

# Groupe de travail canadien sur la malnutrition

Étude sur les soins nutritionnels dans les hôpitaux  
canadiens

2010 – 2013

18 hôpitaux de soins aigus, dans 8 provinces

(n = 1022)



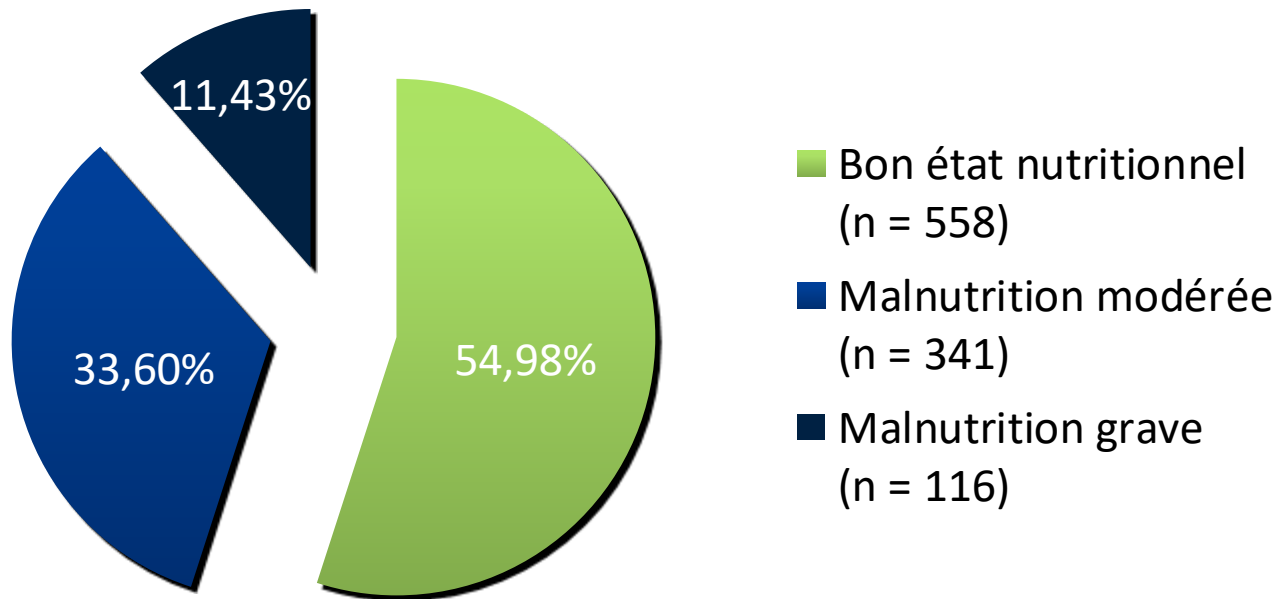
Canadian  
Malnutrition  
Task Force

le Groupe de  
travail canadien  
sur la malnutrition

Advancing Nutrition Care in Canada / Améliorer les soins nutritionnels au Canada

# Prévalence de la malnutrition à l'admission

(Allard *et al.*, *JPEN* 2015)



Canadian  
Malnutrition  
Task Force

le Groupe de  
travail canadien  
sur la malnutrition

Advancing Nutrition Care in Canada / Améliorer les soins nutritionnels au Canada

# Le problème

- La consommation de moins de 50 % de la nourriture offerte est un facteur prédictif indépendant de la durée de l'hospitalisation.
- Les signes de malnutrition sont un facteur prédictif indépendant de la durée de l'hospitalisation.
- Le dépistage des patients qui doivent être traités se fait de façon ponctuelle; 75 % des patients malnutris sont laissés de côté.
- L'état nutritionnel se détériore pendant l'hospitalisation dans 20% des cas.
  - La plupart des patients malnutris quittent l'hôpital sans que leur état nutritionnel se soit amélioré.
- La malnutrition coûte cher sur les plans humain et financier : les patients malnutris sont hospitalisés de 2 à 3 jours de plus que les patients ayant un bon état nutritionnel, et leur hospitalisation coûte 2000 \$ de plus – 2 milliards de dollars par année pour le système hospitalier.

# Résultats du sondage sur l'heure des repas et la satisfaction à l'égard de la nourriture

- 890 (87 %) des patients inscrits à l'étude ont répondu au questionnaire validé avant leur congé de l'hôpital.
- Le questionnaire, qui existe dans les deux langues, peut être obtenu au <http://nutritioncareincanada.ca/tools/tools-for-your-practice/audit-and-monitoring-change-tools/auditing-practice?lang=fr>.

# Obstacles à l'alimentation relatifs à la nourriture

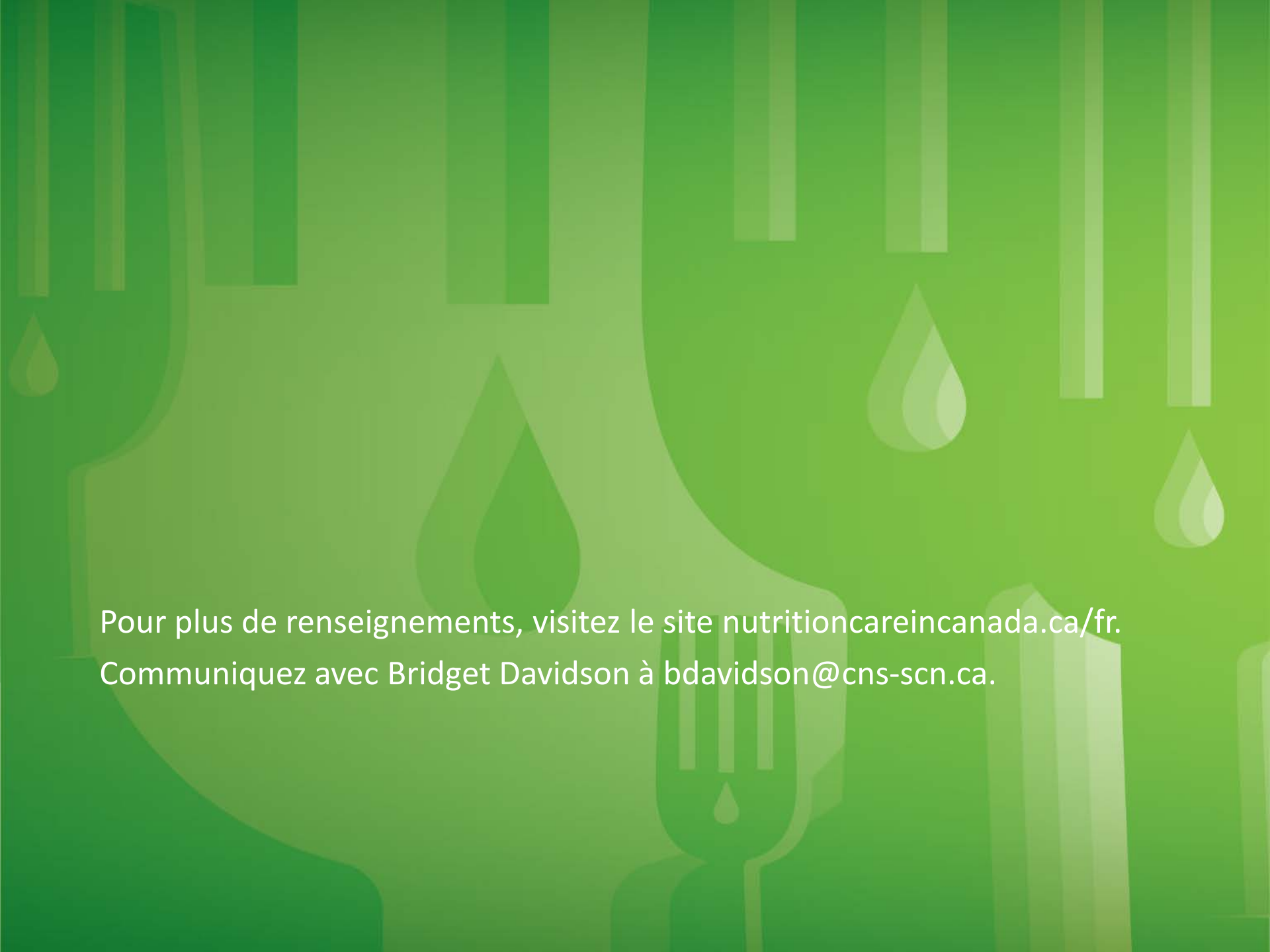
- Qualité de la nourriture / satisfaction à l'égard de la nourriture; patients insatisfaits :
  - du goût – **29 %**
  - de l'apparence – **16 %**
  - de l'odeur – **18 %**
  - de la taille des portions – **19 %**
  - de la température de la nourriture – **21 %**

# Obstacles à l'alimentation de nature organisationnelle (services alimentaires)

- Aucune nourriture offerte par le personnel de l'hôpital en cas de repas manqué – **69 %**
  - Patients ayant reçu de la nourriture apportée par des visiteurs parce qu'ils avaient faim – **30 %**
  - Patients ayant eu faim parce que les repas étaient trop espacés – **24 %**
  - Patients n'ayant pas pu demander de la nourriture au personnel lorsqu'ils avaient faim – **11 %**
- Refus de manger la nourriture servie – **58 %**

# Obstacles à l'alimentation de nature organisationnelle (autres services)

- Absence d'aide en cas de besoin – **42 %**
- Repas interrompus par le personnel – **42 %**
- Patients dérangés au moment du repas – **39 %**
- Patients devant être à jeun pour des tests – **35 %**
- Incapacité à ouvrir les emballages / à déballer les aliments – **30 %**
- Mauvaise position pour manger – **27 %**
- Incapacité à atteindre le repas – **20 %**

The background is a solid green color with a subtle gradient. Faint, semi-transparent icons are scattered across the page, including a fork and several water droplets, suggesting a theme of nutrition and hydration.

Pour plus de renseignements, visitez le site [nutritioncareincanada.ca/fr](http://nutritioncareincanada.ca/fr).  
Communiquez avec Bridget Davidson à [bdavidson@cns-scn.ca](mailto:bdavidson@cns-scn.ca).