

Clarification de la notion d'évaluation dans le contexte du changement d'appellation et de consistance des liquides épaissis

Tel qu'expliqué dans la [note de service du 15 juillet 2020](#), l'industrie commercialisant des liquides pré-épaissis et des produits épaississants, tels les poudres et les gels, retire la terminologie « Nectar » « Miel » et « Pouding » sur les étiquettes des produits, ces modifications résultent d'un changement national et international auquel nos fournisseurs de produits pré-épaissis et de poudres épaississantes ont adhéré, soit le *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative* (IDDSI).

De plus, plusieurs compagnies ont modifié l'agent épaississant utilisé pour épaissir un liquide. L'agent épaississant le plus courant auparavant était à base d'amidon, celui-ci est de plus en plus remplacé par la gomme de xanthane.

Ce qu'il faut savoir

- L'industrie commercialisant des liquides pré-épaissis et des produits pour épaissir un liquide, tels les poudres et les gels, a modifié l'appellation de leur produit (consulter la note de service *Modification de l'appellation et de la consistance des liquides* disponible sur Intranet).
- Seuls les liquides pré-épaissis de Lasonde **Hydra+** et la poudre épaississante **ThickenUpClear** ont été testés par nos services alimentaires.
- La préparation d'une recette à l'aide du **ThickenUpClear** n'est pas modifiée (même consistance pour le même nombre de grammes de poudre entre les produits avec amidon de maïs et les produits avec gomme de xanthane).
- La préparation d'une recette avec le gel **SimplyThick** est également inchangée.
- L'impact sur la préparation d'une recette avec d'autres produits commercialisés (autre que **ThickenUpClear** et le **SimplyThick**) est inconnu.
- L'ensemble de produits disponibles sur le marché n'a pas été évalué par nos services alimentaires.
- La recette de préparation d'un liquide épaissi (poudre, gel) indiqué sur le contenant varie d'une compagnie à l'autre et selon l'agent épaississant utilisé. La recette est à titre indicatif seulement. La quantité d'épaississant mesurée peut varier selon le liquide à épaissir. Des recettes individualisées à la suite d'une évaluation en dysphagie permettent d'assurer que l'utilisateur obtient la bonne consistance.

Les impacts

- Les liquides pré-épaissis de la compagnie Lasonde sont dorénavant plus fluides à l'écoulement (surtout pour l'ancien liquide auparavant nommé « Nectar »).
- Les nouveaux produits à base de gomme de xanthane peuvent entraîner la nécessité de réviser les recettes individualisées qui avaient été recommandées à la suite de l'évaluation en dysphagie.

Dans les deux cas, une évaluation de la tolérance à ces liquides épaissis est requise

L'évaluation dans le présent contexte consiste à :

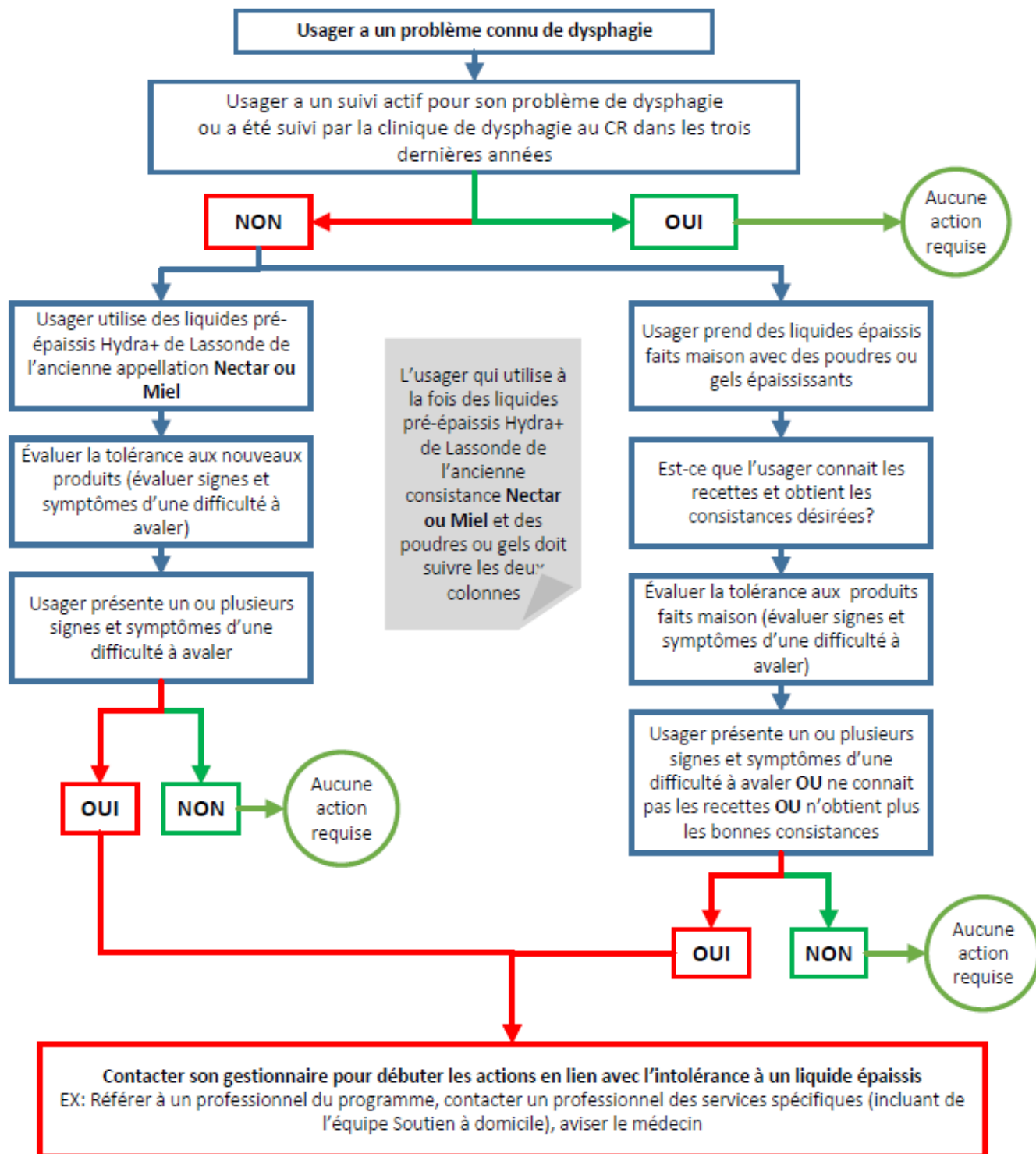
- Vérifier la tolérance de l'utilisateur aux nouveaux produits pré-épaissis Lasonde pour les consistances auparavant nommés « Nectar » et « Miel ».
- Vérifier s'il y a une modification de la consistance lors de la préparation d'une recette (ex. : prends deux cuillerées au lieu d'une pour obtenir la même consistance qu'auparavant, ou le liquide est beaucoup plus fluide qu'à l'habitude).

Signes et symptômes que la tolérance aux liquides épaissis n'est pas bonne :

- Toux spontanée ou retardée en buvant;
- Étouffement (la personne a de la difficulté à reprendre son souffle);
- Besoin fréquent de se racler la gorge;
- Voix rauque ou modifiée après avoir bu;
- Tendance à délaissé les liquides épaissis et à moins boire;
- Peur ou refus de boire.

Clarification de la notion d'évaluation dans le contexte du changement d'appellation et de consistance des liquides épaissis

Afin de soutenir les intervenants, l'arbre décisionnel ci-joint se veut un outil d'aide à la décision pour l'intervenant. Il sert de guide pour déterminer si un usager devrait être référé vers un professionnel habileté en dysphagie.



Références : []			
Direction émettrice :	Direction des programmes Déficiences	Entrée en vigueur :	2021-02-08
AMC-DPD-10230 (2021-02)		Révision :	N/A

Ressources de soutien disponibles

Afin de soutenir l'ensemble du personnel et nos partenaires qui ont une clientèle dysphagique, nous proposons plusieurs outils de référence et de formation.

- Le CHU de Québec Université de Laval, a produit un Guide d'enseignement : Les difficultés d'alimentation en contexte de maladies neuromusculaires (2020), vous pouvez le consulter sur internet à l'adresse suivante : https://www.chudequebec.ca/getmedia/91ff2760-407d-48c2-b3bd-e4e362ea15d2/823_04_030_Les_difficultes_d_alimentation_en_contexte_de_maladies_neuro.aspx
- Une formation sur la plateforme de l'Environnement numérique d'apprentissage provinciale nommée *Intervenir auprès des résidents à risque ou atteints de dysphagie en CHSLD* permettra de bien comprendre la dysphagie, les complications, les interventions à effectuer et les précautions à prendre. Bien que cette formation concerne les résidents en CHSLD, elle peut être facilement interposée aux usagers desservis par la Direction des programmes déficiences.
- Le site du CHU Sainte-Justine-Centre de réadaptation Marie-Enfant (2012) offre de l'information pratique en lien avec la qualité de l'alimentation des enfants avec une déficience motrice : <https://readaptation.chusj.org/fr/Familles/Conseils-de-nos-professionnels/Sante-et-developpement/Qualite-de-l-alimentation-des-enfants-avec-une-def>