

FR2023-06

Date de parution :
06/2023

Catégorie :

Spécialité

pédiatrie

Filière

Handicap

Population

Enfants

Nature des actes :

- Thérapeutique
- Diagnostique
- A visée esthétique
- Préventif

FICHE RETOUR D'EXPÉRIENCE ANALYSE APPROFONDIE

Allergie alimentaire en pédiatrie

Fiche REX élaborée à partir de l'analyse réalisée par les acteurs impliqués dans l'évènement, mise à disposition dans une visée pédagogique, ne se substituant pas aux publications et recommandations en vigueur.



Ce que l'on retient

La recherche des allergies alimentaires, le paramétrage des cartes repas et la vigilance des professionnels peuvent réduire les risques de survenue d'une allergie alimentaire d'un enfant en pédiatrie.



De quoi s'agit-il ?

Allergie alimentaire survenue lors d'un repas chez une patiente de 14 ans, allergique connue du service pédiatrie.

Elle a eu pour conséquence des picotements dans la bouche, un appel du médecin de garde et une prescription de médicament anti histaminique.

Impact patient :

Pas de séquelle pour la jeune patiente.

ANALYSE SYSTÉMIQUE



Points clés de la chronologie des faits

- **J0** : Entrée de la patiente pour prise en charge rééducative à la suite d'une arthrodèse. Prescription de régimes et repas par le médecin du service et mention d'allergie au fromage bleu et roquefort (Penicillium roqueforti) dans le formulaire du logiciel de prescription HM.
L'agent du service hôtelier a complété, avec la patiente, le livret d'accueil restauration papier du patient, avec mention de l'allergie au bleu et roquefort, en case commentaire.
- **J10 à 19h** : Distribution de plateau repas. Sur la carte repas l'intitulé de la pizza est : "pizza à la mozzarella fromage de chèvre". L'allergie au bleu est signalée dans la case commentaire.
- **J10 à 19 h30** : La patiente signale à l'IDE des picotements dans la bouche et une sensation de gonflement. Elle vient de manger de la pizza au repas du soir. Elle se sait allergique au bleu.
- **J10 à 19h35** : L'IDE appelle les cuisines pour savoir ce qu'il y avait comme ingrédient dans la pizza. Le fromage Bleu est présent dans la pizza.
- **J10 à 19h45** : Appel du médecin de garde par l'IDE, prise de constantes de la patiente.
- **J10 à 20h** : Déplacement du médecin et prescription d'antihistaminique. Examen de la patiente: Pas de signe de choc, respiration normale de la patiente.
- **J10 à 20h30** : Surveillance de la patiente toutes les 10 minutes pendant 1 heure.

Causes immédiates identifiées

- Distribution d'un repas inadapté avec allergène connu chez une patiente.

Identification des causes profondes

Catégorie de causes	Causes profondes identifiées
Patient	Allergie au fromage bleu et roquefort.
Individu (soignant)	Les hôtelières ne sont pas qualifiées pour identifier toutes les allergies et les allergènes.
Équipe	L'hôtelière qui a préparé le plateau n'a pas été alertée par l'allergie au bleu, car le bleu n'est pas visible sur la pizza. L'hôtelière n'a pas alerté son responsable du risque allergie de la patiente.
Tâches à accomplir	Pas de document support pour lister les allergènes à disposition des hôtelières ou des services de soin. Pas de protocole qui décrit la prise en charge des patients en cas d'allergie alimentaire identifiée. Pas de mémo écrit pour former les hôtelières au paramétrage Hestia et non goût - allergie. Livret d'accueil patient sans case allergie spécifique.
Environnement de travail	Dossier informatisé avec prescription de repas et document papier annexe du service hôtelier (livret d'accueil restauration). Paramétrage de la composition de la pizza incomplet sur HESTIA. Le paramétrage d'HESTIA n'a pas empêché la pizza d'être programmée au menu de la patiente allergique. Il ne bloque pas efficacement le risque d'allergie ou de non goût. L'intitulé de la pizza visible sur la carte repas est trop court. Le bleu non noté.
Organisation Management	Défaut de formation des hôtelières aux allergènes.
Contexte institutionnel	

Barrières de sécurité mises en oeuvre par l'équipe

Barrières	Actions
Récupération	Prise en charge médicale
Atténuation	

Perception du caractère évitable par les professionnels





Plan d'action (actions de réduction du risque/barrières de sécurité)

Paramétrage efficace du logiciel des repas qui bloque les aliments / non goût et allergie. Rencontre du fournisseur de logiciel pour aide au paramétrage non goût /allergie. Un nettoyage de la base de données sera demandé pour « vider ce qui ne sert à rien ».	Prévention	Récupération	Atténuation
Intitulé du plat complet visible de tous. Demander au prestataire du logiciel des repas d'allonger l'intitulé du plat sur la carte ou composition du plat sur la carte pour permettre de mettre mieux en évidence l'allergie sur la carte repas.	Prévention	Récupération	Atténuation
Ajouter une case allergie dans le livret d'accueil.	Prévention	Récupération	Atténuation
Améliorer la connaissance des allergènes alimentaires en mettant à disposition la liste des 14 allergènes alimentaires pour hôtelières et services de soins. Protocole pour prise en charge des allergies alimentaires	Prévention	Récupération	Atténuation
Sensibiliser les hôtelières au danger des allergies : information support de formation du logiciel repas. Support de formation hestia pour les hôtelières.	Prévention	Récupération	Atténuation
Systematiser le contrôle ultime du plateau repas par les hôtelières quand une allergie est connue.	Prévention	Récupération	Atténuation



Références

- Décret n°2045-447 du 17 avril 2015 pour les produits non emballés en restauration collective de la DGCCRF
- Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

