



COMITÉ EXÉCUTIF DU CONSEIL MULTIDISCIPLINAIRE

Téléphone : 890-8099

Télécopieur : 412-7302

Le 5 février 2020

Docteur Fabrice Brunet
Président-directeur général
Centre hospitalier de l'Université de Montréal

Objet : Avis du conseil multidisciplinaire au président-directeur général concernant la pratique professionnelle des techniciennes en diététique au cœur d'une pratique collaborative

Docteur Brunet,

En réponse au mandat que vous avez confié au comité exécutif du conseil multidisciplinaire visant à faire un état de situation sur la pratique professionnelle de ses membres au cœur d'une pratique collaborative, celui-ci a entamé une tournée à cet effet auprès de ses membres en juin dernier.

Les objectifs ciblés par la démarche sont les suivants :

- Effectuer un état de situation par le portrait SERGIP (soins, enseignement, recherche, gestion, innovation et partenariat patient);
- Identifier les écarts présents ainsi que des pistes de solutions associées;
- Émettre un avis et recommander des moyens ou actions permettant aux membres du CM d'exercer leur profession de façon optimale.

L'équipe du secteur de gestion des menus des services alimentaires a été rencontrée le 27 septembre dernier par le comité exécutif du conseil multidisciplinaire et la Direction des services multidisciplinaires.

Nous vous soumettons ici notre avis à l'égard de la pratique professionnelle des techniciennes en diététique du CHUM.

Considérant que :

- La mission du CHUM est de soigner et guérir les patients adultes, en plus d'améliorer la santé de la population adulte et vieillissante grâce à nos expertises uniques et nos innovations;
- Le CHUM a une vocation de soins, de recherche, d'enseignement, de promotion de la santé ainsi que d'évaluation des technologies et des modes d'intervention en santé;
- Plusieurs actions permettent au CHUM de concrétiser cette mission, dont :
 - Prodiguier les meilleurs soins spécialisés et surspécialisés pour l'ensemble de la population;

- Identifier les besoins des patients et développer des solutions novatrices grâce à la recherche;
- Participer activement au développement de la pratique des futurs professionnels de la santé et des intervenants du réseau et transmettre ses connaissances et son savoir-faire à la population et à nos patients;
- Promouvoir la santé et le mieux-être;
- Évaluer et améliorer les méthodes d'intervention en santé en place;
- Le CHUM est un établissement universitaire, un lieu de connaissances et de transfert du savoir, d'innovation, de technologies et de pratiques de pointe, mais il est aussi un milieu humain.

En ce qui a trait au secteur de gestion des menus des services alimentaires:

- 18,2 ETC pour les techniciennes en diététique sont attirés au secteur de gestion des menus des services alimentaires;
- Les techniciennes en diététique du CHUM mettent en lumière que :
 - Les clientèles du secteur de gestion des menus des services alimentaires sont les patients hospitalisés dans toutes les unités de soins au CHUM;
 - Ces clientèles sont complexes et nécessitent une prise en charge adaptée à cette complexité;
 - Le processus actuel de transmission du formulaire d'ordonnance nutritionnelle entre le personnel infirmier des unités d'hospitalisation et les techniciennes en diététique n'est pas optimal. En effet, ce formulaire doit être complété par le personnel infirmier, puis numérisé dans le répertoire informatique approprié afin que les techniciennes en diététique puissent ensuite faire le nécessaire pour assurer la réception d'un repas par le patient. Cette procédure ne serait actuellement pas toujours appliquée adéquatement par le personnel infirmier, générant des retards et erreurs dans la préparation des plateaux;
 - Par ailleurs, aucun outil de communication ne serait disponible pour permettre au personnel infirmier de vérifier les informations nutritionnelles actuellement en vigueur pour leurs patients;
 - Le processus de livraison du repas implique de nombreux acteurs. Certaines situations (pannes de VAG, pauses de magasiniers, disponibilité des PAB pour distribuer les plateaux aux patients) causent des délais pour obtenir les repas pour les patients;
 - Lorsque des délais surviennent dans la chaîne de distribution des plateaux, il arrive fréquemment que le personnel des unités de soins communique avec les techniciennes en diététique afin de leur fait part de la problématique alors que cette dernière n'est pas sous la responsabilité de ce service;
 - L'outil informatique actuellement disponible pour que les techniciennes en diététique puissent communiquer des demandes de changements entre les heures de tombée de préparation des plateaux n'est pas utilisé de façon optimale par le personnel des services alimentaires. Les techniciennes en diététique n'ont ainsi pas systématiquement la confirmation que leurs demandes ont été traitées par le service alimentaire;

- Les informations demandées aux patients dans le cadre de leurs interventions sont notées sur papier et doivent ensuite être saisies dans le système informatique. Une perte de temps est causée par la double saisie;
- Les médecins, infirmières et autres professionnels n'utilisent pas le même vocabulaire pour décrire les mêmes menus;
- Le manque d'espace de travail ne permet pas au secteur de gestion des menus des services alimentaires de recevoir adéquatement des stagiaires. Le Service reçoit actuellement deux stagiaires par année;
- L'orientation de nouvelles techniciennes en diététique est jugée trop courte pour les former adéquatement à la complexité de la clientèle du CHUM;
- Lors de retour de congé de maternité ou d'absence prolongée, aucun temps de mise à jour n'est prévu;
- Le temps des techniciennes en diététique s'avère presque exclusivement dédié à la prestation de services auprès de la clientèle, ne leur donnant pas de temps pour se mettre au fait des nouvelles pratiques;
- L'offre de service alimentaire pour les boîtes à lunch destinées à la clientèle ambulatoire n'est pas respectée. Des boîtes supplémentaires sont demandées quotidiennement en médecine de jour et au salon des départs. Ceci engendre du temps de coordination supplémentaire;
- Les techniciennes en diététique participent occasionnellement à des projets de recherche;
- Aucun patient partenaire n'est associé au secteur de gestion des menus des services alimentaires.

Le conseil multidisciplinaire est d'avis que :

- Bien que la DAL, la DSM et la DSI aient travaillé conjointement à améliorer le flux de transport des plateaux, des enjeux subsistent encore à cet effet. Un outil de traçabilité du plateau pour l'ensemble des intervenants concernés (incluant infirmières, techniciennes en diététiques et préposés au service alimentaire) pourrait être pertinent pour assurer la qualité du service aux patients;
- Un outil de communication devrait être mis en place pour permettre au personnel infirmier de vérifier les informations nutritionnelles actuellement en vigueur pour leurs patients;
- Les outils de communication déjà en place entre les techniciennes en diététique et le service alimentaire soient utilisés de façon optimale par les membres de ces deux équipes;
- L'utilisation de tablettes électroniques permettrait aux techniciennes en diététique de saisir les informations au chevet du patient et ainsi, éviter la double saisie;
- L'espace attribué au service de gestion des menus soit réaménagé afin de permettre un accueil optimal des stagiaires;
- Le plan d'orientation des techniciennes en diététique soit analysé et bonifié selon l'évaluation;
- Du temps de mise à niveau soit accordé aux techniciennes en diététique notamment lors de retour de congé de maternité ou d'absence prolongée afin qu'elles soient informées des changements et nouveautés survenus durant leur absence;

- Une valorisation et une reconnaissance officielle du temps accordé au développement de la pratique, à l'enseignement, à la recherche et à l'innovation est une nécessité eu égard à la mission du CHUM, au même titre que la prestation de soins et de services;
- Que des patients partenaires soient inclus systématiquement aux tests de menus et à l'amélioration de ceux-ci.

En terminant, soyez assurés que notre avis s'inscrit dans une démarche de collaboration et que le comité exécutif du conseil multidisciplinaire se rend disponible pour échanger avec vous concernant le contenu de celui-ci.

Veuillez agréer, Docteur Brunet, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Gabriel Seyer
Président du comité exécutif du conseil multidisciplinaire du CHUM

c.c. Dr Réjean L. Beaudet, président du conseil d'administration, CHUM
M. Martin Demers, directeur, DSM
Mme Caroline Jacques, coordonnatrice des activités d'alimentation