

# L'ALIMENTATION EN APLASIE

dans le service héματο-oncologie  
pédiatrique

Vendredi 10 Juin 2022- Journée POHO- Avranches  
Isabelle Girard

# Hors aplasie (plus de 500/mm<sup>3</sup> PNN) Enfants avec un risque infectieux moyen

- ▶ Les enfants peuvent manger de tout
- ▶ Il est déconseillé de manger:



- ▶ Pourquoi: Risque d'aspergillose

# En aplasie ( $<500/\text{mm}^3$ PNN) Enfants avec risque infectieux plus important

- ▶ Dans l'alimentation -Risque de contamination bactériennes  
fongiques  
parasitaires
- ▶ Environnementales -Contaminations familiales

REGIME APLASIE

2 - 8

REGIME APLASIE

ALIMENTS	PERMIS	DECONSEILLE
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Lait UHT ½ écrémé, entier, Nature ou aromatisé, en brick de 20 cl Yaourts, suisses, fromages blancs : natures ou aromatisés ou aux fruits en portions individuelles Lait pasteurisé  Desserts lactés en portions individuelles : crèmes, flans, mousses  Fromages en portions individuelles et en emballage hermétique : fromage fondu (Kin®, Samos®, Vache qui rit®, etc...)	Lait cru  Produits laitiers en vrac et grandes portions  Entremets fabrication maison  <b>Fromages à emballage plié</b> (Boursin®, Tartare®, etc...) Fromages au lait cru, Fromages à la coupe Fromages fermentés : camembert, brie, etc.  Fromages à moisissures : bleu, roquefort
<b>VIANDES</b>	TOUTES BIEN CUITES  Viandes fraîches, surgelées, en conserve Steak haché surgelé très cuit (ne pas le décongeler à l'avance)	Viande hachée fraîche  Viande crue, très saignante, fumée, séchée Abats : cervelle, foie...
<b>CHARCUTERIES</b>	Jambon sous emballage plastifié Saucisse bien cuite, lardons Saucissons sous vide Conserve	A la coupe, jambon cru  Saucisson sec
<b>POISSONS</b>	Cuit (consommé chaud), frais ou surgelé, En conserve Crustacés cuits consommés chaud	Fumé, séché Tous les fruits de mer Surimi, tarama, sushis
<b>ŒUFS</b>	Omelette bien cuite Cuits durs 15 minutes ou intégrés dans recettes : quiches, flans...	A la coque Sur le plat
<b>FECULENTS ET CEREALES</b>	Pommes de terre, pâtes, riz, semoule, légumes secs, farine, maïzena  Céréales de petit déjeuner  Pain et viennoiseries sous emballage plastique ou enveloppé par le boulanger à la sortie du four ou surgelés et cuits par vos soins  Biscottes, carottes, craquelins  Crêpes et galettes faites à la maison	Pain et viennoiseries non emballés  Viennoiserie à la crème

ALIMENTS	PERMIS	DECONSEILLE
<b>LEGUMES</b>	<b>Tous les légumes frais doivent être soigneusement lavés à l'eau vinaigrée.</b>  Les légumes qui poussent dans la terre doivent obligatoirement être épluchés puis à nouveau rincés à l'eau claire.  Les légumes en conserve et surgelés	Tous les légumes crus non épluchables et poussant dans la terre (radis)  Graines germées (soja) Salades ou crudités en barquette ou sachet
<b>FRUITS</b>	<b>Les fruits frais, soigneusement lavés à l'eau vinaigrée</b>  En conserve (au sirop, compote), petits pots de bébé Compote maison ou industrielle	<b>Fruits secs</b> : sauf inclus dans les desserts ayant subi une cuisson  <b>Fruits gras</b> : noix, noisettes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches.
<b>MATIERES GRASSES</b>	Vinaigrette sans poivre  Beurre et margarine (barquette réservée à l'enfant)  Mayonnaise en dosettes individuelles Crème fraîche stérilisée	Mayonnaise maison et du commerce Crème fraîche non stérilisée
<b>PRODUITS SUCRES</b>	Pâtisserie faite maison (sans crème) Sucre, confiture, miel, pâte à tartiner Tous les biscuits Glaces et sorbets  Bonbons et sucettes enveloppés  Bares chocolatées enveloppées Carrés de chocolat enveloppés	Toutes les pâtisseries du commerce Pâtisseries à la crème
<b>BOISSONS ET DIVERS</b>	Jus de fruits, sodas en portions individuelles  Eau de source, minérale en bouteille : toute bouteille ouverte doit être bue dans la journée  Tous les épices, aromates ajoutés en tout début de cuisson.	Fines herbes épices et aromates crus Poivre  Thé et tisane sont à éviter pendant la période d'aplasie Certaines tisanes : sont à proscrire pendant toute la durée du traitement du fait des interactions



# En aplasie (<500/mm<sup>3</sup> PNN) Enfants avec risque infectieux plus important

## ▶ A L HOPITAL

- ▶ Plateau préparé dans les cuisines centrales
  - ▶ Pas de nettoyage des fruits et légumes: pas de crudités, ni de fruit à peau fine.  
Mais présence de crudités et fruits à grosse peau.
  - ▶ Les fromages proposés à l'hôpital doivent être en emballage individuel, thermo scellé, lait pasteurisé
  - ▶ Pas de steak haché sur les plateaux

# En aplasie (<math>500/mm^3</math> PNN) Enfants avec risque infectieux plus important

- ▶ Habitudes du service
  - ▶ Lors de la manipulation de la farine pour les ateliers culinaires: masque
  - ▶ Toutes les poudres doivent être cuites (chocolat- épices ect....)
  - ▶ Pour le petit déjeuner: brioche emballée individuelle
  - ▶ Pour les repas: pain emballé
  - ▶ Sirop (seringues 1 semaine, 24H dans la chambre)
  - ▶ Pailles (attention au carton)

# En aplasie (<math>500/mm^3</math> PNN) Enfants avec risque infectieux plus important

## ▶ A DOMICILE

- ▶ Pas de reste
- ▶ Le pain

Congélation possible, pain pré cuit, nouveau pain tous les jours

- ▶ Pas de resto
- ▶ L'eau ( Ok eau du robinet, oui carafe à filtre)
- ▶ Le temps d'ouverture (24 à 48h) sucrés: 24h briquettes
- ▶ La confection maison
- ▶ La congélation (pas trop longtemps sur plan de travail)
- ▶ La décongélation (chauffage en même temps)

# En aplasie (<math>500/\text{mm}^3\text{ PNN}</math>) Enfants avec risque infectieux plus important

- ▶ La poudre (épices, chocolat chaud)
- ▶ Sirop à la maison
- ▶ Kiwi congelé c'est non (aspergillose pas tuer par le froid)
- ▶ Barbecue (pas en aplasie pour le charbon)
- ▶ Quart de viande congelé (oui)



# En aplasie (<math>500/\text{mm}^3\text{ PNN}</math>) Enfants avec risque infectieux plus important

- ▶ Contaminations environnementales
  - ▶ Hygiène des mains
  - ▶ Propreté de la cuisine, du frigo
  - ▶ Fractionner

# Allogreffe et sortie d'aplasie

- ▶ Les enfants allogreffés qui sont sortis d'aplasie
- ▶ PN: oui
- ▶ Lymphopéniques
  
- ▶ Continuité du régime aplasique

# Phase d'entretien LA

- ▶ Autorisation du Kiwi et du poivre

MERCI DE VOTRE ATTENTION