

BIENVENUE AUX JOURNÉES DE PRINTEMPS DE LA SFNEP



www.journeesdeprintemps.com



ROLE DU CLAN SUITE AU SIGNALEMENT D'UN EVENEMENT INDESIRABLE LIE A L'ALIMENTATION

C. BOUTELOUP, médecin nutritionniste
F. SEDDEKI, cadre diététicienne

19 juin 2015



Nourrir l'Homme malade



www.journeesdeprintemps.com

AXES DE PRESENTATION



- L'Evènement Indésirable (EI)
- La chaîne d'information
- L'analyse de l'EI
- Le plan d'actions



L'ÉVÉNEMENT INDESIRABLE (1)



- Lieu

↪ unité de pédiatrie, hospitalisation complète

- Motif d'hospitalisation

↪ réaction allergique d'origine indéterminée chez un enfant de 8 ans poly allergique

↪ allergies alimentaires (œufs, lait, ...) notées dans la partie « aversions » du logiciel repas car inexistence de profil allergie

L'ÉVÉNEMENT INDESIRABLE (2)



• Description

↪ A 12h30, symptomatologie brutale associant vomissements, difficultés respiratoires et rougeur cutanée suite à l'ingestion de 2 cuillerées de purée de légumes

• Mesures immédiates prises

- ↪ gestes d'urgence et transfert en réanimation pédiatrique
- ↪ fiche d'EI remplie par l'Infirmière Diplômée d'Etat (IDE)
- ↪ la diététicienne de l'UCP est interpellée par l'IDE à propos de la composition de la purée

LA CHAINE D'INFORMATION



IDE



Cadre de l'unité de pédiatrie



Responsable du suivi
des EI liés à la restauration

Cadre du pôle pédiatrie
Directeur des Soins
Médecins
Chef de service



Ingénieur

de la restauration



Cadre
diététicienne

Direction
Qualité



Diététicienne
du pôle pédiatrie

CLAN

Nourrir l'Homme malade



L'ANALYSE DE L'EI (1)



- Analyse par service

- ↳ Service de soins :

 - Revue de Morbi-Mortalité

- ↳ Service restauration :

 - Confirmation de la présence de lait dans la purée servie
puis tests informatiques

- ↳ CLAN et service diététique :

 - Etat des lieux de la prise en charge des patients
allergiques dans toute l'institution
Procédure existante non suivie

L'ANALYSE DE L'EI (2)



- Direction qualité

- Organisation d'une réunion avec tous les acteurs un mois après l'EI

- Rencontre de tous les acteurs

- Médecins
- Auxiliaire puéricultrice
- Cadre du pôle, cadre de l'unité, cadre diététicienne
- Ingénieur de la restauration, responsable du suivi des EI liés à la restauration
- Diététicienne
- Ingénieur qualité
- Représentant du CLAN.

LE PLAN D' ACTIONS (1)

A COURT TERME



- Information aux cadres de l'institution de la problématique aversions/allergies
- Distinction dans le logiciel repas des intitulés « purée » et « écrasé »
- Création de 4 profils « allergie » :
œuf, lait, arachide et poly allergie

LE PLAN D' ACTIONS (2)

A MOYEN TERME



- Affiche institutionnelle reprenant la procédure à suivre lors d'allergie alimentaire, élaborée par le CLAN (version papier et Intranet)
- Révision par le CLAN de la procédure d'obtention des plats « allergie » NATAMA®
- Traçabilité des plateaux « allergies »
 - fiches repas éditées à part
 - plateaux confectionnés à part
 - plateaux vérifiés et fiches repas signées par le cadre de secteur UCP
 - plateaux emballés
 - envoi

LE PLAN D' ACTIONS (3) A LONG TERME



- Réflexion collective service restauration - CLAN au sujet de l'étiquetage des plats et notamment de la notification de la présence d'allergènes.
- **Règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**
 - ↳ Date limite de mise en application le 13 décembre 2014
 - ↳ Liste des mentions obligatoires **dont les ingrédients ou auxiliaires technologiques provoquant des allergies ou intolérances ; n=14 (annexe II)**
 - ↳ **Etablissements de santé : pas d'obligation si procédure existante**

Nourrir l'Homme malade



CONCLUSION



- Mise en évidence d'une responsabilité collective
- Travail pluridisciplinaire d'analyse
- CLAN : acteur dans la démarche d'amélioration de la qualité de la prise en charge des patients allergiques.