

COMITÉ SENTINELLE SUR LA MALNUTRITION

Des actions concrètes pour réduire les irritants que vivent les usagers hospitalisés.

SYNTHÈSE DE PRATIQUE

Le comité sentinelle encourage la mobilisation des employés et un engagement commun pour lutter contre les irritants fréquents liés à l'alimentation que vivent les patients et qui affectent les soins prodigués. Parmi ces irritants, on compte l'aide non obtenue pour s'alimenter lorsque nécessaire et la difficulté à atteindre les plateaux et à ouvrir les emballages. Fruit d'un engagement interdisciplinaire et interdirection, les actions concrètes proposées visent à offrir de meilleurs soins nutritionnels pour prévenir et diminuer le risque de malnutrition chez les patients hospitalisés. La Direction des services multidisciplinaires (DSM) au CISSS Chaudière-Appalaches (CA) a démarré le comité sentinelle à l'Hôtel-Dieu de Lévis sur l'unité de chirurgie. Les travaux se sont appuyés sur les données probantes fournies par le Groupe de travail canadien sur la malnutrition (GTCM). Depuis sa mise en place en mai 2018, des résultats encourageants sont observés.

OBJECTIF

Accroître la sensibilisation à la malnutrition, liée à un apport insuffisant ou inadéquat pour répondre aux besoins de l'organisme.

Discuter et trouver des solutions et s'entendre sur des mesures immédiates.

PROCESSUS ET ACTIVITÉS

Comité sentinelle sur la malnutrition

Le comité sentinelle est dirigé par Mme Valérie Alain, coordinatrice en nutrition clinique. Il est composé de membres du personnel clinique et de gestionnaires : ASI (1), infirmières auxiliaires (1), préposés aux bénéficiaires (2), infirmières (2), conseillère en soins (1 à 2), chef d'unité (1), services alimentaires de l'établissement (2), nutritionniste (1), technicienne en nutrition (1). En plus de la réalisation des activités de sensibilisation, le comité se réunit officiellement de 4 à 5 fois par année, sur l'heure du dîner.

Démarche proposée par le comité sentinelle

Appuyée sur des données probantes fournies par GTCM, la création de l'*irritableau*, structurée par Mme Alain, permet au comité sentinelle, épaulé par leurs collègues, de faire la liste des irritants liés à l'alimentation des usagers qui ont des répercussions directes sur eux. On y retrouve par exemple : l'interruption des repas par le personnel ; la mauvaise position pour manger ; la qualité de la nourriture ; la quantité de nourriture servie. L'identification des irritants les plus fréquents ou des pratiques alimentaires sous-optimales par les intervenants de l'unité permet donc de mettre en relief les premiers enjeux sur lesquels travailler afin d'identifier des pistes de solutions. Par exemple, le manque d'appétit causé par les écarts trop courts entre les repas peut être solutionné par la modification de l'heure de service.

Autres moyens complémentaires

Actuellement

- Tableau de bord sur l'unité visible pour les patients et pour le personnel: description du comité, présentation des travaux en cours et des activités à venir, etc.
- Animation ludique et kiosque d'informations pendant la Semaine canadienne de la malnutrition.
- Éducation auprès des usagers (p.ex. expliquer les raisons de la présence du complément alimentaire *Ensure* dans le cabaret).

À venir

- Capsules de formation auprès du personnel au sujet du bilan calorique : pour augmenter la qualité des bilans effectués.

- Rappel humoristique de la pesée des patients par une affiche montrant un médecin bien connu sur l'unité en train de se faire peser.

Évaluation en cours

Une collecte de données a débuté dès le démarrage du projet et est toujours en cours afin de dégager des tendances à long terme et de fixer des cibles d'amélioration (saisie de données des poids provenant de 92 dossiers, la vérification ponctuelle de bilans caloriques par la nutritionniste, etc.).

Cadre d'implantation

Inspirée par une structure déjà en place à l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec (IUCPQ) depuis 2017, le comité sentinelle sur la malnutrition a été lancé en mai 2018 à l'Hôtel-Dieu de Lévis (HDL) du CISSS CA. Ce projet est une initiative d'un groupe de nutritionnistes de l'établissement préoccupées par la malnutrition des usagers hospitalisés. La mise en place du comité s'est faite sur l'unité de chirurgie avec l'accord de la chef d'unité, Mme Rachelle Huard. Ce comité représente la deuxième initiative provinciale à ce jour. Le projet est décrit comme facilement transposable d'un établissement à l'autre et d'une unité à l'autre, en l'ajustant aux besoins et aux réalités des milieux.

EFFETS PERÇUS

| | |
|-----------------|--|
| Organisationnel | <ul style="list-style-type: none"> • Mobilisation des employés autour des objectifs du projet |
| Intervenant | <ul style="list-style-type: none"> • Rayonnement du personnel impliqué • ↗ partage des idées et des bons coups • Suscite l'intérêt du personnel des autres unités • ↗ légitimité du personnel impliqué de conseiller les usagers et les autres collègues |
| Clientèle | <ul style="list-style-type: none"> • Implication accrue de l'utilisateur dans ses soins • ↗ éducation et des informations véhiculées sur l'alimentation • ↗ importance accordée aux périodes de repas (traduit par une diminution de l'interruption par le personnel) |

FACILITATEURS

- Soutien de l'organisation en préconisant une collaboration interdisciplinaire et un travail interdirection impliquant la DSI, la DSM et la Direction de la logistique (Services alimentaires).
- Grande collaboration des ressources humaines
- Recrutement facilité par une présentation de la phase de démarrage du comité aux différentes équipes de l'unité
- Compensation offerte aux membres du comité lors des réunions de travail tenues sur l'heure du midi, sous la forme d'un repas gratuit fourni par une compagnie pharmaceutique.
- Port d'une épinglette à l'effigie du comité sentinelle : appui pour légitimer les actions et les conseils donnés par les membres
- Soutien concret pour la logistique des travaux (réservation des locaux, agenda des activités, suivis, etc.)

OBSTACLES

- Résistances pour changer les manières de faire habituelles qui demandent persévérance et énergie ainsi que des rappels fréquents auprès du personnel
- Partage inégale de la répartition des tâches, beaucoup d'éléments qui sont sous la responsabilité de la chef d'unité

PERSONNE-RESSOURCE

| Valérie Alain Coordonnatrice professionnelle en nutrition clinique | Secteur Alphonse Desjardins et Montmagny-L'Islet, 143, rue Wolfe Lévis, Québec G6V 3Z1 418-835-7121 poste 3358 Valerie.Alain@ssss.gouv.qc.ca | |
|---|--|-----------------|
| VALIDATION DE LA SYNTHÈSE DE PRATIQUE | | Date |
| Valérie Alain | Coordonnatrice professionnelle en nutrition clinique | 22 juillet 2019 |
| Marie-Claude Bélanger | Directrice DSM | 27 août 2019 |

ⁱ Pratique prometteuse ou exemplaire sélectionnée par une direction d'un établissement de Santé et Services sociaux : Pratique prometteuse : Expérience novatrice qui semble donner des résultats intéressants. Pratique exemplaire : Expérience novatrice qui a été formellement évaluée par un organisme externe.

Utilité du document : La fiche synthèse de pratique prometteuse ou exemplaire permet de donner un aperçu général d'une pratique en place dans un établissement de santé et de services sociaux. Les personnes intéressées à obtenir des détails de cette pratique sont invitées à contacter la personne-ressource.