
DESTINATAIRES : Tout le personnel du CISSS de la Montérégie-Ouest

EXPÉDITEURS : Stéphane Dubuc, directeur des services multidisciplinaires, de la recherche et de l'enseignement universitaire
Vincent Tam, directeur de la logistique

DATE : Le 15 juillet 2020

OBJET : **Modification de l'appellation et de la consistance des liquides épaissis**

Nous vous informons qu'à compter du 28 juillet 2020, l'identification et l'appellation des liquides épaissis seront modifiées. Cette modification résulte d'un changement national et international auquel nos fournisseurs de produits pré-épaissis et de poudres épaississantes ont adhéré.

Ainsi, l'industrie commercialisant les liquides pré-épaissis et les poudres épaississantes retire la terminologie « Nectar », « Miel » et « Pouding » sur les étiquettes des produits. De plus, il modifie l'agent épaississant. Les liquides pré-épaissis sont maintenant plus fluides à l'écoulement que les anciens produits disponibles.

Ces changements impliquent donc de prévoir **la réévaluation des usagers** nécessitant des liquides épaissis, d'ajuster le plan de traitement nutritionnel selon **la nouvelle nomenclature** des consistances, ainsi que d'effectuer l'enseignement aux usagers et à leurs proches.

Tableau de référence des modifications

Anciennes Appellations	Valeurs Consistomètre Bostwick	Nouveaux produits Lassoche (usagers admis ¹)	Nouvelle prescription	Identification des produits commerciaux selon l'IDDSI ²
-	18 ± 2cm/30 secs.	Jus, cocktails et eau Bostwick 18	Liq. épaissis B18	Légèrement épais
-	16 ± 2cm/30 secs.	Brevage de lait seulement Bostwick 16		
« Nectar »	14 ± 1 cm/30 secs.	Discontinué	Liq. épaissis B14*	Aucun*
-	10 ± 2cm/30 secs.	Jus, cocktails et eau Bostwick 10	Liq. épaissis B10	Modérément épais
« Miel »	8 ± 1 cm/30 secs.	Brevage de lait seulement Bostwick 8		
« Pouding »	4 ± 1cm/30 secs.	Aucun produit pré-épaissi disponible	Liq. épaissis B4	Très épais

**La consistance B14 sera produite par les services alimentaires aux fins de l'évaluation en dysphagie si requise. Après l'évaluation, si un usager ne peut pas tolérer la consistance B18 ni le B10, la production de la consistance B14 sera produite par le service alimentaire sous prescription. L'offre sera par contre limitée.*

¹ Un usager est admis dans un établissement lorsque son état nécessite une hospitalisation ou un hébergement et qu'il occupe un lit dans une de nos installations

² International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

Cette nouvelle appellation entraîne également une modification des formulaires de prescription. Ainsi, tout formulaire informatisé ou autorisé aux archives contenant les anciennes appellations « Nectar », « Miel » et « Pouding » devront faire l'objet d'une demande de modification. Temporairement, la consistance peut être rédigée à la main ou en champ texte si celui-ci est informatisé. Le service alimentaire s'assurera d'effectuer les modifications nécessaires au menu.

Pour faciliter la compréhension, un PowerPoint narré accompagne cette note de service ainsi que des affiches visuelles des modifications pour affichage aux unités de soins.

Des démarches, auprès de chacune des directions cliniques, sont en cours afin d'évaluer l'impact de ces changements sur la clientèle qui n'est pas desservie par nos services alimentaires.

Pour toute question ou précision, veuillez vous adresser à :

Louise Harvey
Conseillère à la qualité de la pratique clinique
DSMREU
louise.harvey.ciassmo16@ssss.gouv.qc.ca

ou

Chantal Lefort
Coordonnatrice des services alimentaires
DL
chantale.lefort.cssssuroit16@ssss.gouv.qc.ca

SD
VT