

POLITIQUE

NUMÉRO : POL_DL_2017-117

POLITIQUE ALIMENTAIRE DU CISSS DE CHAUDIÈRE-APPALACHES

<p>Préparé par : <i>La Direction de la logistique en collaboration avec la Direction des services multidisciplinaires</i></p>	<p>Référence : <i>Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées - 2009</i></p>
<p>Adoptée ou approuvée par : <i>Conseil d'administration</i></p>	<p>En vigueur le : 22 mars 2017</p> <p>Révisée le : N/A</p>

1. CONTEXTE

À la suite de la diffusion du Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la Santé et des services sociaux, ceux en Chaudière-Appalaches se sont dotés d'une politique alimentaire visant à améliorer ou maintenir la santé des usagers, des résidents, du personnel et des visiteurs.

Le programme national de santé publique (PNSP) qui définit l'offre de services de santé publique à déployer par le ministère de la Santé et des services sociaux et son réseau pour la période 2015-2025, priorise à nouveau l'adoption d'un mode de vie sain et la création d'un environnement sécuritaire. Il est donc important d'adopter une seule politique alimentaire pour l'ensemble du CISSS de Chaudière-Appalaches, afin de favoriser l'accès physique et économique à la saine alimentation tout en bonifiant la qualité de l'offre alimentaire dans tous les établissements de santé.

Le CISSS de Chaudière-Appalaches distribue environ 3,5 millions de repas par année aux usagers, résidents, employés et visiteurs. En accord avec sa mission, et désirant devenir un acteur important dans la promotion de la santé et des saines habitudes de vie, il s'engage à mettre en place un environnement alimentaire favorable à la santé, en harmonie avec les orientations présentées dans le cadre de référence *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*. (Annexe A)

2. PRINCIPES DIRECTEURS

Les principes directeurs retenus aux fins de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique alimentaire du CISSS de Chaudière-Appalaches sont les suivants :

- La **promotion du bien commun** qui fait référence à la défense des intérêts à long terme pour une population en santé et responsable;

- Les **concepts de responsabilité et de cohérence** qui réfèrent à la mission fondamentale des établissements de santé, laquelle vise à responsabiliser les clientèles desservies envers l'amélioration et le maintien de leur santé;
- Le **principe d'exemplarité** qui signifie que les établissements de santé se doivent de donner l'exemple en matière de saines habitudes de vie;
- Le **principe de développement durable** qui signifie de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins;
- La **recherche de la qualité globale** des aliments et des boissons dans un souci d'offrir des aliments de haute valeur nutritive selon les règles d'hygiène et de salubrité, tout en tenant compte de la satisfaction de la clientèle.

3. FONDEMENTS LÉGAUX ET ÉTHIQUES

- La déclaration universelle des droits de l'homme de l'Assemblée générale des Nations Unies de 1948 dans laquelle est enchâssé le droit à l'accès à une alimentation saine
- L'état de santé de la population québécoise
- La loi sur les services de santé et les services sociaux
- Le programme national de santé publique 2015-2025
- La loi sur le développement durable
- La loi sur les contrats des organismes publics
- La loi et règlements sur les produits alimentaires
- Le cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*
- Le guide alimentaire canadien pour manger sainement et les recommandations nutritionnelles pour les canadiens
- Les orientations ministérielles *Un milieu de vie de qualité pour les personnes hébergées en CHSLD*

4. OBJECTIFS

- Assurer la cohérence entre l'offre alimentaire et les principes d'une saine alimentation afin de reproduire les messages de santé et de bien-être promus par la mission même de l'établissement de santé.
- Offrir un environnement favorable et agréable à tous les usagers des services alimentaires permettant l'adoption et le maintien de saines habitudes alimentaires tout en considérant l'aspect milieu de vie pour les résidents des centres d'hébergement et du centre de réadaptation des jeunes en difficulté.
- Encourager les ressources non institutionnelles (RNI) et les ressources à assistance continue (RAC) à offrir un environnement favorable à l'adoption de saines habitudes de vie.
- En collaboration avec la Santé publique, promouvoir les saines habitudes alimentaires auprès de la population en général.
- Implanter et assurer le suivi des orientations du cadre de référence.

- Favoriser un accès optimal à des services nutritionnels en centre d'hébergement afin de permettre l'adéquation entre le plaisir de manger, le respect des besoins nutritionnels et l'innocuité des aliments.
- Prévenir la dénutrition en milieu hospitalier (réf. Procédure de dépistage de la dénutrition en milieu hospitalier) et en centre d'hébergement (réf. Procédure de dépistage de la dénutrition en centre d'hébergement) en intégrant le dépistage de la dénutrition à la politique alimentaire comme moyen préventif et rapide d'identification des personnes à risque.
- Intégrer la prévention de la dénutrition auprès de la population en général et du soutien à domicile, par des outils de conscientisation.
- Procurer une alimentation riche en énergie et en protéines qui correspond aux besoins identifiés lors de l'évaluation des besoins nutritionnels par la nutritionniste et le médecin, suite au dépistage.
- Intégrer les principes du développement durable en recyclant si possible, en favorisant des achats éco-responsables dont entre autre les achats locaux tout en respectant les contrats négociés par le Groupe d'achat à contrat de l'est du Québec (GACEQ), et en minimisant les déchets et l'utilisation de l'énergie.
- Préciser les rôles et responsabilités des acteurs impliqués dans la mise en œuvre et le suivi de la politique alimentaire.

5. PERSONNES VISÉES

Cette politique vise à maintenir et améliorer la santé et le bien-être des usagers, des visiteurs, des résidents, du personnel, des bénévoles et médecins qui utilisent les services alimentaires de tous les sites du CISSS de Chaudière-Appalaches incluant les machines distributrices, casse-croûtes et cafétérias.

Les RNI et RAC sont invitées à observer les orientations de cette politique tout en tenant compte de la notion milieu de vie.

6. RESPONSABILITÉS

6.1 Conseil d'administration

Adopte la politique alimentaire.

6.2 Comité de direction

Analyse et propose l'adoption.

6.3 Direction de la logistique

Élabore la politique, la présente au comité de coordination clinique, s'assure de son application et voit à sa mise à jour.

6.4. Le service des communications

Conseille et supporte les directions quant au choix des moyens de diffusion et des stratégies d'implantation.

6.5 Coordonnateur des services alimentaires, chefs des activités d'alimentation et des services alimentaires

Assurent la mise en œuvre, le suivi de la politique et la communication avec les diverses directions impliquées ainsi que le comité de vigie. (Annexe B)

Appliquent et s'assurent du respect de la politique dans tous les sites.

6.6 Chefs de services des ressources professionnelles en santé physique et coordonnateurs professionnels en nutrition

Collaborent à la mise en œuvre de la politique auprès de leur personnel et déterminent les modalités d'application pour le dépistage de la dénutrition.

6.7 Chefs de services des centres d'hébergement et du centre de réadaptation des jeunes en difficulté

Supportent les chefs des activités d'alimentation dans l'application de la politique.

6.8 Nutritionnistes

Assurent la promotion-prévention de la santé par l'alimentation, dans l'enseignement auprès de la clientèle et auprès des autres professionnels et dans l'évaluation de l'adéquation entre l'offre alimentaire et les besoins nutritionnels de la clientèle soignée, hébergée et visitée.

6.9 Assistante-chef technicienne en diététique

Applique au quotidien les orientations dans tout le continuum de production et de distribution alimentaire, des achats à la table.

6.10 Techniciennes en diététique

Ajustent les repas en collaboration avec la nutritionniste afin de répondre adéquatement aux goûts et besoins thérapeutiques de la clientèle.

6.11 Le personnel des services alimentaires

Respecte les orientations dans la façon d'acheter les denrées alimentaires, de produire et de distribuer les repas.

6.12 Comité des usagers et comités des résidents des centres d'hébergement et du centre de réadaptation des jeunes en difficulté

Supportent l'application de la politique alimentaire et participent au comité de vigie afin d'assurer la satisfaction et la sécurité de la clientèle desservie.

6.13 Comité de vigie

S'assure du suivi des orientations de la politique alimentaire en collaboration avec le Comité Santé et Mieux-Être et s'occupe du contrôle de la qualité des activités d'alimentation. Il émet ses recommandations au comité de direction.

7. CONSULTATION ET RÉVISION

La politique a fait l'objet de consultation auprès de la DSM (par l'entremise des chefs des services de nutrition clinique et des nutritionnistes), DSI, DSAPA, DSP et le comité de coordination clinique afin d'en assurer l'adhésion.

La révision de la politique est sous la responsabilité de la Direction de la logistique et se fera aux trois ans.

Annexes

Annexe A - Orientation du cadre de référence *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*

Annexe B - Comité de vigie

Politique alimentaire
Annexe A
Orientations du cadre de référence
Miser sur une saine alimentation : une question de qualité

Les orientations proposées par le MSSS guident l'ensemble de l'offre de service en alimentation pour toute la clientèle, tout en laissant place au jugement professionnel et au plaisir de manger.

Les plans de soins nutritionnels qui définissent l'offre à l'intention des usagers et résidents font partie du traitement et doivent être respectés. Les orientations ne viennent pas se substituer aux plans de soins établis par les nutritionnistes ; elles sont complémentaires. De plus, les goûts des résidents seront respectés dans la mesure du possible et lors d'occasions spéciales, les orientations seront adaptées et certains aliments d'occasions ou d'exceptions pourraient être offerts.

Le CISSS de Chaudière-Appalaches s'assure donc de l'application des six orientations suivantes :

1. Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive

- Offrir des repas qui respectent les principes du guide alimentaire canadien;
- Privilégier des aliments ayant une faible teneur en gras saturés et favoriser les gras poly et mono insaturés;
- Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires;
- Réduire l'offre d'aliments et de boissons ayant une teneur élevée en sodium;
- Privilégier l'eau, le lait et les jus purs à 100% comme boissons. Avoir des points d'eau libre avec verres afin que les gens se servent lorsque possible;
- Éviter les aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté.

2. Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires

- Diminuer la production de matières résiduelles;
- Minimiser les impacts environnementaux du cycle production-approvisionnement-entreposage-préparation-service.

3. Favoriser l'accessibilité physique et économique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive

- Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive en tout temps;
- Aménager les services alimentaires afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.

4. Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires

- Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation sociale de la politique alimentaire;
- Promouvoir une saine alimentation en regard de la santé de chacun et en faire une responsabilité populationnelle tout en respectant les préférences alimentaires des communautés culturelles.

5. Assurer le développement des compétences du personnel

- Assurer le développement des compétences techniques pour le personnel des services alimentaires ainsi que les professionnels qui y gravitent.

6. S'assurer de la qualité globale des aliments et des boissons offerts

- S'assurer de la qualité nutritive des aliments et des boissons lors de l'approvisionnement;
- S'assurer de la qualité globale des aliments à chaque étape, de l'entreposage au service des repas.

Mandat

Le rôle de ce comité est de s'assurer du suivi de l'application de la politique alimentaire qui s'adresse aux usagers, visiteurs, résidents, personnel, bénévoles et médecins, dans tous les sites du CISSS de Chaudière-Appalaches et ce, pour toutes les activités reliées à l'alimentation.

Il voit au contrôle de la qualité des activités d'alimentation et émet ses recommandations au comité de direction et au conseil d'administration du CISSS de Chaudière-Appalaches.

Pour s'acquitter de son mandat, le comité devra :

- ✓ Tenir 3 rencontres annuellement.
- ✓ Participer au suivi du plan d'action de la politique alimentaire.
- ✓ Élaborer des activités d'amélioration continue de la qualité, comme par exemple : sondages de satisfaction, validation du contenu des machines distributrices, formation des cuisiniers et préposés en service alimentaire et audit concernant l'hygiène et la salubrité.
- ✓ Proposer des activités pour favoriser le développement durable.
- ✓ Élaborer un plan de diffusion de la politique alimentaire afin de promouvoir les saines habitudes alimentaires en collaboration avec la démarche Entreprise en santé.
- ✓ Développer des outils et activités promotionnels, tels slogan, affiches, articles, kiosques, etc.

Composition du comité

Sous la responsabilité du coordonnateur des services alimentaires, le comité de vigie de la politique alimentaire est composé de représentants de différents secteurs du CISSS de Chaudière-Appalaches.

- ✓ Coordonnateur des services alimentaires
- ✓ Chef des activités d'alimentation (responsable de la politique alimentaire)
- ✓ Technicienne en diététique en centre d'hébergement
- ✓ Représentant du Comité Santé et Mieux-Être
- ✓ Chef de l'approche milieu de vie - DSAPA
- ✓ Coordonnateur professionnel en nutrition clinique
- ✓ Chef de service en centre d'hébergement
- ✓ Représentant de la DRHCAJDE – service des communications
- ✓ Représentant de la direction de la qualité, de l'évaluation de la performance et de l'éthique
- ✓ Représentant du comité des usagers
- ✓ Nutritionniste de la santé publique
- ✓ Conseillère cadre en soins infirmiers
- ✓ Chef des ressources professionnelles en santé physique et bénévoles
- ✓ Représentant des centres jeunesse
- ✓ Professionnel en réadaptation physique
- ✓ Invités au besoin