

Standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative : IDDSI

Manon HEYTE-BOJKO

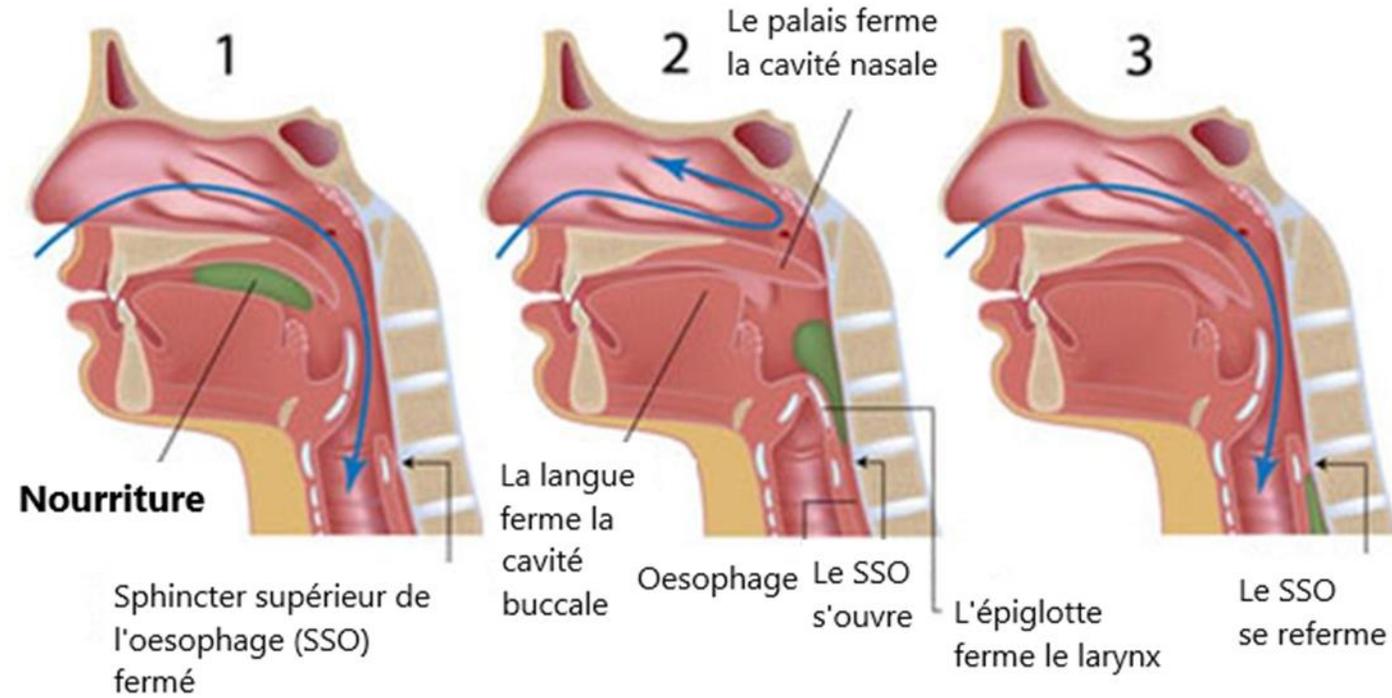
Orthophoniste – ORL – Plateau technique SEBASTOPOL

Laurine NOWACK

Orthophoniste SSR – Plateau Technique SEBASTOPOL

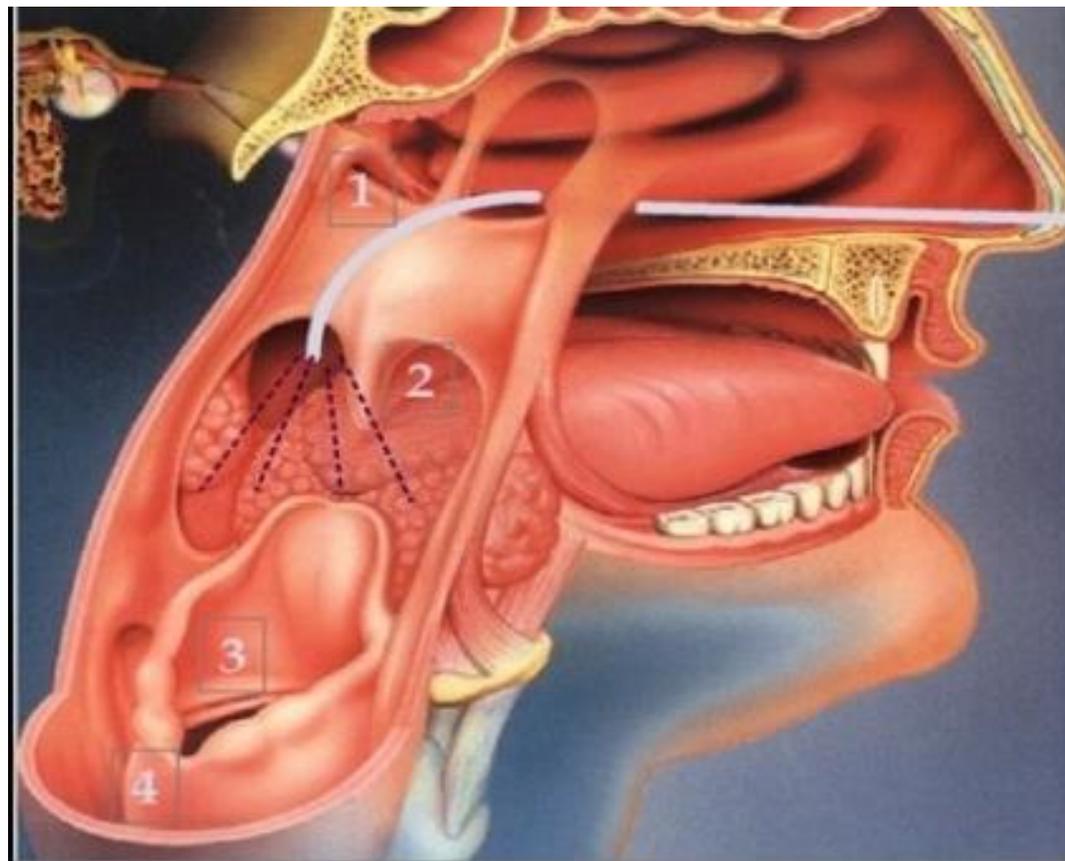
La déglutition

Déglutition



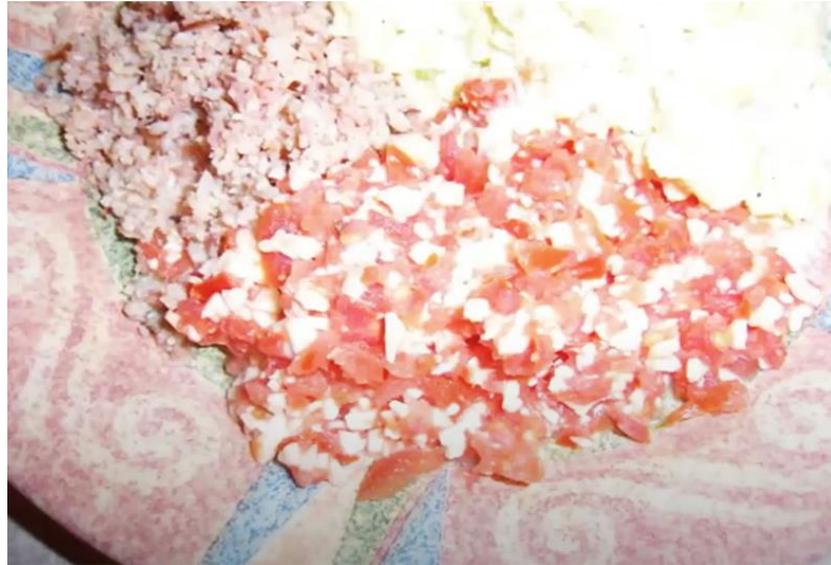
La déglutition

Carrefour aéro-digestif



Problématique et constat

Comment décrivez-vous cet aliment ?



Tous les liquides, sont-ils liquides ?



The Need for International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Liquids Used in Dysphagia Management: Foundations of a Global Initiative

Julie A. Y. Cichero · Catriona Steele · Janice Duivestein · Pere Clavé · Jianshe Chen · Jun Kayashita · Roberto Dantas · Caroline Lecko · Renee Speyer · Peter Lam · Joseph Murray

Published online: 24 August 2013
© The Author(s) 2013. This article is published with open access at Springerlink.com

Abstract Conservative estimates suggest that dysphagia (difficulty swallowing) affects approximately 8 % of the aspiration of material into the airway and improve transit to the esophagus. Food texture and liquid modification for

The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: A Systematic Review

Catriona M. Steele · Woroud Abdulrahman Alsanei · Sona Ayanikalath · Carly E. A. Barbon · Jianshe Chen · Julie A. Y. Cichero · Kim Coutts · Roberto O. Dantas · Janice Duivestein · Lidia Giosa · Ben Hanson · Peter Lam · Caroline Lecko · Chelsea Leigh · Ahmed Nagy · Ashwini M. Namasivayam · Weslania V. Nascimento · Inge Odendaal · Christina H. Smith · Helen Wang

Received: 24 July 2014 / Accepted: 10 September 2014 / Published online: 25 October 2014
© The Author(s) 2014. This article is published with open access at Springerlink.com

Abstract Texture modification has become one of the most common forms of intervention for dysphagia, and is widely considered important for promoting safe and efficient swallowing. However, to date, there is no single convention with respect to the terminology used to describe levels of liquid thickening or food texture modification for clinical use. As a first step toward building a common taxonomy, a systematic review was undertaken to identify consistency and food texture on swallowing behavior. A multi-engine search yielded 10,147 non-duplicate articles, which were screened for relevance. A team of ten international researchers collaborated to conduct full-text reviews for 488 of these articles, which met the study inclusion criteria. Of these, 36 articles were found to contain specific information comparing oral processing or swallow behaviors for at least two liquid consistencies

- Départ consensus : plusieurs pays avaient déjà créé des standards mais besoin d'avoir une norme INTERNATIONALE

- Revue systématique : lien entre la texture des liquides et des solides sur la déglutition

Il existe des preuves scientifiques que :

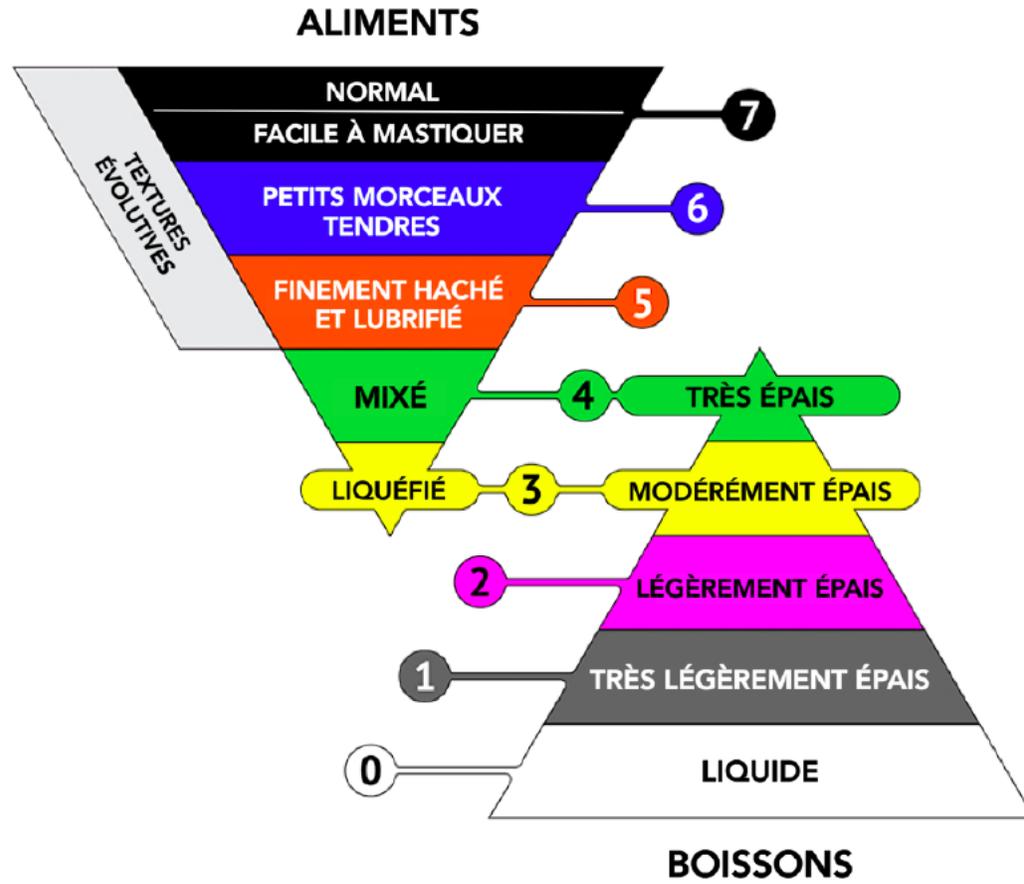
- ✓ **l'épaississement des LIQUIDES** diminue les **inhalations**

- ✓ **Une consistance texture trop épaisse** entraîne des **stases orales et pharyngées**

- ✓ **Les textures plus solides** demandent **plus d'effort** lors du temps oral et de la déglutition



Equipes IDDSI : **Différents spécialistes au niveau international** (Paramédicaux, médecins, infirmiers, ingénieurs...) allant de la **pédiatrie à la gériatrie** et exerçant dans **tous types de centres**



Boissons : 4 niveaux d'épaississement



Solides : 5 niveaux de consistances/textures

TAILLE DES PARTICULES

OBJECTIF : diminuer les risques de FR obstructives, données basées sur la taille de la trachée chez l'enfant et l'adulte

Pédiatrique

0-20 mois : 4-6,5 mm
18-36 mois : 7-8 mm

Adulte

Femme : 13- 25 mn
Homme : 15-27 mn

Adulte (fille 10- 14 ans , garçons 12-16 ans)

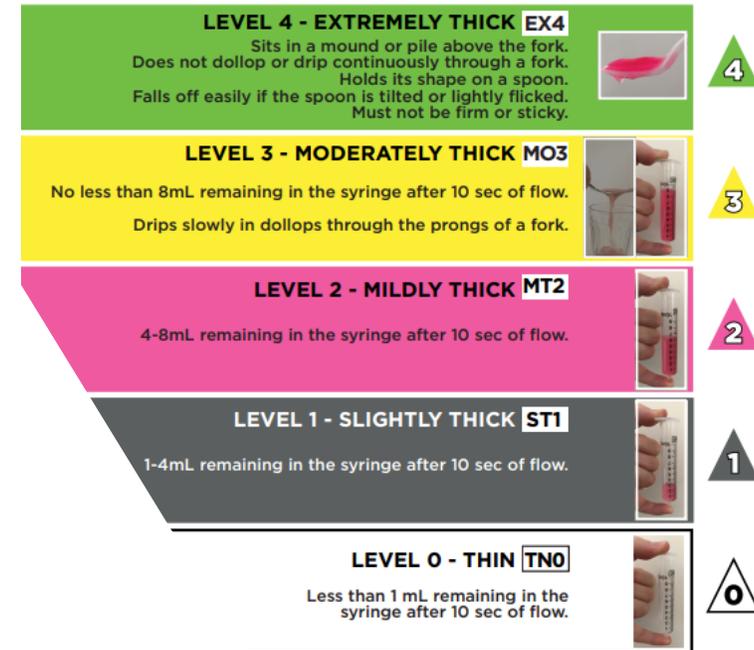
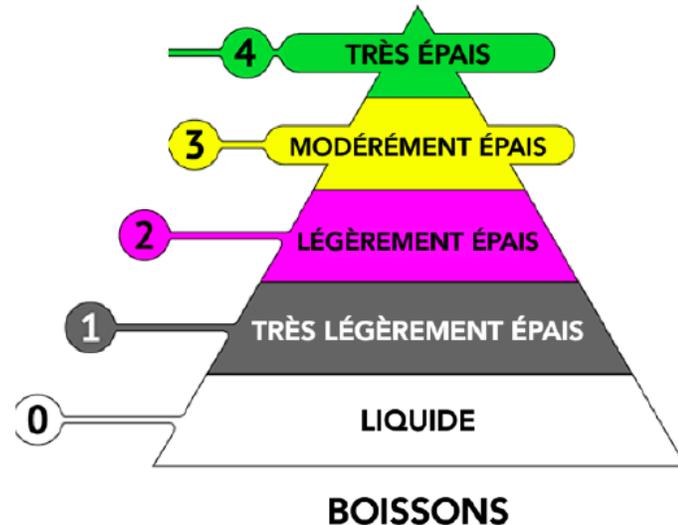
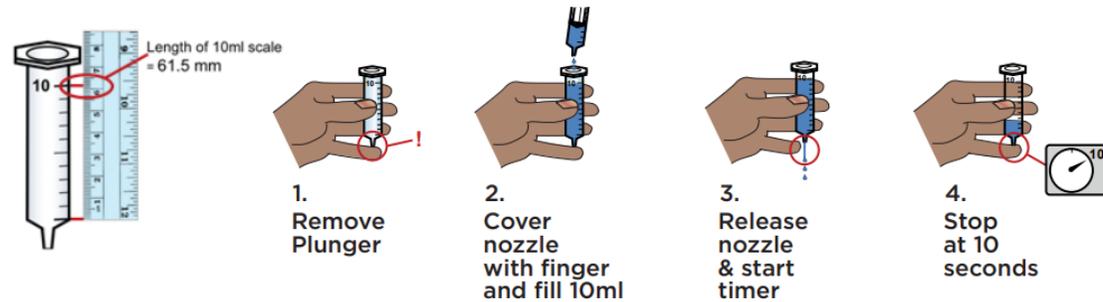
MESURES OBJECTIVES

- Méthodes de tests :
- Évidence scientifique fiable
 - Simple, pratique, utilisable partout dans le monde
 - Fiable et précis

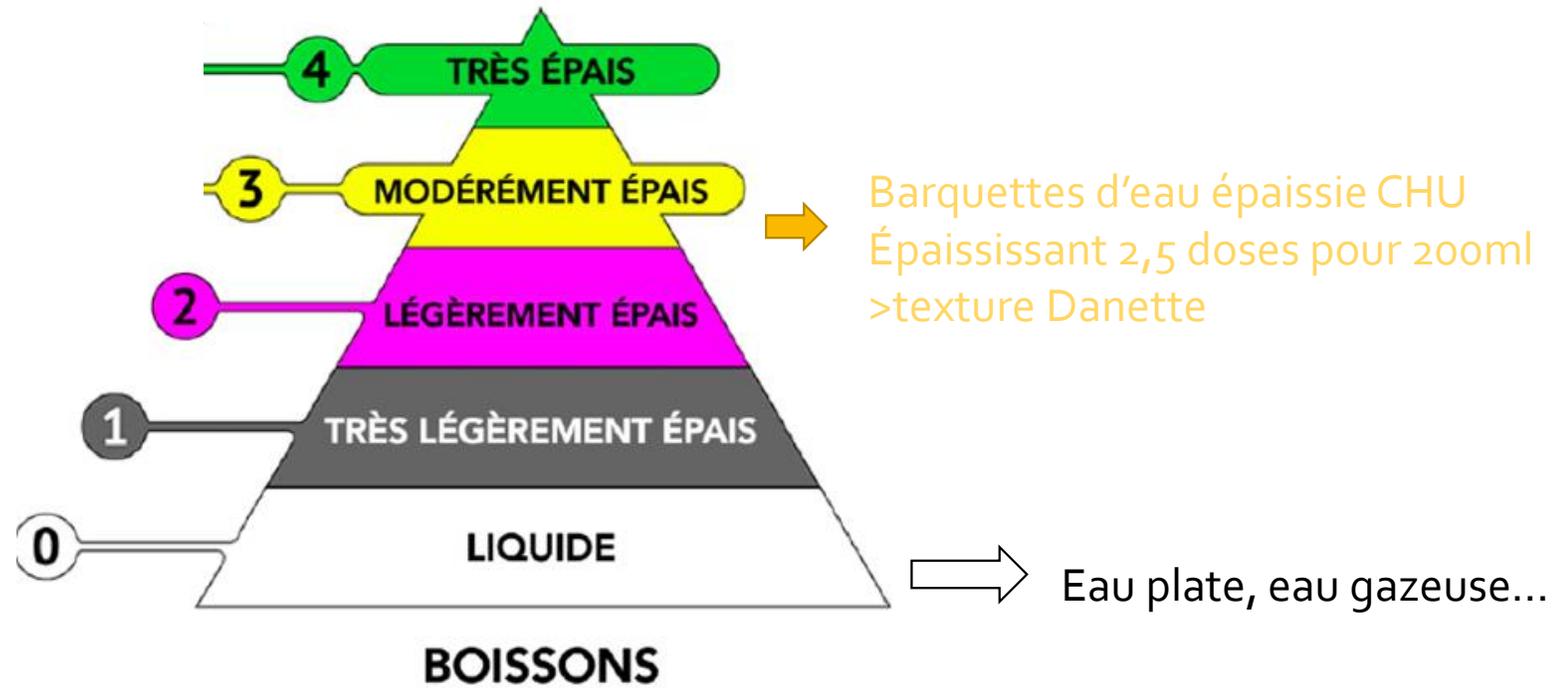


Ne pas se fier au jugement subjectif et personnel

FLOW TEST INSTRUCTIONS



Liquides

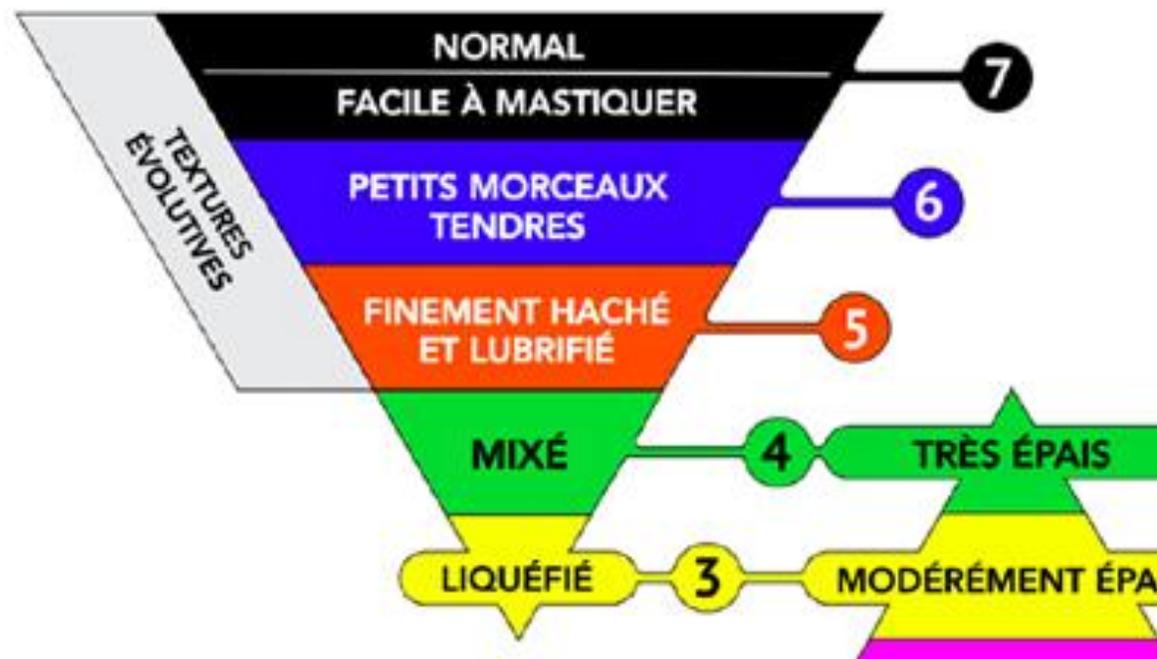


Correspondances IDDSI sur la boîte

Solides



ALIMENTS



MESURES OBJECTIVES



MIXÉ /
TRÈS ÉPAIS

- ✓ pas de grumeau
- ✓ Pas de mastication
- ✓ Pas collant
- ✓ Conserve sa forme dans la cuillère
- ✓ Tombe en bloc de cuillère



Test de la cuillère inclinée

L'aliment tient en un
bloc sur la fourchette



4
4
MIXÉ /
TRÈS ÉPAIS

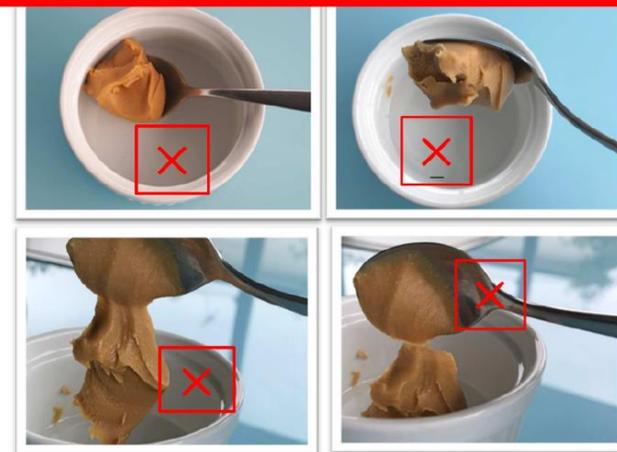


Une petite partie peut s'écouler et former une goutte
sous les dents de la fourchette, mais ne coule pas
ni ne s'égoutte en continu

Test à la cuillère inclinée : conserve sa forme dans la cuillère ;
ni ferme ni adhérent ; laisse très peu de résidu sur la cuillère



Test à la cuillère inclinée : NON ADAPTÉ au niveau 4 : conserve sa forme dans la cuillère ;
FERME ET ADHÉRENT ; laisse BEAUCOUP DE RÉSIDU sur la cuillère.



MESURES OBJECTIVES

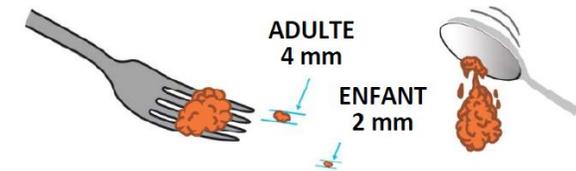
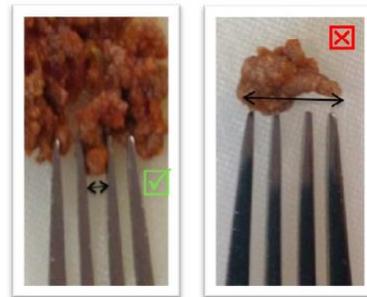
5 FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ



- ✓ Mou **ET** humide sans liquide séparé (pas de double consistance)
- ✓ Nécessite une mastication minimale
- ✓ Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue
- ✓ Facilement réduit en purée avec la fourchette
- ✓ Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère

1. Test à la fourchette
2. Test de pression à la fourchette
3. Test de la cuillère inclinée

Les aliments finement hachés et lubrifiés (niveau 5) doivent remplir les conditions des trois tests suivants :



Test IDDSI à la fourchette

Pédiatrie : particules de maximum 2 mm de largeur et 8 mm de longueur

Adultes : particules de maximum 4 mm de largeur et 15 mm de longueur

4 mm correspond approximativement à l'espace entre les dents d'une fourchette standard.

Test de pression à la fourchette / cuillère

Suffisamment tendre pour être écrasée facilement avec une fourchette ou cuillère sans que l'ongle du pouce blanchisse

Test IDDSI à la cuillère inclinée

L'échantillon conserve sa forme dans la cuillère et en tombe aisément lorsque celle-ci est inclinée ou légèrement secouée. L'échantillon **ne doit pas** être ferme ni collant.

Exemple d' aliments

Brochures



5

HACHÉ LUBRIFIÉ



EXEMPLES d'aliments de niveau 5 - Haché lubrifié - Nourrissons et jeunes enfants

- ✓ **Viande** : finement émincée ou hachée en particules ne dépassant pas 2 mm. Servie en sauce ou coulis très épais, lisse
- ✓ **Poisson** : finement écrasé ou émincé en particules ne dépassant pas 2 mm. Servi en sauce ou coulis très épais, lisse
- ✓ **Fruits** : écrasés ou passés au blender / mixer pour les réduire en particules ne dépassant pas 4 mm (retirer tout excès de jus)
- ✓ **Légumes** : cuits, finement écrasés ou passés au blender / mixer pour les réduire en particules ne dépassant pas 4 mm (retirer tout excès de jus)
- ✓ **Céréales** : très épaisses, avec de petits morceaux ne dépassant pas 2 mm. Le lait ou autre liquide ne doit pas se dissocier des céréales. Égoutter avant de servir afin de retirer tout excès de liquide
- ✓ **Riz** : nécessite d'être lubrifié et amalgamé par une sauce épaisse, lisse. Le riz ne doit **pas** être collant ou gluant. Les grains ne doivent **pas** se disperser à la cuisson ou au moment du service.
- ✓ **PAS DE PAIN NORMAL** en raison du risque augmenté d'étouffement ! Reportez-vous à la recette en vidéo pour réaliser des sandwichs de niveau 5 - Haché et lubrifié :



Aliments à exclure : GRADE 5

5

HACHÉ LUBRIFIÉ



Pour votre sécurité, si vous êtes en niveau 5 - Haché lubrifié, **ÉVITEZ** les textures alimentaires suivantes qui augmentent le risque d'étouffement

Caractéristiques des textures à éviter	Exemples d'aliments à éviter
Mélanges solide / liquide / textures hétérogènes / doubles	Soupes avec morceaux, céréales avec du lait...
Aliments durs ou secs	Noix, crudités (carottes, chou-fleur, brocoli crus), gâteaux secs, pain, céréales sèches...
Aliments fibreux ou coriaces	Steak, ananas...
Aliments à mastiquer	Sucettes / confiseries / bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs, aliments collants...
Aliments croustillants	Couenne grillée, bacon croustillant, cornflakes...
Aliments croquants	Carotte crue, pomme crue, popcorn...
Aliments effilés ou pointus	Chips de maïs triangulaires, chips de pomme de terre...
Aliments friables	Gâteaux secs friables, biscuits friables...
Pépins, graines, membranes	Pépins de pomme, graines de courge, membrane de l'orange...
Peaux ou cosses	Pois, raisins, peau de poulet, peau de saumon, peau de saucisse...
Enveloppes, coques	Maïs, son, fibres...
Os, cartilages	Os de poulet, arêtes de poisson, autres types d'os, cartilage...
Aliments de forme oblongue	Saucisses, grains de raisin...
Aliments collants, caoutchouteux ou gélatineux	Beurre d'oléagineux (noix, cacahuète...), porridge ou gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly à base de konjac, gâteaux de riz gluant...
Aliments filandreux	Haricots, rhubarbe...
Peaux ou croûtes formées à la surface de l'aliment durant ou après sa cuisson	Fromage grillé, pomme de terre grillée...
Aliments à feuilles souples	Salade, concombre, jeunes pousses d'épinard...
Aliments juteux (dont le jus se sépare de la chair en bouche)	Pastèque, melon...
Morceaux / grumeaux de grande taille ou durs	Morceaux de viande mijotée dépassant 1,5 cm x 1,5 cm. Fruits, légumes, viandes, pâtes ou autre aliment de plus de 1,5 cm x 1,5 cm
Notes du professionnel de santé formé	

MESURES OBJECTIVES

6 PETITS MORCEAUX TENDRES

- ✓ Morceaux en petites bouchées
- ✓ Nécessite une mastication
- ✓ La force et le contrôle de la langue sont nécessaires pour déplacer l'aliment
- ✓ Peut être découpé facilement avec l'aide du côté de la fourchette



Taille morceaux :
1,5 cm / 1,5 cm
= Taille de
l'ongle du pouce



L'ongle du pouce
devient blanc



L'échantillon s'écrase et ne reprend
pas sa forme initiale une fois la
pression relâchée

Test de pression à la fourchette

+ sécable avec le côté de la
fourchette

Morceaux de taille adaptée :

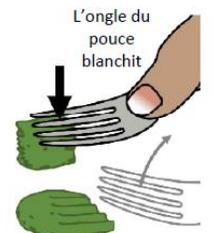
Enfants :
maximum
8 mm x 8 mm



Adultes : maximum
15 mm x 15 mm



Les aliments en Petits
morceaux tendres
(niveau 6) doivent
satisfaire aux critères de
taille et de tendreté
(tests correspondants)



Exemples d'aliments

Brochure



6

PETITS MORCEAUX TENDRES



EXEMPLES d'aliments de niveau 6 – Petits morceaux tendres - Adultes

- ✓ **Viande** : cuite, tendre, en morceaux ne dépassant pas 1,5 cm x 1,5 cm. Si elle ne peut pas être servie tendre, servez-la finement hachée et lubrifiée (niveau 5)
- ✓ **Poisson** : cuit, suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux ne dépassant pas 1,5 cm x 1,5 cm
- ✓ **Fruits** : tendres et coupés en petits morceaux ne dépassant pas 1,5 cm x 1,5 cm (retirer tout excès de jus). Ne consommez pas les parties fibreuses (ex. : membrane blanche d'une orange). Faites très attention si vous mangez un fruit à haute teneur en eau : pendant la mastication, le jus se sépare de la chair (ex. : pastèque, melon, etc.)



- ✓ **Légumes** : cuits à la vapeur ou bouillis, de taille finale ne dépassant pas 1,5 cm x 1,5 cm. Les légumes sautés ou frits sont souvent **trop fermes** et **ne conviennent pas** à ce niveau de texture
- ✓ **Céréales** : totalement ramollies, en morceaux ne dépassant pas 1,5 cm x 1,5 cm. Égoutter avant de servir afin de retirer tout excès de liquide
- ✓ **PAS DE PAIN NORMAL** en raison du haut risque d'étouffement associé ! Reportez-vous à la recette en vidéo pour réaliser des sandwichs de Niveau 5 - Finement haché et lubrifié, texture également adaptée au niveau 6 - Petits morceaux tendres
<https://www.youtube.com/channel/UC0I9FDjwJROL5svIGCvIqHA>
- ✓ **Riz** : nécessite d'être lubrifié et amalgamé par une sauce épaisse, lisse et qui ne coule pas. Le riz ne doit **pas** être collant ou gluant. Les grains ne doivent **pas** se disperser à la cuisson ou au moment du service.



Aliments à exclure : GRADE 6



HACHÉ LUBRIFIÉ



Pour votre sécurité, si vous êtes en niveau 5 - Haché lubrifié, **ÉVITEZ** les textures alimentaires suivantes qui augmentent le risque d'étouffement

Caractéristiques des textures à éviter	Exemples d'aliments à éviter
Mélanges solide / liquide / textures hétérogènes / doubles	Soupes avec morceaux, céréales avec du lait...
Aliments durs ou secs	Noix, crudités (carottes, chou-fleur, brocoli crus), gâteaux secs, pain, céréales sèches...
Aliments fibreux ou coriaces	Steak, ananas...
Aliments à mastiquer	Sucettes / confiseries / bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs, aliments collants...
Aliments croustillants	Couenne grillée, bacon croustillant, cornflakes...
Aliments croquants	Carotte crue, pomme crue, popcorn...
Aliments effilés ou pointus	Chips de maïs triangulaires, chips de pomme de terre...
Aliments friables	Gâteaux secs friables, biscuits friables...
Pépins, graines, membranes	Pépins de pomme, graines de courge, membrane de l'orange...
Peaux ou cosses	Pois, raisins, peau de poulet, peau de saumon, peau de saucisse...
Enveloppes, coques	Maïs, son, fibres...
Os, cartilages	Os de poulet, arêtes de poisson, autres types d'os, cartilage...
Aliments de forme oblongue	Saucisses, grains de raisin...
Aliments collants, caoutchouteux ou gélatineux	Beurre d'oléagineux (noix, cacahuète...), porridge ou gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly à base de konjac, gâteaux de riz gluant...
Aliments filandreux	Haricots, rhubarbe...
Peaux ou croûtes formées à la surface de l'aliment durant ou après sa cuisson	Fromage grillé, pomme de terre grillée...
Aliments à feuilles souples	Salade, concombre, jeunes pousses d'épinard...
Aliments juteux (dont le jus se sépare de la chair en bouche)	Pastèque, melon...
Morceaux / grumeaux de grande taille ou durs	Morceaux de viande mijotée dépassant 1,5 cm x 1,5 cm. Fruits, légumes, viandes, pâtes ou autre aliment de plus de 1,5 cm x 1,5 cm
Notes du professionnel de santé formé	



PETITS MORCEAUX TENDRES



Pour votre sécurité, si vous êtes en niveau 6 - Petits morceaux tendres, **ÉVITEZ** les textures alimentaires suivantes qui augmentent le risque d'étouffement

Caractéristiques des textures à éviter	Exemples d'aliments à éviter
Mélanges solide / liquide / textures hétérogènes / doubles	Soupes avec morceaux, céréales avec du lait...
Aliments durs ou secs	Noix, crudités (carottes, chou-fleur, brocoli crus), gâteaux secs, pain, céréales sèches...
Aliments fibreux ou coriaces	Steak, ananas...
Aliments à mastiquer	Sucettes / confiseries / bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs, aliments collants...
Aliments croustillants	Couenne grillée, bacon croustillant, cornflakes...
Aliments croquants	Carotte crue, pomme crue, popcorn...
Aliments effilés ou pointus	Chips de maïs triangulaires, chips de pomme de terre...
Aliments friables	Gâteaux secs friables, biscuits friables (ajouter de la sauce si besoin)...
Pépins, graines, membranes	Pépins de pomme, graines de courge, membrane de l'orange...
Peaux ou cosses	Pois, raisins, peau de poulet, peau de saumon, peau de saucisse...
Enveloppes, coques	Maïs, son, fibres...
Os, cartilages	Os de poulet, arêtes de poisson, autres types d'os, cartilage...
Aliments de forme oblongue	Saucisses, grains de raisin...
Aliments collants, caoutchouteux ou gélatineux	Beurre d'oléagineux (noix, cacahuète...), porridge ou gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly à base de konjac, gâteaux de riz gluant...
Aliments filandreux	Haricots, rhubarbe...
Peaux ou croûtes formées à la surface de l'aliment durant ou après sa cuisson	Fromage grillé, pomme de terre grillée...
Aliments à feuilles souples	Salade /laitue, concombre, jeunes pousses d'épinard...
Aliments juteux (dont le jus se sépare de la chair en bouche)	Pastèque, melon...
Morceaux / grumeaux de grande taille ou durs	Morceaux de viande mijotée dépassant 1,5 cm x 1,5 cm. Fruits, légumes, viandes, pâtes ou autre aliment de plus de 1,5 cm x 1,5 cm
Notes du professionnel de santé formé	

MESURES OBJECTIVES

7

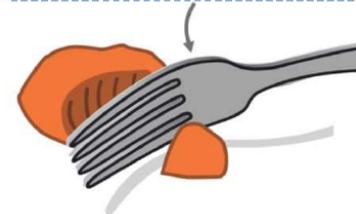
FACILE À MASTIQUER



- ✓ Aliments normaux, de tous les jours, **de texture tendre**
- ✓ Mastication nécessaire
- ✓ Pas de restriction de taille pour les morceaux à ce niveau
- ✓ Sont exclus les morceaux **durs, fibreux, filandreux, secs (riz sec, semoule sans sauce), croustillants, effrités, contenant des pépins, graines, membranes et peaux, os et arêtes,**
- ✓ **Peuvent être incluses les textures doubles consistances, si le patient peut consommer les boissons de niveau 0 (liquides), et selon l'avis du praticien.**

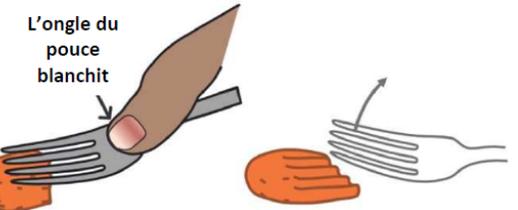
**Test de pression à la fourchette +
Aliment sécable avec le coté de la fourchette**

Les aliments de niveau 7 Facile à mastiquer doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère, et remplir les critères du test de pression à la fourchette



Les aliments doivent pouvoir être coupés facilement avec la tranche d'une fourchette ou d'une cuillère

7 FACILE À MASTIQUER



Test IDDSI de pression à la fourchette :
Pour être sûr le que l'aliment est suffisamment tendre, pressez le dos d'une fourchette sur l'échantillon jusqu'à ce que l'ongle de votre pouce devienne blanc ; retirez ensuite la fourchette pour vérifier que l'aliment est totalement écrasé et ne reprend pas sa forme initiale

Aliments à éviter : GRADE 7 (facile à mastiquer)



Alimentation thérapeutique qui n'est pas préconisée pour un patient dysphagique sauf indication contraire du professionnel de santé compétent

7 NORMAL FACILE À MASTIQUER

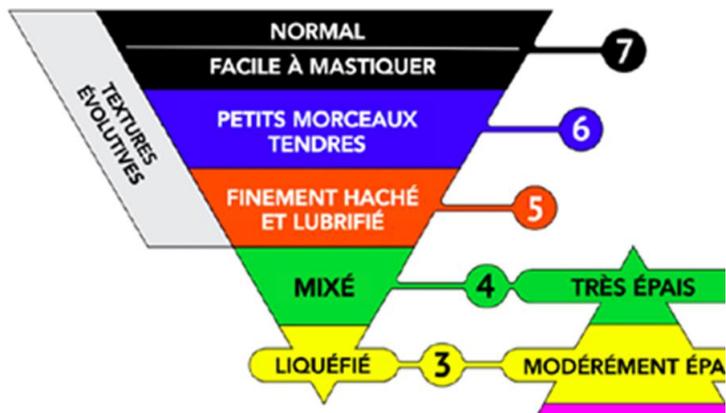


Pour votre sécurité, si vous êtes en niveau 7 - Normal Facile à mastiquer, **ÉVITEZ** les textures alimentaires suivantes :

Donc grille plus courte d'éviction

Caractéristiques des textures à éviter	Exemples d'aliments à éviter
Aliments durs ou secs	Noix, crudités (carottes, chou-fleur, brocoli crus), gâteaux secs, pain, céréales sèches
Aliments fibreux ou coriaces	Steak, ananas
Aliments à mastiquer	Sucettes / confiseries / bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs, aliments collants
Aliments croustillants	Couenne grillée, bacon croustillant, cornflakes
Aliments croquants	Carotte crue, pomme crue, popcorn
Aliments effilés ou pointus	Chips de maïs triangulaires, chips de pomme de terre
Pépins, graines, membranes	Pépins de pomme, graines de courge, membrane de l'orange
Os, cartilages	Os de poulet, arêtes de poisson, autres types d'os, cartilage
Aliments collants, caoutchouteux ou gélatineux	Beurre d'oléagineux (noix, cacahuète...), porridge ou gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly à base de konjac, gâteaux de riz gluant
Aliments filandreux	Haricots, rhubarbe
Notes du professionnel de santé formé	

ALIMENTS



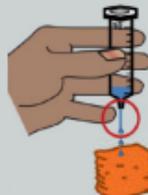
TEXTURES ÉVOLUTIVES

- ✓ Aliments qui changent de texture au contact de la bouche ou de la salive
- ✓ Pas nécessaire de les croquer
- ✓ Mastication minimum
- ✓ Force de la langue suffit pour les manger



Vidéos du test IDDSI de pression à la fourchette sur www.iddsi.org/framework/food-testing-methods/

1. Verser 1 ml d'eau sur l'échantillon de 1,5 cm de côté et attendre 1 min



2. Appliquer ensuite le test de pression à la fourchette

L'ongle du pouce devient blanc



Test IDDSI de pression à la fourchette pour les textures évolutives

Prenez un morceau de **1,5 cm x 1,5 cm**, ce qui correspond approximativement à la largeur d'une fourchette

Verser 1 ml d'eau dessus et attendez 1 minute

Pour être sûr que l'aliment est suffisamment tendre, appuyez la fourchette dessus jusqu'à ce que l'ongle de votre pouce blanchisse, puis retirez la fourchette pour vérifier que l'aliment est écrasé et ne reprend pas sa forme initiale

Exemples d'aliments de texture évolutive

(Au cas par cas selon évaluation)
Gaufrettes, sablés, boudoirs, chips de pomme de terre, de crevette, biscuits apéritifs soufflés, copeaux de glace, crème glacée / sorbets

IDDSI

Retrouver toutes les informations

- Site internet IDDSI
- Vidéos : tests (Youtube)
- Fiches PDF traduites en français
- Méthodes de mesures
- Articles
- Fiches pour praticiens
- Poster récapitulatif
- Application : IDDSI Iphone

IDDSI CLASSIFICATION ET MÉTHODES DE MESURE DES ALIMENTS ET BOISSONS ADULTES ET PÉDIATRIE

MÉTHODES DE MESURE

- NIVEAU 7 - NORMAL** (R07) : Pas d'information spécifique. Aliments normaux de tous les jours, de texture tendre seulement, adaptés à l'âge et au stade de développement. Capacité à croquer et à mastiquer requise.
- NIVEAU 7 - FACILE À MASTIQUER** (EC7) : Aliments normaux de tous les jours, de texture tendre seulement, adaptés à l'âge et au stade de développement. Capacité à croquer et à mastiquer requise.
- NIVEAU 6 - PETITS MORCEAUX** (SB6) : Petits morceaux tendres et complètement lubrifiés, sans liquide ou séqueux au palais. Capacité à mastiquer requise.
- NIVEAU 5 - HACHÉ LUBRIFIÉ** (MS5) : Particules, très tendres et lubrifiées. Capacité de mastication minimale requise.
- NIVEAU 4 - PURÉE LISSE** (PL4) : Lisse, sans grumeaux, non collante, sucrée ou salée de manière adéquate. Peut être consommée à la cuillère.
- NIVEAU 3 - PURÉE FLUIDE** (LQ3) : Peut être consommée à la cuillère ou au verre. Ne peut être consommée à la fourchette car il s'écoule lorsqu'on essaie de le consommer.
- NIVEAU 2 - LÉGÈREMENT ÉPAIS** (MT2) : Plus épais que de l'eau. Peut s'écouler à travers une paille standard/résine.
- NIVEAU 1 - TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS** (ST1) : Plus épais que de l'eau. Peut s'écouler à travers une paille standard/résine.
- NIVEAU 0 - LIQUIDE** (TN0) : S'écoule comme de l'eau. S'écoule facilement à travers tous les types de paille/résine.

INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS

- PURÉE LISSE** (4) : L'angle du pouce devient blanc.
- HACHÉ LUBRIFIÉ** (5) : L'angle du pouce devient blanc.
- PETITS MORCEAUX TENDRES** (6) : L'angle du pouce devient blanc.
- FACILE À MASTIQUER** (7) : L'angle du pouce devient blanc.

INSTRUCTIONS DU TEST D'ÉCOULEMENT

- Retirez le piston de la seringue.
- Bouchez l'embout avec le doigt et remplissez jusqu'à 10 mL.
- Retirez votre doigt de l'embout et démarrez le chronomètre.
- Arrêtez après 10 secondes.

INFORMATIONS SUR LES MÉTHODES DE MESURE

- NIVEAU 4 - TRÈS ÉPAIS** (EX4) : Tient en un bloc sur la fourchette. Ne s'écoule pas en continu entre les dents de la fourchette. Contrôle la forme dans la cuillère. Tombe facilement de la cuillère inclinée ou légèrement secouée. Ne doit pas être ferme ni collant.
- NIVEAU 3 - MODÉRÉMENT ÉPAIS** (MO3) : Il reste plus de 8 mL dans la seringue après 10 secondes d'écoulement.
- NIVEAU 2 - LÉGÈREMENT ÉPAIS** (MT2) : Il reste 4 à 8 mL dans la seringue après 10 secondes d'écoulement.
- NIVEAU 1 - TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS** (ST1) : Il reste 1 à 4 mL dans la seringue après 10 secondes d'écoulement.
- NIVEAU 0 - LIQUIDE** (TN0) : Il reste moins de 1 mL dans la seringue après 10 secondes d'écoulement.

BOISSONS

© IDDSI 2022 www.iddsi.org

IDDSI

Guides pratiques

- Guides de mise en œuvre des IDDSI

- À destination des professionnels de santé;
- À destination des cuisines des institutions;
- À destinations des industriels.

⇒ Suggestions de tâches et échéanciers sur 12 mois proposés.

- 6 tâches-clés communes à ces guides :

- 1 - Se familiariser avec les outils de l'IDDSI : site internet et ressources;
- 2 - Former des équipes de mise en œuvre de l'IDDSI : suggestions de consultations de toutes les parties prenantes (professionnels de santé ou non);
- 3 - Déterminer les tâches de mise en œuvre et personnaliser son propre échéancier de mise en œuvre de l'IDDSI;
- 4 - Relayer l'information : formation des acteurs-clés à l'IDDSI;
- 5 - Vérification des boissons et des aliments : recenser les différents produits afin de déterminer leur niveau et leur libellé IDDSI à l'aide des outils d'audit IDDSI mis à disposition. Développer des menus et des recettes, etc
- 6 - Communication clinique : passer en revue les outils d'évaluation, les entrées dans le dossier-patient, le matériel de formation

Merci pour votre
attention