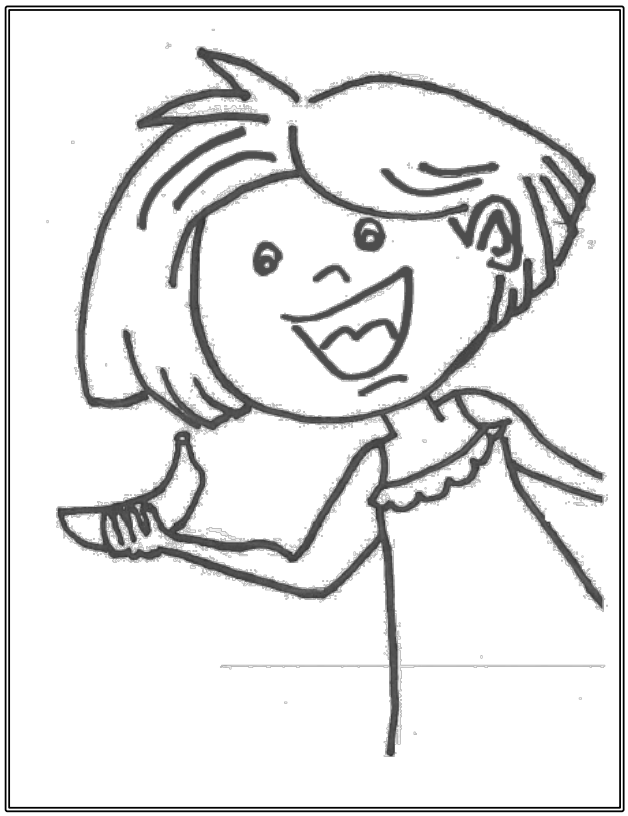
Chewing Can Be Tricky

Keeping Children Safer at Mealtime

Donna Edwards, MA CCC-SLP, BCS-S
Board Certified Specialist in Swallowing and Swallowing Disorders
ASHA Fellow
Dayton Children's Hospital - Dayton, OH

Translator: Lucie Beaudoin
Flavacourt, France



Pour les enfants! Pour les parents! Pour les professionnels! Pour la communauté!
Pour tous les endroits où nos enfants prennent les repas.

Maman et papa, saviez-vous que selon le Center for Disease Control (CDC) et l'American Academy of Pediatrics (AAP), certains enfants s'étouffent quotidiennement avec de la nourriture? Vous ne devriez pas vous étouffer avec les aliments que vous consommez.

Si cela vous arrive, c'est un signe que quelque chose ne va pas! Ce livre à colorier est un outil que vous pouvez utiliser pour discuter la mastication et la déglutition avec votre enfant pour accroître la sécurité et réduire le risque d'étouffement.

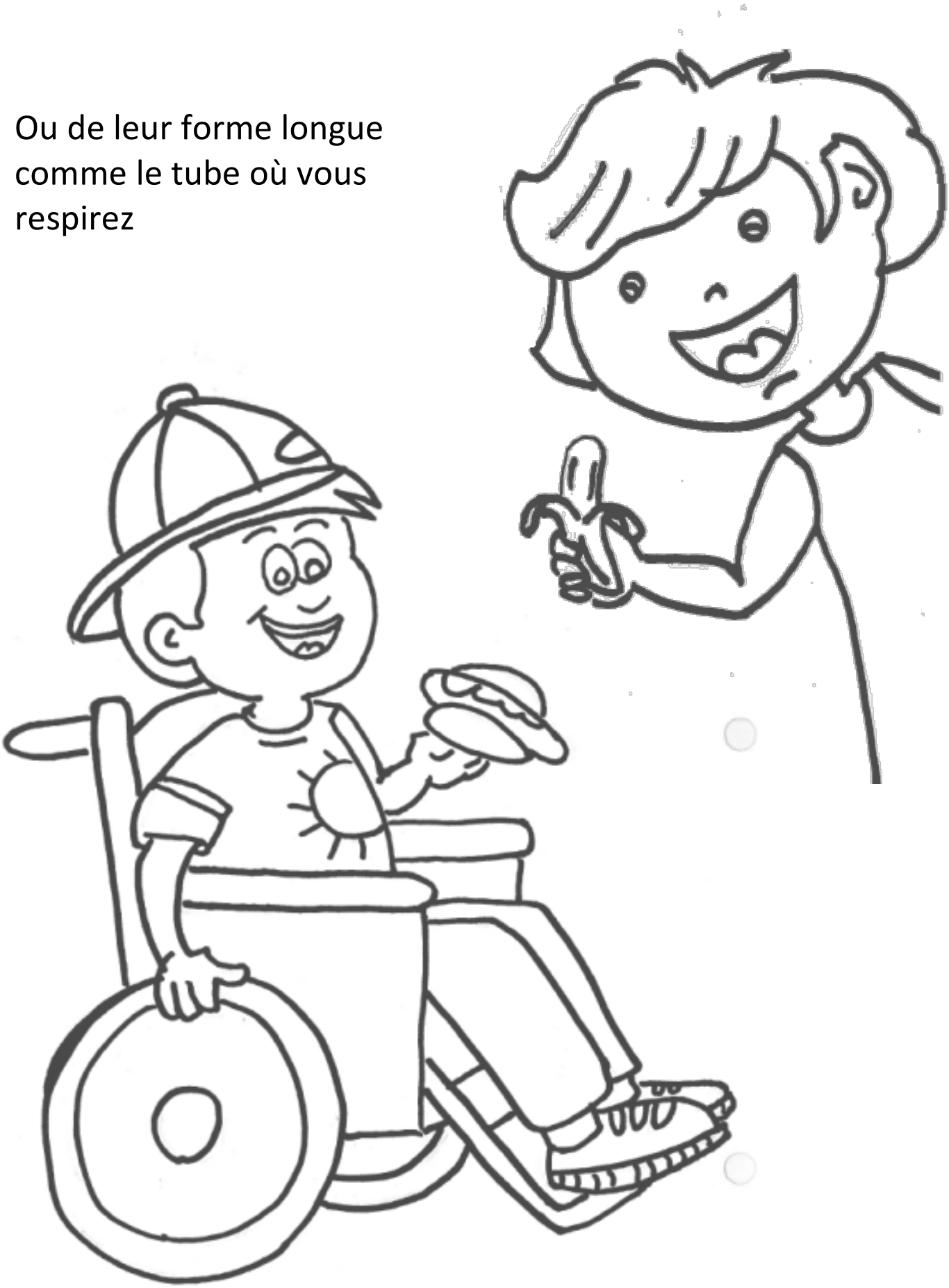
Pour la plupart des enfants, les boissons passent facilement par la bouche!
Gloup! Gloup!

Tout comme certains autres aliments!

Mais la mastication peut être difficile!

Certains aliments sont délicats à mâcher en raison de leur forme large….

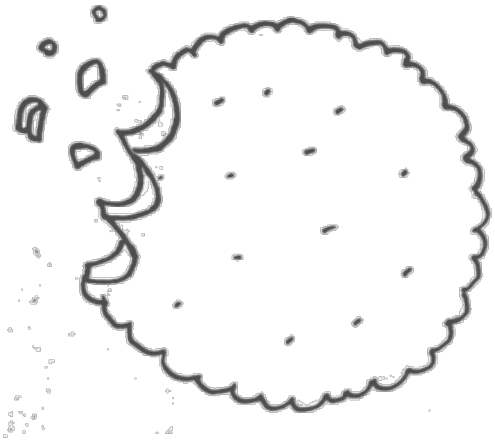
Ou de leur forme longue comme le tube où vous respirez



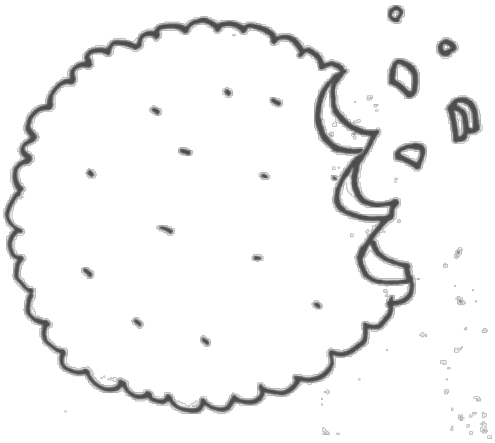
Certaines aliments prennent du temps à mâcher et les muscles peuvent se fatiguer.

Essayez l'activité ci-dessous pour avoir une idée de la capacité de votre enfant à mastiquer. Voir une orthophoniste spécialiste de l'alimentation si vous avez des questions ou des préoccupations.

Pouvez-vous croquer à travers un gâteau sur le côté gauche de votre bouche ?

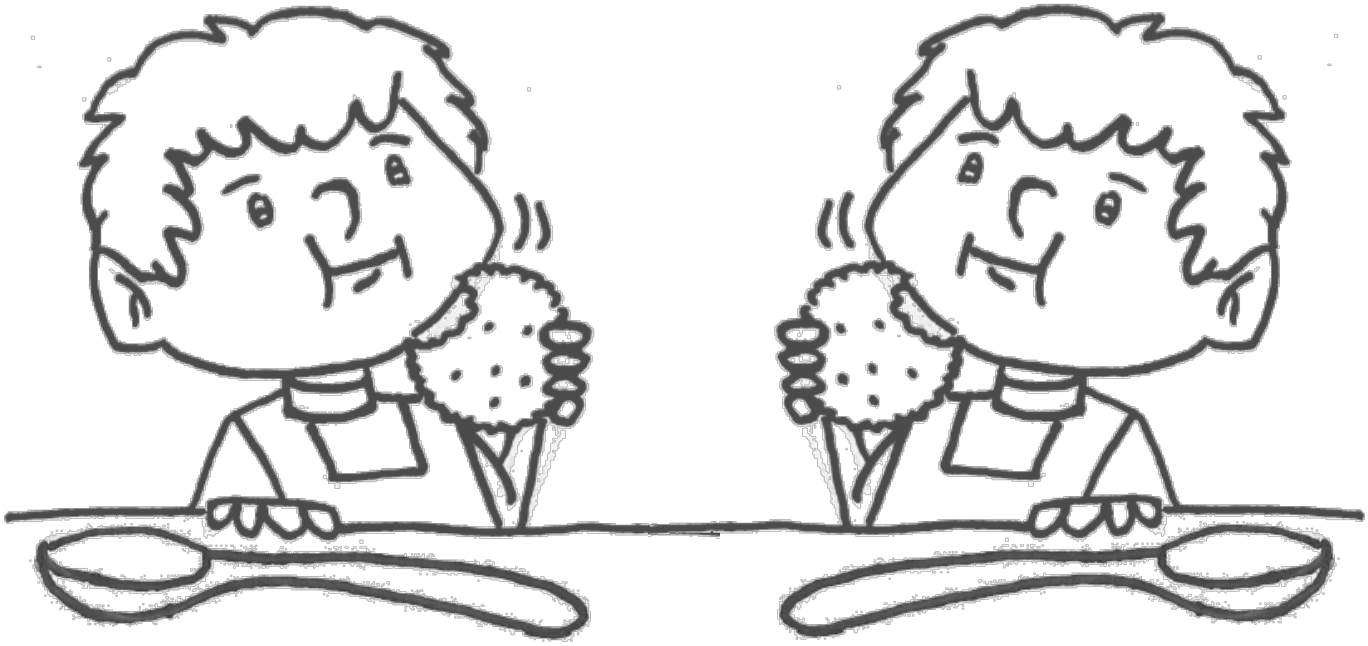


Pouvez-vous croquer à travers un gâteau sur le côté droit de votre bouche ?



Pouvez-vous le mâcher sur le côté gauche de votre bouche?

Pouvez-vous le mâcher sur le côté droit de votre bouche?



Nom: _____

Age: _____ Classe: _____

1. Écrire trois aliments que vous pouvez mâcher facilement:

- _____
- _____
- _____

2. Quel aliment qui est plus difficile à mâcher? _____

3. Encerclez la bonne réponse:

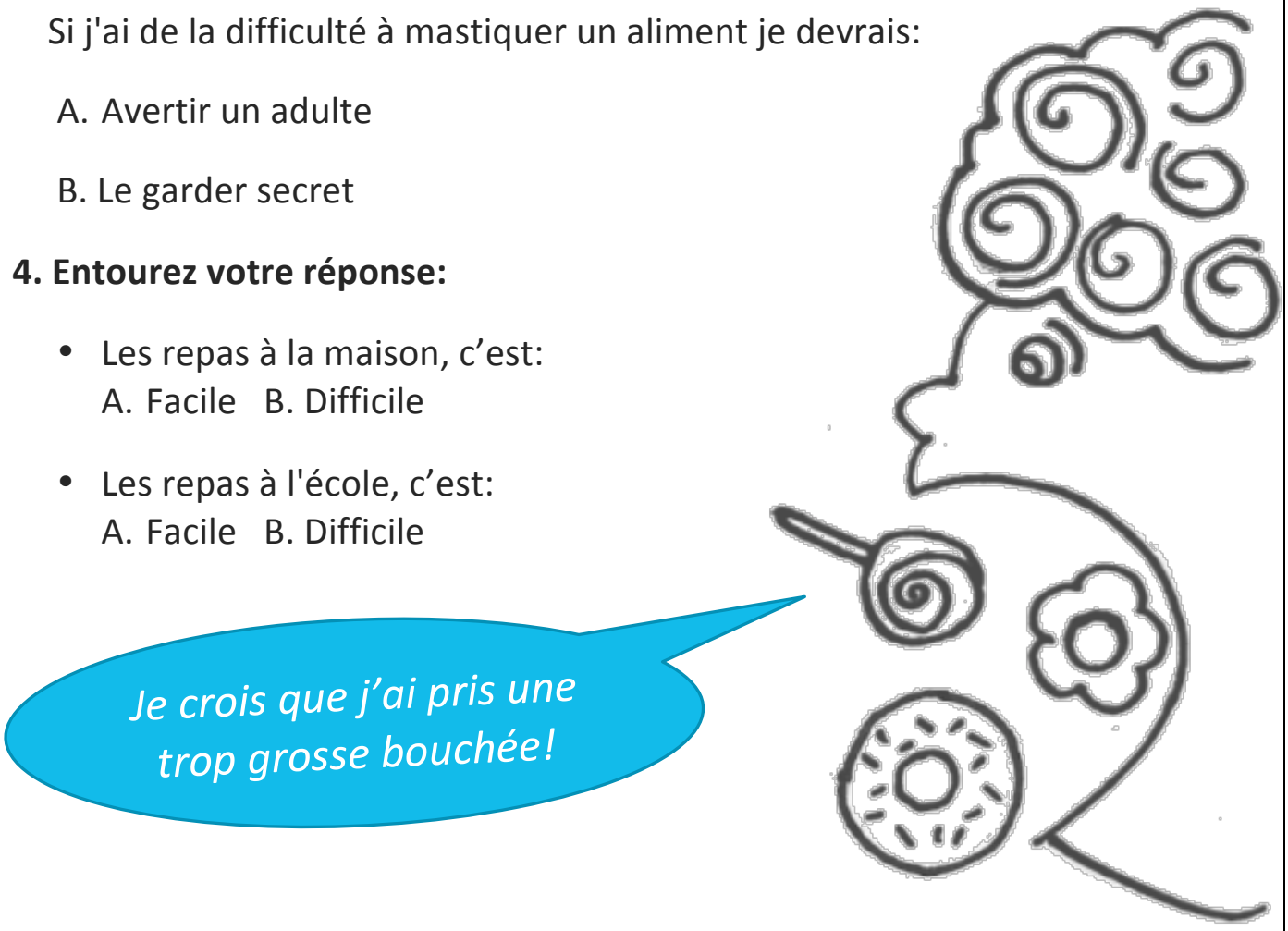
Si j'ai de la difficulté à mastiquer un aliment je devrais:

A. Avertir un adulte

B. Le garder secret

4. Entourez votre réponse:

- Les repas à la maison, c'est:
  A. Facile B. Difficile
- Les repas à l'école, c'est:
  A. Facile B. Difficile



Pour les parents:

Conseils pour manger sans danger pour les enfants

- s'asseoir pour le repas
- si vous toussez ou vous étouffez en mangeant, l'aliment peut être trop difficile pour vous.
- Prendre des petites bouchées
- Vider votre bouche avant la prochaine bouchée
- Prendre des boissons au cours du repas
- Chercher les aliments que vous mâchez bien
- Eviter de manger dans une voiture
- Informer un adulte si vous avez des difficultés à mâcher

Activités pour les parents & les professionnels

- Shopping en famille afin de trouver des aliments faciles à mâcher
- Grilles d'activités pour décrire la couleur, la texture, la largeur, la température, l'arôme des aliments
- Expériences de mastication pour déterminer quels aliments sont plus ou moins faciles à croquer et mâcher
- Exploration de la taille d'une bouchée et déterminer quel côté est le plus efficace pour la mastication pour chaque enfant et famille
- Chasse au trésor alimentaire pour trouver des fruits sains, des légumes, des céréales et des protéines qui sont faciles à mâcher
- Préparer le même aliment de 15 façons différentes afin de montrer la variété et montrer que cette nourriture ne peut pas être préférée d'une façon mais facilement acceptée sous une autre forme
- Comparer et contraster deux aliments ou groupes d'aliments et voir comment elles se rapportent à notre santé
- Trouver les aliments aux dégradés de couleurs de l'arc-en-ciel
- Discuter de développement de la mastication et du temps des repas dans toutes les situations

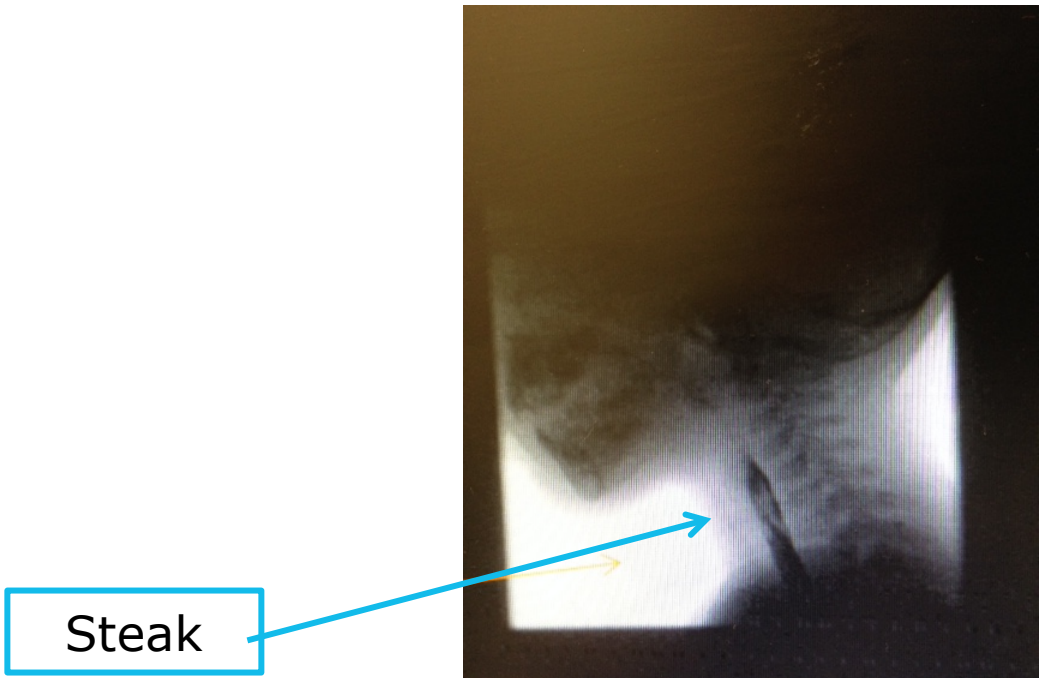
Pour les professionnels

Les enfants peuvent varier dans le développement de compétences à mâcher. L'émergence de la dentition, la stabilité musculaire et le neurodéveloppemen impactent l'alimentation, la fonction de mastication et de déglutition. Les enfants ayant des besoins en soins de santé peuvent être particulièrement vulnérables à l'augmentation du risque d'étouffement.

La recherche estime que des problèmes d'alimentation chez les enfants varient de 25-35% pour des enfants au développement normal et de 33-80 % chez ceux ayant des besoins de santé spéciaux.

Certains aliments sont un peu délicates pour les enfants parce qu'ils prennent beaucoup de temps à mâcher et peuvent être avalés prématurément avant d'être suffisamment mastiqués. Aux États-Unis, nos salles d'urgence de l'hôpital recoivent plus de 10 000 enfants chaque année pour cas d'étouffement causés par des aliments et tous les 5 jours, un enfant en meurt. C'est souvent évitable!

Ci-dessous, une image radiographique d'un bambin qui a avalé un morceau de steak après mastication insuffisante. Cet enfant, comme avec de nombreux enfants que nous soignons, a reçu des aliments au-dessus de son niveau de compétences en mastication qui l'exposent à un risque accru de suffocation.



Stratégies visant à accroître la sécurité des enfants aux heures de repas mais ne sont pas limitées à :

1. Supervision directe sur tous les apports oraux.
2. Détendu, collations et repas tranquilles.
3. Évitez de manger en marchant, en jouant ou en conduisant une voiture.
4. Position à 90 degrés aux hanches, la tête dans l'alignement du corps et les pieds posés.
5. Examiner la forme, la taille, la largeur, l'uniformité et les compétences de mastication de chaque enfant en choisissant les aliments.
6. Réduire la taille des morceaux des légumes cuisinés ou cuits à la vapeur avec des graines et dénoyautés. Pour les enfants avec suffisamment de compétences à mastiquer, couper les hot-dogs et les bananes dans le sens de la longueur et de la largeur.
7. Encourageons les soignants à montrer les habitudes alimentaires sans danger et une mastication complète de la nourriture.
8. Modifier le régime alimentaire et les aliments qui pourraient présenter des risques d'étouffement accrus afin d'optimiser la sécurité enfant.

Le guide du régime de dysphagie selon l'IDDS

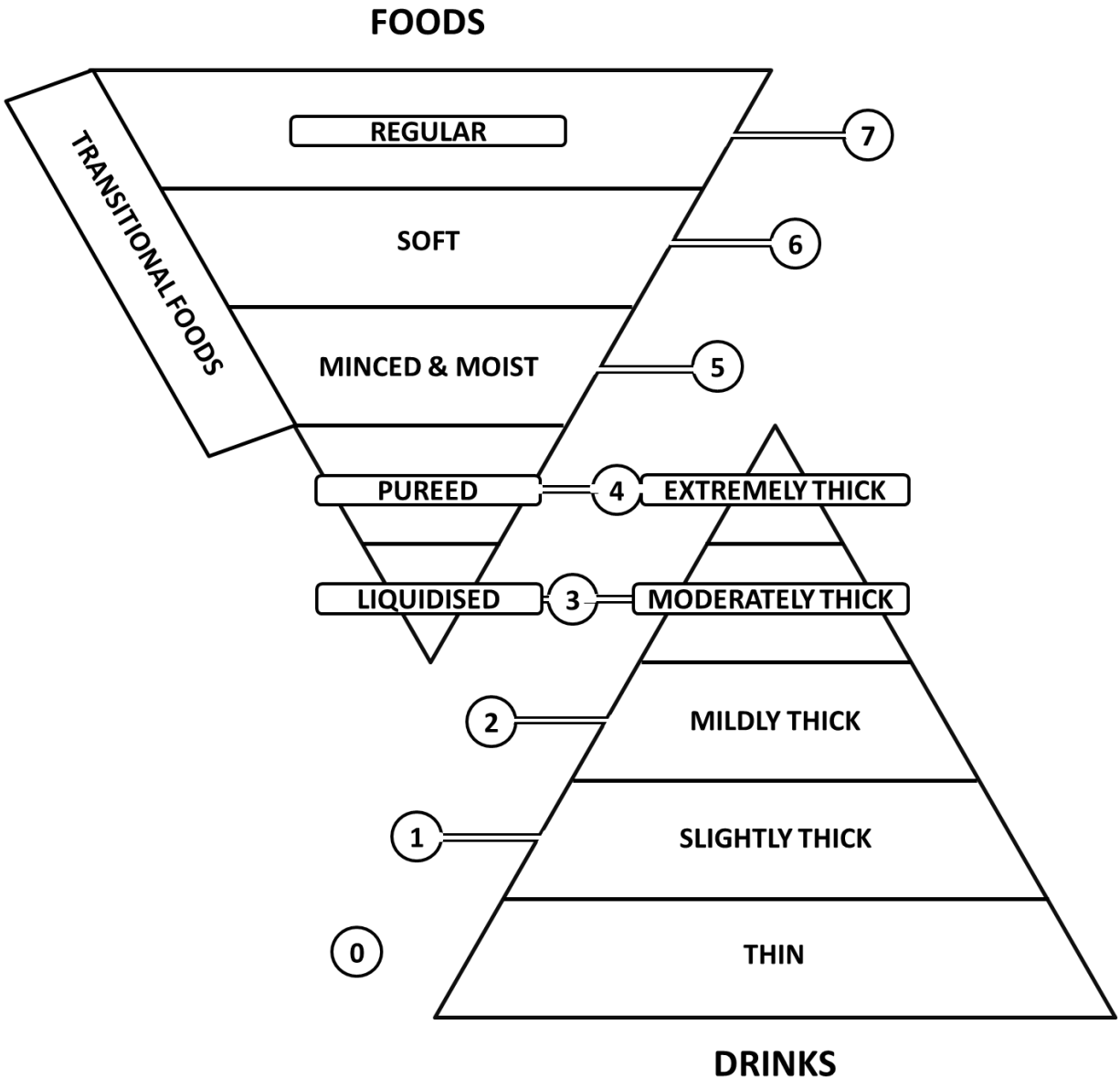
Dans le but d'établir une nouvelle terminologie globale standardisée avec des définitions pour décrire la texture des produits alimentaires transformés et des liquides épaissis utilisés par des individus atteints de dysphagie de tous les âges, dans toutes les configurations de soin et toutes les cultures, l'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) a créé un guide du régime de dysphagie à l'usage des patients, des travailleurs sociaux, des professionnels de santé, de l'industrie, des associations professionnelles et des chercheurs.

Le guide a 8 niveaux (0-7) identifiés par des numéros, des étiquettes de mot et des codes couleurs. Vous êtes priés de consulter le site web de IDDSI : http://iddsi.org/wp-content/uploads/2015/11/IDDSI-Foods_detailed_descriptors.pdf pour avoir plus de détails sur le fonctionnement et les méthodes simples de mesures utilisées avec les différents niveaux définis dans le guide de l'IDDSI.

Learn the IDDSI Dysphagia Diet

The IDDSI Dysphagia Diet is an important part of ensuring safe eating and drinking habits for people with dysphagia. Levels are identified by numbers, text labels and color codes. Color in the levels, according to the following key:

7. Régulier-Noir
6. Mou-Bleu
5. Haché et mou-Orange
4. Ecrasé et très épais- Vert
3. Mixé et épais-Jaune
2. Moyennement épais-Rose
1. Légèrement épais-Gris
0. Liquide-Blanc



Citations et ressources

American Academy of Pediatrics https://www.aap.org/en-us/Pages/Default.aspxAmerican Academy of Pediatrics https://healthychildren.org/English/health-issues/injuries-emergencies/Pages/Responding-to-a-Choking-Emergency.aspx

American Board of Swallowing and Swallowing Disorders http://www.swallowingdisorders.org

**Burklow, K. A., Phelps, A. N., Schultz, J. R., McConnell, K., & Rudolph, K. (1998). Classifying complex pediatric feeding disorders. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition, 27*(2), 143-147.

Centers for Disease Control http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5142a1.htm

Choking prevention for children http://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.htm

Feeding and Swallowing Disorders in Children http://www.asha.org/public/speech/swallowing/Feeding-and-Swallowing-Disorders-in-Children/ (parents)

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative http://iddsi.org/

Public resources regarding Speech Language Pathology http://www.asha.org/public/

Pediatric Dysphagia http://www.asha.org/Practice-Portal/Clinical-Topics/Pediatric-Dysphagia/ (professionals)

Red Cross http://www.redcross.org/find-your-local-chapter

State Association Contact Information for Speech Language Pathologists http://www.asha.org/advocacy/state/

Family sharing story and resources https://www.facebook.com/JTsLaw

Translator. Lucie Beaudoin