

Le webinaire est disponible pour visionnement ici :

<https://www.youtube.com/watch?v=UCwbNrgkwQk&list=PLa8-IAnKo0KYVqygRKNJoIO3dsBsAikhi&index=3>

### Questions reçues

(Les questions n'ont pas été modifiées/corrigées) :

1. *Sur la slide 23 vous parlez qu'on doit se baser sur les données fiables, pouvez-vous nous donner vos données fiables? Merci*

IDDSI est basé sur les données probantes. Veuillez svp consulter les publications suivantes pour plus d'informations à ce sujet :

<https://link.springer.com/article/10.1007/s40141-013-0024-z>

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>

<https://rd.springer.com/article/10.1007/s00455-014-9578-x>

2. *Comment expliquer que les tests de la cuillère incliné ou de la fourchette soient meilleurs que le verre incliné pour les liquides?  
Quelles sont les preuves scientifiques d'IDDSI?*

Pour vérifier la viscosité d'un liquide, IDDSI recommande les tests suivants :

Le test d'écoulement IDDSI

Le test d'égouttement de la fourchette

Le test de la cuillère inclinée

Pour plus d'information sur les méthodes de mesure IDDSI et pour les références en lien avec le choix de ces méthodes, veuillez svp consulter la page suivante (en français) :

[https://iddsi.org/wp-content/uploads/2017/11/IDDSI-Testing-Methods-FRENCH-CANADA\\_FINAL\\_Nov-19\\_2017.pdf](https://iddsi.org/wp-content/uploads/2017/11/IDDSI-Testing-Methods-FRENCH-CANADA_FINAL_Nov-19_2017.pdf)

3. *Niveau de classification des liquides ; s'il reste 4 ml dans la seringue, s'agit-il d'un niveau 1 ou 2 ?*

Ni l'un ni l'autre. Le liquide n'est ni un niveau 1- à peine épais, ni un niveau 2- légèrement épais. Il faut donc ajuster la viscosité du liquide pour obtenir le niveau désiré. Par exemple, on le rend un peu moins épais en ajoutant du liquide très fluide et on mesure à nouveau, pour obtenir un niveau 1. Sinon, on ajoute de l'agent épaississant à notre liquide pour obtenir un liquide de niveau 2- légèrement épais et on mesure à nouveau pour confirmer.

4. *Est-ce que les vidéos de formations sur la plate-forme youtube sont uniquement en anglais ou ils sont disponibles en français?*

Ce webinaire est le premier disponible en français. Nous travaillons (de manière bénévole) à traduire nos ressources pour les rendre le plus accessibles possibles. Nous espérons pouvoir offrir les webinaires IDDSI 201 et IDDSI 301 en français sous peu. Le diagramme, la description détaillée de l'IDDSI, les méthodes de mesure et certaines ressources sont toutefois disponibles en français sur notre site web :

<https://iddsi.org/translations/>  
<https://iddsi.org/resources/>

Nous vous invitons à nous contacter via [canada@iddsi.org](mailto:canada@iddsi.org) si vous êtes intéressés à contribuer de manière bénévole à la traduction de ressources ou pour un futur webinaire.

5. *Pourquoi parler d'IDDSI au Québec quand il y a déjà une nomenclature en place qui fonctionne et qui est connue de tous depuis longtemps?*

L'initiative internationale de standardisation des diètes pour la dysphagie (IDDSI) a pour but de favoriser la sécurité grâce à une terminologie universelle pour tous les groupes d'âges, tous les types d'établissements de santé et toutes les cultures.

6. *Merci pour cette présentation! Très intéressante. Question: est-ce qu'il y a une différence notable entre les types de fourchettes qui peut changer la mesure et/texture?*

Il est important de mesurer la fourchette qui sera utilisée pour faire le test pour s'assurer que sa largeur correspond aux recommandations pour le test.

La largeur totale d'une fourchette standard mesure environ 1,5 cm. Pour les adultes, la taille approximative des particules d'aliments mastiqués avant la déglutition est de 2 à 4 mm (Peyron et al., 2004; Woda et al., 2010). Les espaces entre les dents d'une fourchette métallique standard mesurent généralement 4 mm, ce qui nous procure un étalon de conformité utile pour la taille des particules des aliments de Niveau 5 - Haché et humecté.

Pour plus de détail, consultez les pages 8 et 9 du document suivant : [https://iddsi.org/wp-content/uploads/2017/11/IDDSI-Testing-Methods-FRENCH-CANADA\\_FINAL\\_Nov-19\\_2017.pdf](https://iddsi.org/wp-content/uploads/2017/11/IDDSI-Testing-Methods-FRENCH-CANADA_FINAL_Nov-19_2017.pdf)

7. *Pourquoi votre nomenclature et votre méthodologie n'est pas reconnues par l'Ordre professionnel des diététistes du Québec?*

Les Diététistes du Canada appuient l'IDDSI depuis plusieurs années. Voici le lien vers leur déclaration officielle : <https://www.dietitians.ca/DietitiansOfCanada/media/Documents/Non-resource%20library%20documents/DC-Statement-on-IDDSI-Jan-2018.pdf>

En ce qui concerne l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, cette question peut lui être posée directement pour obtenir une réponse officielle.

*8. Dans les cuisines qui font des liquides maisons, recommandez-vous de faire le test pour tous les lots de productions ?*

Puisque la viscosité d'un liquide peut changer selon la teneur en eau et en minéraux et selon les ingrédients, il est important de faire le test d'écoulement IDDSI lors de la production d'un liquide maison et de tester des échantillons avant le service.

*9. Qui fait les tests à la seringue dans les cuisines ? Et recommandez-vous le consistomètre pour les liquides #4 ?*

Le test d'écoulement IDDSI peut être utilisé par n'importe quel employé de la cuisine, de la salle à manger ou au chevet. Les établissements sont responsables de développer leurs politiques et procédures puisque les tests de production et d'assurance de la qualité varient selon les milieux. Pour le niveau 4, le test d'égouttement de la fourchette ainsi que le test de la cuillère inclinée sont recommandés puisqu'ils sont simples, facilement accessibles et peuvent être utilisés dans n'importe quel environnement.

*10. Le dernier avis de l'Ordre des diététistes du Québec n'est pas en faveur de l'application de l'IDDSI au Québec, avez-vous déjà été en communication et en discussion avec eux?*

Oui, et de futures communications et collaborations avec l'OPDQ seront accueillies favorablement par IDDSI.

*11. Je ne trouve pas sur le site les documents traduits en français (affiche montrée dans le Webinar par exemple). Pourriez-vous expliquer où l'on peut les récupérer ? Merci.*

Les ressources disponibles en français se trouvent ici : <https://iddsi.org/resources/> sous la rubrique : « country-specific section » et « Canada »

*12. Quelles sont les compagnies qui offrent les liquides épaissis selon les normes de IDDSI dans le but d'avoir un produit standardisé et toujours identique d'une fois à une autre pour les centres hospitaliers?*

Plusieurs compagnies offrent dorénavant les liquides épaissis selon les niveaux de la terminologie IDDSI. IDDSI n'endosse pas l'étiquetage de produits et n'émet pas de certificat de conformité. Les compagnies sont responsables d'assurer que l'étiquetage des produits correspond aux normes obtenues lors des tests complétés lors de la production. Si vous avez des questions au sujet de la production ou de la qualité d'un produit, veuillez svp communiquer avec la compagnie en question directement.

*13. Question: Dans le cadre de notre pratique au Québec, la nomenclature utilisée pour les consistances ne correspond aux normes IDDSI et ce, dans plusieurs centres. Est-ce que tous les ordres professionnels québécois impliqués dans la dysphagie (ergothérapeute, nutritionnistes, orthophonistes) adhèrent à ce cadre de référence ?*

Les ordres professionnels ici-bas ont publié les communiqués suivants à ce sujet :

L'ordre des ergothérapeutes invite ses membres à « prendre connaissance du système élaboré par l'IDDSI qui fait actuellement l'objet d'un consensus international en matière d'alimentation adaptée pour les personnes dysphagiques. » <https://www.oeq.org/a-propos-de-l-ordre/salle-de-presse/actualites/85-nouvelle-edition-de-l-ergotherapie-express.html>

L'ordre professionnel des diététistes du Québec indique que « 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. » :  
<https://opdq.org/wp-content/uploads/2019/05/Prise-de-position-dysphagie-decembre2018.pdf>

L'ordre des orthophonistes et audiologistes du Québec invite elle aussi ses membres à «prendre connaissance du système élaboré par l'IDDSI qui fait actuellement l'objet d'un consensus international en matière d'alimentation adaptée pour les personnes dysphagiques. »  
<https://ooaqvousinforme.com/wp-content/uploads/2019/06/Positionnement-IDDSI.pdf>

*14. Bonjour, en milieu hospitalier, est ce qu'il y a une température idéale pour faire les tests d'écoulement IDDSI lorsque nous devons standardiser nos recettes maisons?*

IDDSI a développé des feuillets d'évaluation pour faciliter l'implantation. Il est recommandé d'indiquer la température du liquide 1) immédiatement au moment de servir, 2) 15 min. après l'avoir servi, et 3)30 minutes après l'avoir servi.

Les feuillets d'évaluation sont disponibles sous la rubrique « Implementation » et « Audit sheets » du site internet (version française à venir) : <https://iddsi.org/implementation/>

*15. Est-ce que vous suggérez que IDDSI soit intégré à la formation des futurs professionnels?*

Afin de favoriser la sécurité des patients et d'améliorer la qualité des soins, l'intégration de la terminologie IDDSI à la formation des futurs professionnels est recommandée.

*16. Je comprends pour l'usage difficile du consistomètre Bostwick, mais pourquoi autant de différences entre les durées d'écoulement obtenues par le consistomètre vs IDDSI?*

Ces deux outils ne mesurent pas la même chose. Lors du test d'écoulement IDDSI, la mesure est basée sur la quantité de liquide restant dans une seringue après 10 seconde d'écoulement,



## Webinaire IDDSI 101: en français 15 mai 2020

tandis que le consistomètre Bostwick mesure la distance parcourue par le liquide après 30 seconde d'écoulement. Ces outils sont de tailles très différentes, utilisent des volumes de liquides différents et des temps d'écoulement différents.

La publication récente suivante est recommandée pour plus d'information à ce sujet :  
<https://link.springer.com/article/10.1007/s40141-018-0197-6>

*17. Quel est l'apport de connaître cela pour un ergothérapeute qui travaille en CH avec un nutritionniste ? Je croyais que la "responsable" des textures est la nutritionniste?*

IDDSI encourage la collaboration interprofessionnelle. Nous vous recommandons de discuter les rôles spécifiques avec votre équipe et à respecter les politiques en place au sein de votre établissement.

Voici quelques références discutant la pertinence de la collaboration interprofessionnelle en dysphagie :

<https://www.oeq.org/DATA/CMSDOCUMENT/878.pdf>

[https://www.dietitians.ca/Advocacy/Interprofessional-Collaborations-\(1\)/Dysphagia?lang=fr-CA](https://www.dietitians.ca/Advocacy/Interprofessional-Collaborations-(1)/Dysphagia?lang=fr-CA)

<https://collaborationinterprofessionnelle.ca/fiches/ordre-orthophonistes-audiologistes-quebec-fiche-2-orthophoniste/>

<https://opdq.org/wp-content/uploads/2013/07/Guide-Dysphagie.pdf>