaisir** de manger et la **sécurité alimentaire**.

# *FIN DE LA CAPSULE*

**Centre intégré  
universitaire de santé  
et de services sociaux  
de la Capitale-Nationale**

**Québec** 

# Références

- Allergies alimentaires Canada. (s.d.). *Signes et symptômes d'une réaction allergique*. <https://allergiesalimentairescanada.ca/les-allergies-alimentaires/prevenir-et-traiter-les-reactions-allergiques/signes-et-symptomes-dune-reaction-allergique/>
- Allergies Québec. (2020). *Les symptômes de l'anaphylaxie. Symptômes de l'anaphylaxie*. <https://allergies-alimentaires.org/symptomes-de-l-anaphylaxie/>
- Asselin, G., Coulombe, M., Larocque, B., Pellerin, M.-A. et Rhainds, M. (2015). *Pratiques optimales d'évaluation de la dysphagie pour la clientèle hospitalisée*. Unité d'évaluation des technologies et des modes d'intervention en santé (UETMIS) du CHU de Québec, Université Laval. <https://www.chudequebec.ca/chudequebec.ca/files/b7/b70566fc-a5fb-40dd-950a-ca37828b8105.pdf>
- Croix-Rouge canadienne. (2021). *Quoi faire quand un adulte s'étouffe?*. <https://www.croixrouge.ca/blogue/2021/9/quoi-faire-quand-un-adulte-s-etouffe>
- Environnement numérique d'apprentissage [ENA]. (2020). *Intervenir auprès des résidents à risque ou atteints de dysphagie en CHSLD*. CIUSSS-CN (non accessible au public). <https://fcp.rtss.qc.ca/mod/scorm/view.php?id=22829>
- International Dysphagia Diet Standardisation Initiative [IDDSI]. (2017). *Diagramme et description détaillée de l'IDDSI*. <https://docplayer.fr/70241071-Diagramme-et-description-detaillee-de-l-iddsi.html>

# Références

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative [IDDSI]. (2019). *Diagramme et description détaillée de l'IDDSI 2.0.*

<https://iddsi.org/IDDSI/media/images/FrameworkDocuments/IDDSI-Framework-and-Descriptors-FRENCH-July-2022.pdf>

Kasprzak, L., Martel, J., Poirier, S., Sutton, S. (2015). Risque d'obstruction respiratoire – Guide d'activités et d'interventions. Institut universitaire en santé mentale de Québec, CIUSSS-CN. Document provenant de l'intranet de la Zone CIUSSS de la Capitale-Nationale (non accessible au public).

[http://zone-ciussr.r03.rtss.qc.ca/cd/\\_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc=/cd/Documents%20publics/Type%20de%20document%20-%20Guides%20d%E2%80%99utilisation,%20modes%20d%E2%80%99emploi,%20modalit%C3%A9s,%20normes%20et%20pas-%C3%A0-pas/IUSMQ-DSI\\_RisqueObstructionRespiratoire.pdf&action=default&DefaultItemOpen=1](http://zone-ciussr.r03.rtss.qc.ca/cd/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc=/cd/Documents%20publics/Type%20de%20document%20-%20Guides%20d%E2%80%99utilisation,%20modes%20d%E2%80%99emploi,%20modalit%C3%A9s,%20normes%20et%20pas-%C3%A0-pas/IUSMQ-DSI_RisqueObstructionRespiratoire.pdf&action=default&DefaultItemOpen=1)

Santé Canada. (2021). *Les allergies alimentaires et les troubles liés au gluten-Allergies alimentaires.*

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/allergies-alimentaires-et-intolerances-alimentaires/allergies-alimentaires.html>

Freepik.com

[https://fr.freepik.com/photos-gratuite/portrait-studio-jeune-homme-elegant-dans-chemise-blanche-classique-s-etouffant-regardant-camera-tout-posant-fond-bleu-coupe-cheveux-elegante-concept-emotions-sinceres-copiez-espace\\_28807622.htm#page=3&query=trouble%20respiratoire&position=6&from\\_view=keywo rd&track=ais](https://fr.freepik.com/photos-gratuite/portrait-studio-jeune-homme-elegant-dans-chemise-blanche-classique-s-etouffant-regardant-camera-tout-posant-fond-bleu-coupe-cheveux-elegante-concept-emotions-sinceres-copiez-espace_28807622.htm#page=3&query=trouble%20respiratoire&position=6&from_view=keywo rd&track=ais)