



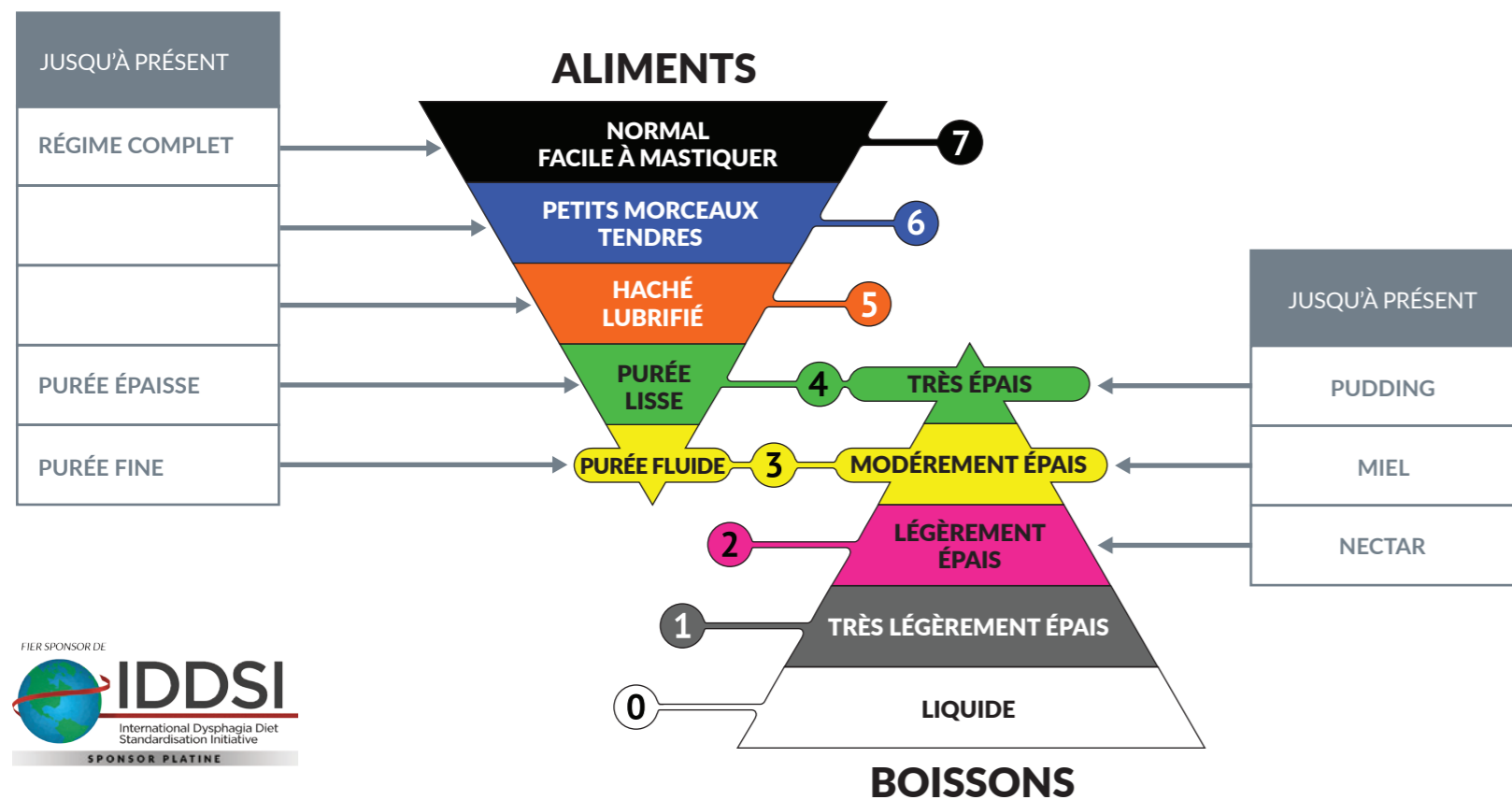
# Le modèle IDDSI Guide pour les professionnels de santé





# Le modèle IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)

- Un groupe de volontaires de différentes professions (y compris la médecine, la nutrition, l'ergothérapie, etc.) venus du monde entier pour élaborer des définitions internationales normalisées pour les textures modifiées.
- Le but de cette initiative est d'améliorer la vie quotidienne du personnel soignant et des patients dysphagiques grâce à des méthodes de mesure pratiques et validées.
- Le modèle IDDSI est utilisé depuis janvier 2019 par Nestlé Health Science.

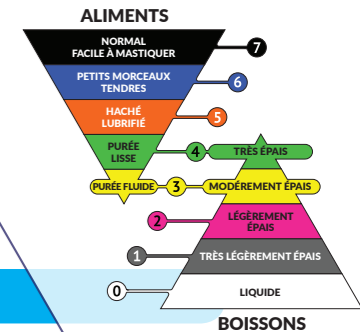


Références :  
 1. Dysphagia Diet Food Texture Descriptors. National Patient Safety Agency (NPSA) Dysphagia Expert Reference Group in Association with Cardiff and Vale University Health Board. Mars 2012.  
 2. National Dysphagia Diet (NDD): Standardization for Optimal Care. National Dysphagia Diet Taskforce, American Dietetic Association (2002). Chicago (Ill).



# Méthodes de mesure IDDSI

MÉTHODES DE MESURE IDDSI	USAGE	NIVEAUX APPLICABLES	EXPLICATION
<b>Test d'écoulement IDDSI</b> 	✓ Boissons	0 LIQUIDE 1 TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS 2 LÉGÈREMENT ÉPAIS 3 MODÉRÉMENT ÉPAIS	1. Enlèvement du piston 2. Couvrez la buse d'émission avec votre doigt et injecter 10 ml 3. Relâchez la buse d'émission et démarrez la minuterie 4. Arrêtez à 10 secondes 
<b>Test d'égouttement à la fourchette</b> 	✓ Boissons ✓ Aliments	3 PURÉE FLUIDE 3 MODÉRÉMENT ÉPAIS 4 PURÉE LISSE 4 TRÈS ÉPAIS*	Les boissons épaisses et les aliments fluides peuvent être évalués en observant leur écoulement à travers les dents d'une fourchette et en les comparant avec les descriptions détaillées de chaque niveau. * Le test d'écoulement à la fourchette n'est pas adapté à l'évaluation des liquides de niveau 4 épaissis à base de gomme xanthane
<b>Test à la cuillère inclinée</b> 	✓ Boissons ✓ Aliments	4 PURÉE LISSE 4 TRÈS ÉPAIS** 5 HACHÉ LUBRIFIÉ	Le test à la cuillère inclinée est utilisé pour déterminer le caractère collant (adhérence) de l'échantillon et sa capacité à conserver sa forme (cohésion). Pour des raisons de sécurité, l'échantillon doit être suffisamment cohésif pour conserver sa forme, mais <b>non</b> collant. ** Le test à la cuillère inclinée n'est pas recommandé pour l'évaluation des liquides de niveau 4 épaissis à base de gomme xanthane
<b>Mesure des particules d'aliments</b> 	✓ Aliments	5 HACHÉ LUBRIFIÉ 6 PETITS MORCEAUX TENDRES	Les espaces entre les dents d'une fourchette métallique standard mesurent généralement 4 mm, ce qui procure un étalon de conformité utile pour la taille des particules des aliments de niveau 5 - Finement haché et lubrifié. La largeur totale d'une fourchette standard mesure également environ 1,5 cm (des morceaux d'une taille de 1,5 x 1,5 cm est recommandée pour le niveau 6 - Petits morceaux tendres)



Pour davantage d'informations sur les méthodes de mesure, consulter <http://iddsi.org>

# Définition détaillée de chaque niveau IDDSI

<p><b>0</b> <b>LIQUIDE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'écoule comme l'eau</li> <li>Débit rapide</li> <li>Peut être bu à travers tout type de tétine ou paille, selon l'âge et les capacités du sujet</li> </ul>	<p><b>5</b> <b>HÂCHÉ LUBRIFIÉ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère</li> <li>Peut être servi à la cuillère et modelé sur une assiette</li> <li>Tendre et lubrifié sans liquide séparé (homogène)</li> <li>Petits grumeaux visibles               <ul style="list-style-type: none"> <li><b>pédiatrie : 2 mm</b></li> <li><b>adultes : 4 mm*</b></li> </ul> </li> <li>Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue</li> </ul>
<p><b>1</b> <b>TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus épais que l'eau</li> <li>Nécessite un peu plus d'effort que les liquides pour être bu</li> </ul>	<p><b>6</b> <b>PETITS MORCEAUX TENDRES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère</li> <li>Peut être écrasé / broyé avec une fourchette ou une cuillère</li> <li>Mastication nécessaire avant déglutition</li> <li>Tendre et lubrifié dans sa totalité, consistance homogène</li> <li>Les morceaux de la taille d'une bouchée sont adaptés selon la taille de la personne et ses capacités de préparation orale :               <ul style="list-style-type: none"> <li><b>pédiatrie : morceaux de 8 mm</b></li> <li><b>adultes : morceaux de 15 mm / 1,5 cm</b></li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2</b> <b>LÉGÈREMENT ÉPAIS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peut être bu, s'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides</li> <li>Un effort est nécessaire pour boire avec une paille standard (paille standard = 5.3 mm de diamètre)</li> </ul>	<p><b>7</b> <b>NORMAL FACILE À MASTIQUER</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments normaux, de tous les jours, de texture molle ou tendre</li> <li>Pas de restriction de taille au niveau 7, aussi, les aliments peuvent être de différentes tailles               <ul style="list-style-type: none"> <li><b>pédiatrie : morceaux de taille inférieure ou supérieure à 8 mm</b></li> <li><b>adultes : morceaux de taille inférieure ou supérieure à 15 mm</b></li> </ul> </li> </ul>
<p><b>3</b> <b>PURÉE FLUIDE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Texture lisse et homogène</li> <li>Peut être bu au verre</li> <li>Nécessite des efforts pour le boire avec une paille standard (paille standard = 5.3 mm de diamètre) ou une paille large (paille large = 6.9 mm de diamètre)</li> <li>Ne peut être passé dans une poche à douille, étalé en couches ou moulé</li> <li>Ne peut pas être consommé avec une fourchette car il coule entre les dents</li> <li>Peut être consommé à la cuillère</li> <li>Ne nécessite pas de mastication, peut être avalé directement</li> </ul>		
<p><b>3</b> <b>MODÉRÉMENT ÉPAIS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Texture lisse et homogène, sans grumeaux</li> <li>Habituellement consommé à la cuillère (possible à la fourchette)</li> <li>Ne peut être bu au verre</li> <li>Ne peut être bu à la paille</li> <li>Ne nécessite pas de mastication</li> <li>Peut être passé dans une poche à douille, étalé en couches ou moulé</li> <li>Bouge très lentement sous l'effet de la gravité mais ne peut être versé</li> <li>Tombe en un bloc lorsqu'il est versé d'une cuillère et conserve sa forme dans une assiette</li> </ul>		
<p><b>4</b> <b>PURÉE LISSE</b></p>			
<p><b>4</b> <b>TRÈS ÉPAIS</b></p>			

Le diagramme et les descriptions de l'IDDSI sont sous licence Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 International. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/> 4. März 2017

Pour plus d'informations : <http://iddsi.org>

## FAQ

### Dois-je réaliser le test d'écoulement à chaque fois que je prépare une boisson ?

Non - au fil du temps, vous connaissez le dosage de ThickenUP® clear dans vos boissons et plats et développez un bon sentiment pour la consistance qui vous convient au mieux. Cependant, si vous souhaitez la visualiser ou contrôler une nouvelle fois, vous trouverez des vidéos de démonstration sur le site web d'IDDSI.

### Comment être sûr que la sécurité de mes patients est garantie durant le processus d'implémentation ?

Afin d'assurer la sécurité de vos patients, nous vous invitons à recourir aux mêmes processus internes que ceux que vous utilisez actuellement pour tout changement de pratique. Assurer une formation et une documentation pertinentes et complètes pour tous ceux qui sont responsables de la distribution des aliments, des liquides et des médicaments permettra une transition en toute sécurité vers le diagramme IDDSI.

### Les suppléments nutritifs oraux peuvent-ils être utilisés sans problèmes ?

Oui, vous pouvez utiliser des suppléments nutritifs oraux "classiques", cependant il est important de savoir à quel niveau ils correspondent. La gamme Resource® ULTRA correspond au niveau IDDSI 2. Dans 2/3 des cas, un niveau légèrement épais de boisson peut facilement être utilisé dans la dysphagie<sup>1</sup>.



Pour plus d'informations relatives à IDDSI et ThickenUP® clear, nous vous invitons à contacter votre délégué médical Nestlé Health Science

ThickenUP® clear est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales pour un usage sous supervision médicale.  
\* Marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A.

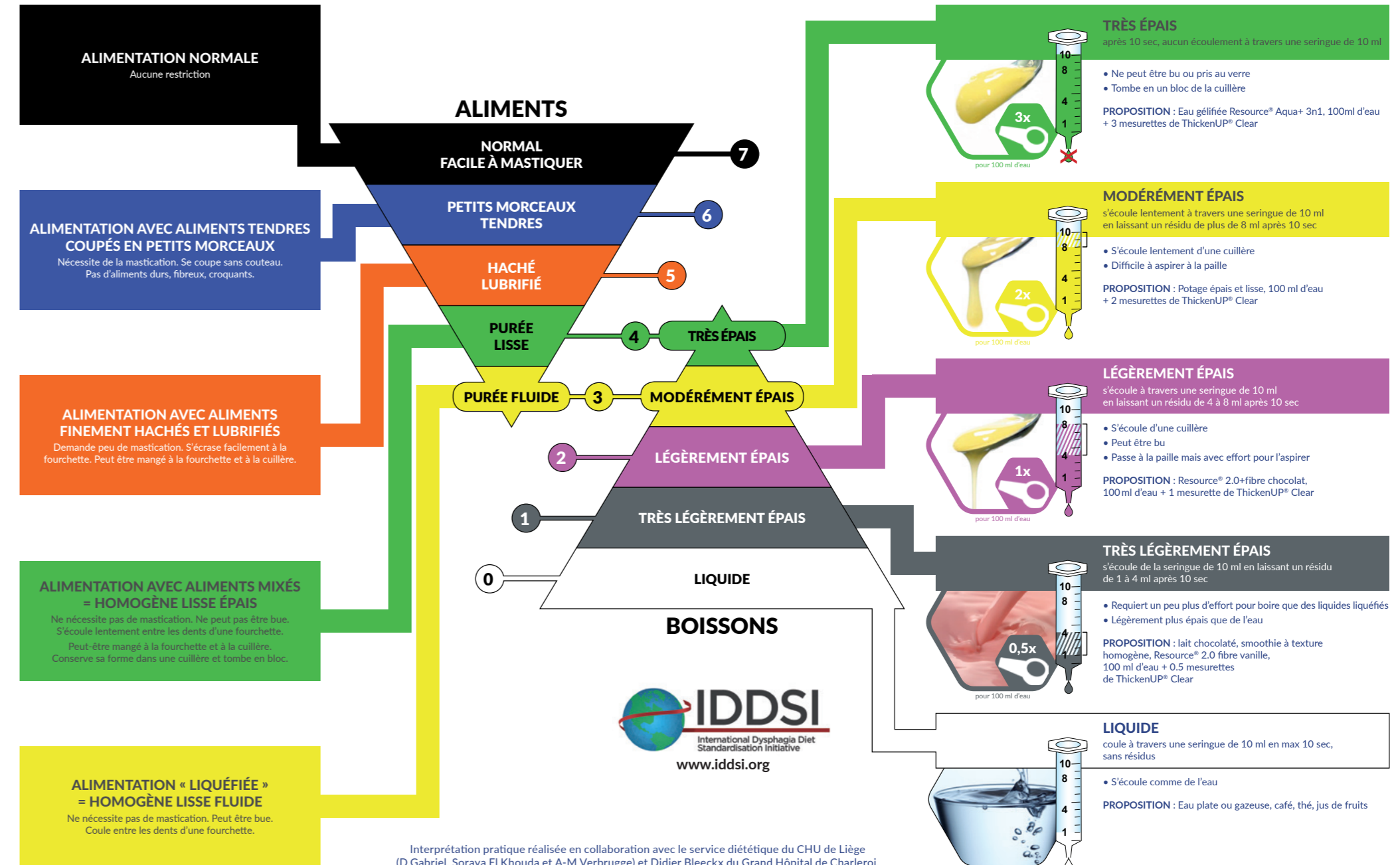
1. M. Fynes et al. Is there a role for slightly thick liquid in the adult care setting? Poster Presentation ESSD Congress 2018

# Niveaux IDDSI - Produits Nestlé Health Science

<b>0</b> LIQUIDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• resource® ULTRA fruit</li> <li>• resource® energy</li> </ul>
<b>1</b> TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• resource® 2.0 (tous les arômes sauf le chocolat)</li> <li>• resource® 2.0+fibres (tous les arômes sauf le chocolat)</li> <li>• resource® protein (tous les arômes sauf le chocolat)</li> <li>• resource® ACTIV</li> <li>• resource® diabète plus</li> <li>• resource® Junior</li> <li>• resource® Junior Fibre</li> </ul>
<b>2</b> LÉGÈREMENT ÉPAIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• resource® ULTRA*</li> <li>• resource® 2.0+fibres (chocolat)</li> <li>• resource® protein (chocolat)</li> </ul>
<b>3</b> PURÉE FLUIDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• resource® dessert 2.0 température ambiante (18-24°C)</li> <li>• ThickenUP instant cereal HP</li> </ul>
<b>4</b> PURÉE LISSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• resource® dessert 2.0 réfrigéré</li> <li>• ThickenUP instant cereal</li> </ul>

• Résultats des tests globaux et internes \* Résultats des tests internes

À noter: la température peut affecter la consistance. Les températures plus froides augmentent la viscosité.





Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2022, les épaisissants ont été intégrés dans la LiMA et sont remboursés totalement ou partiellement sur prescription médicale pour le traitement de la dysphagie. Pour plus d'informations, veuillez scanner le QR Code :

