

COMPTE RENDU DE REUNION

Commission : CLAN

Date : 27/02/2023

Heure : 10h00-11h00

Personnes présentes : F. BEFFUMO, L. JOLY, A.M DI MUZIO, A. GUISLAIN (AS DIALYSE), D. LEROY (IDE DIALYSE), F. DUSSART, V. DUBREUCQ, S. LECARNELLE, A. HUON, E. MUSY, E. LEPERS, E. HANARD, S. MARCHIENNE, L. CARLIER, MR RAVEZ, MR VEREPT

En Visio : S. OLIVEIRA, A. MARCELIN, M. MABIRE, B. CANIAUX, D. ZOUDE, C. BEAUSSART, K. BRESSY, E. MIROUX, A. PETYT, M. BLAT

Date de la prochaine réunion : à définir

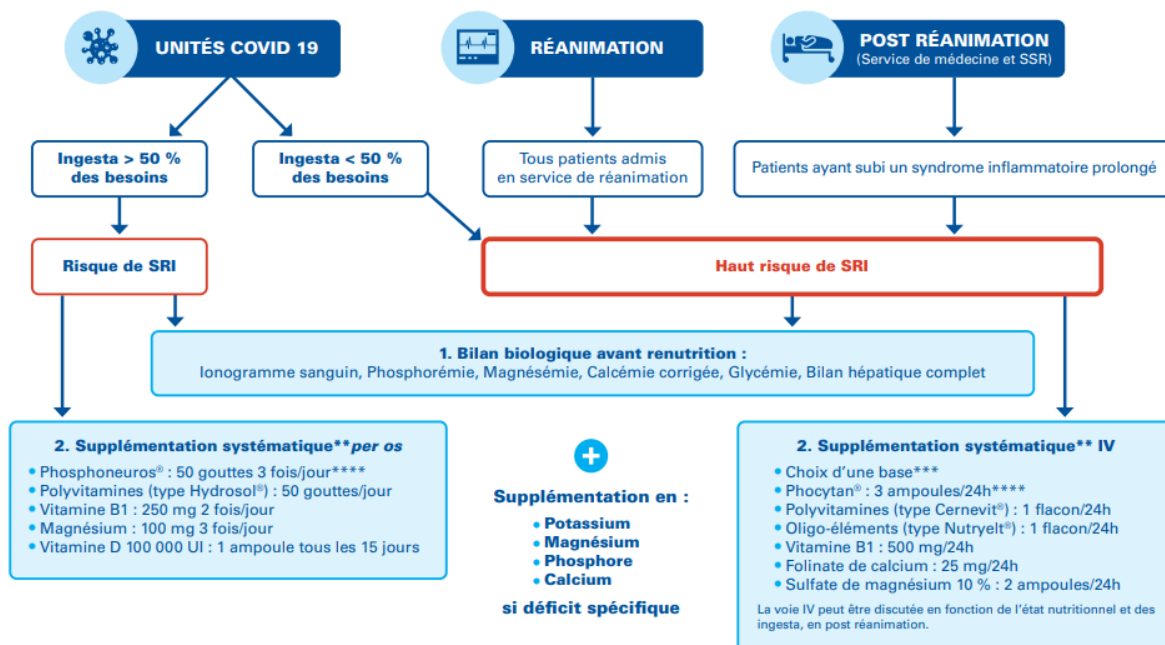
Ordre du jour :

- Syndrome de renutrition inappropriée de l'adulte
- Pharm'info jéjunostomie et connecteurs ENFIT
- Produits Jolly Mama – maternité
- Actualités

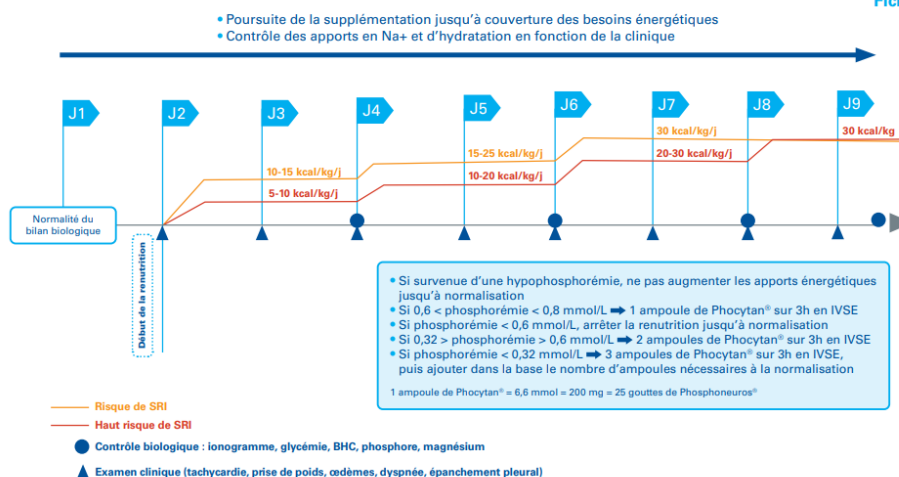
1. Syndrome de renutrition inappropriée de l'adulte

Fiche 3

Enjeu majeur dans le soin nutritionnel des patients en situation d'hypercatabolisme liée à cette infection. Le SRI est défini par l'ensemble des manifestations indésirables cliniques et biologiques observées à la renutrition par voie orale, entérale ou parentérale de ces patients dénutris*. Il peut aboutir au décès par défaillance multiviscérale (piège diagnostique), en l'absence de prise en charge.



* D'après les recommandations HAS 2019, diagnostic de la dénutrition de l'enfant et de l'adulte
 ** La supplémentation spécifique est à mettre en place même en cas de normalité du bilan biologique
 *** Le choix de la base doit tenir compte de l'état d'hydratation, de la natrémie et de la kaliémie (à exclure tout glucosé > G5 %)
 **** Si insuffisance rénale, la posologie de la supplémentation en phosphore est à adapter



Ne jamais initier une assistance nutritionnelle avant correction des troubles hydroélectrolytiques majeurs
Nutrition progressive
Surveillance clinico-biologique

Procédure en cours de mise à jour : Un groupe de travail sera réalisé à partir du 13/03 en collaboration avec le docteur Rahmania (Médecin anesthésiste réanimateur), Elodie MUSY (pharmacien), Sarah LECARNELLE (Diététicienne)

| | | | |
|---------------------------|--|----------------------------|---------------|
| | Syndrome de renutrition inappropriée | | NUTPTD |
| | | | Version 00 |
| | | | Page 1/1 |
| | | | 16/02/2006 |
| Auteur: Groupe de travail | | Vérificateur: Dr D. LESCUT | Approbateur : |
| Date: | Date: | Date: | |

| RESPONSABLE | ACTIVITES | FREQUENCE |
|-------------|--|-----------|
| MEDECIN | <p>Definition : Le SRI est défini par l'ensemble des manifestations adverses cliniques et biologiques observées à la renutrition, par voie orale, entérale ou parentérale, de patients dénutris ou ayant subi un jeûne ou une restriction alimentaire prolongée.</p> <p>Le SRI est susceptible d'engendrer des complications voire de conduire à des séquelles neurologiques définitives ou au décès.</p> <p>Prévalence Le risque d'apparition du Syndrome de Renutrition Inappropriée est important si : - l'IMC < 16 kg/m² (s'il existe des œdèmes, le poids des patients peut être surestimé !) - perte de poids involontaire >15% au cours des 3 à 6 derniers mois - le patient présente une anorexie évoluée avec forte réduction ou absence d'apport nutritionnel depuis plus de 10 jours. - faible concentration sérique de magnésium, phosphore ou potassium avant le début de renutrition.</p> <p>Conduite à tenir</p> <p><i>Supplémentation systématique</i> Vitamines Carnévit et oligoéléments Nutryalt Vit B1 : 250mg/j en perfusion 1h dans 100ml NaCl Phosphore : 600mg/j 5 jours puis adapté à la biologie Magnésium : 4mg/j 5 jours puis adapté à la biologie Vit B6 : 250mg/j 5 jours</p> <p><i>Surveillance :</i> Biologie : 1j pendant 3 jours *iono (Ph-K-Mg) – urée – creat. *fonction hépatique + lipase *glycémie *dénutrition (pré-alb + poids /semaine)</p> <p>Renutrition progressive et prudente en 5 à 8 jours Les apports caloriques devront être augmentés progressivement sur une semaine : début de nutrition à 5kcal/kg/j puis augmentation de 5kcal/kg/j chaque jour jusqu'au besoin.</p> | |

Plan d'actions : prévention du SRI IV

- ✓ **PROPOSITION DE PROTOCOLE « Prévention SRI IV » :**
 - PHOCYTAN 0.66mmol/ml : 3 ampoules/jour pendant 10 jours
 - Sulfate de Magnésium 15% 10ml : 2 ampoules/jour pendant 5 jours
 - BEVITINE 500mg/10ml (thiamine, Vit B1) : 1 ampoule/ jour pendant 5 jours
 - BECILAN 250mg/5ml : 2 ampoules/jour pendant 5 jours
 - TRACUTIL : 1 flacon/jour pendant 5 jours
 - CERNEVIT : 1 flacon / jour pendant 5 jours


 - **Groupe de travail en cours pour trouver un consensus interne**
 - A protocoliser sur Emed ?

- ✓ **PROPOSITION DE FORMULAIRE EMED POUR EVALUER LE RISQUE DE SRI**
 - Calcul automatique de l'IMC
 - Perte de poids et variation (%)
 - Mise en place du protocole SRI en fonction des résultats

Outil d'aide au diagnostic du SRI

| EVALUATION DU RISQUE DE SRI | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| TAILLE (m) | | | | | | |
| Poids habituel (kg) | | | | | | |
| Poids actuel (kg) | | | | | | |
| Perte de poids (kg) | | | | | | |
| % de perte de poids | | | | | | |
| IMC (kg/m ²) | | | | | | |
| Forte réduction ou absence d'apport nutritionnel depuis plus de (jours) | | | | | | |
| Faible concentration sérique de magnésium, phosphore ou potassium avant le début de renutrition | | | | | Case à remplir chiffres | |
| Alcoolisme chronique ou utilisation de médicaments suivants: insuline, agents chimiothérapeutiques, antiacides ou diurétiques | | | | | case à remplir texte O (OUI) ou N (NON) | |
| | | Si 2 critères mineurs ou 1 critère majeur (définis par le NICE): RISQUE DE SRI | | | | |

2. Pharm'info jéjunostomie et connecteurs ENFIT

ELSAN
 POLYCLINIQUE VAUBAN
Pharm'Info  Octobre 2022

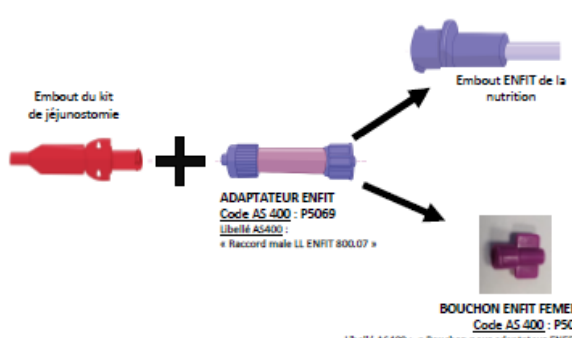
Veuillez faire part de cette information aux Praticiens et au personnel de votre service.

Recommandations de montage EN-FIT pour jéjunostomie

Les kits de pose de jéjunostomie utilisés par nos chirurgiens viscéraux (VYGON, réf. 00230000) ne sont pas compatibles avec les connectiques EN-FIT contrairement à ce que voudrait la réglementation.

Afin de pallier à ce problème, VYGON commercialise des adaptateurs qui sont dorénavant référencés à la Clinique Vauban.

Voici le montage proposé :



Embout du kit de jéjunostomie + ADAPTATEUR ENFIT
 Code AS 400 : P5069
 Libellé AS400 : « Raccord male LL ENFIT 800.07 »

Embout ENFIT de la nutrition

BOUCHON ENFIT FEMELLE
 Code AS 400 : P5088
 Libellé AS400 : « Bouchon pour adaptateur ENFIT »

Nous restons disponibles si besoin.

G. MATON, E. LORLAUX, H. CRAMETZ,
 Pharmaciens : 7085 et 7119
 Préparateurs en Pharmacie : 4089

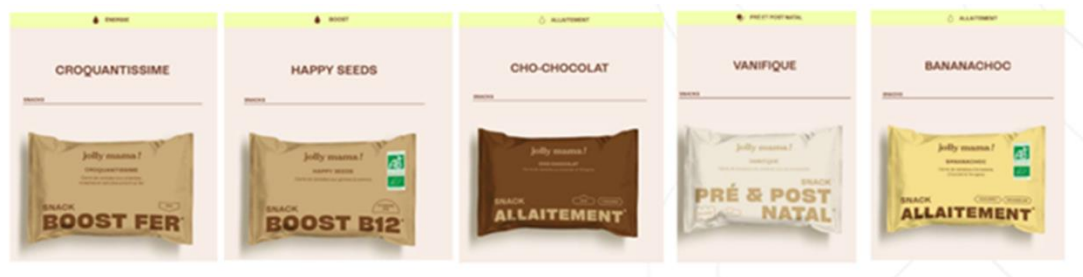
3. Produits Jolly Mama – maternité

Présentation des produits JOLLY MAMA :

Livraison offerte en avril : 260 snacks pour allaitement et 130 snacks pré et post natal
 Recette de base similaire : sirop d'agave, flocons d'avoine et oléagineux.
 Selon les snacks : richesse en fer, en magnésium, en vit B9, en vit B12 et vit C, en fenugrec (allaitement) ...

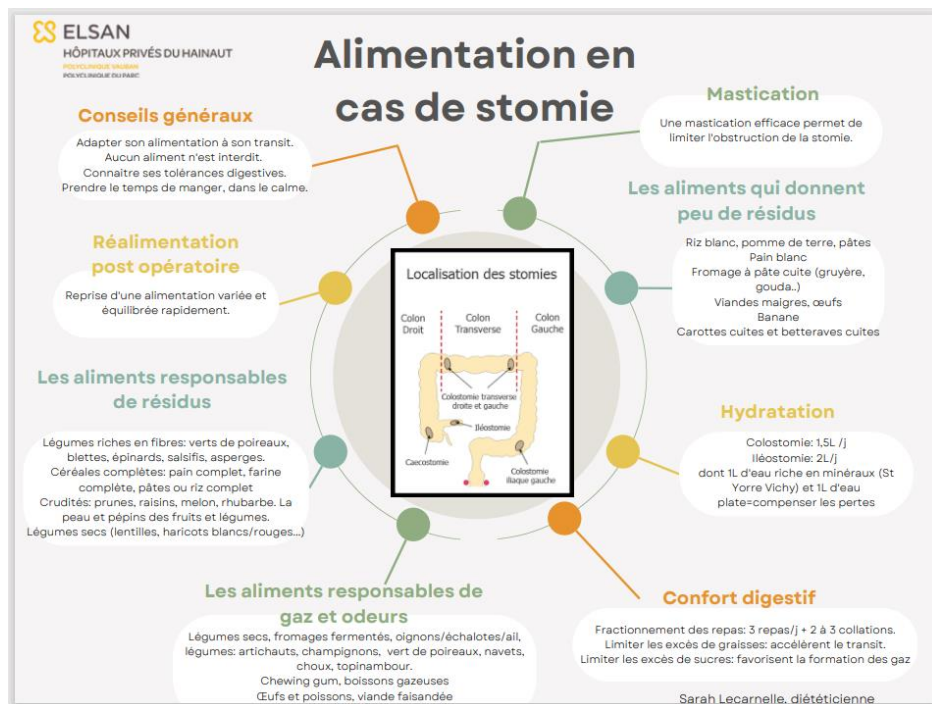
Materniteam : code promo de -15% pour les consommatrices

Brochures disponibles dans les salles d'attente



4. Actualités

Alimentation en cas de stomie – information à destination des patients



Résultats de satisfaction SODEXO

Présentation des résultats : Enquête de satisfaction repas SODEXO – CRF la Rougeville, Polyclinique du Parc (Service de SSR) et Polyclinique Vauban (Service Hémodialyse, Médecine et Chirurgie)

Méthodologie : -

Questionnaire travaillé par le Groupe ELSAN en collaboration avec SODEXO.

Il est accessible en ligne via un flyer muni d'un QR code.

Cette enquête a été dans un premier temps réalisée par un membre de l'équipe Sodexo et le service qualité directement auprès des patients afin de s'assurer de la compréhension des questions.

Elle sera étendue aux autres services prochainement avec une mise à disposition du flyer dans le plateau repas des patients.

Résultats : -

Ces premiers résultats restent corrects pour le service d'hémodialyse, chirurgie, médecine (Vauban) et le service de SSR (Parc). Des améliorations sont tout de même à prévoir concernant la variété/choix des repas en hémodialyse.

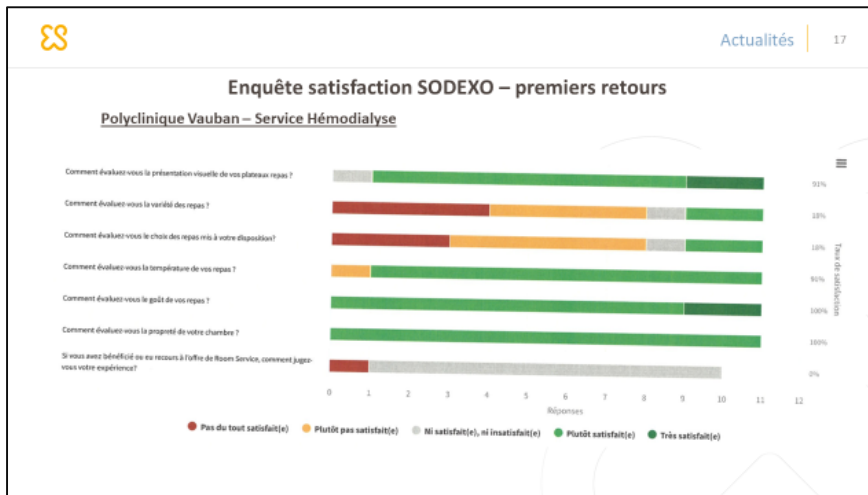
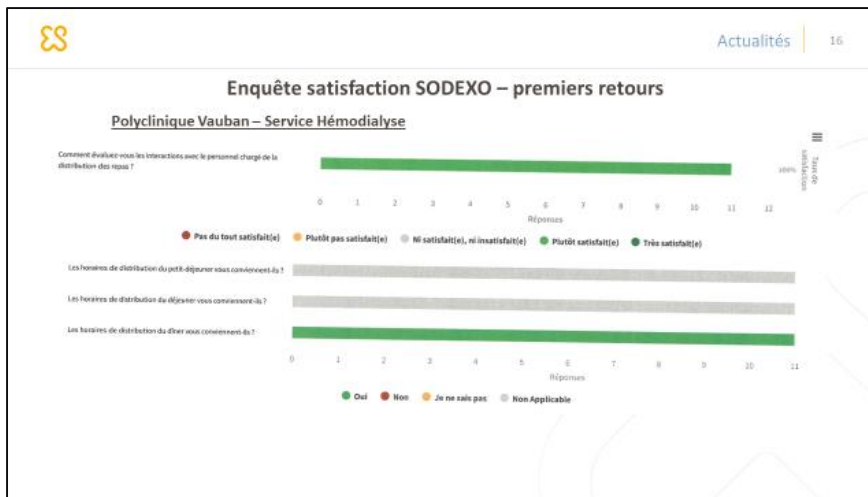
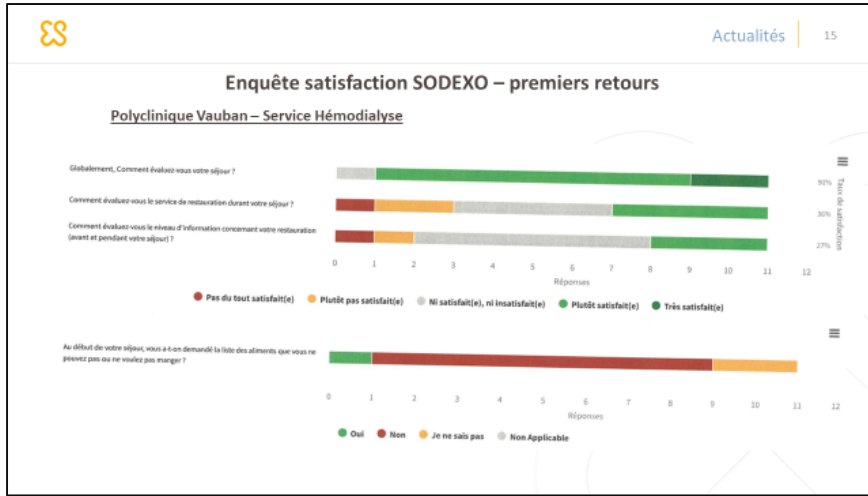
Les résultats concernant le CRF La Rougeville nécessitent quant à eux un plan d'actions afin d'améliorer plusieurs points ; le choix des repas, température, la variété, les créneaux de distribution...

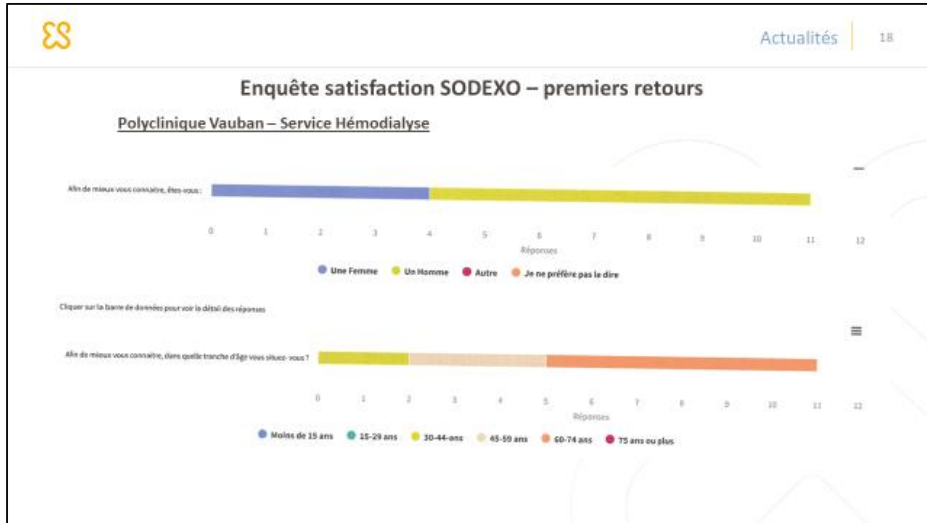
Un groupe de travail direction/ Sodexo a été initié afin de définir un plan d'actions pour améliorer la restauration au CRF.

Vous trouverez les résultats détaillés en annexe.

Annexe : Résultats enquête SODEXO :-

VAUBAN



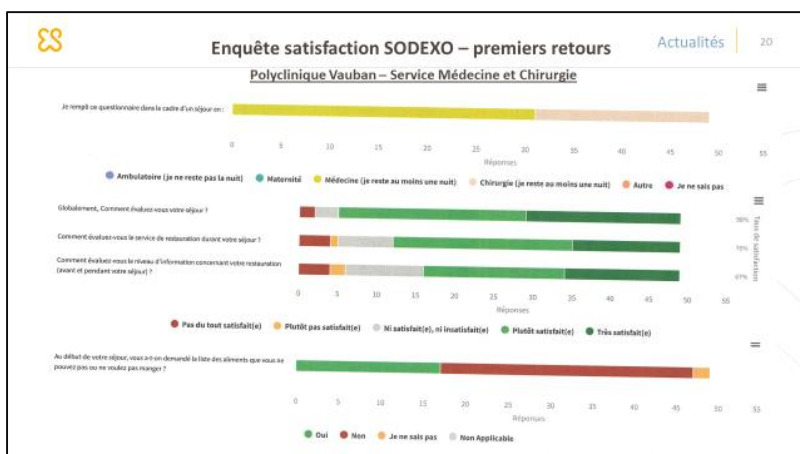


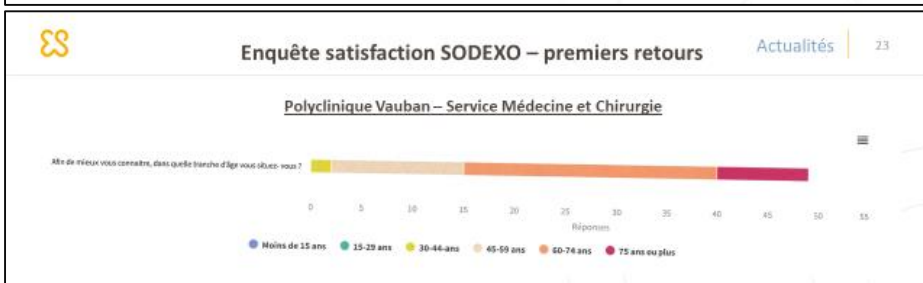
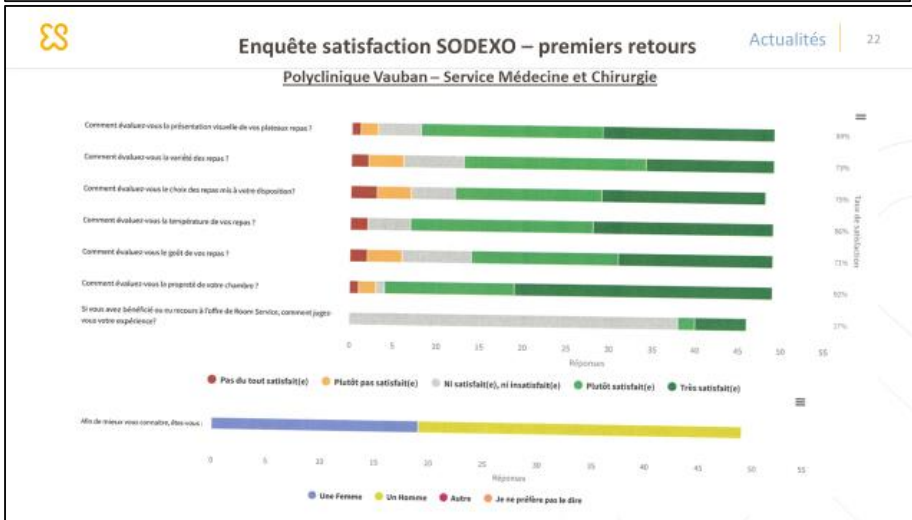
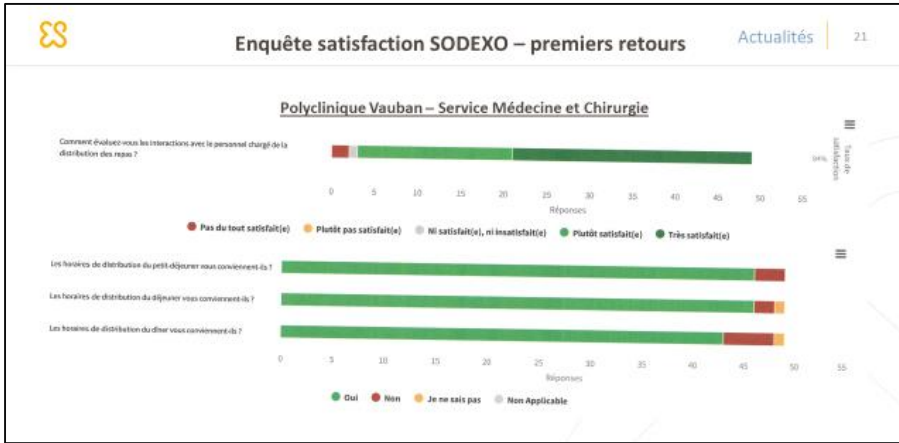
Actualités | 19

Enquête satisfaction SODEXO – premiers retours

Polyclinique Vauban – Service Hémodialyse

| Retours positifs | Axes d'améliorations |
|--|---|
| C'est bon | Hémodialyse toujours même repas Et assiette froide pas de chaud en hiver |
| C'est bon Je ne prends que des sandwich Pour raison pratique en hémodialyse | Pas de choix Que des repas froid en hémodialyse Toujours de l'air froid petite pièce à gauche 5 lit |
| Salade de pâtes en sandwich | Toujours de l'air froid petite pièce à gauche 5 lit |
| Soupe très apprécié mais dommage servi dans un verre Et pas assez souvent... | 3fois par semaine repas en répétition Crudités en hiver... |
| C'est bon | 6 ans en hémodialyse Repas en répétition |
| C'est bon | 3 ans repas en répétition manque de repas chaud Yaourt tout les jours Variété entre compote et fruit... |
| Très bon salades de pâtes et crudités Soupe très apprécié mais rare | 5 an en hémodialyse Trop souvent purée steak car régime sans résidu. |
| Soupe +++ | Manque de variété sur les repas 4ans en hémodialyse |
| | Le choix repas Pas de repas chaud en hiver |
| | La vérité à améliorer |





Enquête satisfaction SODEXO – premiers retours Actualités | 24

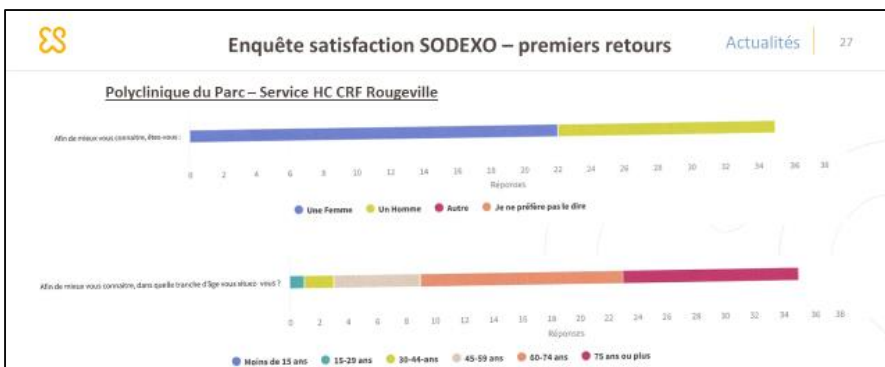
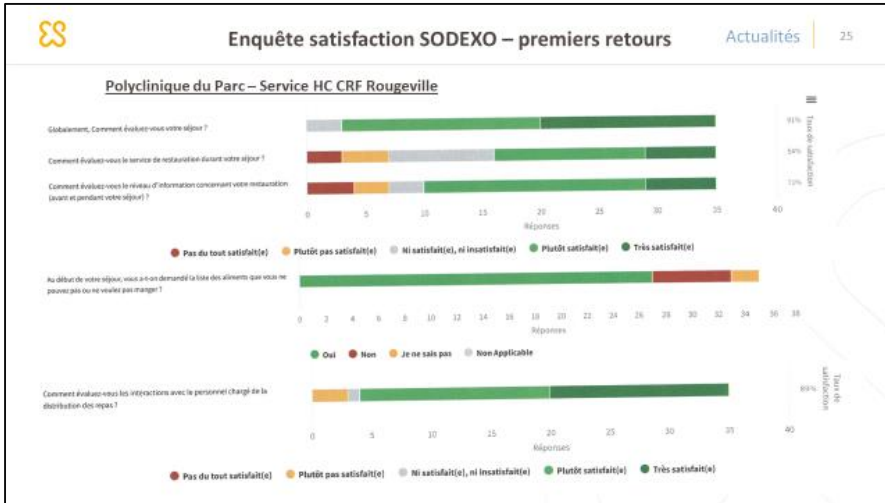
Polyclinique Vauban – Service Médecine et Chirurgie


Retours positifs

- Bonne présentation
- Manque de sel
- Patient(e) content(e) de ses repas
- Patient qui aimerait manger au hotel
- Pas assez de variété
- Présenter le menu aux contacts
- Patient(e) très content(e) de ses repas
- Patient(e) très content(e) de ses plats/ses repas
- Patient(e) très content(e)
- Rien à dire/insatisfait
- Rien à améliorer tout est parfait
- Tout est correct patient(e) très content(e)
- Varié les repas sur plus de jours et pas deux semaines avec des fruits/œufs
- Préparer les bons repas parfait patient(e) depuis le 10/12/22

Axes d'améliorations

- Le patient préfère plutôt un repas léger
- Personnes qui mange uniquement du bœuf/lait
- Varié les repas trop répétitif
- Le visuel de l'assiette plus de couleurs
- Manque de sel fade mais très content de ses repas
- Plus de variétés au niveau des repas
- Varié les légumes et les féculents
- Aimerai plus de fruit
- Pas assez de viande et trop de carottes
- Patient(e) pas content(e) de ses repas
- Amélioration globale des repas nécessiterait pas du livet. 3 fois de la quiche aux pointures sur une semaine cela fait beaucoup.





Enquête satisfaction SODEXO – premiers retours

Actualités | 28

Polyclinique du Parc – Service HC CRF Rougeville

Retours positifs

| | |
|--|--|
| Frite , | |
| La salade | |
| Personnel agréable | |
| Prise en charge | |
| Steak haché | |
| - Certains repas équilibrés quand la diététicienne passe | |
| Plat végétarien et potage a gardé | |
| Reviendrai sans problème | |
| Presence du personnel | |

Axes d'améliorations

plat plus chaud plus de quantité dans les assiettes plus de sauce plus de pomme de terre

Plus souvent des frites plat plus chaud en chambre mettre un yaourt au petit déjeuner

Manque assaisonnement manque de quantité beurre au pdj fait plus de salade de fraîcheur plus de goût plus de sel sur les plateaux

Pour long séjour trop répétitif et un jus d'orange serait agréable le matin

Le café pas assez chaud faire moins patienter les personnes en béquille

Temperature des repas pas assez chaud prise en charge de la douleur

Repas froid le midi, pas assez varié, on mange chaque fois la même chose, les légumes toujours des carottes. Pas de goût, repas pas bon... Carotte râpé dur, sec. Peu de viande, jambon gras, les patients de mange pas, ça ne donne pas envie Entrée pas assaisonnée, Pire qu'en EHPAD

-repas pas assez chaud - manque de goût - peux mieux faire au niveau du goût - pas assez au niveau de la quantité - a revoir - pas de collation dans la journée, même pas un café de proposé alors qu'on se dépense lors de la rééducation - tremblement car manque de sucre Proposer des repas plus équilibré (patate farcie et purée ??) Pas assez d'info (possibilité de demandé un steak haché si on aime pas le menu?) Moule au curry, boulgour, ratatouille ? Servie froid ! Mettre à disposition un micro onde

Personnel inégale au niveau professionnel Potage inégale trop peut charge en légume Manque de finesse dans les préparations Plat haricot et frite mauvaise association Trop de graine et pas assez de légume dans les entrées

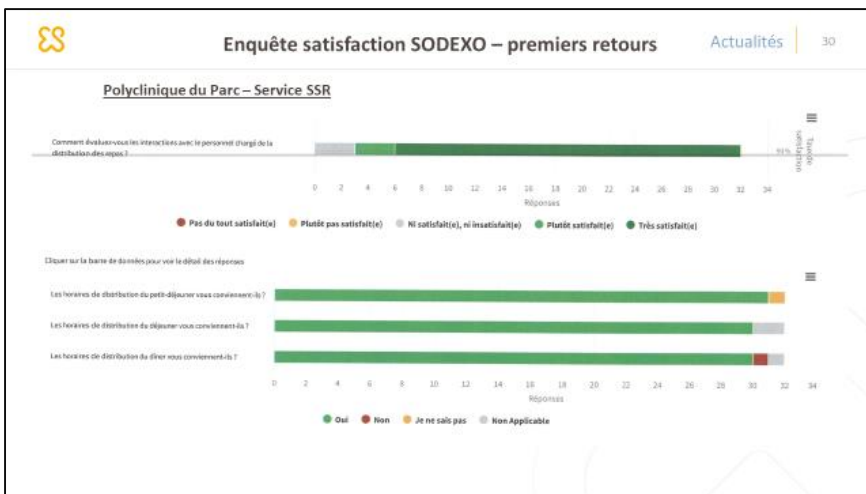
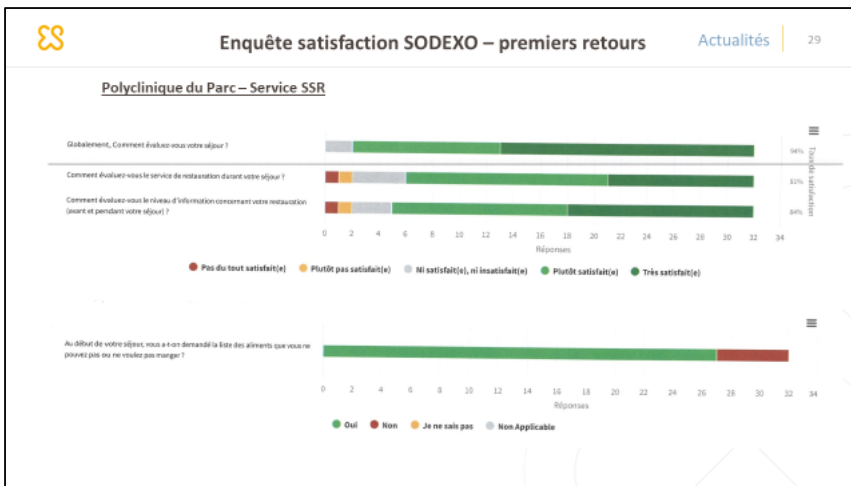
Servir les repas au réfectoire Les visite au self plus conviviale avec cafétéria

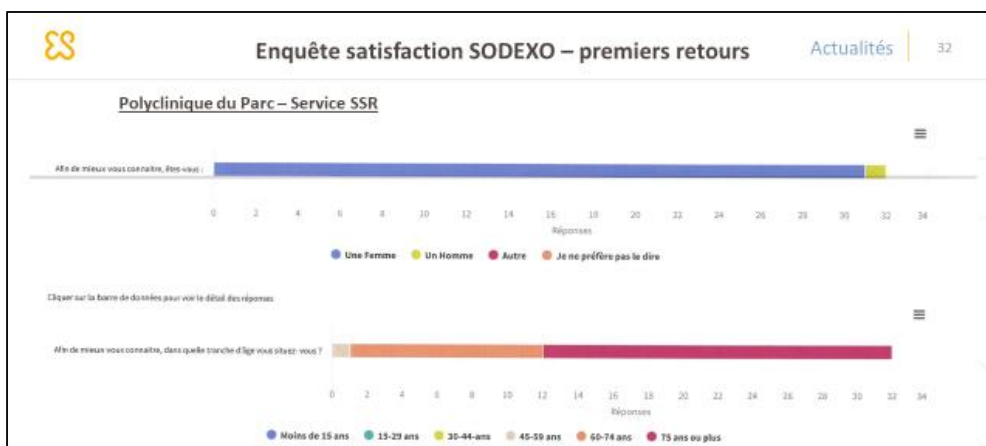
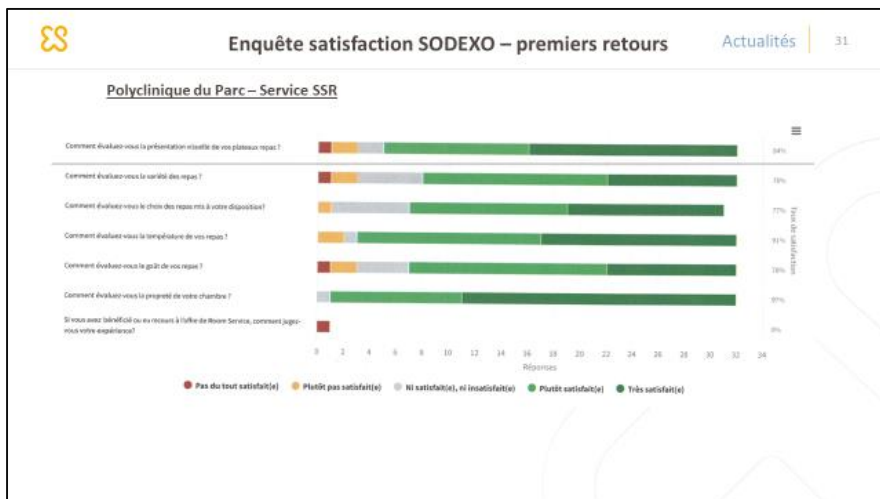
Horaire de repas parfois compliqué avec le planning de kiné

Les horaires de petit trop juste servis 8h15 Et kiné a8h30

Quantité pas assez Le weekend faire des repas plus spécial - frites poulet/ boeuf bourguignon Un verre de coca de temps en temps Repas froid Burger peut être proposé

Charlot en plus pour permettre d'avoir le petit déjeuner avant d'aller faire la rééducation





Enquête satisfaction SODEXO – premiers retours Actualités | 33

Polyclinique du Parc – Service SSR

Retours positifs

- Un d'écoute
- Légumes bien
- Découverte de certains plat
- Bien pris en charge
- Repas varié tres bien Le choix
- Tout le Personnel très agréable

Axes d'améliorations

- du beurre midi et soir et du fromage
- *Repas en attente de pou ou le manger cela dépend de la nersonne présente *
- Temperature des repas , nettoyage de la chambre irrégulier
- Variété des repas, Oeuf dur en entrée et deux jours après oeuf dur en plat de résistance Tout le temps des compotes Polenta et pâtes qui viennent régulièrement
- *Variété dans les entées de la carte de remplacement *sur un même plat goût différents *entrée trop froide * un peu plus de soins dans la présentation des assistés (plus entées)
- Plat fade Manque de cloche pour assiette Sauce sur toute l'assiette c'est trop Les en même temps que le repas
- Plus de viande Un peu plus de sucre (1 carré seulement) Un carré de beurre en plus. Revoir l'horaire du dîner qui arrive un peu trop tôt