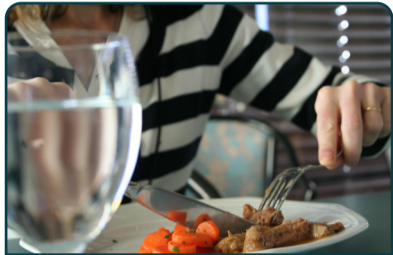




# Prévention du risque de fausse route alimentaire

## 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

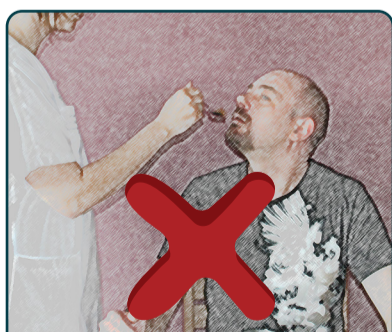


Couverts coudés et lestés

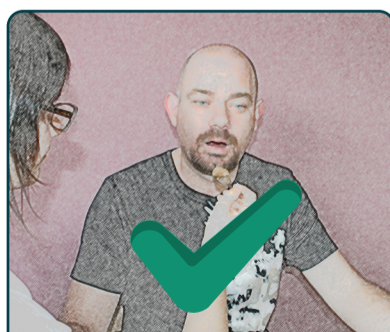
## L'installation du patient



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