

## Objet : Rappel - Dysphagie : nomenclature unique dans tous les établissements du Québec

### Terminologie pour la description des textures et consistances modifiées dans le plan de traitement nutritionnel des personnes dysphagiques

L'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) rappelle l'importance pour la sécurité des patients que soit utilisée une nomenclature unique dans tous les établissements du Québec pour la description des textures et consistances modifiées dans le plan de traitement nutritionnel des personnes dysphagiques.

L'utilisation d'une nomenclature unique et uniforme au Québec réduit les risques d'accidents et d'événements indésirables lorsque les patients sont transférés d'un centre de soins à un autre.

Par conséquent, l'utilisation de la terminologie publiée en 2010 dans le Manuel de nutrition clinique de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec est maintenue au Québec.

### Rappel

En 2017, l'Ordre appuyait la position de l'Association professionnelle des nutritionnistes experts en dysphagie (APNED) à l'effet que la nomenclature de l'OPDQ quant aux consistances et aux textures est la seule nomenclature recommandée au Québec. Cette nomenclature issue des travaux de l'APNED et publiée en 2010 dans le manuel de l'OPDQ est toujours de mise dans les établissements de santé de la province. La nomenclature québécoise soutient l'individualisation des plans nutritionnels en utilisant les paramètres rhéologiques et les standards du consistomètre de Bostwick.

Récemment, nous avons été informés que l'*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative* (IDDSI) revenait à la charge par le biais de webinaires de formation et par un étiquetage de plusieurs produits pour les clientèles dysphagiques (agents épaississants, breuvages épaissis). Comme les entreprises alimentaires ne vendant pas seulement au Québec, il devient difficile de demander un retrait de cette nomenclature sur les produits.

Par ailleurs, il a même été porté à notre attention que certains établissements du Québec avaient été tentés d'utiliser la nomenclature de l'IDDSI dans leur menu. Après vérification, on nous assure qu'ils ont abandonné l'idée compte-tenu que cela pourrait nuire à la continuité des services sécuritaires lors des transferts d'établissements notamment.

Rappelons aussi que :

- L'important et imposant travail effectué pour l'harmonisation des menus en CHSLD s'est fait sur la base des normes OPDQ, tel que demandé par le ministère de la Santé (MSSS).
- L'APNED a offert des formations afin de mieux outiller les nutritionnistes à bien évaluer les paramètres rhéologiques et la texture des aliments. Veuillez contacter l'APNED si vous avez besoin d'information.
- Au cours des 18 derniers mois, les webinaires organisés par le MSSS afin de partager la mise en œuvre du nouveau menu pour tous les établissements à travers le Québec webinaires et où chaque

établissement du Québec était représenté, ont permis de valider que tous les établissements avaient adopté la nomenclature de l'OPDQ

Selon l'APNED qui a pris connaissance du cadre de référence suggéré par l'IDDSI ainsi que de leurs publications scientifiques récentes et des méthodes d'évaluation suggérées et ce avec le plus grand respect pour le comité scientifique de l'organisation de l'IDDSI:

- Le cadre de référence suggéré par l'IDDSI n'est pas fondé sur l'expérience clinique ni sur la science de la rhéologie.
- Le cadre suggéré par l'IDDSI devrait être perfectionné.
- Le cadre suggéré par l'IDDSI n'est pas axé sur le patient.

L'APNED considère notamment que le cadre de référence proposé par l'IDDSI pourrait perpétuer les difficultés générées par l'adoption des standards de l'échelle de viscosité (exprimée en CP; Mills 1999) pour la production des produits nutritionnels commerciaux. Ces standards sont maintenant reconnus comme non fondés et ont eu pour effet d'augmenter la confusion en contexte clinique. Ainsi l'APNED et l'OPDQ considèrent que la mise en œuvre du cadre de l'IDDSI serait nuisible aux efforts de standardisation des groupes de travail et établissements québécois. En terminant, rappelons que les diététistes/nutritionnistes déterminent et prescrivent les plan de traitements nutritionnels qui incluent la détermination des textures et consistances.

**Par conséquent, l'utilisation de la terminologie publiée en 2010 dans le *Manuel de nutrition clinique de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec* est maintenue au Québec.**

Paule Bernier, Dt.P., M.Sc.  
Présidente de l'Ordre