Testez vos Connaissances

1. Un orthophoniste a commandé un régime liquide épaissi pour un client atteint de dysphagie. Quels aliments trouveriez-vous sur le plateau du client? Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. Flocons d'avoine.
2. Yaourt.
3. Café.
4. Bouillon.
5. Hoummous.

2. Quelles techniques d'aide aux repas utiliseriez-vous pour aider un client atteint de dysphagie? Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. Encourager le client à boire de l'eau entre les bouchées de nourriture.
2. Encourager le client à prendre ½ cuillère à café de nourriture à chaque bouchée.
3. Utiliser des ustensiles adaptés avec une grande poignée.
4. Encourager le client à avaler deux fois avant de manger la prochaine cuillerée.
5. S’assurer que le client est assis droit, la tête légèrement inclinée vers l'avant.
6. Utiliser la méthode du cadran d’horloge pour identifier l'emplacement des aliments.
7. Encourager le client à avaler en touchant doucement le menton du client.

3. Vous devez aider un client qui est deux mois après un accident vasculaire cérébral (AVC), avec une faiblesse du côté gauche et une dysphagie. De quel côté de la bouche du client devez-vous placer la nourriture?

Côté droit ou Côté gauche

Réfléchir: De quel côté a les muscles les plus forts pour mâcher?

4. Quels sont les signes suivants de dysphagie? Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. Toux en mangeant.
2. Capacité à se racler la gorge.
3. Poche alimentaire dans la joue.
4. Gargouillis ou changement de voix.
5. Baver pendant un repas.

5. Quelle action prioritaire l'infirmière devrait-elle prendre en voyant un client souffrant de dysphagie s'étouffer pendant le repas?

1. Fournir quatre coups de dos entre la scapula.
2. Évaluer les poches de nourriture entre la toux.
3. Courir pour obtenir une assistance additionnelle pour le client.
4. Appeler à l'aide et encourager le client à dégager ses voies respiratoires en toussant.

6. Quelles observations l'infirmière ferait-elle pour indiquer une aspiration possible pour un client atteint de dysphagie? Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. Le client a besoin de trois hirondelles complètes entre chaque bouchée de nourriture.
2. Le client tousse avant ou après avoir avalé une bouchée de nourriture.
3. Le client a une voix mouillé ou rauque après avoir avalé.
4. Le menton du client est rentré en avalant de la nourriture.
5. Le client bave en mangeant.

7. Pourquoi est-il important d'évaluer les poches lorsqu'un client souffre de dysphagie? Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. La nourriture empochée peut être aspirée.
2. L'évaluation des poches peut garantir que toute la voie aérienne est débarrassée des aliments.
3. Les aliments empochés doivent être retirés.
4. Les poches indiquent que le client a besoin d'un verre d'eau entre les bouchées.
5. L'évaluation des poches permet à l'infirmière de vérifier les caries dentaires.

8. Identifier l'équipement requis par l'infirmière pour évaluer un client pour l'empocher. Sélectionner tout ce qui s’applique.

1. Gants.
2. Stéthoscope.
3. Abaisse-langue.
4. Lamp stylo.

9. Un client a une faiblesse du côté droit de son bras et de sa jambe. Le client est droitier. Pendant le petit déjeuner, vous avez remarqué que le bras du client devient léthargique et que le client commence à avoir du mal à lever son bras jusqu'à sa bouche. Le client a encore la moitié de son petit-déjeuner à manger, y compris du yaourt et de la farine d'avoine. Que doit faire l'infirmière en premier?

1. Offrir de nourrir le client.
2. Encourager le client à manger avec sa main non dominante.
3. Commencer à utiliser la technique main sous main avec le client.
4. Encourager le client à se reposer.

10. Quelle stratégie réduit le risque de reflux gastro-œsophagien?

* 1. Boire de l'eau entre chaque bouchée.
  2. Avaler au moins deux fois entre les bouchées.
  3. Incliner le menton en mangeant.
  4. Rester assis pendant 30 minutes après un repas.

11. Quelles stratégies d'aide aux repas l'infirmière devrait-elle mettre en œuvre tout au long des repas avec les clients? Sélectionner tout ce qui s’applique. [h5p id="55"]

1. Encourager le client à parler tout au long du repas.
2. Asseyez-vous dans la ligne de vision du client.
3. Fournir incitation, encouragement et orientation au besoin.
4. Préparer la prochaine cuillerée avant que le client ait fini d'avaler.
5. Informer le client qu'il doit s'asseoir droit pendant 30 minutes après son repas.

12. Prioriser les interventions suivantes si un client commence à s'étouffer. Glisser et déposer les mots dans l'ordre de priorité.

|  |
| --- |
| 1. |
| 2. |
| 3. |
| 4. |
| 5. |

Les options:

Appeler à l'aide.

Évaluer les poches.

Évaluer l'aspiration des poumons.

Dire au client que vous resterez avec lui.

Encourager le client à tousser et à se racler la gorge.