

# Mise à jour des conseils diététiques en hématologie

**H.U.B**

HÔPITAL UNIVERSITAIRE  
DE BRUXELLES

ACADEMISCH ZIEKENHUIS  
BRUSSEL



Congrès de diététique et de support  
nutritionnel 2024

*Cassy De Reu, Diététicienne IJ Bordet*

## Alimentation pauvre en germes : quésaco ?



**Neutropénie** : diminution de la concentration de polynucléaires neutrophiles (PMN) dans le sang.

### Critères d'évaluation de la neutropénie selon l'OMS

Grade	0	1	2	3	4
Valeur (PMN $\times 10^3/\mu\text{L}$ )	$\geq 2$	1,5-1,9	1,0-1,4	0,5-0,9	$< 0,5$

## Alimentation pauvre en germes

- ✓ But : diminution du risque d'infections (alimentaires, sanguines) et du taux de translocations bactériennes en limitant l'apport de micro-organismes potentiellement pathogènes ou opportunistes
- ✓ Pour qui : les patients immunodéprimés sous chimiothérapie, auto et allogreffe de cellules souches hématopoïétiques

## Alimentation pauvre en germes : quésaco ?

*Pas de consensus établi entre les centres hospitaliers*

### A l'Institut Jules Bordet :

- Pas de cuisine spécifique
- Pas de mesures particulières d'assemblage (désinfection des contenants, des plateaux, port d'une tenue spéciale, etc.)
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène uniquement



## Alimentation neutropénique et pauvre en germes

*Documents remis aux patients*



Hôpital Erasme H ULB

**Alimentation du patient neutropénique**  
Service d'Hématologie

H.U.B HÔPITAL UNIVERSITAIRE DE BRUXELLES ACADEMISCH ZIEKENHUIS BRUSSEL

**Alimentation propre à domicile**



## Différences entre un régime ordinaire et un régime neutropénique - LCB

### régime ordinaire

### régime neutro

DATES	DEJEUNER/ONTBIJT	DINER/MIDDAGMAAL	SOUPER/AVONDMAAL
Lundi	1 Minarine 3 tr pain gris Miel portion Kiri 1 Poire + gervais	Potage vif Des porc sauce curry Bouquetiere de legumes etuves Riz complet Fromage blanc vanille 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Bagnat Maredsous Crudite 5+ vinaigrette Gyma 1 Kiwi
	1 Minarine 3 tr craquelin Pomme + gervais	Potage brocolis Filet de hoki Sauce citron Duo de carottes etuvees Ecrase de pommes de terre Orange 1 Ration d eau	1 Minarine 4 tr pain gris Salami Crudite 18 + dressing Yoghourt entier aux fruits
Mardi	1 Minarine 3 tr pain gris Confiture Fraises Florette portion Orange + gervais	Potage de tomates Macaroni jambon-fromage Pomme 1 Ration d eau	1 Minarine 2 tr pain gris Thon naturel + mayo Salade de pdt 2 Gaufre au sucre
	1 Minarine 3 tr cramique Pomme + gervais	Potage epinards Volaille Sauce Blackwell Petits pois etuves Pdt nature Creme Cafe 1 Ration d eau	1 Minarine 4 tr pain gris Leerdammer Crudite 11 + Vinaigrette Gyma 1 Banane
Mercredi	1 Minarine 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques 1 Kiwi 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Rolls sesame Jambon cuit Crudite 2 + mayo Riz au lait
	1 Minarine Sandwiches (1) - pavot (1) Choco portion Fripons portion 1 Kiwi + gervais	Potage parisien Hamburger agneau Sauce de viande* Chou fleur au gratin Pdt nature 1 Poire 1 Ration d eau	1 Minarine 2 tr pain gris Surimi naturel Salade de riz 2 Liegeois Chocolat
Jeudi	1 Minarine 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques 1 Kiwi 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Rolls sesame Jambon cuit Crudite 2 + mayo Riz au lait
	1 Minarine 3 tr cramique Pomme + gervais	Potage epinards Volaille Sauce Blackwell Petits pois etuves Pdt nature Creme Cafe 1 Ration d eau	1 Minarine 4 tr pain gris Leerdammer Crudite 11 + Vinaigrette Gyma 1 Banane
Vendredi	1 Minarine 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques 1 Kiwi 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Rolls sesame Jambon cuit Crudite 2 + mayo Riz au lait
	1 Minarine Sandwiches (1) - pavot (1) Choco portion Fripons portion 1 Kiwi + gervais	Potage parisien Hamburger agneau Sauce de viande* Chou fleur au gratin Pdt nature 1 Poire 1 Ration d eau	1 Minarine 2 tr pain gris Surimi naturel Salade de riz 2 Liegeois Chocolat
Samedi	1 Minarine 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques 1 Kiwi 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Rolls sesame Jambon cuit Crudite 2 + mayo Riz au lait
	1 Minarine Sandwiches (1) - pavot (1) Choco portion Fripons portion 1 Kiwi + gervais	Potage parisien Hamburger agneau Sauce de viande* Chou fleur au gratin Pdt nature 1 Poire 1 Ration d eau	1 Minarine 2 tr pain gris Surimi naturel Salade de riz 2 Liegeois Chocolat
Dimanche	1 Minarine 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques 1 Kiwi 1 Ration d eau	1 Minarine 1 Rolls sesame Jambon cuit Crudite 2 + mayo Riz au lait
	1 Minarine 3 tr cramique Pomme + gervais	Potage epinards Volaille Sauce Blackwell Petits pois etuves Pdt nature Creme Cafe 1 Ration d eau	1 Minarine 4 tr pain gris Leerdammer Crudite 11 + Vinaigrette Gyma 1 Banane

DATES	DEJEUNER/ONTBIJT	DINER/MIDDAGMAAL	SOUPER/AVONDMAAL
Septembre	1 Margarine** 3 tr pain gris Miel portion Kiri Jus de pommes berlingot 20cl	Potage enrichi vif Des porc sauce curry Bouquetiere de legumes etuves Riz complet Fromage blanc vanille 1 Ration d eau	1 Margarine** 1 Bagnat Leerdammer + moutarde Maced. legumes + Mayonnaise Cerises au sirop Cake Amico
	1 Margarine** 3 tr craquelin jus d orange berlingot 20cl	Potage enrichi brocolis Filet de hoki Sauce citron Duo de carottes etuvees Ecrase de pommes de terre Orange 1 Ration d eau	1 Margarine** 3 tr pain gris Jambon cuit Celeri remoulade Yoghourt aux fruits Pain d epices
Septembre	1 Margarine** 3 tr pain gris Confiture Fraises Florette portion Orange + gervais	Potage enrichi de tomates Macaroni jambon-fromage Ananas au sirop 1 Ration d eau	1 Margarine** 3 tr pain gris Thon naturel + mayo Mais + Vinaigrette Gaufre au sucre Creme Vanille
	1 Margarine** 3 tr cramique jus d orange berlingot 20cl	Potage enrichi epinards Volaille Sauce Blackwell Petits pois etuves Pdt nature Creme Cafe 1 Ration d eau	1 Margarine** 3 tr pain gris Leerdammer Coeur artichaut + Vinaigrette Gy 1 Banane Lait chocolate
Septembre	1 Margarine** 3 tr pain gris Sirop de Liege Petit moule portion Orange + gervais	Potage enrichi Carottes Colin Ratatouille de legumes Pates grecques Des de peches au sirop 1 Ration d eau	1 Margarine** 1 Rolls sesame Jambon cuit Maced. legumes + Mayonnaise Riz au lait Madeleine
	1 Margarine** Sandwiches (1) - pavot (1) Choco portion Fripons portion jus d orange berlingot 20cl	Potage enrichi parisien Hamburger agneau Sauce de viande* Chou fleur au gratin Pdt nature Des de poires sirop 1 Ration d eau	1 Margarine** 3 tr pain gris Surimi naturel Haricots verts + Vinaigrette Liegeois Chocolat Cake Fraises
Septembre	1 Margarine** 2 Boules Craquelin Jus de pommes berlingot 20cl	Potage enrichi choux-fleurs Poirine de veau farcie Champignons cremes Pommes duchesse Tarte aux pommes normande 1 Ration d eau	1 Margarine** 3 tr pain gris Filet de poulet fume Carottes cuites + Mayonnaise Orange Yoghourt sucre

## HOT NEWS



### Littérature récente :

- ✓ Sujet controversé par le manque de preuves d'efficacité du régime propre ou autres restrictions alimentaires chez les patients neutropéniques atteints de cancer
- ✓ Alimentation trop stricte : plaisir de manger, perte de poids, dénutrition, temps d'hospitalisation
- ✓ Food and Drug Administration : manipulation sûre des aliments afin d'éviter toute contamination chez les patients immunodéprimés



### Ce qui a été décidé pour l'Institut :

- ✓ Maintien de l'**alimentation propre** avec autorisation des repas extérieurs cuits (sans crudités) pour les patients **autogreffés**
- ✓ Maintien du **régime neutropénique** ( $< 1000 \times 10^3 / \mu\text{L}$  PMA) avec interdiction des repas extérieurs pour les patients **allogreffés**

## Alimentation pauvre en germes durant l'hospitalisation

*Document remis aux patients en unité d'hématologie non protégée*



Alimentation propre  
durant l'hospitalisation

## Alimentation pauvre en germes durant l'hospitalisation

Les grandes lignes à respecter:

### - Pas d'alimentation crue

- Viandes, volailles, poissons et œufs
- Produits laitiers à base de lait cru & fromages bleus
- Fruits oléagineux en vrac
- Crème pâtissière/ fraîche
- Fruits non épluchables et duveteux
- Crudités



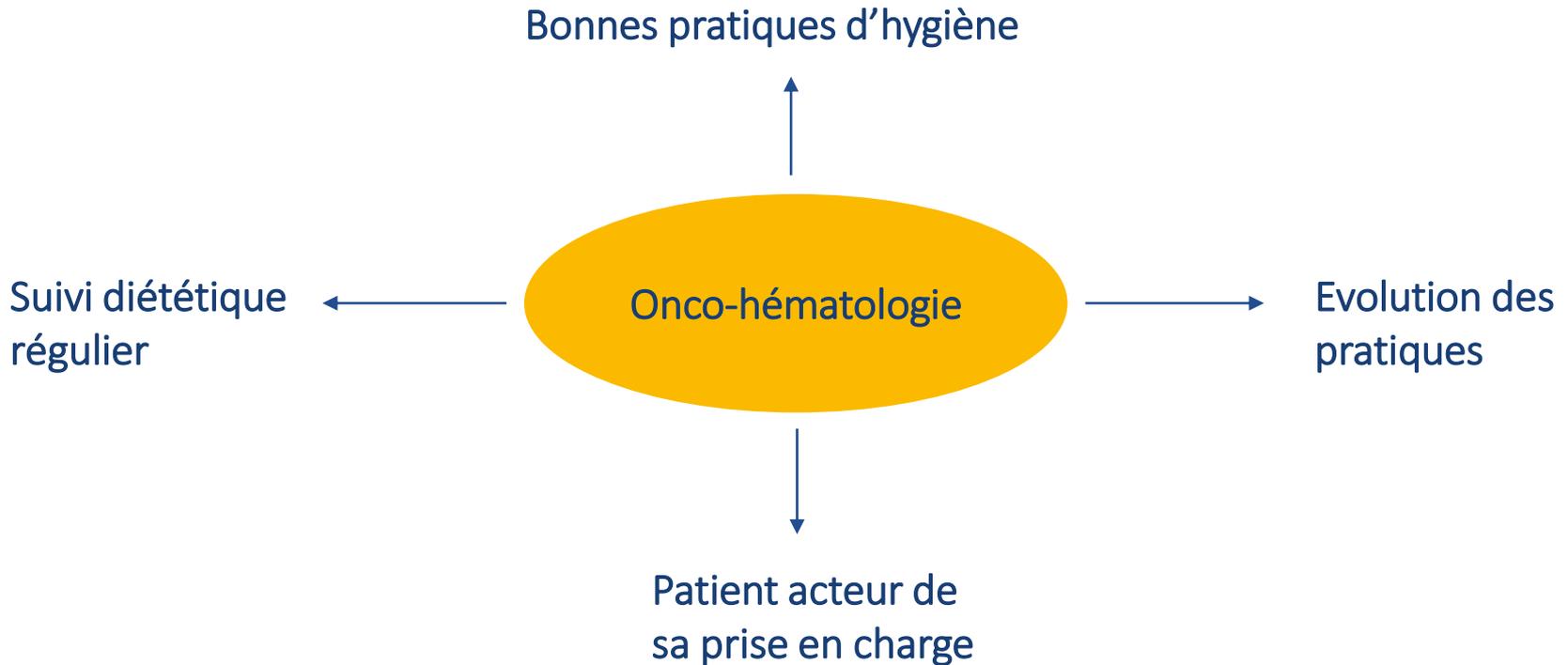
### - Pas d'alcool, ni produits fermentés, ni produits artisanaux

### - Eau en bouteille (conservation de la bouteille max 24h), café classique/soluble en conditionnement individuel, thé en sachet, sodas en petits conditionnements

### - Respecter hygiène alimentaire et DLC/DLUO

### ✓ Accord des repas préparés par les proches en accord avec le régime propre

## En conclusion





MERCI !

DES QUESTIONS ?

H.U.B