

# Travailler ensemble : les services alimentaires comme partie intégrante de l'équipe de soins de santé



Canadian  
Malnutrition  
Task Force™

le Groupe de  
travail canadien  
sur la malnutrition™

Advancing Nutrition Care in Canada / Améliorer les soins nutritionnels au Canada



Advancing Nutrition Care in Canada / Améliorer les soins nutritionnels au Canada

Canadian  
Malnutrition  
Task Force™

le Groupe de  
travail canadien  
sur la malnutrition™

# L'alimentation est cruciale pour le rétablissement et la qualité de vie des patients

- L'apport alimentaire est important pour le rétablissement des patients. Les patients qui ne mangent pas demeurent plus longtemps à l'hôpital.
- Les personnes âgées sont plus susceptibles que les autres de faire face à des obstacles les empêchant de bien manger.
- La qualité de la nourriture est importante pour la qualité de vie des patients hospitalisés.

# Les employés des services alimentaires sont des membres importants de l'équipe

- Les aliments, tout comme les médicaments, font partie du traitement.
- Offrir une alimentation de haute qualité demande des efforts et des investissements.
- Les employés qui livrent les plateaux de repas peuvent :
  - Favoriser la qualité de vie à l'hôpital;
  - Être une présence amicale pour les patients;
  - Observer comment les patients mangent;
  - Faire en sorte que les patients puissent obtenir ce traitement essentiel qu'est l'alimentation à l'heure et au moment où ils peuvent manger.



# Encourager l'apport alimentaire

- Offrir des encouragements positifs et amicaux afin d'inciter les patients à manger; une brève conversation peut être un moment fort dans la journée d'un patient.
- Éliminer les obstacles nuisant à l'alimentation : poser le plateau près du patient, ouvrir les emballages...
  - Envisager l'aide de bénévoles pour certaines tâches afin d'assurer qu'il n'y ait pas de retard dans la livraison des repas.
- Discuter de la possibilité que les personnes qui ramassent les plateaux après le repas évaluent aussi les quantités mangées.
- S'assurer de pouvoir offrir de la nourriture (de toutes les textures possibles) aux patients en dehors de l'heure des repas et à ceux qui ont manqué un repas.

# Voir ce qui peut être amélioré

- Informer les autres membres du personnel des difficultés d'alimentation des patients
- Communiquer les préférences alimentaires des patients
- Effectuer des évaluations périodiques aux heures de repas afin de déterminer :
  - Quels sont les aliments préférés des patients;
  - Quels sont les obstacles à l'alimentation;
  - Quels aspects pourraient être améliorés.

# Accroître la sensibilisation du personnel

- Les membres du personnel de l'unité peuvent être nombreux à ne pas savoir comment fonctionne le système de livraison des repas à leur hôpital, d'où proviennent les aliments ou même quel est le goût des repas servis aux patients.
- Si le personnel semble avoir une opinion négative de la nourriture servie, une séance d'information et de dégustation pourrait changer ses perceptions.
- Demander l'opinion des patients et du personnel au sujet de la nourriture servie; qu'aiment ou n'aiment pas les patients? Quelles améliorations pourraient être apportées?

# Remerciements

Ce diaporama a été créé et approuvé par :

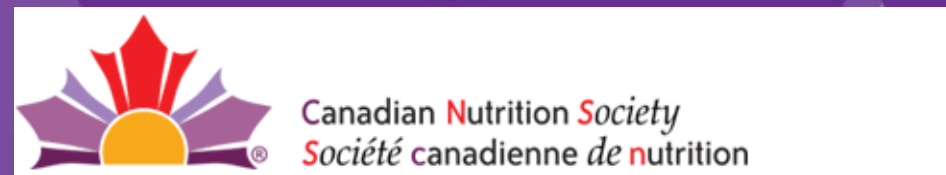
Heather Keller

Celia Laur

Bridget Davidson

Groupe d'éducation de l'étude More-2-Eat\*

\* Avec la participation du groupe NNEdPro (Need for Nutrition Education/Innovation Programme) du Royaume-Uni.



L'étude More-2-Eat a été financée par le Réseau canadien des soins aux personnes fragilisées (anciennement appelé Technology Evaluation in the Elderly Network, TVN), qui est soutenu par le gouvernement du Canada par l'intermédiaire des Réseaux de centres d'excellence du Canada (RCE).