

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 $\times 10^3/\mu\text{L}$)	≥ 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



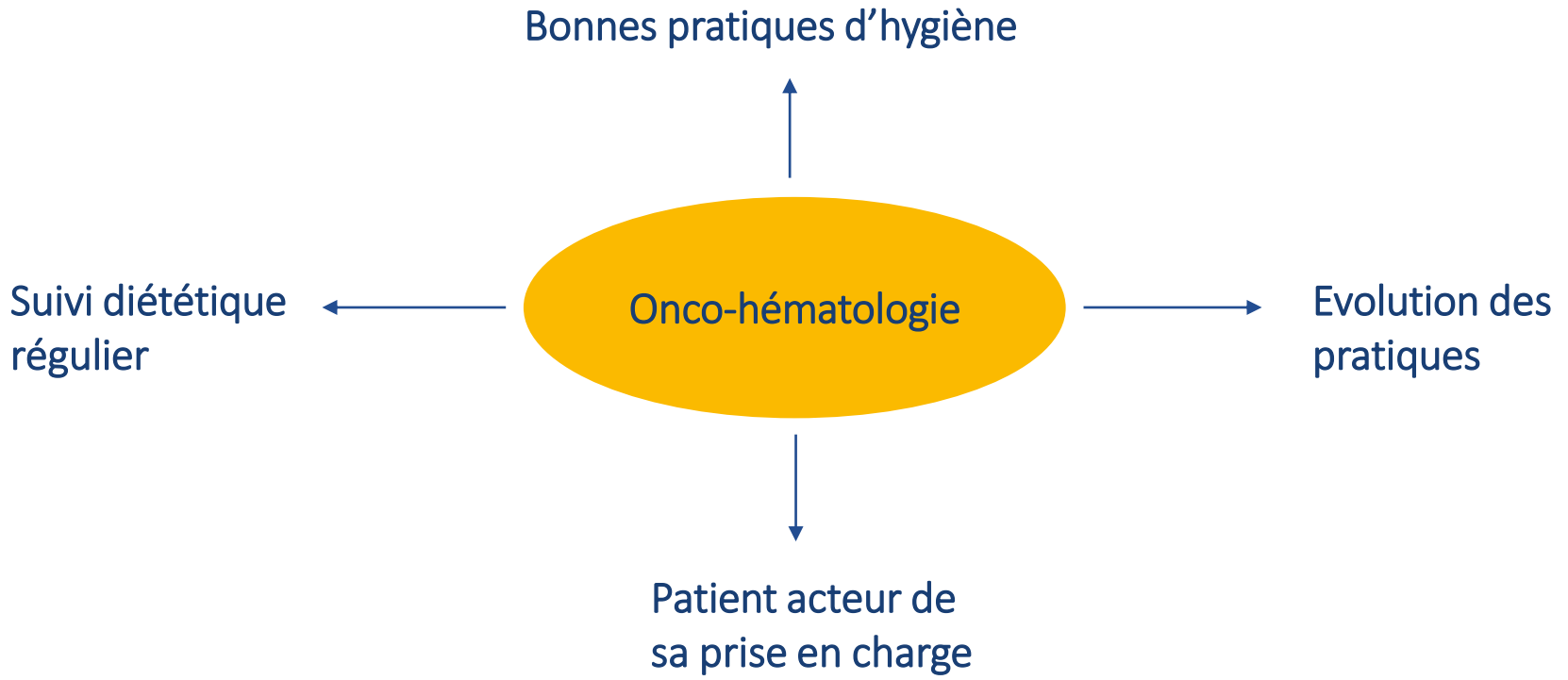
- Pas d'alcool, ni produits fermentés, ni produits artisanaux

- 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