

POLITIQUE

| SAINE ALIMENTATION | | |
|--|--|---|
| N° Politique : POL-054 | Responsable de l'application : Direction des services techniques | |
| N° Procédure découlant : s.o. | | |
| Approuvée par : Comité de direction | Date d'approbation : 2018-06-05 | Date de révision : 2022-06-05 |
| Destinataires : Usagers, visiteurs, employés, médecins, stagiaires bénévoles et fournisseurs de services en alimentation | | |

1. CONTEXTE

Cette politique découle du «Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012»¹. De plus, en juillet 2009, le Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) déposait un cadre de référence « Miser sur une saine alimentation; une question de qualité»² à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux afin de les soutenir dans l'élaboration et l'adoption d'une politique alimentaire visant l'amélioration de saines habitudes alimentaires.

2. CHAMP D'APPLICATION

Toutes les activités associées à l'alimentation au sein de l'organisation, incluant :

- le service d'aliments et de boissons destinés aux usagers, visiteurs, employés, médecins, stagiaires et bénévoles : cafétéria, machines distributrices, concessions, service de traiteur interne et externe de même que toute autre activité, de nature commerciale ou non commerciale, impliquant le service d'aliments;
- les actions de promotion des saines habitudes de vie;
- le service de repas et de collations servis aux usagers, selon les modulations requises par le plan de soins nutritionnels déterminé par les diététistes/nutritionnistes en activité réservée, partagée par le médecin;

¹ Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, MSSS, 2006

² Miser sur une saine alimentation; une question de qualité, MSSS, 2009

- l'offre en aliments qui, normalement proscrits, pourraient être offerts sans restriction dans un contexte thérapeutique particulier, ou de façon plus exceptionnelle;
- les installations où il y a des milieux de vie;
- les plans de soins des patients qui ont préséance sur les orientations;
- les événements à caractère festif : la politique alimentaire pourra être appliquée de façon plus souple tout en assurant la disponibilité de l'offre d'aliments et de boissons de haute valeur nutritive;
- toute nouvelle offre de service d'aliments et de boissons.

3. OBJECTIFS

Cette politique a pour objectif d'établir les orientations qui guident l'offre de service alimentaire dans l'établissement.

La présente politique a pour but de préciser les orientations, les moyens d'action et les responsabilités de chacun en vue d'assurer un environnement alimentaire favorable à la santé et au bien-être des usagers, des visiteurs, des employés, des médecins, des chercheurs, des résidents, des stagiaires et des bénévoles du CIUSSS-EMTL. Elle assure une alimentation de qualité en fonction des besoins nutritionnels thérapeutiques des usagers/résidents et une expérience alimentaire agréable pour l'ensemble des personnes concernées.

4. DÉFINITIONS

4.1. Environnement alimentaire

Ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme. Les conditions socioculturelles, économiques, politiques, géographiques et agroalimentaires font partie de l'environnement alimentaire d'une personne ou d'un groupe de personnes.

4.2. Environnement alimentaire sain

Résultat de la mise en place d'un ensemble de mesures et d'actions concertées visant à garantir, à toute la population, l'accessibilité durable à des aliments nutritionnellement appropriés, en quantité suffisante, de qualité (salubres) et à coût raisonnable, contribuant ainsi au bien-être et à la santé.

4.3. Habitude alimentaire

Choix récurrent que fait une personne, ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme et à la fréquence de leur consommation. Les habitudes alimentaires sont fondées sur des facteurs sensoriels (goût, texture, odeur et couleur), socioculturels et psychologiques de même que sur des facteurs socioéconomiques, environnementaux et politiques.

4.4. Milieu de vie

Résultat de l'ensemble des conditions extérieures dans lesquelles vivent et se développent les individus.

4.5. Saine alimentation

Une alimentation saine est constituée d'aliments diversifiés et donne priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité, tout en laissant une place aux aliments qui, au-delà d'une valeur nutritive limitée, peuvent avoir une valeur gastronomique, culturelle ou affective. Cela se traduit par le concept d'aliments quotidiens, d'occasion et d'exception de même que par des portions adaptées aux besoins des personnes. Les divers milieux présenteront une offre alimentaire en accord avec leur mission et la proportion de ces trois types d'aliments pourra varier en conséquence, tout en respectant la priorité énoncée précédemment.

5. ÉNONCÉ

Le CIUSSS-EMTL voit à la promotion des habitudes de saine alimentation pour toute sa clientèle dans ses installations et la population de son territoire, en se fixant des objectifs et des orientations et en se dotant des outils nécessaires pour les atteindre.

Les orientations suivantes guident l'offre de services alimentaires dans l'établissement. Elles ne viennent donc en aucun cas se substituer aux plans de soins des usagers.

5.1. Orientation 1 : Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive

- Offrir des repas qui respectent les principes du Guide alimentaire canadien.
- Offrir des aliments ayant une faible teneur en gras saturés et privilégier 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 (fontaines, carafes d'eau) et des verres afin que les gens se servent au besoin.
- Éviter les aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté.

5.2. Orientation 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.

5.3. Orientation 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 aires de repas afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.

5.4. Orientation 4 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles cibles des services alimentaires

- Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation sociale de la politique alimentaire.
- Promouvoir une saine alimentation, respectueuse des préférences alimentaires des communautés culturelles.

5.5. Orientation 5 : Assurer le développement des compétences du personnel

- Assurer le développement des compétences du personnel.

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

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

6. RÔLES ET RESPONSABILITÉS

6.1. Comité de direction

Il est responsable de :

- entériner la politique alimentaire;
- adopter le plan d'action de chacune des orientations de la politique;
- entériner la composition et le mandat du comité d'alimentation;
- donner les moyens pour la réalisation du plan d'action.

6.2. Directeurs

Ils sont responsables de :

- faciliter l'application de la politique en soutenant le développement d'une culture de la saine alimentation;
- s'assurer de l'application de la politique alimentaire au sein de leurs services;
- s'assurer d'appliquer le plan d'action adopté par le comité de direction;
- s'assurer du suivi de la politique dans le contexte d'activités menées par l'établissement tels que conférences, colloques, ateliers, réunions et autres activités, lorsque des services traiteurs sont requis;
- appuyer les employés dans l'application des orientations de la présente politique;
- s'assurer de la réalisation de la formation des employés dédiés aux activités d'alimentation.

6.3. Le directeur de la Direction des services multidisciplinaires

Il est responsable de :

- participer au développement d'un cadre général de fonctionnement relatif à l'alimentation au sein de l'organisation;
- participer à l'élaboration de la politique et du plan d'action;
- participer à la révision de la politique alimentaire, au besoin;
- déterminer les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts, en collaboration avec les services alimentaires;
- participer au suivi, au contrôle et à l'évaluation de l'application de la politique;
- promouvoir la politique et de son plan d'action dans sa programmation d'activité.

6.4. Le coordonnateur de la santé publique

Il est responsable de :

- soutenir le développement d'actions concertées en promotion de la saine alimentation sur le territoire;
- soutenir les initiatives des partenaires, villes et arrondissement et des entreprises;
- coordonner l'élaboration d'un plan d'action en lien avec la santé publique.

6.5. Le directeur de la Direction des services techniques

Il est responsable de :

- recommander la politique alimentaire et ses orientations;
- recommander la composition du comité d'alimentation ainsi que son mandat (voir Annexe 1);

- recommander le plan d'action au comité de direction;
- s'assurer de l'application de la présente politique et du maintien d'un environnement alimentaire favorable à la santé de l'organisation;
- soutenir les différents acteurs impliqués dans la mise en œuvre de la politique alimentaire;
- supporter les services alimentaires dans l'application des orientations de la présente politique;
- s'assurer de l'amélioration continue de la qualité de l'offre alimentaire;
- soutenir les services alimentaires dans le développement d'un plan de communication marketing intégré et dans le développement d'outils de communication pour l'actualisation de la politique alimentaire;
- faire appel à l'expertise de la Direction de la logistique pour s'assurer que les contrats respectent les principes directeurs de la politique alimentaire;
- faire appel à l'expertise de la Direction des ressources humaines, communications et affaires juridiques, pour assurer la formation.

6.6. Comité d'alimentation de l'établissement

Il est responsable de :

- s'assurer le suivi des actions nécessaires à la réalisation des orientations de la politique alimentaire (voir Annexe 1);
- recommander à la Direction des services techniques les objectifs spécifiques et le plan d'action pour l'amélioration de l'offre alimentaire;
- faire le suivi sur la satisfaction de la clientèle en lien avec l'offre alimentaire de mets et de boissons dans les menus des usagers/résidents, de la cafétéria et des activités alimentaires connexes.

6.7. Service alimentaire de la direction adjointe – hôtellerie et mesures d'urgence

Il est responsable de :

- mettre en place le comité d'alimentation et le coordonner;
- susciter la participation de patients partenaires dans le comité d'alimentation;
- s'assurer de faire le suivi de la mise en place de la politique via le comité d'alimentation de l'établissement;
- collaborer au plan d'action de l'établissement pour la réalisation de l'amélioration de l'offre alimentaire;
- rendre compte à la Direction des services techniques du niveau d'implantation des orientations de la politique alimentaire;
- s'assurer d'appliquer la présente politique et coordonner sa mise en œuvre au sein du service alimentaire, de la restauration, des concessions, casse-croustes et cafés et du contenu des machines distributrices;

- s'assurer du respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- contribuer au développement d'un milieu de vie de qualité en CHSLD selon les attentes ministérielles;
- soutenir les employés concernés dans l'application de la politique alimentaire par des formations sur mesure;
- servir des repas correspondants au cadre de référence de la politique pour tous ses utilisateurs et au milieu spécifique des usagers;
- offrir des repas conformes aux recommandations relatives au plan de traitement nutritionnel déterminé par les diététistes/nutritionnistes professionnelles et les ordonnances nutritionnelles;
- se doter d'un guide présentant les balises nutritionnelles par catégorie d'aliments et les valeurs nutritives de tous les produits;
- identifier les stratégies en matière de création d'environnements alimentaires favorables à la santé pour toutes les clientèles;
- conseiller les ressources externes dans la mise en place de la présente politique et partager les outils nécessaires à la réalisation des plans d'action;
- conseiller la clientèle ainsi que les ressources partenaires, les organismes de bienfaisances à but non lucratif et de type familiale sur la mise en place de la politique alimentaire;
- s'assurer de la promotion de la saine alimentation et de comportements alimentaires sains auprès de la clientèle.
- conjointement avec la Direction de la logistique, s'assurer que les fournisseurs externes (concessions, casse-croûtes et cafés situés dans les installations), servent des repas et des aliments correspondants aux orientations de la politique pour toute sa clientèle en considérant le milieu spécifique des usagers, respectent les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du MAPAQ, dans leurs espaces et fassent la promotion de la saine alimentation et de comportements alimentaires sains auprès de la clientèle.

7. ÉLABORATION, RÉDACTION ET MISE À JOUR DE LA POLITIQUE

7.1. Direction des services techniques

Responsable de l'élaboration, de la rédaction et de la mise à jour de la politique.

7.2. Directions des services multidisciplinaires;

Direction des services professionnels;

Direction des soins infirmiers;

Direction de soutien à l'autonomie des personnes âgées;

Direction des programmes santé mentale et dépendance;

Direction de la logistique;

Coordination de la santé publique.

Directions et secteurs partenaires.

- 7.3. Direction des services multidisciplinaires;**
Direction des soins infirmiers;
Direction de soutien à l'autonomie des personnes âgées;
Direction des programmes santé mentale et dépendance;
Direction de la logistique;
Coordination de la santé publique;
Comité des usagers.

Directions et secteurs ayant participé à l'élaboration, la rédaction et la mise à jour de la politique.

7.4. Calendrier de révision de la politique

La présente politique devra être révisée tous les 4 ans ou plus rapidement en fonction des besoins.

8. RESPONSABLE DE LA MISE EN APPLICATION

8.1. Direction des services techniques

Elle est responsable de la mise en application de la présente politique.

9. ENTRÉE EN VIGUEUR

La présente politique entre en vigueur le jour de son adoption par le comité de direction et annule, par le fait même, toute autre politique en cette matière adoptée antérieurement dans l'une ou l'autre des installations administrées par le CIUSSS-EMTL.

10. ANNEXE

Annexe 1 – Composition et mandat du comité d'alimentation.

ANNEXE 1

COMPOSITION ET MANDAT DU COMITÉ D'ALIMENTATION

- **Composition du comité**

- Un minimum de 2 clients partenaires
- Coordinatrice des services alimentaires
- Chef de service de la nutrition clinique
- Coordinatrice des soins – Direction du programme de soutien à l'autonomie des personnes âgées
- Un représentant du programme de la Santé publique – équipe saines habitudes de vie
- Coordinatrice ou chef d'unité pour la mission de la courte durée
- Chefs de service alimentaire courte durée et hébergement
- Un représentant de la Direction des programmes de santé mentale et dépendance
- Trois représentants du Comité des usagers (1 pour mission de courte durée, 1 pour mission de longue durée, 1 pour mission de santé mentale)

- **Mandat du comité**

- Recommander à la Direction des services techniques les objectifs spécifiques et le plan d'action pour l'amélioration de l'offre alimentaire
- Mettre en place un sous-comité spécifique à l'égard de l'alimentation à l'Institut universitaire de santé mentale de Montréal afin de favoriser auprès des usagers une approche de pleine citoyenneté;
- Faire le suivi sur la satisfaction de la clientèle en lien avec l'offre alimentaire de mets et de boissons dans les menus des usagers/résidents, de la cafétéria et des activités alimentaires connexes;
- Déterminer des activités de promotion de saines habitudes de vie.