

N° MSP/ 105 /DTH.-

IRCULAIRE N° 105 /82

OBJET / : Mission des Techniciens Supérieurs en Nutrition Humaine.

- / -

Dans le but d'améliorer l'alimentation et la présentation des repas dans les Hôpitaux et pour que les régimes diététiques soient élaborés conformément aux prescriptions médicales des Techniciens Supérieurs en Nutrition Humaine sont affectés dans les différents Hôpitaux Universitaires et Régionaux.

Ces Techniciens Supérieurs ont reçu une formation soit de Nutritionniste soit de Diététicien et sont appelés à jouer un rôle prépondérant dans le fonctionnement de la chaîne alimentaire de l'Hôpital tant du point de vue de la préparation, que de l'Hygiène et de la distribution des aliments.

A cet effet, le diététicien a la charge des tâches suivantes :

A) En consultation interne (dans le service) :

1°/ Assister à la visite médicale et établir les régimes spéciaux pour les différents malades en fonction du diagnostic du médecin.

2°/ Veiller à la réalisation pratique des régimes établis en collaboration avec l'économiste, le dépensier et le cuisinier et ce à tous les niveaux à savoir :

a) Réception et contrôle des quantités, de la qualité, et de l'Hygiène des aliments commandés.

b) Préparation culinaire et mise en plateau d'après la fiche de régime déjà établie.

c) Distribution des repas de la cuisine jusqu'à l'arrivée du plateau au chevet du malade.

3°/ Surveiller la prise des repas par les malades et s'assurer qu'elle se fait dans les meilleures conditions tout en notant les observations diététiques.

4°/ Etablir une fiche diététique à inclure dans le dossier du malade.

5°/ Assurer une éducation sanitaire et nutritionnelle soutenue durant le séjour du malade et lui fournir un régime de sortie.

6°/ Porter une assistance spéciale durant les actes de gavage de nursing ou d'autres opérations de réanimation alimentaire, en se faisant aider par le personnel ouvrier ou soignant.

B) En consultation diététique externe :

- Prescrire des régimes spéciaux suivant le diagnostic du médecin.

- Assurer le suivi du traitement diététique des malades ayant été soumis à un régime durant leur hospitalisation.

Le Nutritionniste a la charge des tâches suivantes :

I/ Tâches globales :

1) Organiser et conduire des enquêtes pour l'appréciation de l'état nutritionnel de la population ou d'un groupe de population (enquêtes de consommation, cliniques, anthropométriques ect...).

2) Suggérer, organiser et superviser des programmes d'intervention en matière de nutrition alimentaire des groupes vulnérables, cantines scolaires, éducation etc...

3) Elaborer du matériel éducatif tels que brochures, dépliants, diapositives flanellographes etc... et initier des programmes d'éducation nutritionnelle aux différents groupes cibles de la population (enfants d'âge préscolaire, femmes enceintes, allaitantes, élèves adolescents, 3ème âge etc...)

II/ Tâches spécifiques :

1) Au niveau des programmes d'alimentation collective (Hopitaux, internats, jardins d'enfants, asiles, restaurants scolaires, restaurant d'usine)... superviser les opérations suivantes :

- Elaboration des menus en fonction des besoins des rationnaires et des disponibilités locales.

- Organisation des approvisionnements en collaboration avec les services d'économat et de dépenses.

- Contrôle de l'Hygiène et de la qualité de denrées alimentaires ainsi que des locaux (les régimes spécifiques de diétothérapie relevant de la responsabilité des diététiciens).

2) Au niveau des différentes structures sanitaires (PMI Centres sanitaires de base - dispensaires etc...) superviser les activités nutritionnelles selon les étapes suivantes :

.../...

a) Assurer une surveillance nutritionnelle des groupes vulnérables (nourrissons, enfants de moins de 5 ans, femmes enceintes et allaitantes) au moyen des mesures anthropométriques et des enquêtes de consommation et de comportement alimentaire ou autres ; pour identifier les enfants à haut risque de malnutrition et ou de déshydratation.

b) Prendre en charge des enfants mal nourris en leur assurant une alimentation de récupération et de réhydratation orale et en suivant leur croissance et leur état de santé au centre de PMI et si possible à domicile.

c) Organiser des séances d'éducation nutritionnelle pour les mères sous forme de démonstrations, de groupes de discussion ou d'autres moyens Audio-visuels.

d) Veiller à la réception, au stockage, au contrôle et à la distribution des denrées alimentaires de supplémentation tels que SAHA, lait, légumes et autres.

En outre, le diététicien et le nutritionniste doivent :

- participer aux programmes de Formation Continue dans les Hôpitaux à l'usage du personnel de la chaîne alimentaire et du personnel para-médical.

- assurer l'encadrement et la formation des stagiaires des écoles de la Santé Publique en hygiène alimentaire et diététique.

/\_E MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE.

Signé= RACHID S/F A R

Destinataires :

- MM. Les Directeurs Régionaux de la Santé  
Publique.  
Les Directeurs des Hôpitaux et Instituts.  
Les Medecins Chefs de Service.  
Les Techniciens Supérieurs en nutrition et  
diététique.