

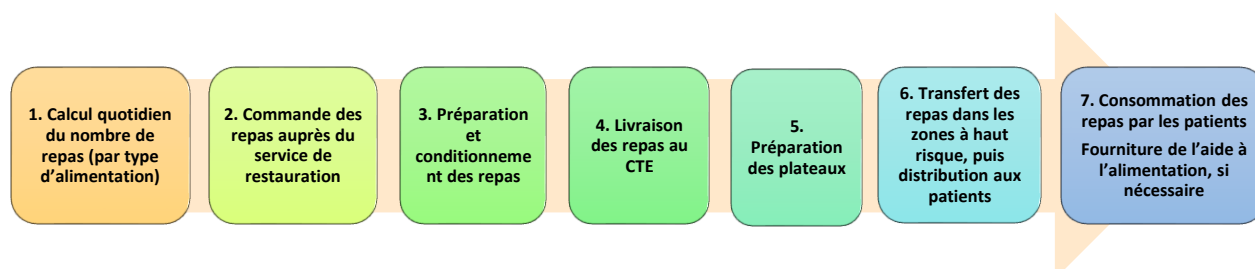
## Question 1 relative aux systèmes de restauration

### Comment la préparation et la distribution des aliments et des boissons doivent-elles être gérées dans les centres de traitement Ebola (CTE) ? (Système de restauration du CTE)

Le système de restauration du CTE correspond à l'éventail d'activités nécessaires pour subvenir correctement aux besoins nutritionnels des patients. Il comprend l'achat, la préparation, le transport, la distribution et la consommation d'aliments et de boissons. Un système de restauration bien organisé permet d'assurer une gestion efficace de l'alimentation des patients fondée sur leurs besoins alimentaires.

L'enchaînement d'étapes qui aboutit à la distribution de repas à chaque patient est décrit dans le processus de prise en charge nutritionnelle (voir la question G1 de la section relative aux généralités). La plupart de ces étapes sont exécutées dans le cadre du système de restauration, qui est également désigné, dans certains cas, par l'expression « chaîne d'approvisionnement alimentaire ». La figure 1 en offre un exemple.

**Figure 1. Système de restauration ou chaîne d'approvisionnement alimentaire du CTE**



Il est essentiel d'élaborer des procédures claires, d'établir des programmes et de définir les tâches et les responsabilités afin que le système de restauration fonctionne correctement. Il est particulièrement important d'établir et de suivre ces procédures dans le contexte de la MVE afin de garantir le respect des mesures d'hygiène.

La planification, le calcul et la commande des repas sont abordés ci-dessous. La question SR2 de la section relative aux systèmes de restauration indique les conditions de préparation des repas à respecter. Les questions SR3 et SR4 de la section relative aux systèmes de restauration portent respectivement sur les mesures à prendre pour que la préparation des repas et le conditionnement des aliments et des boissons respectent les normes d'hygiène ainsi que sur leur transport jusqu'aux patients. Les considérations applicables à l'aide à l'alimentation sont détaillées dans la question G3 de la section relative aux généralités. Enfin, la question SR5 de la section relative aux systèmes de restauration formule des instructions à l'intention des membres de la famille ou des amis des patients qui souhaitent leur apporter des aliments ou des boissons.

#### Quand servir les repas et les collations ?

Les enfants âgés de plus de 2 ans et les adultes doivent recevoir trois repas et de deux à trois collations par jour. Dans le cas des enfants âgés de moins de 2 ans, la fréquence des repas dépend

de l'âge. Chaque CTE doit établir le programme quotidien le plus adapté à ses besoins, à ses ressources et aux coutumes locales. Le tableau 1 ci-dessous fournit un exemple de programme des repas. Les questions PC2 et PC3 de la section relative à la prise en charge contiennent des recommandations sur l'alimentation en fonction de l'âge.

**Tableau 1. Exemple de programme des repas dans un CTE<sup>1</sup>**

Âge	6 h	8 h	9 h	10 h	12 h	14 h	15 h	16 h	18 h	20 h	21 h	22 h	24 h	2 h	3 h
0 à 1 mois	Lait		Lait		Lait		Lait		Lait		Lait		Lait		Lait
1 à 2 mois	Lait		Lait		Lait		Lait		Lait			Lait		Lait	
2 à 5 mois	Lait			Lait		Lait			Lait			Lait		Lait	
6 à 23 mois	Lait		Lait					Lait		Lait					
		Petit - déjeuner			Déjeuner		Collation		Dîner						
Patients âgés de plus de 2 ans		Petit - déjeuner		Collation	Déjeuner		Collation		Dîner	Collation					

\* Il peut être nécessaire d'ajuster les horaires de distribution du lait et des repas en fonction de l'âge et des habitudes de sommeil de l'enfant ainsi que de la disponibilité des membres du personnel ou des soignants pour l'aider à s'alimenter.

### **Comment servir les repas ?**

Les aliments et les boissons doivent être servis aux patients conditionnés séparément ou dans des emballages jetables. La question SR4 de la section relative aux systèmes de restauration contient des informations sur le conditionnement des aliments et des boissons.

Les ustensiles fournis peuvent être à usage unique (jetables) ou conventionnels (réutilisables). Les ustensiles jetables sont à traiter comme des déchets infectieux et à éliminer conformément aux protocoles adoptés par le CTE pour la gestion de ce type de déchets. Les ustensiles réutilisables doivent être conservés là où le patient est alité et réservés à sa seule utilisation. Il est également nécessaire d'établir une procédure pour leur nettoyage entre chaque utilisation. Après la sortie du patient, les ustensiles peuvent être décontaminés en vue de leur réutilisation ou éliminés en tant que déchets infectieux, selon les ressources et les capacités de décontamination sûre et efficace dont le CTE dispose<sup>2</sup>.

### **Comment calculer et commander le nombre total de repas nécessaires chaque jour ?**

Les repas nécessaires doivent être commandés chaque jour pour le lendemain. Il peut être utile de prévoir quelques repas supplémentaires par type de régime afin de subvenir aux besoins immédiats

des patients, de nourrir les patients nouvellement admis et de donner suite aux demandes de changement de régime ou de repas additionnels.

Au cours des distributions quotidiennes, l'équipe médicale doit déterminer le type d'aliments à servir à chaque patient (aucun, liquide, semi-solide, solide). Dans la plupart des cas, le patient commencera à recevoir des aliments de ce type le lendemain (sans que d'autres instructions ne soient fournies concernant les repas du même jour). Le régime prescrit à un patient doit être clairement renseigné dans son dossier ou à un autre endroit prévu à cet effet.

Une fois la distribution terminée, les prescriptions de régime doivent être rassemblées et compilées pour élaborer les commandes quotidiennes de repas. Les commandes de repas destinées au service de restauration doivent détailler le nombre de patients en fonction des critères suivants :

- Groupe d'âge (enfants âgés de moins de 1 mois, de 1 à 2 mois, de 2 à 3 mois, de 4 à 5 mois, de 6 à 11 mois, de 12 à 23 mois, de 24 à 59 mois, de 5 à 10 ans et de 11 à 18 ans, adultes âgés de plus de 18 ans, femmes enceintes et produisant du lait)
- Consistance des aliments (liquide, semi-solide, solide)

Une fois compilées, les informations nécessaires à la commande des repas doivent être transmises par un membre de l'équipe médicale dans la zone à haut risque au personnel d'un poste de soins infirmiers dans la zone à faible risque, où un nouveau formulaire de commande des repas doit être rempli. Leur transmission peut se faire à l'oral (au seuil de la zone à haut risque) ou sous forme électronique (par l'intermédiaire d'une photographie ou d'une numérisation)<sup>3</sup>.

Il peut être utile de consacrer une section du formulaire de commande aux repas préparés séparément des repas standard (qui consistent le plus souvent en du lait pour les nourrissons et les jeunes enfants ou en des aliments liquides par voie orale). En faire autant est particulièrement important lorsqu'il est fait appel à un prestataire de services de restauration externe, le lait et les aliments liquides devant être préparés sur le site du CTE. Dans un délai fixé en milieu d'après-midi, le formulaire de commande des repas doit être approuvé et transmis au prestataire de services de restauration.

## Références

1. GOAL. *International Package of Tools and Protocols for Ebola Treatment Units*. 2014.
2. Organisation mondiale de la Santé, Programme alimentaire mondial et Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF). *Lignes directrices provisoires : Prise en charge nutritionnelle des enfants et des adultes atteints de maladie à virus Ebola dans les centres de traitement*. Organisation mondiale de la Santé, 2014.
3. Ministère libérien de la santé et de la protection sociale. *Guidelines on Nutritional Care and Support for EVD Patients in Treatment Units and Care Centers - A Practical Guide for Implementing Agencies Involved in the Management and Treatment of EVD in Liberia*. 2014.