

Procédure de fonctionnement normalisée

Gestion de la préparation des doses par la technicienne en diététique

1.0 Objectif

Cette procédure de fonctionnement normalisée (PFN) décrit le protocole utilisé pour la préparation des doses d'allergènes des patients par la technicienne en diététique.

2.0 Définitions

CITO : Clinique d'immunothérapie orale.

Dose : Une portion des allergènes, selon la quantité de protéines totales.

Ratio : Poids total de l'aliment correspondant à 1 mg de protéine.

STAT : Besoin immédiat.

TD : Technicienne en diététique.

3.0 Rôles et responsabilités de la technicienne en diététique (TD)

- Préparer les doses d'allergènes selon les prescriptions remplies par le médecin et validées par l'infirmière. Si la TD constate une incohérence, elle doit la valider auprès du médecin ou de l'infirmière avant la préparation de ces doses.
- Documenter les préparations effectuées.
- Créer et imprimer des étiquettes d'identification pour chaque patient.
- S'assurer de respecter les différentes règles d'hygiène et de salubrité et de maintenir des standards de pratique adéquats.
- Vérifier la température des réfrigérateurs.
- Faire l'inventaire des allergènes et des accessoires.

4.0 Procédure

4.1 Préparation des doses (en master mix)

1. Nettoyer l'espace de travail (le comptoir et la balance), avec un produit dégraissant et un essuie-tout stérile.
2. Préparer le nombre de solocup et de couvercles nécessaires à la production.
3. Ouvrir un allergène à la fois, en débutant toujours avec la poudre d'œuf puisqu'elle est plus collante, si applicable.
4. Peser le premier allergène dans le bol de master mix prévu à cet effet.
5. Une fois le premier allergène terminé, le ranger à l'endroit approprié, déposer les ustensiles dans le lavabo et essuyer grossièrement le comptoir avec un essuie-tout stérile, surtout s'il y a eu un dégât important d'aliment.
6. Pour le prochain allergène, prendre des ustensiles propres et le peser en utilisant un second contenant de plastique, en le transvidant ensuite dans le bol de master mix. **NE JAMAIS PESER UN ALLERGÈNE DANS UN RÉCIPIENT QUI CONTIENT DÉJÀ UN AUTRE ALLERGÈNE.**
7. Répéter les étapes jusqu'à ce que la pesée de tous les allergènes soit terminée. Bien mélanger les ingrédients dans le bol en brassant durant au moins 2 minutes (dilution à sec).
8. Peser la quantité de poudre nécessaire à une dose, selon la prescription du médecin, dans chaque solocup individuel.
9. Identifier le sac de papier brun comprenant l'ensemble des doses à l'aide des étiquettes d'identification.
10. Mettre le sac brun au réfrigérateur, si nécessaire.
11. Laver le comptoir et la balance en profondeur.

* **Niveau de précision** : un écart de 10% est acceptable.

Exemples :

- a) Pour une pesée de 100mg, le poids de l'allergène peut varier entre 90 et 110mg.
- b) Pour une pesée de 1500mg, le poids de l'allergène peut varier entre 0,0270 et 0,0330g.

4.1.1 Documentation des préparations effectuées

Il est important de documenter les doses effectuées afin d'assurer un suivi adéquat des patients et de la progression de leur traitement. Remplir le registre prévu pour chacun des patients (annexe 2).

4.1.2 Étiquettes d'identification des doses

L'ensemble des doses individuelles préparées dans les solocup doit être placé dans un sac réservé pour chaque patient. Sur chaque sac, les informations suivantes doivent apparaître :

- Nom et prénom du patient
- # de dossier
- Allergènes inclus dans les doses
- Nombre de doses préparées
- Quantité de protéines totales en milligrammes
- Date de préparation

4.2 Hygiène et salubrité

4.2.1 Zone de préparation des doses et équipement

L'accès à la zone de préparation des doses doit être restreint le plus possible pour éviter de déconcentrer la TD, mais aussi pour éviter la contamination croisée des allergènes.

Dans la zone de préparation, il est important de retrouver

- un réfrigérateur* pour conserver les aliments et les doses préparées à l'avance,
- une armoire pour conserver les aliments à garder au frais et à l'abri de la lumière,
- un comptoir assez grand avec un poste informatique,
- une balance scientifique** avec une précision au milligramme près.

* Réfrigérateur : entretien et vérification une fois par année par le frigoriste. La TD se doit de prendre la température des réfrigérateurs tous les jours (voir annexe 3).

**Balance : nettoyage sommaire entre chaque allergène et nettoyage en profondeur entre chaque patient. Calibrage fait 1 fois par année par le génie biomédical.

4.2.2 Manipulateur

Règles du MAPAQ à appliquer :

- Porter des vêtements propres, utilisés exclusivement pour la préparation des doses d'allergènes (veste de chef noire de la cuisine ou sarrau blanc de l'hôpital par-dessus les vêtements).
- Enlever, avant de commencer, les montres, bracelets, bagues, boucles d'oreilles, colliers, bijoux ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments (ornements de perçage sur le nez ou les sourcils, faux ongles, faux cils, etc.).
- Porter les ongles courts, propres et sans vernis.
- Porter un couvre-barbe, le cas échéant.

4.2.3 Conservation des aliments (méthode de conservation et suivi des lots)

Le choix de la bonne méthode de conservation permet d'augmenter la durée de vie des aliments et de respecter les lignes directrices de la MAPAQ (voir l'annexe 4).

Le suivi des lots permet d'avoir la traçabilité des lots reçus et utilisés par la CITO. Dans le cas des farines d'aliments, voici les informations qui doivent apparaître dans le registre (voir annexe 5):

- Aliment et quantité : format d'emballage, quantité reçue, etc.
- Compagnie ou fournisseur.
- Code du produit : le numéro unique inscrit sur l'emballage permettant de le retracer en cas de besoin.
- Date de réception de la marchandise.
- Date d'ouverture de l'aliment.
- Date d'expiration du produit.
- Lorsque le produit est utilisé au complet ou expiré, identifier le lot comme terminé dans le formulaire.

Annexe 1 : Registre des aliments disponibles avec leurs ratios

Catégorie	Aliments en poudre	Ratio*	Marque du produit
Œuf	Blanc d'œuf	1.25	
Lait	Lait	2.77	Parmala (VIM)
Légumineuses	Arachide (PB2)	2.4	Nuts.com
	Pois jaune	1.2	
	Pois chiches	5	
	Lentilles	3.3	
Soya	Isolate de protéine de soya	2.5	
Céréales	Farine de blé	10	Robbin Hood
	Farine de sarrasin	7.5	Au moulin Bleu
Moutarde	Moutarde	3	Dion
Noix et graines	Pistache	4.6	Nuts.com
	Noisette	5.6	Nuts.com
	Cashew	5.6	Nuts.com
	Sésame	2.5	Nuts.com
	Pacane	10	Nuts.com
	Grenoble	6	Nuts.com
	Amande	4.6	Nuts.com
Poisson	Saumon fumé	5	
	Crevette	5	

* Le ratio correspond au poids du produit ou de la portion, divisé par le nombre de protéines correspondant.

Ex. pour le PB2 : une portion de PB2 contient 5g de protéines pour 12g de poids.

$$\text{Ratio} = 12\text{g de poids} / 5\text{g protéines} = 2.4$$

Donc, pour savoir la quantité de poudre à peser, on multiplie le nombre de protéines voulues par le ratio.

Annexe 2 : Registre des doses administrées

Apposer l'étiquette d'identification (quantité de protéines, poids total, nombre, date de préparation)	Dispensé le dd/mmm/aaaa	Doses retournées (nb solocups vides)	Commentaires

Annexe 3 : Registre des températures du réfrigérateur

Clinique d'immunothérapie orale (local) :

Numéro de la pièce :

Mois :

Date	Température (0°C à 7°C)	Heure	Initiales
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Annexe 3 (suite) : Registre des températures du réfrigérateur

Chaque jour, la température du réfrigérateur ou du congélateur doit être vérifiée et inscrite sur le registre mensuel.

Si l'unité/clinique utilise un thermomètre à sonde, la valeur minimale, la valeur maximale et la valeur au moment de la mesure doivent être notées.

La température du réfrigérateur doit être entre **0 et 7 degrés Celsius** (valeur minimale, maximale et au moment de la prise de température).

→ **Température anormale.** Dans le cas où la température excède la valeur normale, la TD doit contacter sans délai les services techniques pour procéder à une vérification ou une réparation. Elle doit retirer les médicaments de l'équipement jusqu'à ce que la réparation soit complétée en collaboration avec le chef.

→ **Intégrité.** En cas de doute quant à l'intégrité des médicaments, la personne responsable peut contacter le pharmacien en devoir ET le chef.

Annexe 4 : Conservation des aliments (farines)

Aliment	Durée de conservation selon la température			Référence
	Congélateur (-18 °C)	Réfrigérateur (0 à 4°C)	Emplacement frais, sec et à l'abris de la lumière (20°C)	
Farine de pois chiches		1 an	1 an	Minoterie des Anciens
Farine d'amande	6 mois	6 mois		Fournisseur : nuts.com
Farine de pistache	6 mois	6 mois		Fournisseur : nuts.com
Farine de noisette	6 mois	6 mois		Fournisseur : nuts.com
Grenoble en poudre		6 mois	6 mois	Fournisseur : nuts.com
Farine de lentille			1 an	Minoterie des Anciens
Lait en poudre			6 mois	MAPAQ
Blanc d'œuf en poudre			Voir la date inscrite sur le contenant	Bulkbarn
Isolat de protéines de soja en poudre		Voir la date inscrite sur le contenant		
Moutarde en poudre		1 an	1 an	Dion

Méthode de conservation à privilégier

Annexe 4 (suite) : Conservation des aliments (équivalents)

Aliment	Durée de conservation selon la température			Référence
	Congélateur (-18 °C)	Réfrigérateur (0 à 4°C)	Emplacement frais, sec et à l'abris de la lumière (20°C)	
Arachide				Encyclopédie visuelle des aliments
Amande				Encyclopédie visuelle des aliments
Pistache				Encyclopédie visuelle des aliments
Grenoble				Encyclopédie visuelle des aliments
Grenoble en poudre				Encyclopédie visuelle des aliments
Graines de sésame				Encyclopédie visuelle des aliments
Cajous				Encyclopédie visuelle des aliments

Méthode de conservation à privilégier

