
Dynamique d'évaluation des pratiques soignantes

Les activités soignantes autour du repas

Le sujet

- **Groupe projet :**
 - Mme Ceaux, 3 directeurs de soins, 4 CSS en mission transversale
 - **Les enjeux de la démarche**
 - Intégrer la démarche continue d'évaluation et d'amélioration des soins
 - Mettre en place un suivi en routine d'indicateurs sélectionnés
 - Consolider une dynamique qualité
 - **5 pratiques fondamentales retenues**
 - L'accueil personnalisé du patient
 - L'organisation de la sortie du patient
 - La prise en charge de la douleur aiguë
 - La toilette du patient dépendant
 - **Les activités soignantes autour du repas**
 - **Champ de l'étude:**
 - Toutes les unités d'hospitalisation > 48h
 - **Début de l'étude: avril 2008**
 - 3 mesures à ce jour
-

Méthodologie

- **Audit clinique** : mesure annuelle
- **Les grilles d'audit**
 - Une grille par thème: *Participation de cadres supérieurs de santé*
 - Au regard:
 - Du cadre législatif et réglementaire
 - Des recommandations de bonnes pratiques
 - Des notes du CLIN
 - Testées par les membres du CSIMRT
- **Recueil des données**
 - Juin 2008 : audit externe
 - Participation de 25 auditeurs soignants
 - Jan 2009 : audit croisé – intra-pôles
 - Participation de 93 cadres de santé
 - Jan 2010 : audit croisé – intra-pôles (*saisie directe dans les UA*)
- **Échantillon**
 - Juin 2008: 134 UA
 - Jan 2009: 136 UA
 - Jan 2010: 113 UA
- **Analyse des données et suivi** : Membres du groupe projet

Les critères retenus pour l'activité

« Repas »

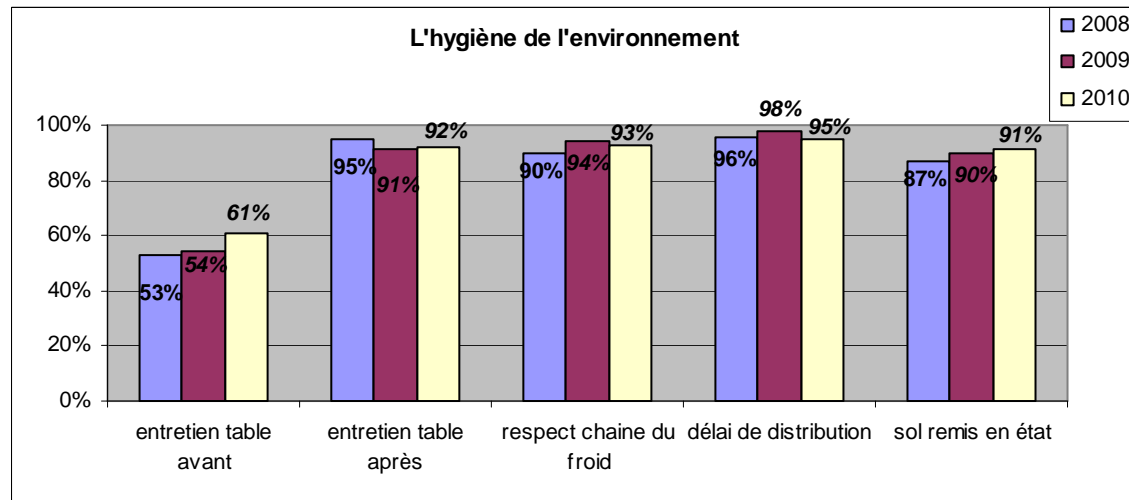
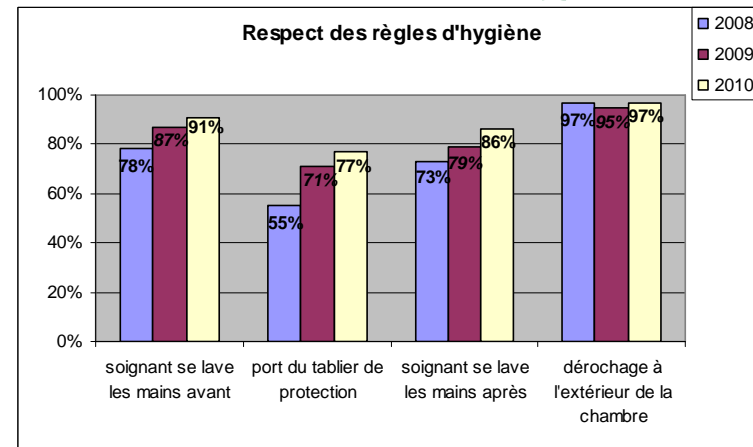
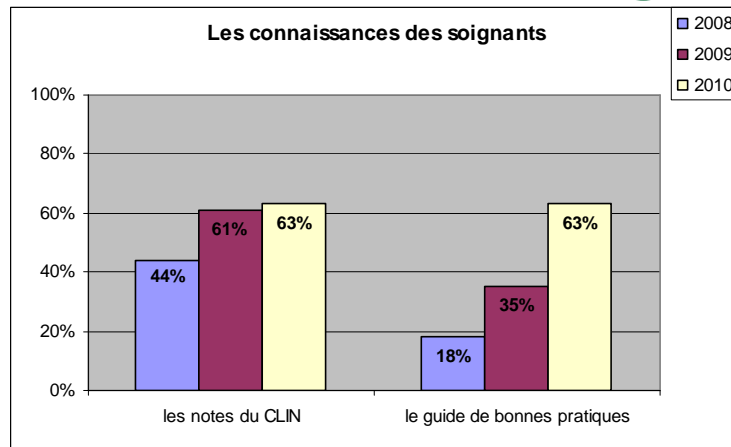
- **Critère 1**
 - Les connaissances des soignants: guide de BP, Note du CLIN
- **Critère 2:**
 - Les modalités de prise du repas
- **Critère 3:**
 - Le respect des règles d'hygiène (soignant)
- **Critère 4:**
 - L'hygiène de l'environnement

	A	B	C	D	E	F	G
1	Grille d'audit : Activités autour du repas						
2	Date :						
3	Unité auditée :	Pôle :					
4	L'audit sera réalisé par observation des pratiques, consultation du dossier de soins et entretiens auprès des soignants (IDE et/ou AS) ou personnes soignées si besoin						
5	Préciser	OUI	NON				
6	Repas au lit						
7	Aide totale repas						
8	Aide partielle repas						
9	QUESTIONS	OUI	NON	NA	Sources	OBSERVATIONS	
10	Critère 1. Actualisation des connaissances						
11	1.1. Le soignant connaît les notes du CLIN : "Techniques de soins et isolement II note n°24" (fiches techniques de 1 à 6)				ES		
12	1.2. Le soignant connaît le Guide « Bonnes pratiques de la prestation restauration dans les unités de soins »				ES		
13	Critère 2. Les modalités de prise du repas de la personne soignée sont conformes						
14	2.1. Le plateau délivré est conforme à la demande				O		
15	2.2. La personne soignée est installée en fonction de son état (matériel de protection mis à disposition: bavoir, ...)				O		
16	2.3. Les mains du patient sont lavées avant le repas				O/ES/EM		
17	2.4. La personne soignée bénéficie d'une aide à la prise alimentaire				O/ES/EM		
18	2.5. Les éléments concernant la prise alimentaire sont inscrits dans le dossier de soins				DS		
19	2.6. Les mains du patient sont lavées après le repas				O/ES/EM		
20	2.7. L'hygiène bucco-dentaire est réalisée après chaque prise alimentaire				O/ES/EM		
21	2.8. Le patient est réinstallé après le repas				O/ES/EM		

	A	B	C	D	E	F	G
22	Critère 3. Le soignant respecte les règles d'hygiène						
23	3.1. Le soignant se lave les mains avant la distribution des plateaux repas				O/ES		
24	3.2. Le soignant porte le tablier de protection				O/ES		
25	3.3. Le soignant se lave les mains après la distribution des plateaux repas				O/ES		
26	3.4. Le soignant déroche (enlever les principales souillures) les plateaux à l'extérieur de la chambre				O/ES		
27	Critère 4. Le soignant applique les règles d'hygiène de l'environnement						
28	4.1. L'entretien de la table à manger est réalisé avant le repas				O/ES/EM		
29	4.2. L'entretien de la table à manger est réalisé après le repas				O/ES/EM		
30	4.3. La chaîne du froid est respectée				O/ES		
31	4.4. Le délai de distribution des repas après "débornage" est inférieur ou égal à 45mn				O/ES		
32	4.5. Le sol est remis en état si besoin.				O/ES/EM		
33							

Les résultats:

Activités soignantes autour du repas



Des résultats superposables

Intervention dans les UA de l'EOHH et des diététiciennes :

⇒ Amélioration des connaissances: guide de BP et note du CLIN

⇒ Amélioration du respect des règles d'hygiène

Plan d'amélioration : les objectifs

- **Suite aux évaluations des pratiques soignantes**
 - **Toilette / repas**
 - Renforcer le respect des règles d'hygiène
 - Absence de port de bijoux
 - Hygiène des mains
 - Port du tablier de protection
 - Port des gants à usage unique
- **Suite à la visite de certification**
 - **Spécifique repas:**
 - Répondre à la recommandation de la HAS :
 - Assurer la formation des professionnels soignants à la méthode HACCP

Le suivi du projet

- **Engagement des membres du groupe projet:**
 - **Accompagnement des différents thèmes choisis**
 - **Actions de communication: CSS, CS**

Travail de collaboration nécessaire

- **Sensibiliser les soignants au respect des règles de l'hygiène alimentaire**
 - Participation du service diététique et de l'EOHH
 - Présentation du guide de bonnes pratiques
 - Sensibilisation à la méthode HACCP

Les indicateurs de suivi

- **En lien avec les pratiques professionnelles**
 - Absence de port de bijoux,
 - lavage des mains (patient et soignant),
 - port du tablier de protection,
 - port de gants à usage unique

 - **En lien avec le suivi de la certification**
 - Suivi du plan d'actions spécifique
- ⇒ **Rencontre du groupe projet imminente:**
- ⇒ **Calendrier et indicateurs seront précisés**
 - ⇒ **Axe de travail qui sera intégré au projet de soin à venir**