



Prévention du risque de fausse route alimentaire

Adapter l'alimentation et les textures lors des commandes de repas...



Texture tendre avec sauce
(menu sénior)



Texture homogène,
lisse, fluide



Texture hachée,
moulignée, mixée



Éviter les textures à grain
et filandreuses



Éviter les textures mixtes,
liquides et solides

Les boissons...



Afin de stimuler les fibres nerveuses, privilégier les boissons froides, chaudes ou pétillantes. Éviter les boissons tempérées, plates et les jus de fruits avec pulpe.



Idée reçue

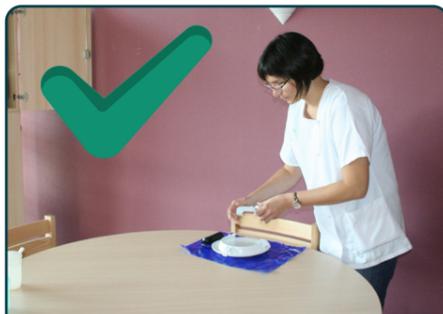
“ Émietter une biscotte ou un gâteau dans le thé ou toute autre boisson pour le ramollir permet de faciliter la déglutition. ”

Les miettes dans du liquide peuvent justement être à l'origine d'une fausse route. Il convient d'éviter les textures mixtes.

L'environnement et le matériel



Privilégier le calme et préparer l'environnement du repas



Réducteur d'assiette, set
de table antidérapant

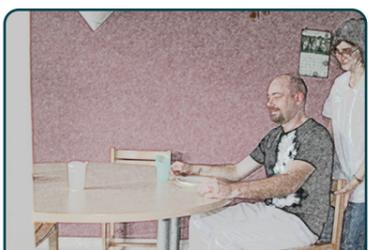


Verre
à encoche nasale

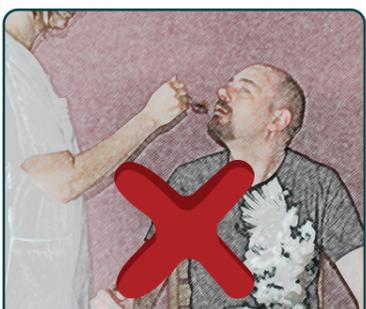


Couverts coudés
et lestés

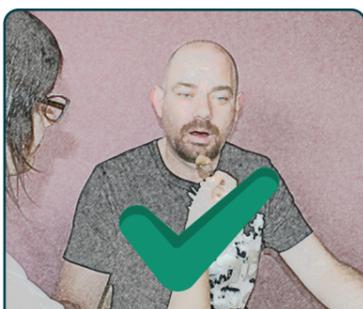
L'installation du patient



Aider chaque patient à s'installer avant le début du repas contribue à limiter le risque de fausse route.



Présenter la cuillère par le bas et face à la personne pour lui éviter de lever la tête



Verre ordinaire
=
tête en hyper extension
=
risque de fausse route



Verre à encoche nasale
=
tête en flexion
=
protection des voies
aériennes

Dans tous les cas préserver l'autonomie du patient avec une surveillance et une vigilance accrues tout au long du repas

Rester vigilant lors de l'administration des médicaments