

CENTRE HOSPITALIER D'ALBERT

Rue Tien Tsin – Boîte postale n° 30214 – 80303 ALBERT
Tel 03 22 74 41 00 – Fax 03 22 74 41 41

BILAN D'ACTIVITE 2006 DU SERVICE DIETETIQUE

A compter de ma prise de fonction au centre hospitalier d'Albert le 16 janvier 2006, date de création d'un poste de diététicienne à mi-temps, j'ai développé les activités ci-dessous :

1. Réalisation de semaines de menu été/ hiver

Création de 6 trames de menu par saison adaptées chaque semaine en fonction des promotions des fournisseurs.

Intégration de journées à thèmes dans ces menus en concertation avec le chef de cuisine à la fréquence moyenne de 1/ mois.

Création de plusieurs régimes adaptés aux menus de la semaine. Actuellement 5 régimes sont déclinés toutes les semaines :

- Régime diabétique
- Régime hypocalorique
- Régime sans sel
- Régime sans résidu large
- Régime sans résidu strict

2. Création de documents

-Réactualisation de la feuille de surveillance alimentaire pour l'évaluation des dénutritions dans les services. Cette feuille est utilisée tous les jours dans tous les services lorsqu'il y a une diminution des apports alimentaires chez un patient ou lors d'une perte de poids importante. Cela me permet d'évaluer leurs apports journaliers et d'enrichir l'alimentation si nécessaire. Le nombre de suivi par service reste très variable car il dépend de l'état général des patients.

-Création d'une feuille de courbe de poids. Cette feuille est utilisée à la MAS pour visualiser l'évolution du poids des résidents suivant un régime hypocalorique. Elle est remplie à chaque pesée des résidents, c'est à dire une fois par mois.

-Création d'une fiche patient pour les bilans alimentaires. Cette feuille me sert à chaque patient suivi pour recueillir toutes les données qui me sont nécessaire pour proposer un régime adapté.

-Réactualisation des feuilles de commande des repas de la MAS. Cette feuille récapitule tous les régimes et textures des résidents par maison. Elle est transmise à la cuisine et je la modifie lorsqu'un régime ou une texture évolue chez un résident

-Création d'une feuille de transmission pour la traçabilité des suivis diététiques dans les dossiers patients. Cette feuille est insérée dans tous les dossiers infirmiers des patients ayant un suivi diététique. Elle est remplie à chaque suivi et me permet de transmettre les informations nécessaires à l'équipe sur les régimes prescrits.

-Création d'une feuille d'audit des repas. Cette feuille est utilisée plus ponctuellement dans tous les services lorsque je passe lors de la distribution des repas du midi. J'y observe les relevés de température des plats, l'organisation du service, et les éventuels problèmes rencontrés.

3. Suivi diététique dans les différents services

Chaque semaine, une visite est prévue dans chaque service pour les bilans et suivis des patients :

- MAS : Visites prévues les lundis ou jeudis après midi en fonction de mon mi-temps.

Durant l'année 2006, 8 résidents de la MAS ont eu un suivi diététique suite à la prescription d'un régime particulier (sans résidus, sans dessert sucré, hypocalorique essentiellement) pour un total d'environ 26 heures annuelles.

- Soins de suite et de réadaptation : Visites prévues les vendredis matin ainsi que passage aux transmissions de 14h30 ces mêmes jours.

L'activité diététique est plus ponctuelle dans ce service et concerne essentiellement des surveillances alimentaires et quelques conseils diététiques pour les retours à domicile des personnes désirant me rencontrer.

Durant l'année 2006, 4 patients ont été suivis pour éducation alimentaire principalement pour une durée d'environ 6 heures annuelles.

La mise en place des surveillances alimentaires a été faite en février 2007.

- Médecine : Visites et transmissions prévues les vendredis en même temps que le service de soins de suite et de réadaptation pour suivre plus facilement les transferts de patient d'un service à l'autre.

Durant l'année 2006, 13 patients ont été suivis dans ce service essentiellement pour conseils alimentaires de sorties ou pour surveillance alimentaire pour une durée d'environ 23 heures annuelles.

L'activité diététique dans ce service est en augmentation du fait du nombre important de surveillances alimentaires mises en place début 2007 et du temps de séjour des patients.

- EHPAD : Visites et transmissions prévues les vendredis après-midi. L'activité dans ce service est essentiellement les suivis de régimes alimentaires comme les régimes sans sel, hypocalorique ou encore sans dessert sucré. Depuis décembre 2006 quelques surveillances alimentaires ont également été mises en place.

Durant l'année 2006, 9 résidents ont été suivis de régimes ou surveillance alimentaire pour une durée d'environ 16 heures annuelles.

Chaque lundi après-midi, une réunion est organisée par le médecin coordonnateur du service à laquelle j'assiste dès que mon mi-temps me le permet, pour avoir un contact régulier avec un médecin du service.

- USLD : Visites prévues les mercredis ou jeudis matin en fonction de mon mi-temps ainsi que passage aux transmissions ces mêmes jours.

La plupart des résidents sont suivis pour leur régime alimentaire (Sans résidu, sans dessert sucré, hypocalorique). Depuis décembre 2006 la mise en place des surveillances alimentaires a été instaurée.

Durant l'année 2006, 5 résidents ont été suivis par le service pour une durée d'environ 21 heures annuelles.

4. Audit Repas

Ponctuellement, j'assiste dans les différents services à la distribution des repas ce qui me permet de voir les difficultés rencontrées sur le terrain et de pouvoir proposer des améliorations comme l'achat de gants isothermes pour éviter les brûlures lors des distributions des repas dans les services.

Cet audit permet aussi d'améliorer les relations des différents services avec la cuisine, de mieux comprendre les soucis de commandes rencontrés et de vérifier par la même occasion le respect des prises de températures des plats distribués dans les services.

5. Réunions

Les réunions et transmissions de tous les services représentent une durée totale d'environ 20 heures annuelles réparties comme suit :

- 6 heures de commission des menus
- 7 heures de transmission tous services confondus
- 7 heures de réunions diverses (représentant de produits diététiques, réunion de cuisine, évaluation...)

6. Activités diverses

D'autres activités diététiques ont été mises en place comme :

- Réponse aux lettres du portage à domicile
- Réponse aux questionnaires de sortie
- Relation avec les représentants de produits diététiques
- Rapport sur la variété des repas diabétiques et la température des plats consultables sur le site de l'hôpital
- Accueil et formation d'une stagiaire de 2^{ème} année de BTS diététique durant 10 semaines

7. Emploi du temps (à titre indicatif)

SEMAINES PAIRES

	Mercredi	Vendredi
Matin	Visite USLD (Commission des menus 1 fois par mois à 10h30)	Visite Médecine/ Soins de suite et réadaptation
Après midi	14h15 :Transmission USLD Visite MAS Réalisation des régimes de la semaine suivante	14h :Transmission Médecine/ Soins de suite et réadaptation 14h15 :Transmission EHPAD Visite EHPAD Réalisation des régimes de la semaine suivante

SEMAINES IMPAIRES

	Lundi	Jeudi	Vendredi
Matin	Visite cuisine Visite de la MAS	Visite USLD	Visite Médecine/ Soins de suite et réadaptation
Après midi	13h30 Réunion EHPAD Bureau (réponse aux lettre de portage, création de documents...)	14h15 :Transmis- sion USLD Réalisation des régimes de la semaine suivante	14h :Transmis- sion Médecine/ Soins de suite et réadaptation 14h15 :Transmis- sion EHPAD Visite EHPAD

8. Projets 2007

Les objectifs 2007 pour le service diététique sont les suivants :

- Formation du personnel sur les différents régimes alimentaires comme le diabète ou la dénutrition
- Conseils alimentaires lors de l'arrêt du tabac destiné au personnel
- Fiche explicative des différents régimes destinés aux patients
- Document de synthèse sur les TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collectives) avec symptôme et durée d'incubation

Fait à ALBERT le 21/02/07



Melle DEMAZEUX Aline, diététicienne