

PROCOLE ALIMENTAIRE DÉTAILLÉ EN CAS DE GASTRO-ENTÉRITE EN HÉBERGEMENT

En cas de gastroentérite, suivre les étapes proposées ci-dessous.

Une étape peut durer seulement pour un repas ou plus qu'une journée selon l'état et la tolérance du client. Se référer tous les jours au personnel des soins pour savoir si un client peut passer à l'autre étape.

Étape 1 Régime liquide strict

- Solution de réhydratation orale « maison »
- Bouillon de poulet ou de bœuf
- Gelée à saveur de fruits « Jello »

N.B. : Ce régime n'est pas satisfaisant sur le plan nutritionnel si utilisé plus de 2 ou 3 jours. Si le client demeure à l'étape 1 plus de 24 heures, ajouter ½ boîte Ensure+ vanille à chaque repas. Si le client tolère bien et désire manger plus, passer le plus rapidement possible à l'étape 2.

Étape 2 Régime restreint en fibres et en résidus/léger

DÉJEUNER :

- Solution de réhydratation orale « maison » ou jus d'orange
- Rôtie(s) de pain blanc avec gelée de pommes
- Gruau coulé fait avec de l'eau
- Compote pomme ou ½ banane
- Café décaféiné et godet lait permis (sucre et substitut de sucre permis)

DINER et SOUPER:

- Solution de réhydratation orale « maison »
- Bouillon ou soupe avec pâtes, riz
- Biscuits soda ou pain blanc permis
- Met principal (voir liste)
- Pommes de terre pilées ou bouillies
- Légumes (voir liste)
- Dessert (voir liste)
- Café décaféiné et godet lait permis (sucre et substitut de sucre permis)

N.B. : Si le client tolère bien et désire manger plus, passer le plus rapidement possible à l'étape 3.

Étape 3

- Réintroduire le lait que ce soit pour boire, dans les céréales (voir liste), dans les sauces blanches ou les desserts au lait.

Étape 4

- Si tout va bien, retour à l'alimentation normale en tenant compte du régime thérapeutique antérieur du client.

Dès l'apparition de symptôme nécessitant l'application des précautions du Programme de prévention des infections spécifique aux éclosions de cas de gastro-entérite en hébergement, l'infirmière inscrit sur la grille de surveillance « Grille infection » (disponible sur le lotus) le nom des personnes ayant un suivi.

L'infirmière après son évaluation complète le plan thérapeutique infirmier et inscrit l'application du protocole ci haut mentionné en lien avec le constat, ou précise les directives spécifiques pour le suivi du client.

L'équipe nutrition-hébergement

Céline Heppell, TDT, Hélène Rompré, TDT, Cindy-Lee McKenzie, Dt.p.

Révision Automne 2009

Lysane Lefebvre Dt.p.

Recette de solution de réhydratation orale « maison »

- 360 ml (1½ tasse) de jus d'orange non sucré
- 600 ml (2½ tasse) d'eau bouillie pendant 5 minutes et refroidie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

Conservation

- 12 heures à la température de la pièce
- 24 heures au réfrigérateur

Liste des aliments permis et déconseillés pour les cas de gastroentérite
(Étape 2-3)

<i>Groupe d'aliments</i>	<i>Aliments permis</i>	<i>Aliments déconseillés</i>
Céréales chaudes et froides	<ul style="list-style-type: none"> • Gruau coulé • Céréales à déjeuner raffinées (Corn Flakes, Rices Krispies-Étape 3) 	<ul style="list-style-type: none"> • Céréales à déjeuner à grains entiers (Bran Flakes, All Bran)
Mets principaux	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes maigres et tendres • Poissons • Poulet et dinde • Œufs sous toutes leurs formes sauf frits • Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes et poissons frits (poissons panés, riz frit poulet...) • Mets gras (tourtière, pâté poulet...) • Charcuteries (saucisses) • Mets épicés (spaghetti, lasagne...) • Mets contenant légumes déconseillés (bouilli légumes, pâté chinois...) • Œufs frits • Fèves au lard
Légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Cuits ou conserve : Pointes d'asperges, betteraves, carottes, champignons, courgettes, haricots verts ou jaunes • Jus tomates ou légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes crus • Légumes gazogènes : ail, brocoli, chou, choux de Bruxelles, chou-fleur, maïs, navet, oignons, poireaux, poivrons
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> • Gelées de fruits « Jello » • Yogourt vanille • Fruits purée ou conserve • Desserts au lait (Étape 3) • Biscuits secs 	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux et tartes • Biscuits sucrés • Yogourt avec petits fruits

MARCHE À SUIVRE SUGGÉRÉE

- 1- Employer le tableau « SUIVI D'UNE ÉCLOSION DE GASTRO-ENTÉRITE » pour effectuer le suivi des cas.**
- 2- À partir des symptômes des clients atteints et de l'évolution sur 24 heures, l'infirmière remplit le tableau pour la prochaine journée en inscrivant le no de l'étape pour tous les clients atteints.**
- 3- Le tableau est conservé au poste pour référence et une photocopie est effectuée pour acheminer à la cuisine avant 7h00 a.m., et ce, à chaque jour tant que des cas sont observés.**

N.B. : Les clients recevront leur repas dans le plateau et avec la vaisselle et les ustensiles habituellement employés. Lorsque le cabaret d'un client atteint de gastro-entérite sort de sa chambre, il doit être transporté immédiatement à la cuisine pour être nettoyé. Donc, il ne doit pas demeurer dans les corridors où un client et/ou membre du personnel pourraient le manipuler.

Il va s'en dire que le personnel soignant ainsi que le personnel de la cuisine seront sensibilisés à l'importance du lavage fréquent des mains dans l'exercice de leurs fonctions.

Références :

- **Manuel de nutrition Clinique, OPDQ**
<http://www.opdq.org/>
- **Passeport Santé**
http://www.passeportsante.net/fr/Maux/Problemes/Fiche.aspx?doc=gastroenterite_pm_sommaire

Merci à Irène Sobolewski, Dt.p. au CSSS de l'Énergie, pour le partage de leur protocole.