

AMCOOR HAUTE BRETAGNE

Association des Médecins Coordonnateurs d'EHPAD de Haute BRETAGNE

EHPAD HOSPITALITE SAINT THOMAS DE VILLENEUVE RENNES SAINT LOUIS
JEUDI 26 février 2015

Présents : Drs Colas , Chichizola , Vantard , Baron, Paries , Kurta , Cordier , Allais ,Mottay, Roseline ,TCHA

Excusés : Drs Durel , Allanic

Rédacteur Dr Rouxel

Relecteur Drs Chichizola et Colas

MANIFESTATIONS PROFESSIONNELLES

PRINTEMPS DES EHPAD : 11 JUIN 2015 : thème secret médical directive anticipée invitation des Directeurs , cds et idec de tous les établissements . Rencontre avec Evaform puis Réunion du groupe de travail à prévoir rapidement pour prévoir financement de la journée

Oncogériatrie 12 mars Pontivy

Soirées médicales Saint Laurent le mardi 17 mars (invitation transmise par mail par DR Colas)

Management Nantes (Agrée) cité des Congrès : 26 mars

Gérontexpo Paris :19 20 mai

SGOC à Nantes : 29 30 mai

SBG : en attente

SUJET DU JOUR

Dénutrition de la personne âgée par DR COLAS

THEORIE : critères HAS (albumine , poids , MNA , IMC) soit 50% des résidents dénutris en institution .

Impression des soignants que la personne mange bien et pour autant dénutrition d'où enquête sur 3 jours

Prescription par méd co ou médecin traitant de l'albumine : échanges sur des pratiques différentes

Dosage albumine en cas notamment hypercatabolisme , à l'entrée , retour d'hospitalisation

Conséquences : infectieux , chute , escarre ...

Quand y penser : 11 points de Monique Ferry. Attention à la spirale

Bilan à l'entrée : Poids (et avant l'entrée) puis une fois par mois , Albumine , Enquête des 3 jours , taille,

Référence documentaire

Suvimax , kit Mobiquil

Fiche flash Amcoor

PNS

Décret : ref à préciser

EN PRATIQUE

PRIMORDIAL Echange entre Directeur / IDEC/ MED CO / DIET avec LA CUISINE +++ sur la stratégie institutionnelle à mettre en place et projet de soin individualisé. Impliquer le cuisinier

Ne pas oublier les différentes textures , les installations au repas , l'hôtellerie et le PLAISIR de Manger.

RETOUR D EXPERIENCE du Dr COLAS dans les deux établissements où elles exercent :

Les points clés de la réussite ou des difficultés :

Prescription de l'albumine par médecin co

Mettre en place une dégustation des produits faits maison et pharmaceutique :des équipes , des médecins et le directeur

Mise en place des référents en binôme : une IDE et des aide soignantes : pesée programmée , commande de menu personnalisée par rapport au plan alimentaire de la cuisine , formée par orthophoniste également

Regarder les poubelles !!!!

S'accorder sur le vocabulaire dans l'établissement : Texture normale , haché viande (sans dent) mouliné (avec légumes) , mixé (trouble de la déglutition),Texture modifiée ,le manger main

Bilan orthophonique avis pour installation, texture ,....

Enrichi Maison : moins protéiné mais plaisir +++ , enrichir tous les repas au cours de la journée CNO (crème ,jus de fruit) : escarre , ou si le résident ne veut pas d'enrichis maison

4 profils de résidents

Le résident qui s'alimente seul : veiller à une hydratation suffisante ; au « petit appétit »

La relation avec le cuisinier qui fréquente la salle à manger est importante

Le résident qui a peu d'appétit :

Attention à la durée du repas, ne pas commencer à desservir alors qu'il reste des aliments dans l'assiette ;

Une solution peut être l'organisation de deux services sur le temps de midi, pour laisser plus de temps aux gens plus lents

Recueillir les goûts alimentaires de la personne

Enrichir préventivement l'alimentation : par ex laitages chauds enrichis le soir

Ou « goûter d'antan » : chocolat chaud maison et brioche maison

Les résidents ayant besoin d'aide pour manger

Rôle clé de l'ergothérapeute pour l'installation à table ; si pas d'ergo salarié faire appel à association « ergo35 » ou à une ergo libérale

Ne pas mélanger les plats

Ne pas se placer debout devant la personne mais assis à même hauteur sur le côté si possible du côté où elle entend

Ne pas faire manger plusieurs résidents à la fois

Ne pas discuter avec ses collègues au-dessus de la tête des résidents

Respecter un climat serein, sans sons parasites (musique d'ambiance)

Outils à proposer : les couverts ergonomiques adaptés ,laisser manger et rassurer si maladresse, donner de l'eau pour faciliter la déglutition ,stimuler par le toucher ,laisser du temps pour avaler

Les résidents déments

bien surveiller le poids mensuel

solliciter et stimuler

laisser mélanger les plats dans l'assiette ; servir les plats un par un

laisser manger à la main

laisser grignoter y compris en marchant

expliquer aux familles les symptômes observés et la tolérance nécessaire

DIVERS

Thématique à envisager : inviter un orthophoniste

FFAMCO

CALENDRIER

- Date des prochaines réunions :
 - Mardi après midi 17 MARS : EHPAD Pléchatel : unité confort et clownthérapie
 - Mercredi 29 AVRIL Matin : Domitys Rennes : intervention Me Lemnac'h Psychologue et référente surdicécité EHPAD HSTV Moncontour