

**Dieser Kurs wurde mit Unterstützung der
International Dysphagia Diet Standardisation
Initiative (IDDSI) entwickelt.**



[WEITER](#)

Herzlich willkommen zu diesem Kurs über die Grundstruktur der IDDSI!

In diesem Kurs werden Sie

- 1 die IDDSI-Grundstruktur kennenlernen
- 2 die standardisierten IDDSI-Testmethoden zur Bestimmung der Flüssigkeitsstufen und Textur von Lebensmitteln erklärt bekommen
- 3 erfahren, wie man die IDDSI-Grundstruktur in der klinischen Praxis umsetzen kann

Nach Abschluss dieses Kurses

werden Sie sicher im Umgang mit der IDDSI-Grundstruktur sein und wissen, wie die Konsistenz von Flüssigkeiten und die Textur von Lebensmitteln entsprechend den Empfehlungen der IDDSI bestimmt werden.

WEITER



Ich bin Maria und werde Sie heute durch dieses Seminar begleiten.

Ich hoffe, dieser Kurs wird Ihr Interesse wecken und Sie motivieren, Ihr Wissen rund um die Verwendung angedickter Flüssigkeiten und texturmodifizierter Lebensmittel in der Dysphagie-Therapie zu erweitern.

Das Inhaltsverzeichnis bietet einen Überblick über sämtliche verfügbaren Inhalte.

ZURÜCK

WEITER



Dieser Kurs ist in vier Module gegliedert.



Am Ende jedes Moduls finden Sie eine Zusammenfassung und als Abschluss einen kurzen Test mit Fragen zur Selbstüberprüfung.



Die Bearbeitung der Kursinhalte dauert etwa eine Stunde.

ZURÜCK

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einführung in das Themengebiet der Dysphagie und die Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur
- 2 Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen
- 3 Die Testmethoden der IDDSI: Wo und wie werden sie angewandt?
- 4 IDDSI in der klinischen Praxis

**Klicken Sie auf das Modul 1,
um den Kurs zu starten.**

WEITER



Einführung in das Themengebiet der Dysphagie und die Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur

ZURÜCK

In diesem Modul behandeln wir folgende Inhalte:

- 1 Was ist Dysphagie?
- 2 Zwei Schlüsselfunktionen des Schluckakts: Sicherheit und Effizienz
- 3 Anpassung der Lebensmitteltextur als kompensatorischer Ansatz in der Dysphagie-Therapie
- 4 Inwiefern erhöht die Texturanpassung die Sicherheit / Effizienz beim Schlucken?
- 5 Konsistenzanpassung an individuelle Patient:innenbedürfnisse
- 6 Die Notwendigkeit einer einheitlichen Beschreibung andickerter Nahrung

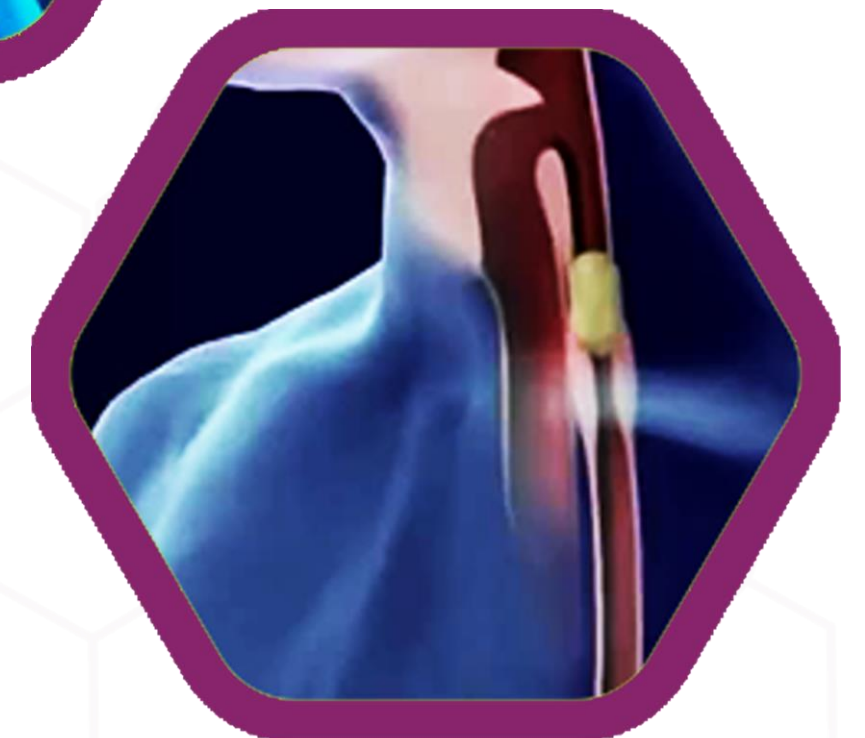
WEITER

Was ist Dysphagie?

Der Begriff „Dysphagie“ steht für Schwierigkeiten und unangenehme Empfindungen beim Schlucken von Speichel, Getränken oder Speisen. Eine Dysphagie betrifft den Transport von Getränken und Speisen von der Mundhöhle über den Rachen bis zur Speiseröhre in den Magen.

Eine Dysphagie kann durch anatomische Veränderungen in Mundhöhle, Rachen oder Speiseröhre verursacht werden (beispielsweise nach einem chirurgischen Eingriff).

Eine Dysphagie kann auch durch die Beeinträchtigung der neuronalen und muskulären Funktion des Schluckakts entstehen. Dazu gehören die körperliche Alterung, neurologische Schäden (z. B. nach einem Schlaganfall) oder neurodegenerative Erkrankungen (z.B. Demenz oder Parkinson).



Was ist Dysphagie?

Der Begriff „Dysphagie“ steht für Schwierigkeiten und unangenehme Empfindungen beim Schlucken von Speichel, Getränken oder Speisen. Eine Dysphagie betrifft den Transport von Getränken und Speisen von der Mundhöhle über den Rachen bis zur Speiseröhre und in den Magen.

Eine Dysphagie kann durch anatomische Veränderungen in Mundhöhle, Rachen oder Speiseröhre verursacht werden (beispielsweise nach einem chirurgischen Eingriff).

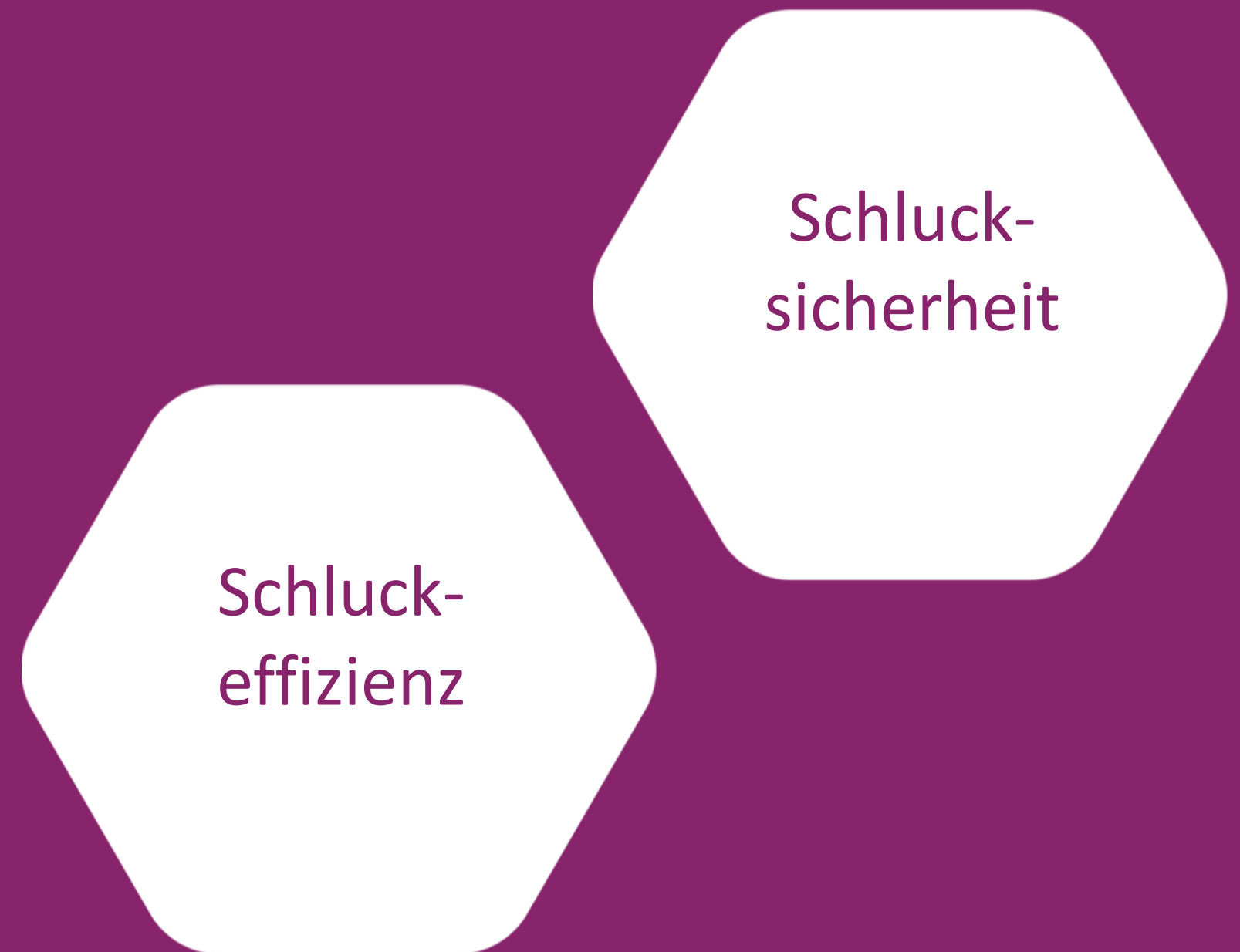
Eine Dysphagie kann auch durch die Beeinträchtigung der neuronalen und



1. Clavé P, et al. Nat Rev Gastroenterol Hepatol. 2015 May;12(5):259-70. doi: 10.1038/nrgastro.2015.49.

Zwei Schlüsselfunktionen des Schluckakts: Sicherheit und Effizienz

Beim Schluckakt werden Speisen und flüssige Boli (geformter Speisebrei) von der Mundhöhle über den Rachen in die Speiseröhre bewegt, ohne in die Atemwege zu gelangen (SICHERHEIT) und ohne Rückstände zu hinterlassen (EFFIZIENZ).



Zwei Schlüsselfunktionen des Schluckakts: Sicherheit und Effizienz

Beim Schluckakt werden Speisen und flüssige Boli von der Mundhöhle über den Rachen in die Speiseröhre bewegt, ohne in die Atemwege zu gelangen (SICHERHEIT) und ohne Rückstände zu hinterlassen (EFFIZIENZ).

Die Fähigkeit, einen Bolus – Speise, Flüssigkeit oder Speichel – von der Mundhöhle über den Rachen in die Speiseröhre zu bewegen, ohne dass etwas in die Atemwege gelangt (Penetration - Aspiration).

Zwei Schlüsselfunktionen des Schluckakts: Sicherheit und Effizienz

Beim Schluckakt werden Speisen und flüssige Boli von der Mundhöhle über den Rachen in die Speiseröhre bewegt, ohne in die Atemwege zu gelangen (SICHERHEIT) und ohne Rückstände zu hinterlassen (EFFIZIENZ).

Schluckeffizienz

Die Fähigkeit, einen Bolus – Speise, Flüssigkeit oder Speichel – von der Mundhöhle über den Rachen in die Speiseröhre zu bewegen, ohne dass Rückstände im Rachen verbleiben (pharyngeale Residuen).

Zwei Schlüsselfunktionen des Schluckakts: Sicherheit und Effizienz

Schluck-

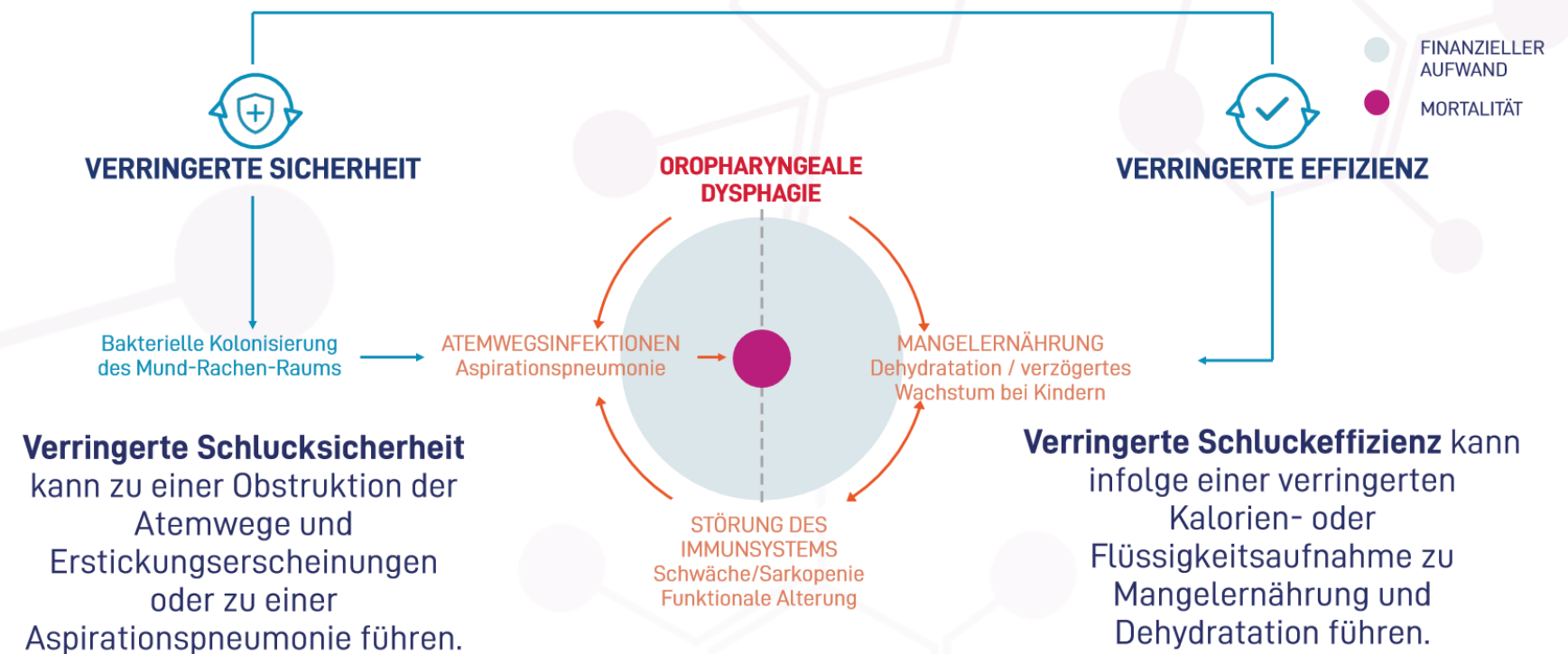
Schluck-
sicherheit



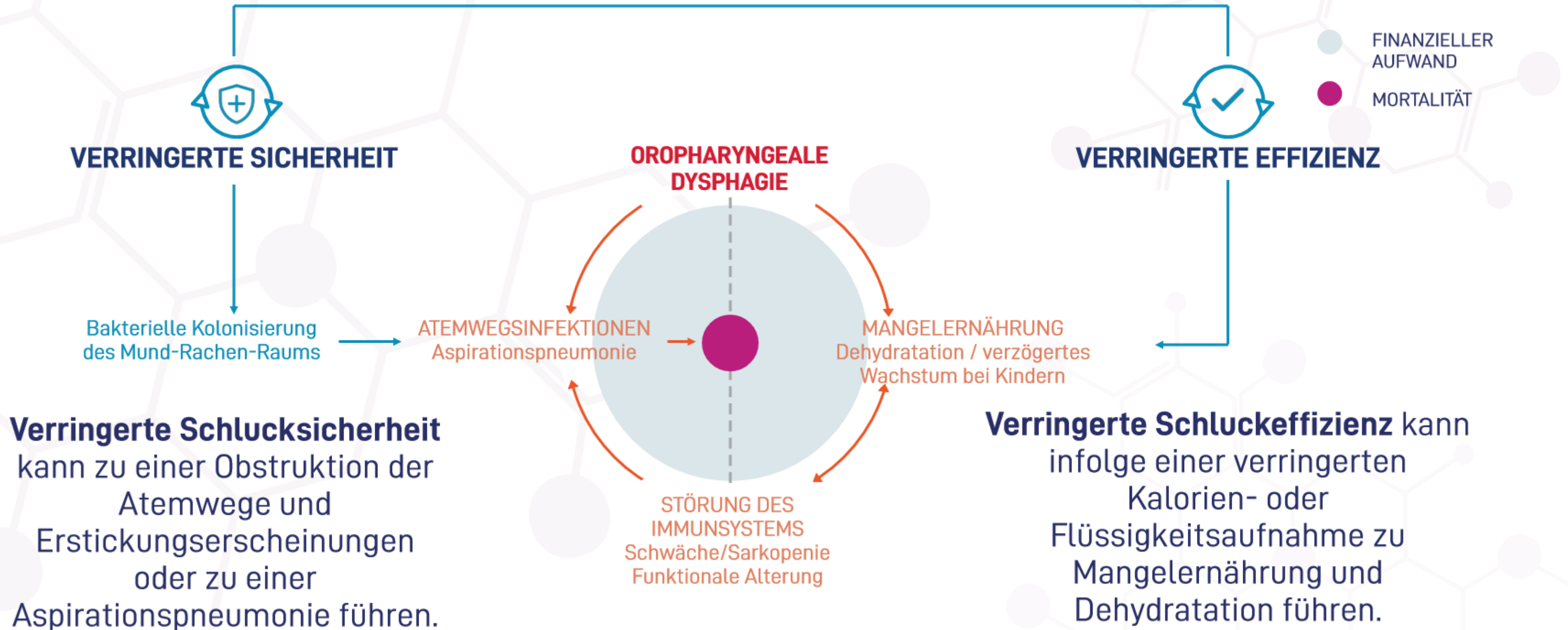
1. Clavé P, et al. Rev Esp Enferm Dig. 2004. doi: 10.4321/s1130-01082004000200005.

Was sind die Folgen der Dysphagie?

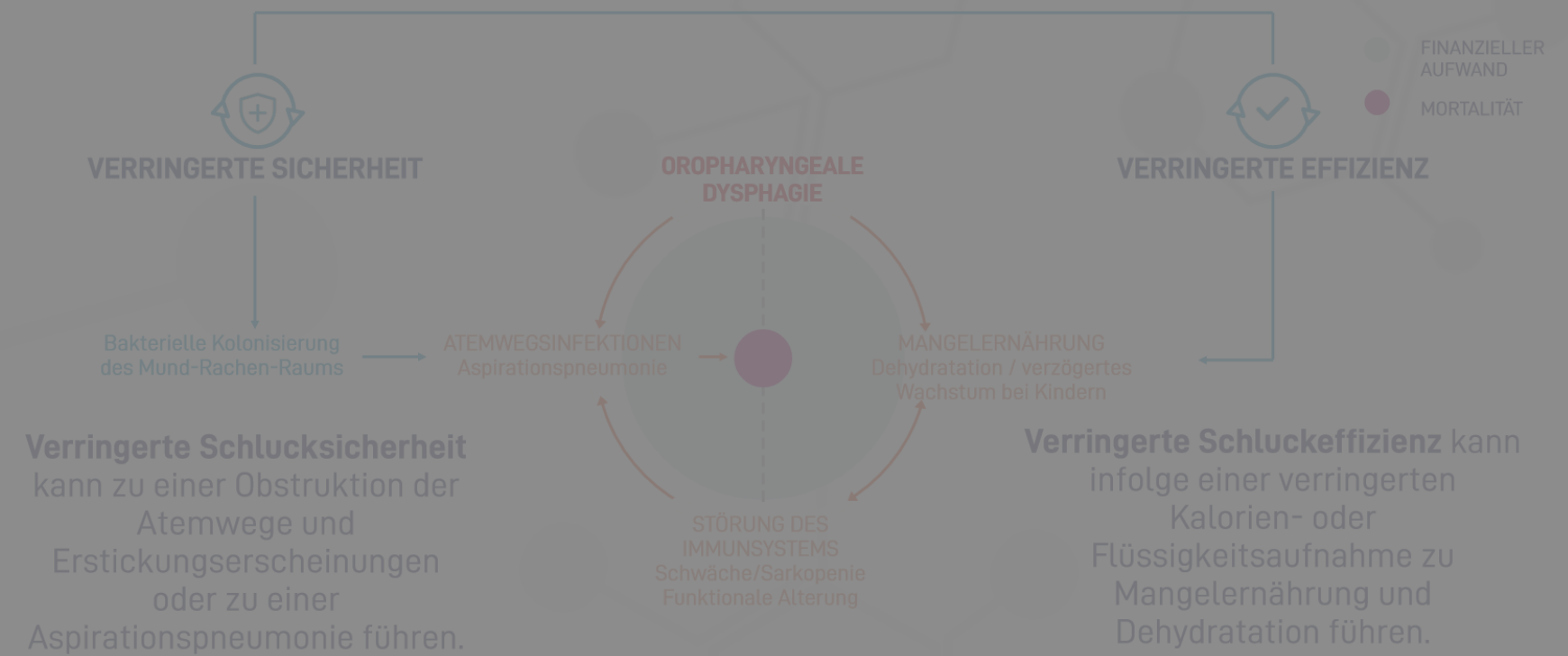
Sind die Sicherheit oder die Effizienz während des Schluckakts eingeschränkt, kann es zu ernsthaften Komplikationen kommen. Die einschneidendsten Folgen einer Dysphagie sind in der Abbildung veranschaulicht.



Was sind die Folgen der Dysphagie?



Was sind die Folgen der Dysphagie?

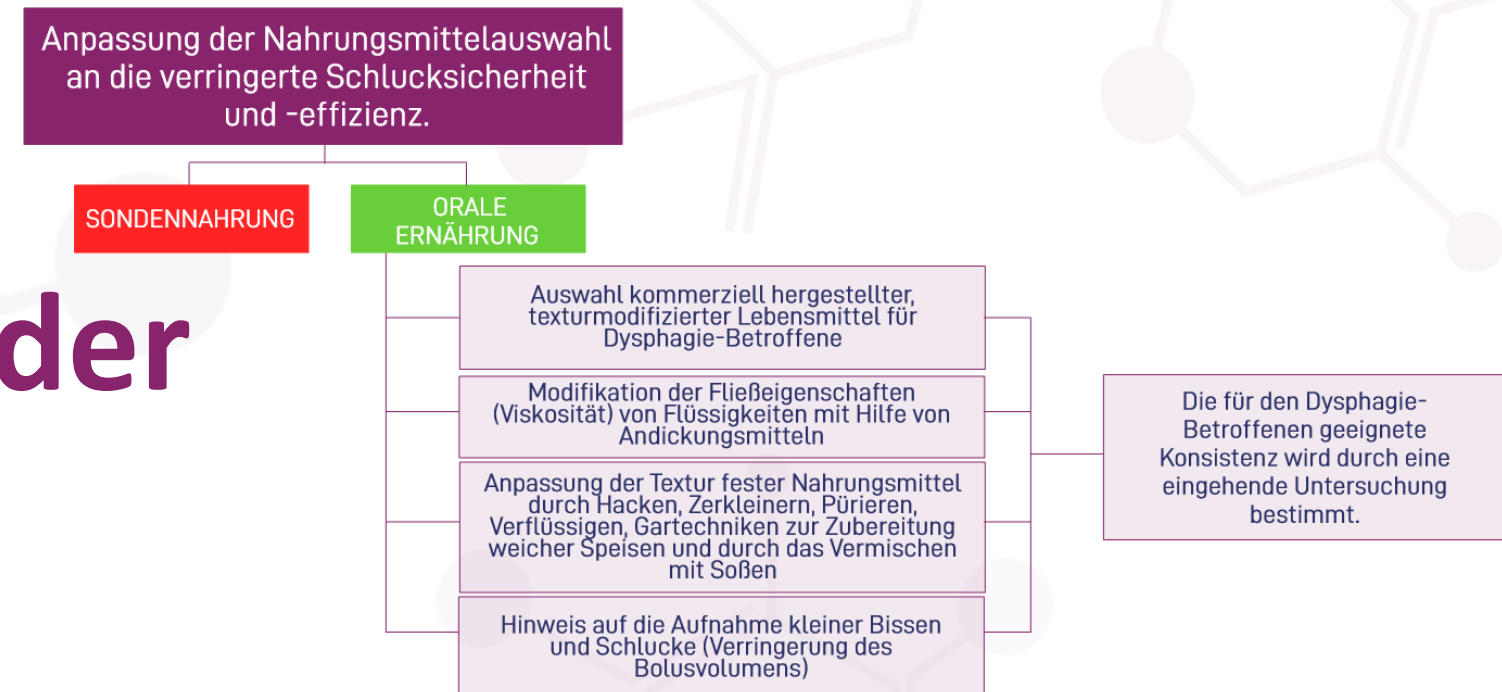


1. Clavé P, et al. Rev Esp Enferm Dig. 2004. doi: 10.4321/s1130-01082004000200005.

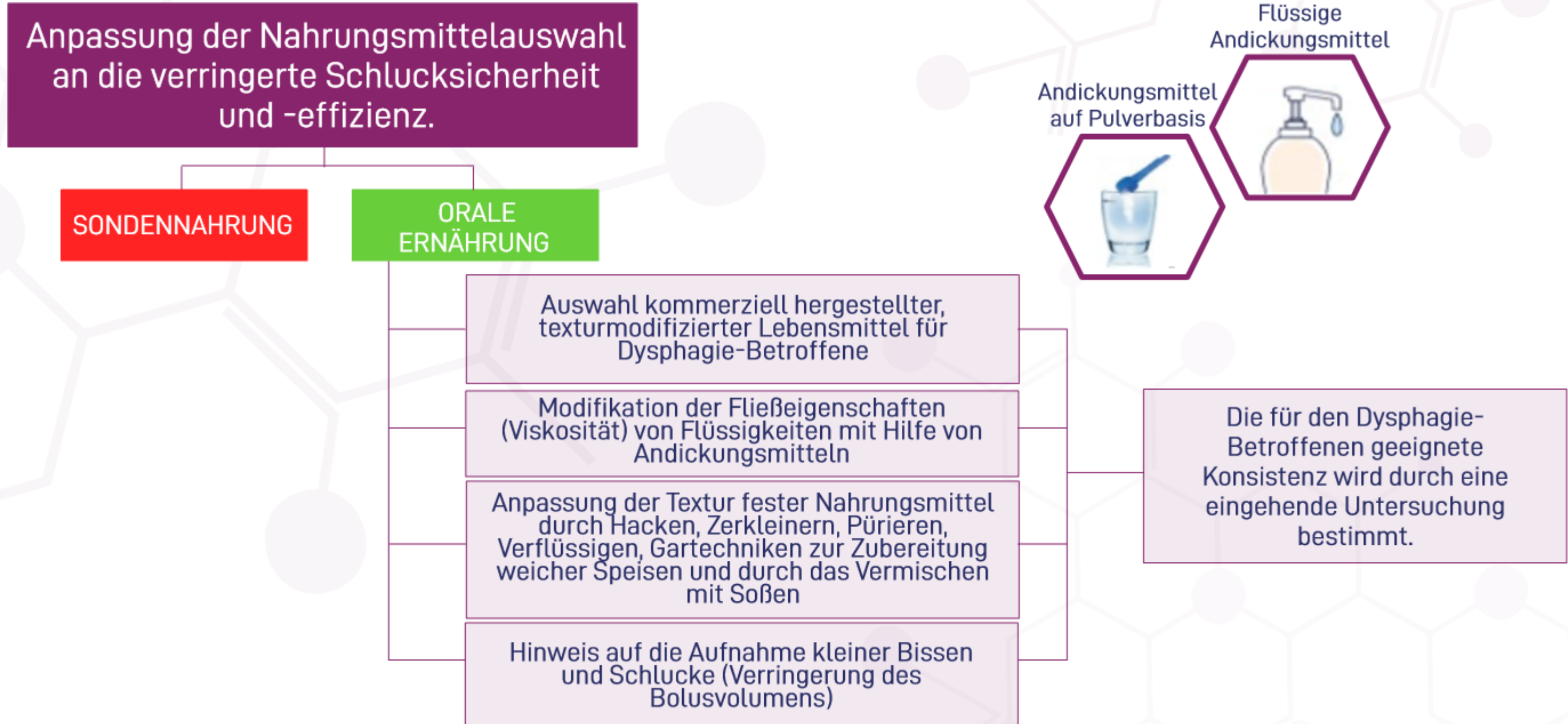
veranschaulicht.

Anpassung der Lebensmitteltextur als kompensatorischer Ansatz in der Dysphagie-Therapie

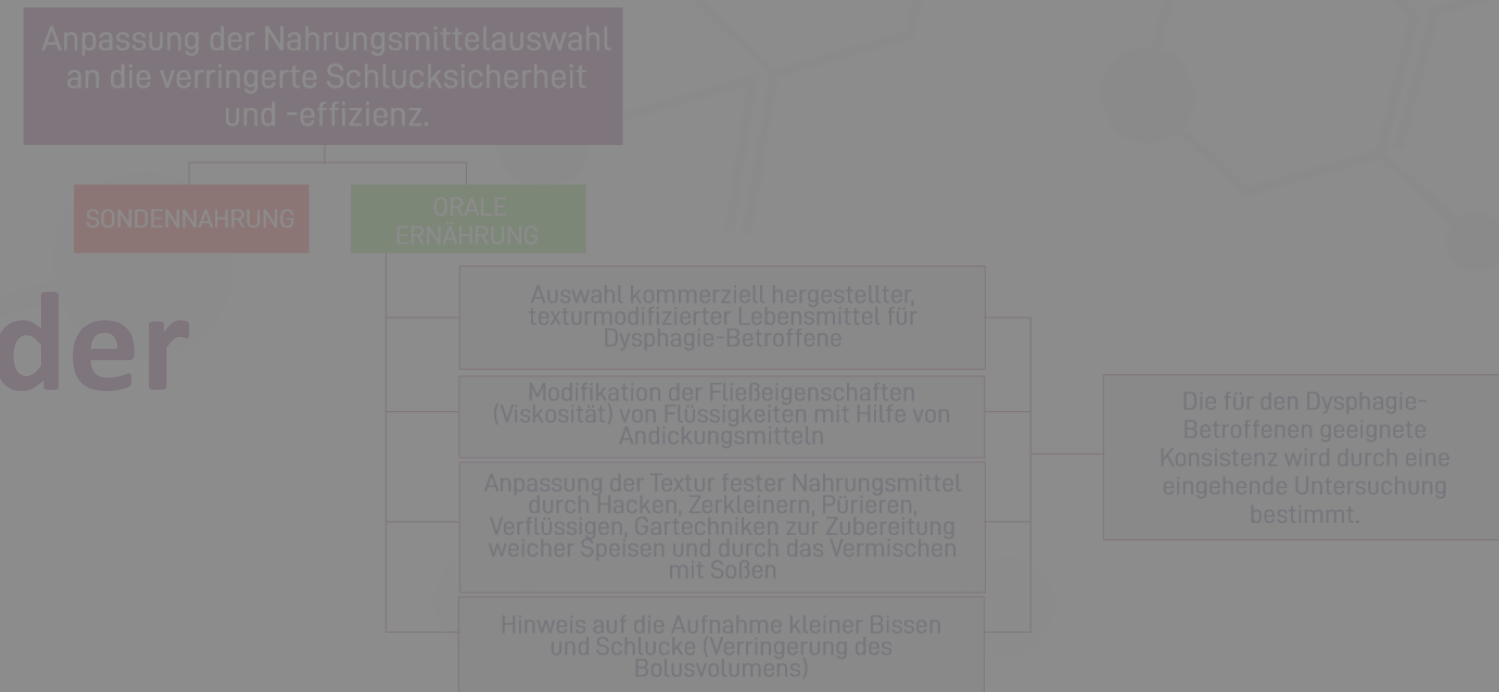
Die Texturanpassung von Getränken und Speisen ist üblicherweise eine Reaktion auf Einschränkungen der Schlucksicherheit und Schluckeffizienz. Auf Grundlage der Untersuchung des Schluckverhaltens des/der betroffenen Patient:innen wird ein personalisierter Behandlungsplan erstellt.



Wie kann eine Dysphagie bei PatientInnen mit oraler Nahrungsaufnahme ausgeglichen werden?



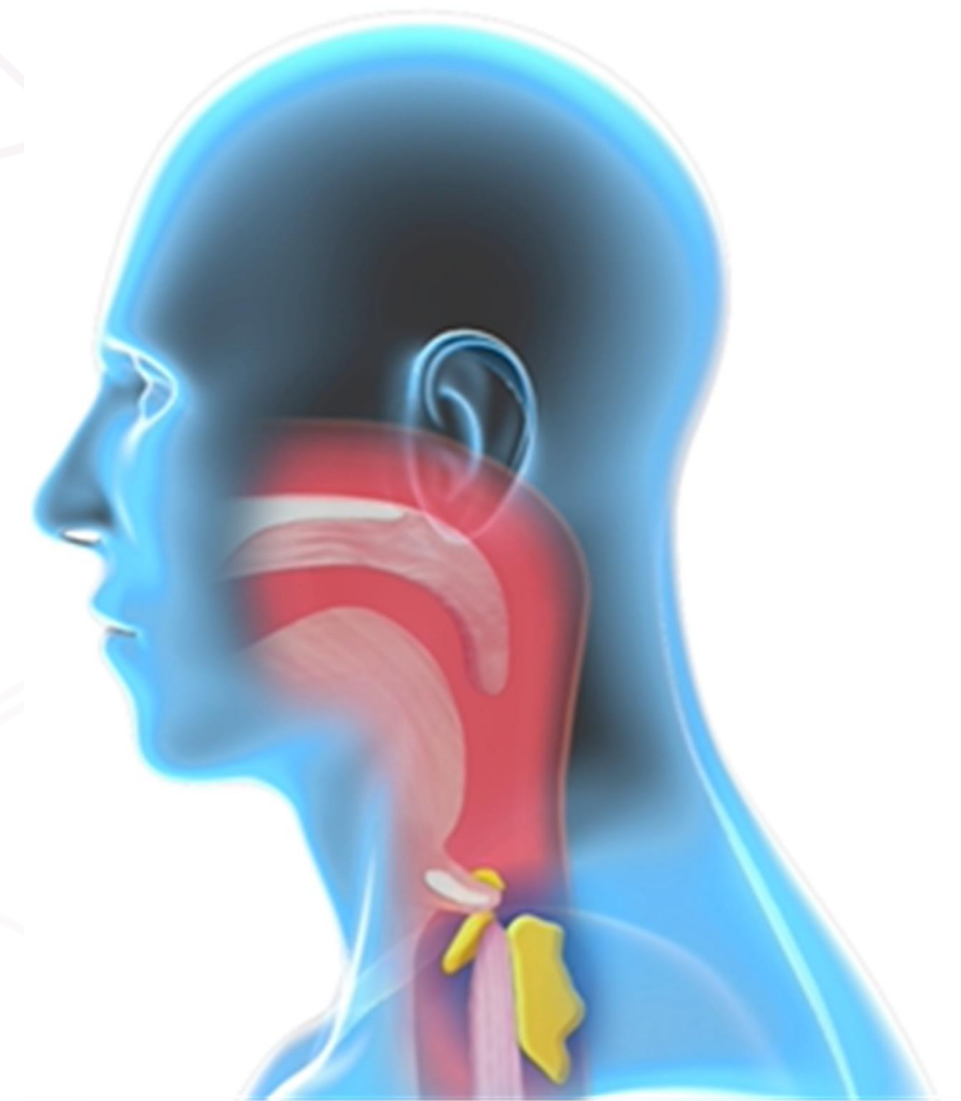
Anpassung der Lebensmitteltextur als kompensatorischer Ansatz in der Dysphagie-Therapie



1. Clavé P, et al. Nat Rev Gastroenterol Hepatol. 2015;12(5):259-70. doi: 10.1038/nrgastro.2015.49.
2. Cichero JA et al. Curr Phys Med Rehabil Rep. 2013. doi: 10.1007/s40141-013-0024-z

Inwiefern erhöht die Anpassung der Textur die Sicherheit und Effizienz beim Schlucken von Nahrung?

Zur Penetration und Aspiration in die Atemwege kommt es mit größter Wahrscheinlichkeit bei der Aufnahme dünnflüssiger Boli (z. B. Wasser). Das liegt daran, dass dünnflüssige Boli sehr schnell über die Mundhöhle in den Rachen fließen und die betroffene Person funktional nicht in der Lage ist, den Eingang der Atemwege schnell genug zu blockieren. Angedickte Flüssigkeiten fließen langsamer, sodass den Patient:innen mehr Zeit zum Verschluss der Atemwege bleibt¹⁻⁴.



Inwiefern erhöht die Anpassung der Textur die Sicherheit und Effizienz beim Schlucken von Nahrung?

Zur Penetration und Aspiration in die Atemwege kommt es mit größter Wahrscheinlichkeit bei der Aufnahme dünnflüssiger Boli (z. B. Wasser). Das liegt daran, dass dünnflüssige Boli sehr schnell über die Mundhöhle in den Rachen fließen und die betroffene Person funktional nicht in der Lage ist, den Eingang der Atemwege schnell genug zu blockieren. Angedickte Flüssigkeiten fließen



1. Robbins J, et al. Defining physical properties of fluids for dysphagia evaluation and treatment 2002, pp. 16–19.
2. Garcia JM, et al. Am J Speech Lang Pathol. 2005. doi: 10.1044/1058-0360(2005/003).
3. Logemann JA et al. Otolaryngol Clin North Am. 1988. PMID: 3054716.
4. Clavé P, et al. Aliment Pharmacol Ther. 2006. doi: 10.1111/j.1365-2036.2006.03118.x.

Inwiefern erhöht die Anpassung der Textur die Sicherheit und Effizienz beim Schlucken von Nahrung?

Dysphagie-Betroffene haben möglicherweise dann Schwierigkeiten beim Schlucken von festen Nahrungsmitteln, wenn diese nur schwer zu kauen oder in kleinere Stücke zu zerteilen sind. Die Anpassung der Textur von Nahrungsmitteln dient der Vorverarbeitung fester Nahrungsmittel, sodass das Kauen oder das Herstellen eines homogenen Bolus weniger aufwändig ist.¹



Inwiefern erhöht die Anpassung der Textur die Sicherheit und Effizienz beim Schlucken von Nahrung?

Dysphagie-Betroffene haben möglicherweise dann Schwierigkeiten beim Schlucken von festen Nahrungsmitteln, wenn diese nur schwer zu kauen oder in kleinere Stücke zu zerteilen sind. Die Anpassung der Textur von Nahrungsmitteln dient der Vorverarbeitung fester Nahrungsmittel, sodass das Kauen oder das Herstellen eines homogenen Bolus weniger aufwändig ist.¹



1. Steele CM et al. Dysphagia. 2015. doi: 10.1007/s00455-014-9578-x.

Anpassung der Konsistenzempfehlungen an individuelle Patientenbedürfnisse

Jede/r Dysphagie-Patient:in hat individuelle Bedürfnisse. Ärzt:innen sollten daher stets eine umfassende Schluckanalyse durchführen, um die verschiedenen Stufen der Flüssigkeitsdicke und der Nahrungstextur zu identifizieren, die es den Patient:innen ermöglichen, sicher und effizient zu schlucken.

Lange Zeit wurden flüssige Konsistenzen und Lebensmitteltexturen zum Management der Dysphagie im Rahmen nationaler Richtlinien definiert. Die fehlende Standardisierung der Terminologie und Definitionen über Ländergrenzen hinweg hat leider zu Verwirrung sowohl bei Ärzt:innen als auch bei Betroffenen geführt.

Das war der Hauptgrund, warum die International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) ins Leben gerufen wurde.



Anpassung der Konsistenzempfehlungen an individuelle Patientenbedürfnisse

Jede/r Dysphagie-Patient:in hat individuelle Bedürfnisse. Ärzt:innen sollten daher stets eine umfassende Schluckanalyse durchführen, um die verschiedenen Stufen der Flüssigkeitsdicke und der Nahrungstextur zu identifizieren, die es dem Patient:innen ermöglichen, sicher und effizient zu schlucken.

Lange Zeit wurden flüssige Konsistenzen und Lebensmitteltexturen zum Management der Dysphagie im Rahmen nationaler Richtlinien definiert. Die fehlende Standardisierung der Terminologie und Definitionen über Ländergrenzen hinweg hat leider zu Verwirrung sowohl bei Ärzt:innen als auch bei Betroffenen



1. Cichero et al., (2013). The need for international terminology and definitions for texture modified foods and thickened liquids used in dysphagia management: Foundations of a global initiative. Current Physical Medicine and Rehabilitation Reports, 1, 280-291. <https://doi.org/10.1007/s40141-013-0024-z> <http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs40141-013-0024-z>

Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Gegründet wurde die IDDSI im Juni 2012 von einer multidisziplinären Arbeitsgruppe mit Vertretern aus den Bereichen Ernährung und Diätetik, Medizin, Logopädie, Ergotherapie, Krankenpflege, Patient:innensicherheit, Ingenieurwissenschaften, Physiotherapie und Lebensmittelwissenschaften.

Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Gegründet wurde die IDDSI im Juni 2012 von einer multidisziplinären Arbeitsgruppe mit Vertretern aus den Bereichen Ernährung und Diätetik, Medizin, Logopädie, Ergotherapie, Krankenpflege, Patient:innensicherheit, Ingenieurwissenschaften, Physiotherapie und Lebensmittelwissenschaften.



1. Cichero, J. A. Y., Lam, P., **Steele, C. M.**, Hanson, B., Chen, J., Dantas, R. O., Duivesteyn, J., Kayashita, J., Lecko, C., Murray, J., Pillay, M., Riquelme, L., & Stanschus, S. (2017). Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32(2), 293-314.
<https://doi.org/10.1007/s00455-016-9758-y>. PMC5380696 NIHMSID: [NIHMS833929](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/mid/NIHMS833929/)
<<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/mid/NIHMS833929/>>

Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Die IDDSI (www.iddsi.org) wurde als unabhängige, gemeinnützige Organisation ins Leben gerufen.

Ziel der globalen Arbeitsgruppe war die Ausarbeitung international gültiger terminologischer Standards und Definitionen für texturmodifizierte Lebensmittel und angedickte Flüssigkeiten für Dysphagie-Betroffene jeden Alters, in jeder Betreuungssituation und in allen Kulturkreisen. ¹⁻²

Zu den ersten Aktivitäten der IDDSI gehörte auch ein systematischer Überblick über die Fachliteratur zu den Auswirkungen unterschiedlicher Flüssigkeitsstufen und Lebensmitteltexturen auf die physiologischen Abläufe beim Schluckakt. ²

Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Die IDDSI (www.iddsi.org) wurde als unabhängige, gemeinnützige Organisation ins Leben gerufen.

Ziel der globalen Arbeitsgruppe war die Ausarbeitung international gültiger terminologischer Standards und Definitionen für



1. Cichero, J. A. Y., Lam, P., Steele, C. M., Hanson, B., Chen, J., Dantas, R. O., Duivestein, J., Kayashita, J., Lecko, C., Murray, J., Pillay, M., Riquelme, L., & Stanschus, S. (2017). Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32(2), 293-314.

<https://doi.org/10.1007/s00455-016-9758-y>. PMC5380696 NIHMSID: [NIHMS833929](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/NIHMS833929/)

[<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/NIHMS833929/>](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/NIHMS833929/)

2. Steele, C. M., Alsanei, W. A., Ayanikalath, S., Barbon, C. E. A., Chen, J., Cichero, J. A. Y., Coutts, K., Dantas, R. O., Duivestein, J., Giosa, L., Hanson, B., Lam, P., Lecko, C., Leigh, C., Nagy, A., Namasivayam, A. M., Nascimento, W. V., Odendaal, I., Smith, C. H. & Wang, H. (2015). The influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: A systematic review. *Dysphagia*, 30, 2-26. [.<https://doi.org/10.1007/s00455-014-9578-x>](https://doi.org/10.1007/s00455-014-9578-x). [.<http://bit.ly/1wvZydp>](http://bit.ly/1wvZydp)

Eines der ersten Projekte des Gründungsteams der IDDSI war eine Umfrage zur Ermittlung der weltweit verwendeten Begrifflichkeiten zur Beschreibung unterschiedlicher Lebensmitteltexturen und Flüssigkeitsstufen.

Die Antworten kamen aus 33 Ländern. Zur Beschreibung von Flüssigkeitsstufen wurden 27 verschiedene Begriffe verwendet, zur Beschreibung von Lebensmitteltexturen sogar 54.



Eines der ersten Projekte des Gründungsteams der IDDSI war eine Umfrage zur Ermittlung der weltweit verwendeten Begrifflichkeiten zur Beschreibung unterschiedlicher Lebensmitteltexturen und Flüssigkeitsstufen.

Die Antworten kamen aus 33 Ländern. Zur Beschreibung von Flüssigkeitsstufen wurden 27 verschiedene Begriffe verwendet, zur Beschreibung von Lebensmitteltexturen sogar

27

Begriffe zur
Beschreibung von
Flüssigkeitsstufen

54

Begriffe zur



1. Cichero J, et al. Dysphagia 2017; 32:293–314

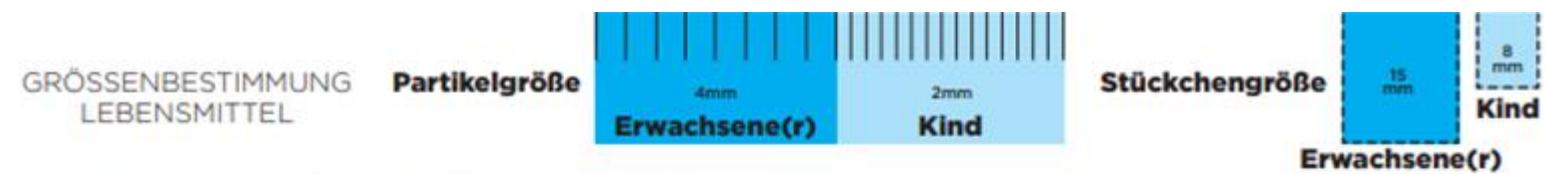
Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Im Jahr 2017 veröffentlichte die IDDSI zwei zentrale Dokumente: die Ursprungsfassung der IDDSI-Grundstruktur mit Bezeichnungen und Beschreibungen für Getränkekonsistenzen und Lebensmitteltexturen sowie ein Begleitdokument zu den Testmethoden.

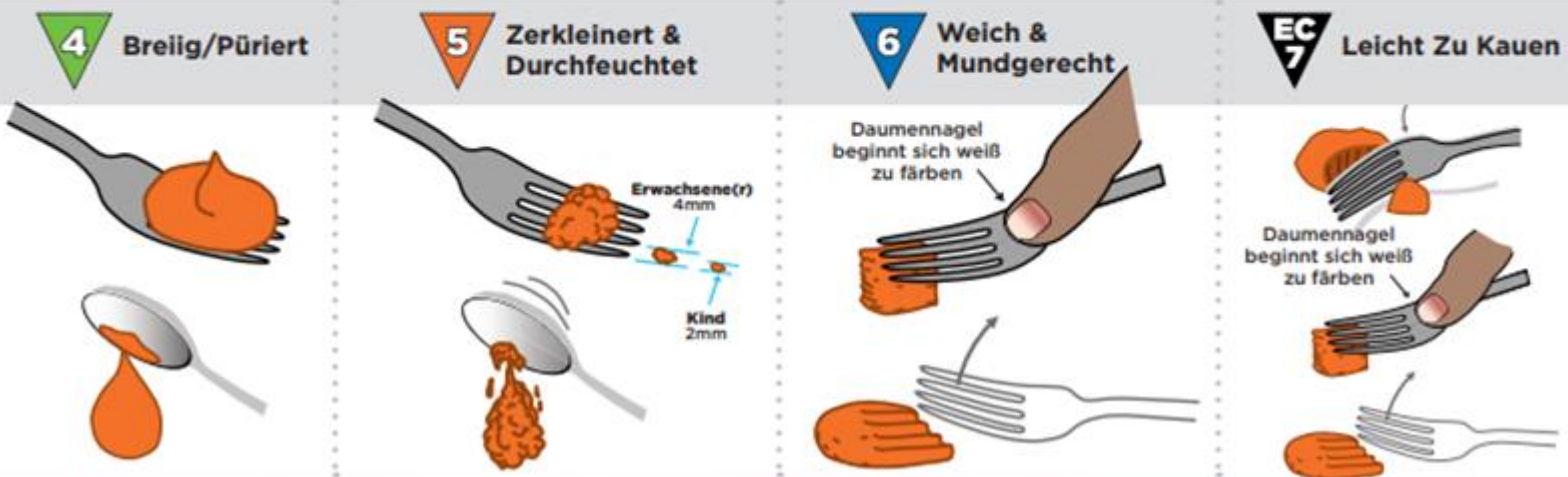
Die IDDSI-
TESTMETHODEN

Die IDDSI-
GRUNDSTRUKTUR

Die IDDSI-TESTMETHODEN

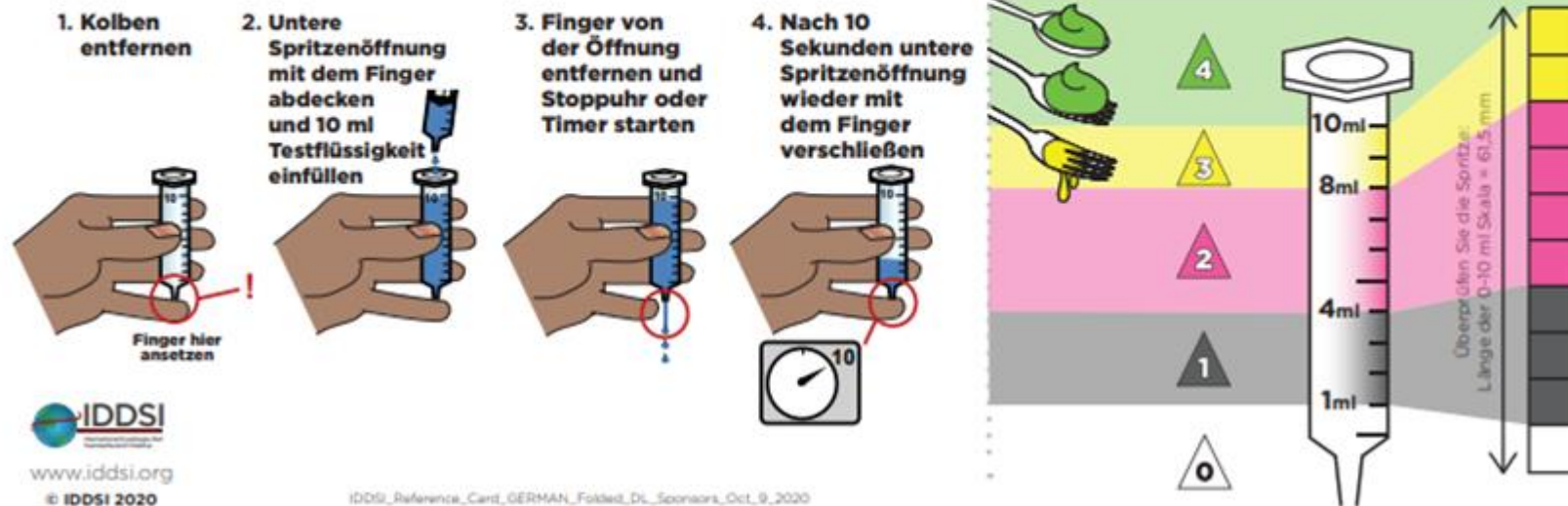


Testung Lebensmittel



Fließtest

Die IDDSI-Stufe hängt von der Flüssigkeitsmenge ab,
die nach 10 Sekunden Durchfluss in der Spritze verbleibt



Die IDDSI hat außerdem eine Gruppe von Testmethoden entwickelt und veröffentlicht, die von Ärzt:innen, Patient:innen, Pflegekräften, pflegenden Angehörigen, Fachkräften im Lebensmittelbereich, Forscher:innen und Branchenangehörigen zur Stufenbestimmung von Getränken und Speisen innerhalb der IDDSI-Grundstruktur genutzt werden kann.

Näheres zu diesen Testmethoden erfahren Sie in Modul 3.

Hier verfügbar



Die IDDSI-GRUNDSTRUKTUR



Die ursprüngliche Version der IDDSI-Grundstruktur enthielt eine Skala von 8 Stufen, von düninflüssigen Getränken/Speisen bis zu normalen Lebensmitteln.

Die IDDSI-GRUNDSTRUKTUR



2019 veröffentlichte die IDDSI eine aktualisierte Fassung der Grundstruktur, in der "Leicht Zu Kauen" als Zwischenstufe zu Stufe 7 hinzugefügt wurde.

Die IDDSI-GRUNDSTRUKTUR



Die IDDSI-Grundstruktur besteht aus zwei sich überschneidenden Pyramiden, eine für die Konsistenz von Getränken und eine für die Texturen von Speisen. Jede Stufe der Grundstruktur trägt eine konkrete Bezeichnung, eine Farbe und eine Nummer. Näheres zu den Eigenschaften der Lebensmittel jeder Stufe der Grundstruktur erfahren Sie in Modul 2.

Hier verfügbar



Die Entwicklung terminologischer Standards für angedickte Flüssigkeiten und texturmodifizierte Lebensmittel

Im Jahr 2017 veröffentlichte die IDDSI zwei zentrale Dokumente: die Ursprungsfassung der IDDSI-Grundstruktur mit Bezeichnungen und Beschreibungen für Getränkekonsistenzen und Lebensmitteltexturen sowie ein Begleitdokument zu den Testmethoden.

Die IDDSI-
GRUNDSTRUKTUR



1. www.iddsi.org
2. Cichero, J. A. Y., Lam, P., **Steele, C. M.**, Hanson, B., Chen, J., Dantas, R. O., Duivesteyn, J., Kayashita, J., Lecko, C., Murray, J., Pillay, M., Riquelme, L., & Stanschus, S. (2017). Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32(2), 293-314. <https://doi.org/10.1007/s00455-016-9758-y>. PMC5380696 NIHMSID: [NIHMS833929](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/mid/NIHMS833929/)
<<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/mid/NIHMS833929/>>

Modul 1
Einführung in das Themengebiet
der Dysphagie und die Bedeutung
der IDDSI-Grundstruktur



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben das erste Modul abgeschlossen. Bitte
sehen Sie sich die Kernaussagen noch einmal an,
bevor Sie mit dem nächsten Modul fortfahren.

ZURÜCK

SEITE 17/68

WEITER

Kernaussagen im Überblick

- Menschen mit eingeschränkter Schlucksicherheit wird meist zur Aufnahme andicker Flüssigkeiten geraten, um das Risiko einer Penetration-Aspiration zu verringern. Es kann auch zu texturmodifizierten Lebensmitteln geraten werden, um das Verschluckungsrisiko und das Risiko einer Atemwegobstruktion zu verringern.
- Menschen mit eingeschränkter Schluckeffizienz wird meist zur Aufnahme texturmodifizierter Lebensmittel geraten, um das möglichst rückstandsfreie Herunterschlucken des Bolus zu erleichtern.
- Die Bandbreite an Texturen, die für den einzelnen Dysphagie-Betroffenen geeignet ist, sollte auf Grundlage einer umfassenden Schluckanalyse bestimmt werden.
- Die Grundstruktur der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) besteht aus 8 zusammenhängenden Stufen von Flüssigkeitsgraden und Lebensmitteltexturen für Menschen mit Dysphagie. Jede Stufe trägt eine konkrete Bezeichnung, eine Farbe und eine Nummer.
- Die IDDSI-Testmethoden werden eingesetzt, um eine Zuordnung von Getränken und Speisen in der IDDSI-Grundstruktur zu ermöglichen.

Kernaussagen im Überblick

- Menschen mit eingeschränkter Schlucksicherheit wird meist zur Aufnahme andicker Flüssigkeiten geraten, um das Risiko einer Penetration-Aspiration zu verringern. Es kann auch zu texturmodifizierten Lebensmitteln geraten werden, um das Verschluckungsrisiko und das Risiko einer Atemwegobstruktion zu verringern.
- Menschen mit eingeschränkter Schluckeffizienz wird meist zur Aufnahme texturmodifizierter Lebensmittel geraten, um das möglichst rückstandsfreie
- Die Grundstruktur der International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) besteht aus 8 zusammenhängenden Stufen von Flüssigkeitsgraden und Lebensmitteltexturen für Menschen mit Dysphagie. Jede Stufe trägt eine konkrete Bezeichnung, eine Farbe und eine Nummer.
- Die IDDSI-Testmethoden werden eingesetzt, um eine Zuordnung von Getränken und Speisen in der IDDSI-Grundstruktur zu ermöglichen.



1. www.iddsi.org



Sie haben Modul 1 zur Dysphagie und zur Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur abgeschlossen. In Modul 2 geht es nun um die Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen der IDDSI-Grundstruktur.

ZURÜCK

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einführung in das Themengebiet der Dysphagie und die Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur
- 2 Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen
- 3 Die Testmethoden der IDDSI: Wo und wie werden sie angewandt?
- 4 IDDSI in der klinischen Praxis

**Zum Fortsetzen des Kurses
wählen Sie bitte Modul 2.**

WEITER



Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen

ZURÜCK

**In diesem Modul befassen wir uns
mit den folgenden Fragen:**

1

Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Getränke verwendet?

2

Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Speisen verwendet?

WEITER

In Modul 1 wurde die IDDSI-Grundstruktur als ein gemeinsames Begriffssystem für den Flüssigkeitsgrad von Getränken und für die Textur von Lebensmitteln vorgestellt¹.



In Modul 1 wurde die IDDSI-Grundstruktur als ein gemeinsames Begriffssystem für den Flüssigkeitsgrad von Getränken und für die Textur von Lebensmitteln vorgestellt¹.



1. www.iddsi.org

Die Grundstruktur besteht aus 8 ineinander übergehenden Stufen:

5 Stufen für die Festigkeit von Speisen (Stufe 3 bis 7) und



5 Stufen für die Textur von Getränken (Stufe 0 bis 4).

Wie Sie sehen, überschneiden sich die zwei Pyramiden im mittleren Bereich. Daran ist erkennbar, dass Stufe 3 „Stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“ und Stufe 3 „Stark dickflüssige Speisen“ ähnliche Eigenschaften haben. Vergleichbar damit ist die Überschneidung von Stufe 4 „Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“ und Stufe 4 „Breiige/pürierte Speisen“.



Sehen Sie den grauen Balken mit der Beschriftung „Transitionale Lebensmittel“, der links entlang der Speisen-Pyramide verläuft? Er umfasst Lebensmittel, die auf Stufe 7 beginnen, in der Mundhöhle jedoch ihre Eigenschaften ändern und zu Stufe 6 oder Stufe 5 übergehen.



Sehen wir uns konkrete Aspekte der Beschreibungen und Eigenschaften der **Getränke/Flüssigkeiten-Pyramide** der IDDSI-Grundstruktur an.



Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Getränke verwendet?



Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Getränke verwendet?

Die IDDSI-Grundstruktur umfasst 5 Stufen flüssiger Konsistenzen: von dünnflüssig bis extrem dickflüssig.



Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Getränke verwendet?

Die IDDSI-Grundstruktur umfasst 5 Stufen flüssiger Konsistenzen: von dünnflüssig bis extrem dickflüssig.



1. www.iddsi.org

Getränke/Flüssigkeiten

Stufe: Düninflüssig (IDDSI-Stufe 0)

- Stufe 0 „Düninflüssige Getränke/Flüssigkeiten“ trägt den **Farbcode weiß**.
- Die allgemeingültige Abkürzung für diese Stufe lautet **TN0**.
- Die Abkürzungen der IDDSI sollen die klare Kommunikation zwischen medizinischen Fachkräften und Mitarbeiter:innen von Lebensmitteldienstleistern erleichtern. Besonders sinnvoll ist ihre Verwendung in der IT-gestützten Verwaltung von Lebensmitteldienstleistern, in der oft nur eine begrenzte Anzahl an Zeichen zur Angabe von Ernährungsbedürfnissen und -vorschriften zur Verfügung steht.



Stufe: Leicht Dickflüssig (IDDSI-Stufe 1)

- Die erste Stufe angedickter Flüssigkeiten in der IDDSI-Grundstruktur ist Stufe 1 „Leicht dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“. Sie trägt den **Farbcode grau** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **ST1**.
- Leicht dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten sind dicker als Wasser; beim Ziehen durch einen Strohhalm, eine Spritze, einen Schnabel- oder Saugaufsatz ist etwas mehr Anstrengung erforderlich.

Wer kann leicht dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 1 zu sich nehmen?

- Die Konsistenz leicht dickflüssiger Getränke/Flüssigkeiten ähnelt der einer „Anti-Reflux“-Säuglingsnahrung. Verwendet werden sie sehr häufig für Säuglinge und Kleinkinder mit eingeschränkter Schlucksicherheit bei dünnflüssigen Getränken/Flüssigkeiten.
- Leicht dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten können auch für erwachsene Dysphagie-Patient:innen sein, für die dünnflüssige Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 0 zu schnell fließen, um sicher geschluckt zu werden.



Stufe: Mäßig Dickflüssig (IDDSI-Stufe 2)

- Die zweite Stufe angedickter Flüssigkeiten in der IDDSI-Grundstruktur ist Stufe 2 „Mäßig dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“. Sie trägt den **Farbcode pink** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **MT2**.
- Die ursprüngliche Bezeichnung für diese Stufe, die in der National Dysphagia Diet der USA verwendet wurde, lautete **nektardicke** Flüssigkeiten.
- Mäßig dicke Getränke/Flüssigkeiten sind trinkbar, fließen leicht von einem Löffel, aber langsamer als dünnflüssige oder leicht dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten.

Wer kann mäßig dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 2 zu sich nehmen?

- Mäßig dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten sind indiziert, falls dünnflüssige und leicht dickflüssige Flüssigkeiten/Getränke (Stufen 0 und 1) zu schnell fließen, um sicher geschluckt zu werden.



Stufe: Stark Dickflüssig (IDDSI-Stufe 3)

Die dritte Stufe andicker Flüssigkeiten in der IDDSI-Grundstruktur ist Stufe 3 „Stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“. Sie trägt den **Farbcode gelb** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **MO3**.

- Die ursprüngliche Bezeichnung für diese Stufe, die in der National Dysphagia Diet der USA verwendet wurde, lautete **honigdicke** Flüssigkeiten.
- Stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten:
 - Können aus einer Tasse getrunken werden, die Aufnahme über einen Trinkhalm, Schnabel- oder Saugaufsatz ist jedoch nur mit recht großer Anstrengung möglich
 - Fließen noch, behalten nicht ihre Form
 - Fließen von einem Löffel oder durch die Zinken einer Gabel langsamer als mäßig dickflüssige Flüssigkeiten
 - Können nicht geschichtet oder geformt werden
 - Achtung: haben dieselben Eigenschaften wie stark dickflüssige Speisen der Stufe 3 – beide müssen immer eine glatte Textur ohne Klumpen und Stückchen haben



Wer kann stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 3 zu sich nehmen?

- Diese Stufe kann angebracht sein, wenn Flüssigkeiten der Stufen 0 bis 2 zu schnell fließen, um sicher geschluckt zu werden.

Stufe: Extrem Dickflüssig (IDDSI-Stufe 4)

- Die letzte Stufe angedickter Flüssigkeiten in der IDDSI-Grundstruktur ist Stufe 4 „Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“. Sie trägt den **Farbcode grün** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **EX4**. Die ursprüngliche Bezeichnung für diese Stufe, die in der National Dysphagia Diet der USA verwendet wurde, lautete **löffeldicke** oder **puddingdicke Flüssigkeiten**.
- Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten
 - Können nur schwer aus einer Tasse getrunken werden, da sie sehr langsam fließen
 - Sind zu dickflüssig für das Trinken durch einen Trinkhalm, Schnabel- oder Saugaufsatz
 - Können gut mit dem Löffel aufgenommen werden
 - Halten ihre Form, können geschichtet/geformt werden
 - Besitzen dieselben Eigenschaften wie Stufe 4 „Breiige/pürierte Speisen“
 - Dürfen sich nicht in flüssigere und festere Komponenten separieren
 - Müssen eine glatte Textur ohne Stückchen oder Klumpen haben, dürfen nicht klebrig sein



Wer kann extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 4 zu sich nehmen?

- Lebensmittel dieser Stufe sind indiziert bei sehr starker Beeinträchtigung der Schlucksicherheit sowie für Patient:innen, denen es schwer fällt, Speisen durch Kauen und Verarbeitung in der Mundhöhle eine bolusgerechte Konsistenz zu geben.

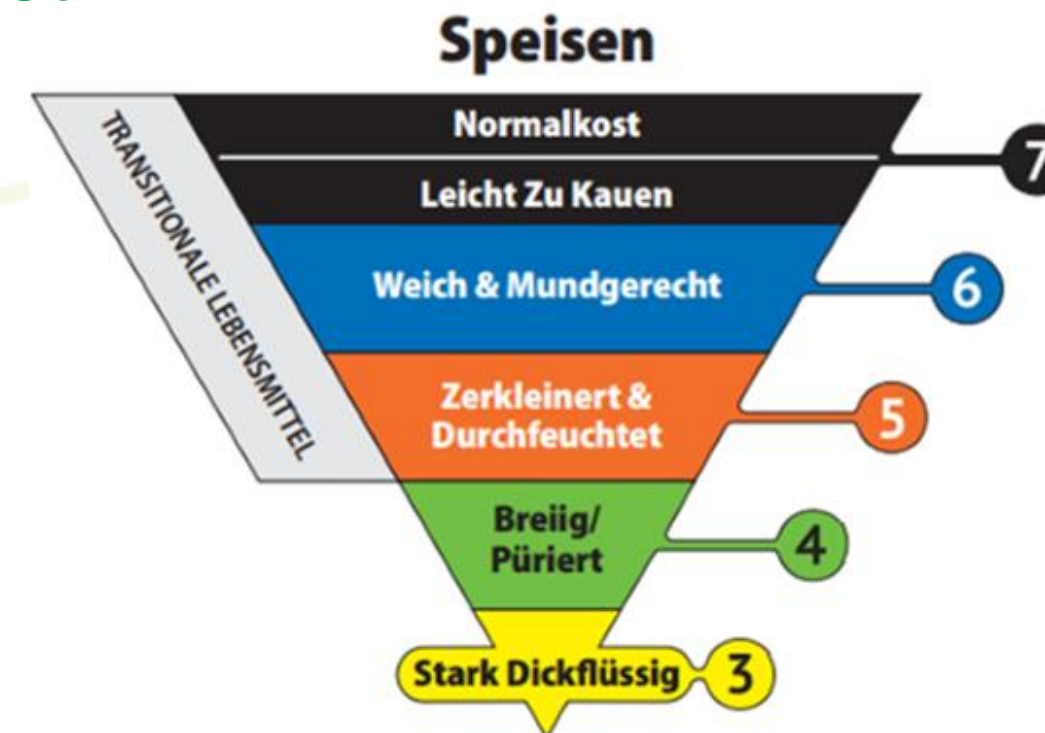
Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Speisen verwendet?



Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Speisen verwendet?

Auch zur Beschreibung der Textur von Speisen umfasst die IDDSI-Grundstruktur fünf Stufen, von Stufe 3 bis 7.

Wie bereits erwähnt, überlagern sich die Stufen 3 und 4 in der Grundstruktur. Es gibt also Speisen und Getränke/Flüssigkeiten mit identischen Eigenschaften. Ab Stufe 4 gehen die Definitionen der Nahrungsmittelkonsistenz von der reinen Fließfähigkeit über in drei andere Eigenschaften: Klebrigkeit/Gleitfähigkeit, Stückchengröße und Härte.



Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Speisen verwendet?

Auch zur Beschreibung der Textur von Speisen umfasst die IDDSI-Grundstruktur fünf Stufen, von Stufe 3 bis 7.

Wie bereits erwähnt, überlagern sich die Stufen 3 und 4 in der Grundstruktur. Es gibt also Speisen und Getränke/Flüssigkeiten mit identischen Eigenschaften. Ab Stufe 4 gehen die Definitionen der Nahrungsmittelkonsistenz von der reinen Fließfähigkeit über in drei andere Eigenschaften: Klebrigkeit/Gleitfähigkeit, Stückchengröße und



1. www.iddsi.org

Stufe: Stark Dickflüssige Speisen

Stufe 3)



- Die erste Stufe zur Beschreibung der Konsistenz von Speisen in der IDDSI-Grundstruktur ist Stufe 3: Stark dickflüssige Speisen. Die Stufe trägt den Farbcode gelb und die allgemeingültige Abkürzung lautet LQ3.
- Wie bereits erwähnt, haben die Speisen dieser Stufe dieselben Eigenschaften wie die stark dickflüssigen Getränke/Flüssigkeiten der Stufe 3. Warum führt die IDDSI Stufe 3 auf beiden Seiten der Grundstruktur auf? Die Entscheidung beruht auf der Tatsache, dass einige dickflüssige Nahrungsmittel wie Suppen unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten als Speisen bewertet werden, nicht als Getränke.
- Stark dickflüssige Speisen:
 - Sind flüssig genug zum Trinken aus einer Tasse, aber das Trinken durch einen Trinkhalm, Schnabel- oder Saugaufsatz ist nur mit großer Anstrengung möglich
 - Fließen, halten ihre Form nicht
 - Fließen von einem Löffel oder durch die Zinken einer Gabel
 - Können nicht geschichtet oder geformt werden
 - Müssen eine glatte Textur ohne Stückchen oder Partikel haben

Wer kann stark dickflüssige Speisen der Stufe 3 zu sich nehmen?

Speisen dieser Stufe sind adäquat für Menschen mit erheblichen Schmerzen oder Schwierigkeiten beim Kauen, bei der oralen Verarbeitung und mit der für die Bewegung festerer Boli in der Mundhöhle erforderlichen Zungenmotorik.

1.
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/3_Liquidised_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

WEITER

Stufe: Breiig/Püriert (IDDSI-Stufe 4)



- Stufe 4 „Breiige/pürierte Speisen“ und Stufe 4 „Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten“ besitzen dieselben Eigenschaften. Diese Stufe trägt den **Farbcode grün** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **PU4**.
- Breiige/pürierte Speisen:
 - Fallen beim Löffel-Kipptest bei sanfter Drehung als kompakter Bolus leicht vom Löffel
 - Werden am besten mit dem Löffel aufgenommen
 - Können geschichtet oder geformt werden, halten ihre Form.
- Wichtig: Diese Speisen dürfen sich nicht in flüssigere und festere Komponenten separieren; sie müssen eine glatte Textur ohne Stückchen oder Klumpen haben und dürfen nicht klebrig sein.

Wer kann breiige/pürierte Speisen der Stufe 4 zu sich nehmen?

Lebensmittel dieser Stufe sind indiziert bei deutlichen Schwierigkeiten, Speisen durch Kauen und Verarbeitung in der Mundhöhle eine bolusgerechte Konsistenz zu geben.

^{1.}
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/4_Pureed_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

WEITER

Stufe: Zerkleinert und Durchfeuchtet (IDDSI-Stufe 5)



- Stufe 5 der IDDSI-Grundstruktur umfasst zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen. Sie trägt den **Farbcode orange** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **MM5**.
- Lebensmittel dieser Stufe können mit einer Gabel oder einem Löffel gegessen werden.
- Sie können mit dem Schöpflöffel entnommen und geformt werden; auf einem Teller halten sie ihre Form ohne Separation von Flüssigkeit und festen Komponenten. Im Gegensatz zu den niedrigeren Stufen können Speisen der Stufe 5 kleine Stückchen oder Partikel enthalten.
- Sie besitzen zwei grundlegende Eigenschaften: Erstens, die Speisestückchen der Stufe 5 müssen kleiner als 4 mm × 15 mm sein. Für Kinder dürfen die Stückchen nicht größer als 2 mm × 8 mm sein. Zweitens werden diese Speisen als durchfeuchtet beschrieben; die Partikel lassen sich leicht mit der Zunge zerdrücken.

Wer kann zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen der Stufe 5 zu sich nehmen?

Diese Speisen sind geeignet für Menschen, denen das Kauen und die orale Verarbeitung des Bolus schwerfallen.

^{1.}
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/5_Minced_Moist_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

WEITER

Stufe: Weich und Mundgerecht (IDDSI-Stufe 6)



- Stufe 6 der IDDSI-Grundstruktur umfasst weiche und mundgerecht angebotene Speisen. Sie trägt den **Farbcode blau** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **SB6**.
- Lebensmittel dieser Stufe können mit einer Gabel, einem Löffel oder Esstäbchen gegessen werden.
- Sie besitzen zwei grundlegende Eigenschaften: Erstens, die Speisestückchen der Stufe 6 dürfen maximal 1,5 cm groß sein. Für Kinder dürfen die Stückchen nicht größer als 8 mm sein. Zweitens werden diese Speisen als weich beschrieben, sie können also zerdrückt oder mit leichtem Druck eines Besteckstücks zerteilt werden; sie sind zart und feucht.
- Trockene und harte Speisen gehören ebenso wenig in diese Stufe wie gemischte Konsistenzen, bei denen sich ein flüssiger Teil von einem festen Speiseteil absetzt.

Wer kann weiche und mundgerechte Kost der Stufe 6 zu sich nehmen?

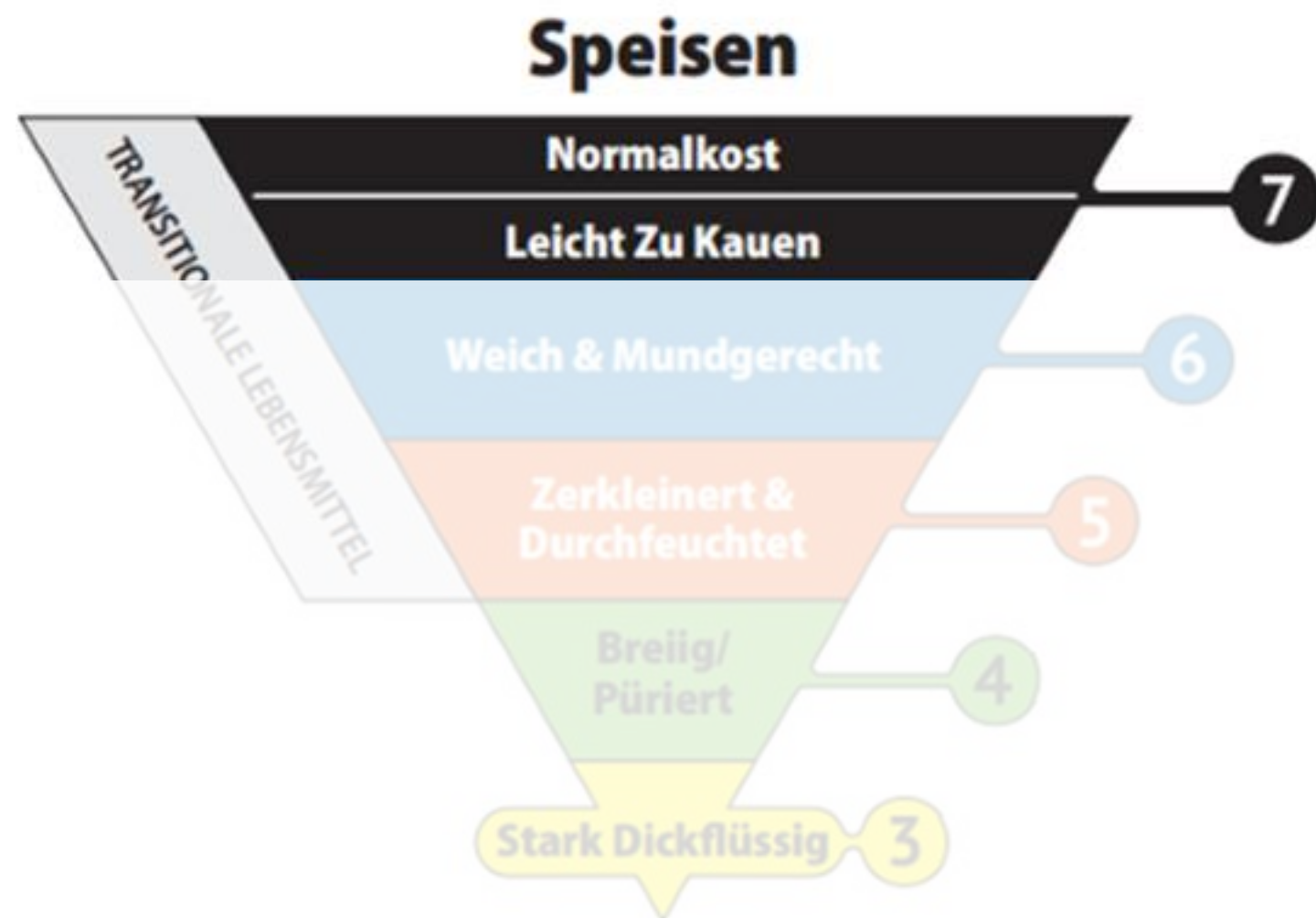
Die Lebensmittel sind geeignet für Menschen, die das Abbeißen, Kauen und Schlucken von harten und/oder zähen Speisen als schwierig oder schmerzhaft empfinden.

1. https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/6_SoftBiteSizedAdultconsumerhandout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

WEITER

Stufe: Leicht zu Kauen (IDDSI-Stufe 7)



- Diese Untergruppe von Stufe 7 trägt den **Farbcode schwarz** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **EC7**.
- In der IDDSI-Grundstruktur umfasst Stufe 7 die Normalkost, die jedoch unterteilt ist und mit leicht zu kauenden Speisen beginnt. Leicht zu kauende Speisen der Stufe 7 können beim Kauen mit sehr wenig Anstrengung zerteilt werden.

Wer kann leicht zu kauende Kost der Stufe 7 zu sich nehmen?

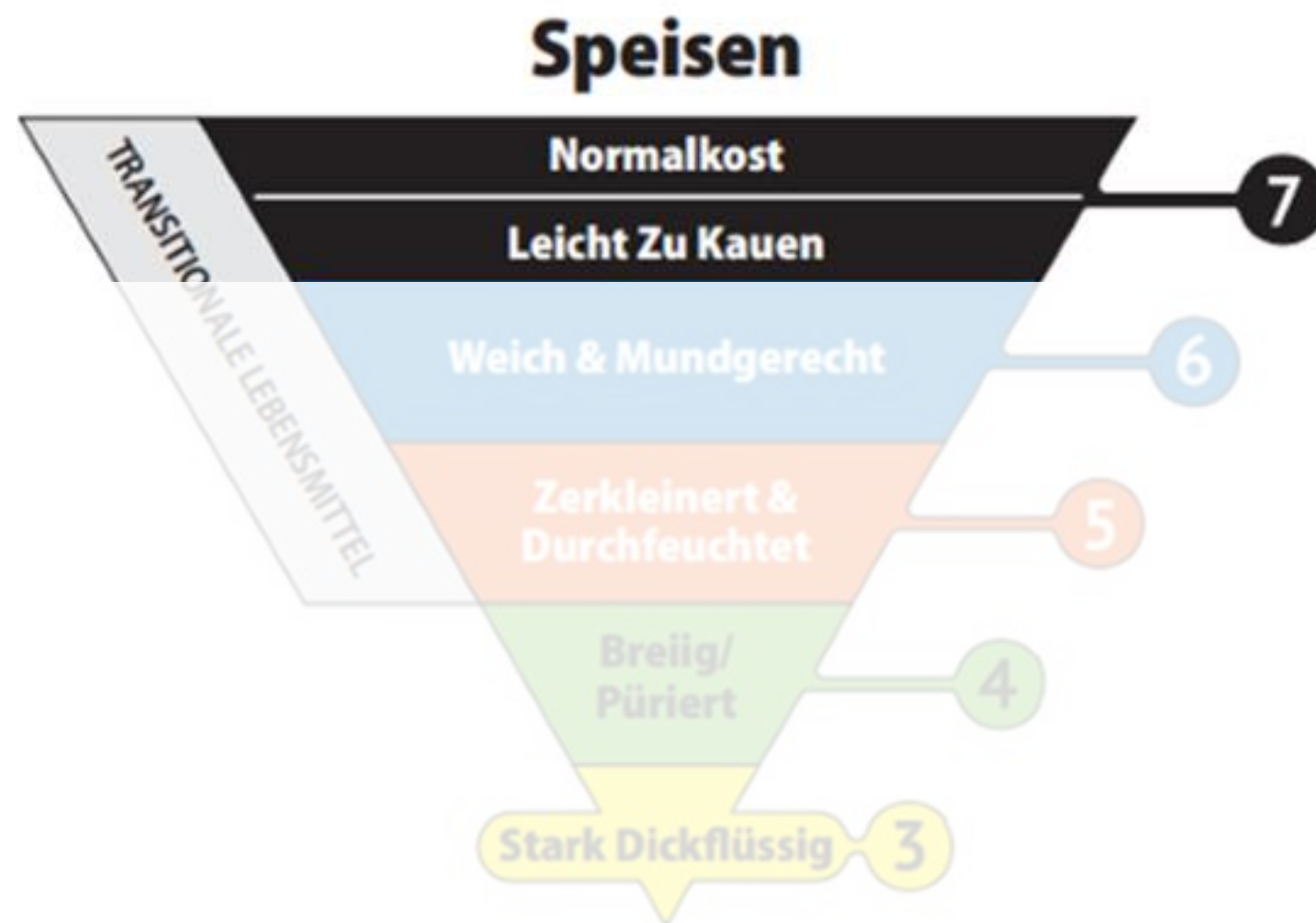
Diese Lebensmittel sind geeignet für Menschen, die keine Schwierigkeiten beim Schlucken von Nahrungsmitteln haben, aber das Abbeißen, Kauen und Schlucken von harten und/oder zähen Speisen als schwierig oder schmerzhaft empfinden.

1.
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/7_Regular_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

WEITER

Stufe: Normalkost (IDDSI-Stufe 7)



- Stufe 7 der IDDSI-Grundstruktur umfasst normale und alltägliche, also in keiner Weise modifizierte Lebensmittel. Die IDDSI-Stufe 7 trägt den **Farbcode schwarz** und die allgemeingültige Abkürzung lautet **RG7**.
- Stufe 7 umfasst Lebensmittel, die hart und/oder klebrig sind, große Stücke enthalten oder von gemischter Konsistenz sein können. Im Grunde fällt jedes Nahrungsmittel, das keines der Kriterien für die Stufen 0 bis 7 „Leicht Zu Kauen“ erfüllt, in die Kategorie Stufe 7 Normalkost. Die einzige Ausnahme bilden die transitionalen Lebensmittel, um die es im nächsten Abschnitt geht.

Wer kann Normalkost der Stufe 7 zu sich nehmen?

Normalkost der Stufe 7 ist geeignet für Menschen, die keinerlei Schwierigkeiten beim Kauen, der oralen Verarbeitung und dem Schlucken von Nahrung haben. Wichtig: In den Empfehlungen zur Lebensmitteltextur für Dysphagie-Patient:innen muss sowohl eine Stufe für Getränke/Flüssigkeiten als auch eine Stufe für Speisen aus der IDDSI-Grundstruktur angegeben werden. Nahrungsmittel der Stufe 7 sind nicht für Menschen mit reduzierter Schlucksicherheit oder Schluckeffizienz bei Speisen geeignet.

1. https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/7_Regular_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf

ZURÜCK

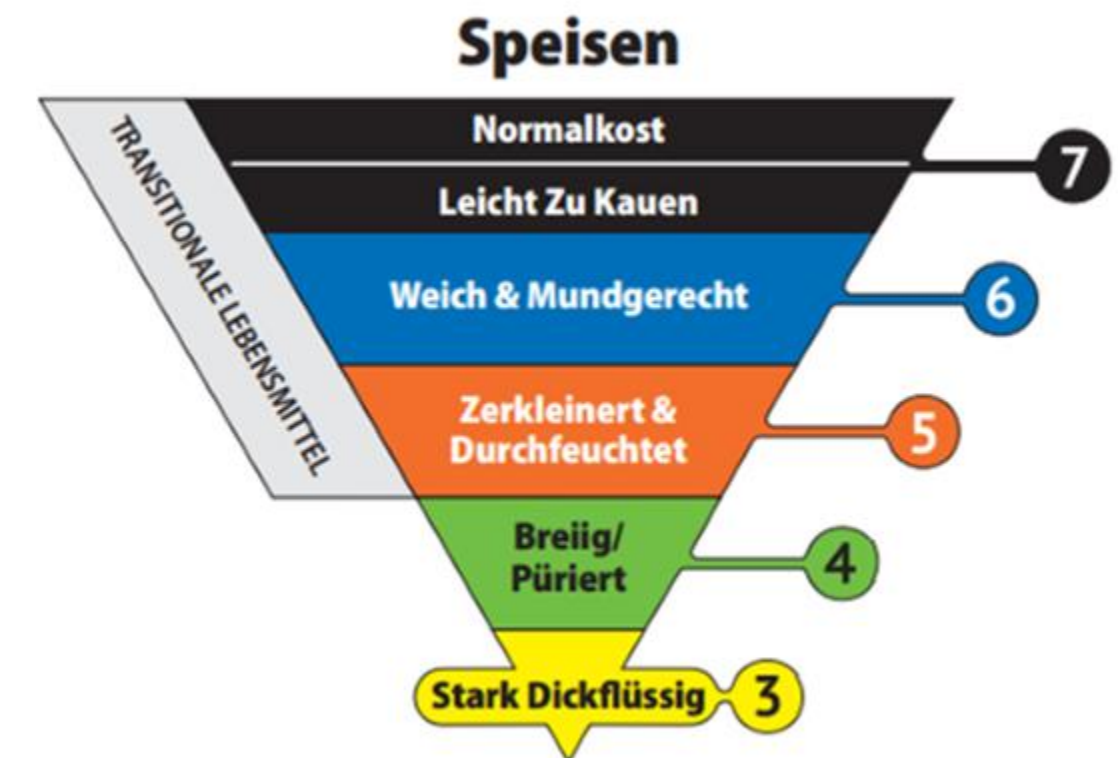
WEITER

Transitionale Lebensmittel

Sehen Sie den grauen Balken mit der Beschriftung **Transitionale Lebensmittel**, der links entlang der Speisen-Pyramide verläuft?

Transitionale Lebensmittel liegen zuerst in einer höheren Stufe der Grundstruktur vor (üblicherweise Stufen 7, 6 oder 5), ändern im Mund jedoch sehr schnell ihre Eigenschaften hin zu einer niedrigeren Stufe. Beispielsweise gehen sie von Stufe 7, Normalkost, über zur Stufe 5, zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen. Die Veränderung vollzieht sich infolge der Wärme und Feuchtigkeit der Mundhöhle, ohne dass gekaut werden muss.

Beispiele für transitionale Lebensmittel sind Speisen, die schmelzen (wie Eisstückchen oder Eiscreme) oder Speisen, die sich leicht auflösen (wie feine Kekse oder Waffeln mit Cremefüllung). Die IDDSI empfiehlt spezifische Tests, um sich zu vergewissern, ob ein Lebensmittel transitionale Eigenschaften aufweist. Um diese Tests geht es im nächsten Modul.



Transitionale Lebensmittel

Sehen Sie den grauen Balken mit der Beschriftung **Transitionale Lebensmittel**, der links entlang der Speisen-Pyramide verläuft?

Transitionale Lebensmittel liegen zuerst in einer höheren Stufe der Grundstruktur vor (üblicherweise Stufen 7, 6 oder 5), ändern im Mund jedoch sehr schnell ihre Eigenschaften hin zu einer niedrigeren Stufe. Beispielsweise gehen sie von Stufe 7, Normalkost, über zur Stufe 5, zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen. Die Veränderung vollzieht sich infolge der Wärme und Feuchtigkeit der Mundhöhle, ohne dass gekaut werden muss.

Beispiele für transitionale Lebensmittel sind Speisen, die schmelzen (wie Eisstückchen oder Eiscrème) oder Speisen, die sich leicht auflösen (wie feine Kekse oder Waffeln mit



1. www.iddsi.org



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben das Modul abgeschlossen. Bitte sehen Sie sich die Kernaussagen noch einmal an, bevor Sie mit dem nächsten Modul fortfahren.

ZURÜCK

SEITE 25/68

WEITER

Kernaussagen im Überblick

Die IDDSI-Grundstruktur ist ein Schema aus zwei einander teilweise überlagernden Pyramiden. Die Pyramiden umfassen jeweils fünf Stufen zur Beschreibung der Konsistenz von Speisen und Getränken/Flüssigkeiten.

Die Pyramide für Getränke/Flüssigkeiten umfasst fünf Stufen zur Beschreibung des Flüssigkeitsgrades von Getränken, beginnend bei Stufe 0 "Düninflüssig" bis Stufe 4 "Extrem Dickflüssig".

Auch die Pyramide für Speisen auf der linken Seite umfasst fünf Stufen zur Beschreibung von Texturen, beginnend bei Stufe 3 "Stark Dickflüssig" bis Stufe 7 "Normalkost". Entlang den Stufen dieser Pyramide finden sich zudem die transitionalen Lebensmittel. Zu den zentralen Eigenschaften von Lebensmitteln gehören die Haftfähigkeit (klebrig oder gleitfähig), die Partikelgröße sowie die Härte. Bei der Empfehlung von Lebensmitteltexturen für Dysphagie-Patient:innen muss sowohl eine Stufe für Speisen als auch eine Stufe für Getränke/Flüssigkeiten aus der IDDSI-Grundstruktur angegeben werden. Diese Stufen stellen die Grenzen des Konsistenzbereichs dar, der für den/die Patient:in geeignet ist.



Kernaussagen im Überblick

Die IDDSI-Grundstruktur ist ein Schema aus zwei einander teilweise überlagernden Pyramiden. Die Pyramiden umfassen jeweils fünf Stufen zur Beschreibung der Konsistenz von Speisen und Getränken/Flüssigkeiten.

Die Pyramide für Getränke/Flüssigkeiten umfasst fünf Stufen zur Beschreibung des Flüssigkeitsgrades von Getränken, beginnend bei Stufe 0 "Dünnflüssig" bis Stufe 4 "Extrem Dickflüssig".

Auch die Pyramide für Speisen auf der linken Seite umfasst fünf Stufen zur Beschreibung von Texturen, beginnend bei Stufe 3 "Stark Dickflüssig" bis Stufe 7 "Normalkost". Entlang den Stufen dieser Pyramide finden sich zudem die transitionalen Lebensmittel.

Zu den zentralen Eigenschaften von Lebensmitteln gehören die Haftfähigkeit (klebrig oder



1. www.iddsi.org

grenzen des Konsistenzbereichs dar, der für den/die Patient/in geeignet ist.



Sie wissen nun, warum eine einheitliche Terminologie zur Beschreibung der Konsistenz von flüssigen Nahrungsmitteln existiert und welche Beschreibungen und Eigenschaften in der IDDSI-Grundstruktur verwendet werden. Jetzt soll es darum gehen, wie bestimmt werden kann, welche Kriterien gemäß IDDSI-Definition ein Getränk oder eine Speise konkret erfüllt.

ZURÜCK

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einführung in das Themengebiet der Dysphagie und die Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur
- 2 Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen
- 3 Die Testmethoden der IDDSI: Wo und wie werden sie angewandt?
- 4 IDDSI in der klinischen Praxis

**Zum Fortsetzen des Kurses
wählen Sie bitte Modul 3.**

WEITER

Modul

3

Die IDDSI-Testmethoden

In diesem Modul befassen wir uns mit den folgenden Fragen:

- 1 Wie kann man die Konsistenzstufe von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen?
- 2 Welche Instrumente werden für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigt?
- 3 Testmethoden für Getränke/Flüssigkeiten
- 4 Bestimmung der IDDSI-Stufe eines Getränks
- 5 Testmethoden für Speisen
- 6 Bestimmung der IDDSI-Stufe einer Speise

ZURÜCK

WEITER

Die Konsistenzstufen von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen

Zur Bestimmung der Eigenschaften von Flüssigkeiten zur Ernährung von Dysphagie-Patient:innen haben sich historisch verschiedene objektive und subjektive Methoden entwickelt. Darunter:

1. Objektive Messung der Viskosität mit Hilfe eines Rheometers. Das Gerät ist teuer und steht normalerweise nur in Forschungslaboren zur Verfügung.
2. Subjektive Methoden, wie z. B. die Beobachtung des Fließverhaltens von einem Löffel.

Verschiedene Faktoren beeinflussen das Fließverhalten einer Flüssigkeit: Viskosität, Fließspannung und Dichte, aber auch die Beschaffenheit der inneren Gefäßoberfläche, durch das die Flüssigkeit fließt.

Die Konsistenzstufen von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen

Zur Bestimmung der Eigenschaften von Flüssigkeiten zur Ernährung von Dysphagie-Patient:innen haben sich historisch verschiedene objektive und subjektive Methoden entwickelt. Darunter:

1. Objektive Messung der Viskosität mit Hilfe eines Rheometers. Das Gerät ist teuer und steht normalerweise nur in Forschungslaboren zur Verfügung.
2. Subjektive Methoden, wie z. B. die Beobachtung des Fließverhaltens von einem Löffel.

Verschiedene Faktoren beeinflussen das Fließverhalten einer Flüssigkeit: Viskosität, Fließspannung und Dichte, aber auch die Beschaffenheit der inneren Gefäßoberfläche, durch das die Flüssigkeit fließt.



1. Cichero JA et al. Curr Phys Med Rehabil Rep. 2013
2. Cichero JA et al. Dysphagia 2017;32(2):293-314.

Die Konsistenzstufen von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen

Für die Bestimmung von Lebensmitteleigenschaften stehen ebenso verschiedene objektive Testmethoden zur Verfügung, die bislang als Grundlage für die Fachliteratur dienen. Darunter:

1. Tests zur Bestimmung der Partikelgröße
2. Tests zur Bestimmung des Härtegrads, der Druckfestigkeit und der Brüchigkeit
3. Tests zur Bestimmung der Kohäsion (Haftung zwischen Teilchen eines Körpers)/Adhäsion (Zusammenhalt zwischen zwei Oberflächen)

Die Konsistenzstufen von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen

Für die Bestimmung von Lebensmitteleigenschaften stehen ebenso verschiedene objektive Testmethoden zur Verfügung, die bislang als Grundlage für die Fachliteratur dienen. Darunter:

1. Tests zur Bestimmung der Partikelgröße
2. Tests zur Bestimmung des Härtegrads, der Druckfestigkeit und der Brüchigkeit
3. Tests zur Bestimmung der Kohäsion (Haftung zwischen Teilchen eines Körpers)/Adhäsion (Zusammenhalt zwischen zwei Oberflächen)



1. Cichero JA et al. Curr Phys Med Rehabil Rep. 2013
2. Cichero JA et al. Dysphagia 2017;32(2):293-314.

Modul 3 Die IDDSI-Testmethoden

Die IDDSI hat verschiedene Testmethoden entwickelt, um die Eigenschaften von Getränken/Flüssigkeiten und Speisen zu bestimmen. Ziel war die Entwicklung eines objektiven Instruments zur Abgrenzung der IDDSI-Gruppen untereinander. Die Tests können von jeder beliebigen Person durchgeführt werden (z.B. Pflegepersonal, Ärzt:innen, Lebensmitteldienstleistern) und erfordern keine kostenintensiven Instrumente¹.

In diesem Modul werden die verschiedenen IDDSI-Testmethoden vorgestellt. Sehen wir uns aber zunächst an, welche Instrumente zur Durchführung der IDDSI-Tests benötigt werden.



Hier verfügbar



Für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigte Instrumente

Spritze oder Trichter

Gabel

Löffel

Alternative
Instrumente

Für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigte Instrumente

Spritze oder Trichter

Gabel

Löffel

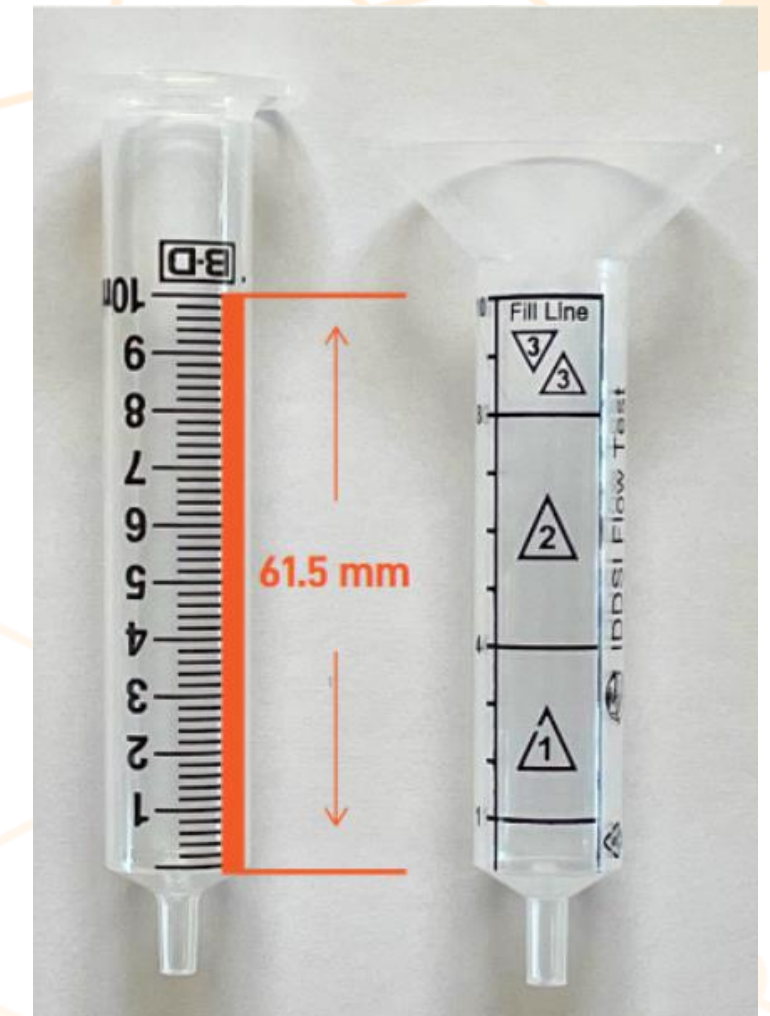
Alternative Instrumente

Spritze oder Trichter

Der wichtigste IDDSI-Test zur Bestimmung der Flüssigkeitsdicke ist der **IDDSI-Fließtest**. Der Test bestimmt die Konsistenz auf Grundlage der Flüssigkeitsmenge, die nach einer Durchflusszeit von 10 Sekunden in einer standardisierten **10-ml-Spritze** verbleibt.

Benötigt wird eine bestimmte Spritze: das Modell BD 303134 für ein Volumen von 10 ml und mit einer Zylinderlänge von 61,5 mm von der 0- bis zur 10-ml-Marke.

Da das Modell BD 303134 möglicherweise nicht überall zur Verfügung steht, hat die IDDSI mit dem IDDSI-Trichter ein maßgeschneidertes Instrument entwickelt. Der Trichter hat dieselben Abmessungen wie das Spritzenmodell BD 303134 (ohne Kolben), die Oberseite ist jedoch trichterförmig aufgeweitet, um das Einfüllen von Flüssigkeiten zu erleichtern.



Für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigte Instrumente

Spritze oder Trichter

Gabel

Löffel

Alternative Instrumente

Gabel

Eine **Speisegabel aus Metall** dient für den IDDSI-**Gabel-Tropftest**. Auf Basis des Fließverhaltens einer Flüssigkeit durch die Zinken der Gabel wird die Konsistenz von flüssigen Nahrungsmitteln bestimmt.

Auch für die Bestimmung der Partikelgröße sowie für den Gabel-Drucktest und den Gabel-Teilungstest (zur Bestimmung der Härte von Speisen) wird eine Speisegabel aus Metall benötigt.



Für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigte Instrumente

Spritze oder Trichter

Gabel

Löffel

Alternative
Instrumente

Löffel

Ein Teelöffel wird für den **IDDSI-Löffel-Kipptest** benötigt, anhand dessen der Zusammenhalt (Adhäsion) sowie die Haftung (Kohäsion) einer Getränke- oder Speisenprobe bestimmt wird.



Für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigte Instrumente

Spritze oder Trichter

Gabel

Löffel

Alternative
Instrumente

Alternative Instrumente

Die Grundstruktur und die von der IDDSI entwickelten Testverfahren können weltweit angewendet werden. Da die Verwendung von Gabeln und Löffeln nicht in allen Ländern und Kulturen gängig ist, hat die IDDSI ihre Methodenbeschreibungen ebenfalls für die Verwendung von Stäbchen bzw. der Finger ausgelegt.



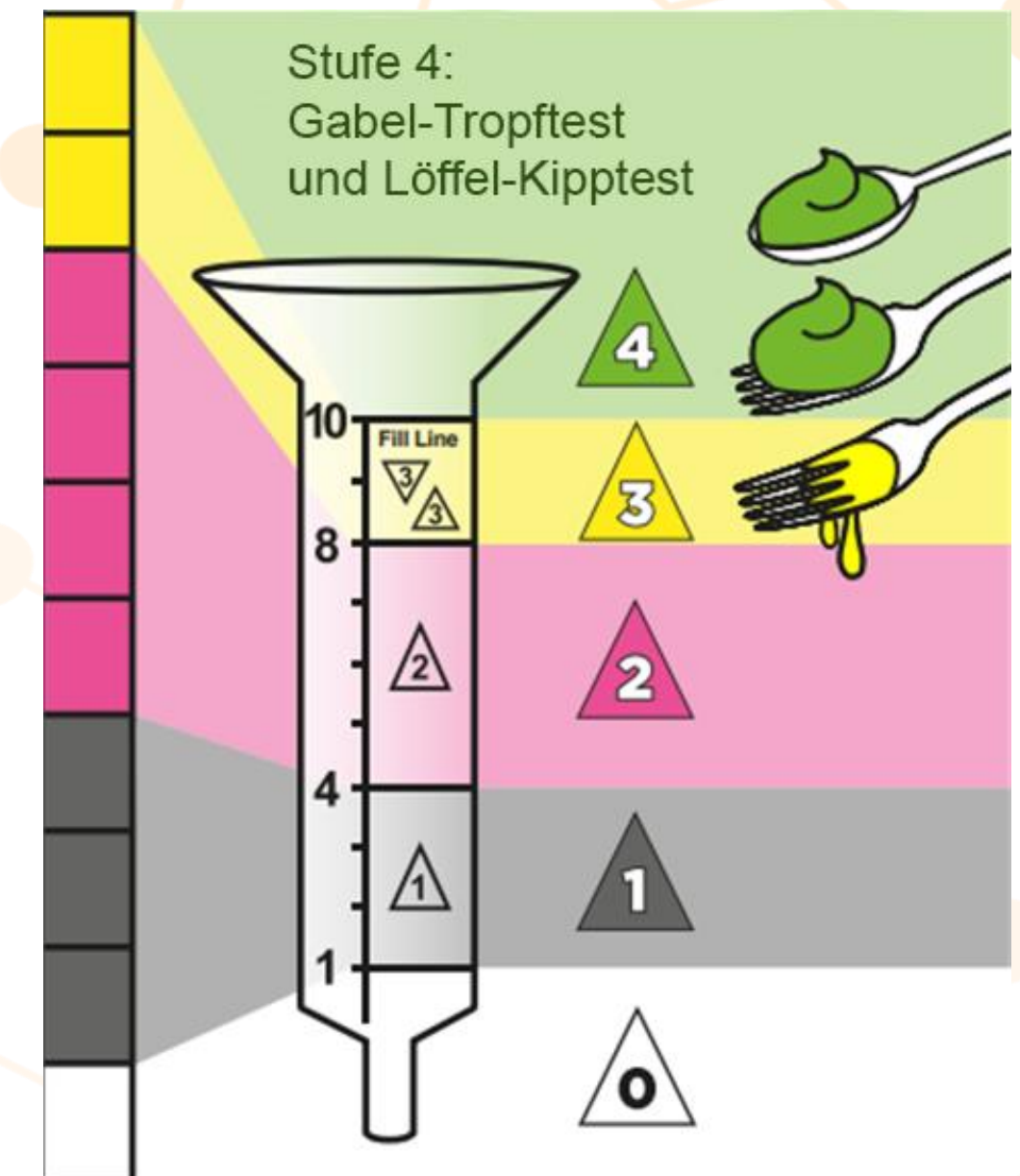
Testmethode für Getränke/Flüssigkeiten

Zur Bestimmung der Konsistenz eines Getränks/einer Flüssigkeit gibt es drei Vorgehensweisen:

1. IDDSI-**Fließtest** (Stufen 0 bis 3)
2. IDDSI-**Gabel-Tropftest** (Stufen 3 und 4)
3. IDDSI-**Löffel-Kipptest** (Stufe 4)

Sehen wir uns diese Tests nun Schritt für Schritt an. Nach Abschluss dieses Kurses sollten Sie die Tests möglichst einmal praktisch durchführen.

GETRÄNKE/FLÜSSIGKEITEN



IDDSI-Fließtest

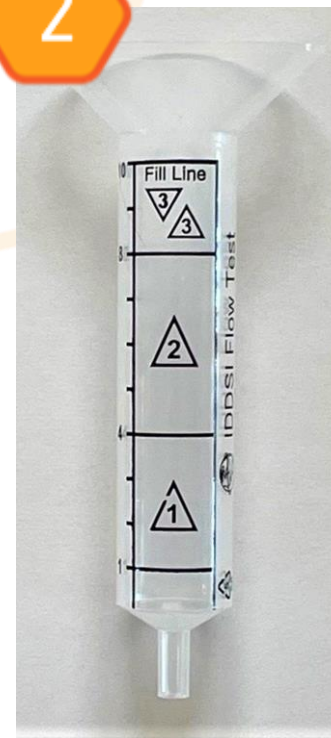
Zur Durchführung des IDDSI-Fließtests benötigen Sie¹:

1



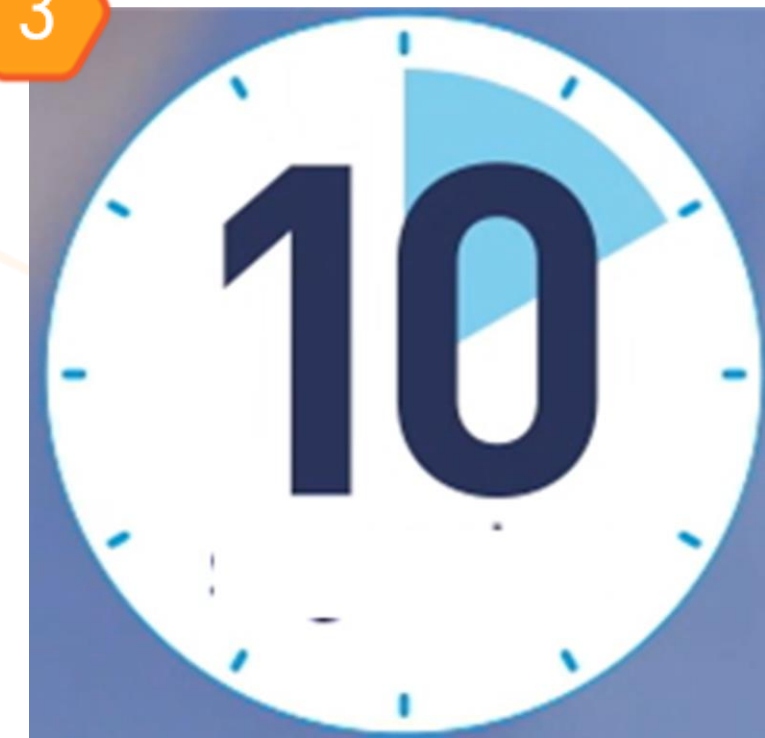
Die zu testende Flüssigkeit

2



Einen IDDSI-Trichter oder zwei 10-ml-Spritzen, Modell BD 303134

3



Einen Timer, der auf 10 Sekunden eingestellt werden kann

IDDSI-Fließtest

Zur Durchführung des IDDSI-Fließtests benötigen Sie¹:

1



2



3



1. <https://iddsi.org/Resources>

2. Hanson, B., Jamshidi, R., Redfearn, A., Begley, R. & Steele, C. M. (2019). Experimental and computational investigation of the IDDSI flow test of liquids used in dysphagia management. *Annals of Biomedical Engineering*, 47, 2296-2307.
<https://doi.org/10.1007/s10439-019-02308-y>

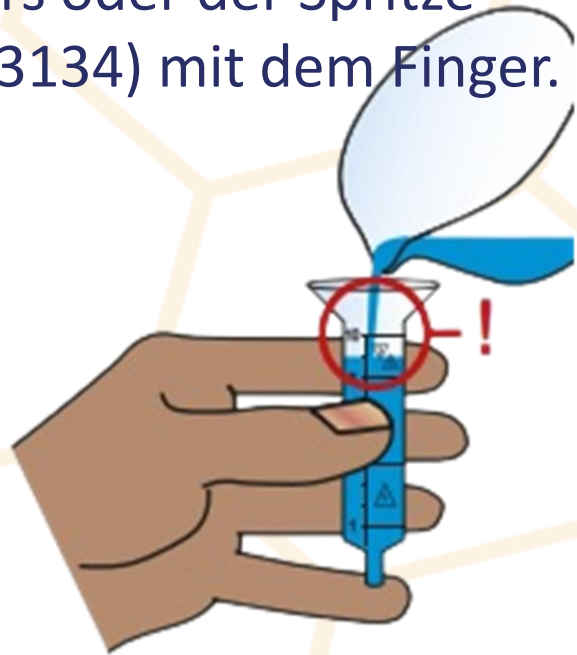
ml-Spritzen, Modell BD 303134

eingestellt werden kann

Fließtest

Schritt 1

Füllen Sie 10 ml Flüssigkeit ein.
Verschließen Sie dabei die
untere Öffnung des IDDSI-
Trichters oder der Spritze
(BD 303134) mit dem Finger.

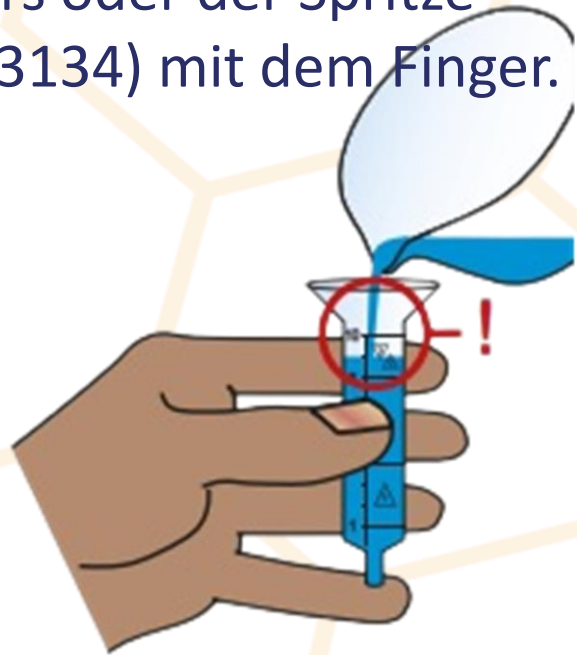


Wenn Sie mit einer Spritze
arbeiten, kann es sinnvoll sein,
zum einfacheren Einfüllen der
Probe in die Testspritze eine
zweite Spritze zu verwenden.

Fließtest

Schritt 1

Füllen Sie 10 ml Flüssigkeit ein. Verschieben Sie dabei die untere Öffnung des IDDSI-Trichters oder der Spritze (BD 303134) mit dem Finger.



Schritt 2

Nehmen Sie den Finger von der Öffnung und lassen Sie die Flüssigkeit 10 Sekunden lang ausfließen.

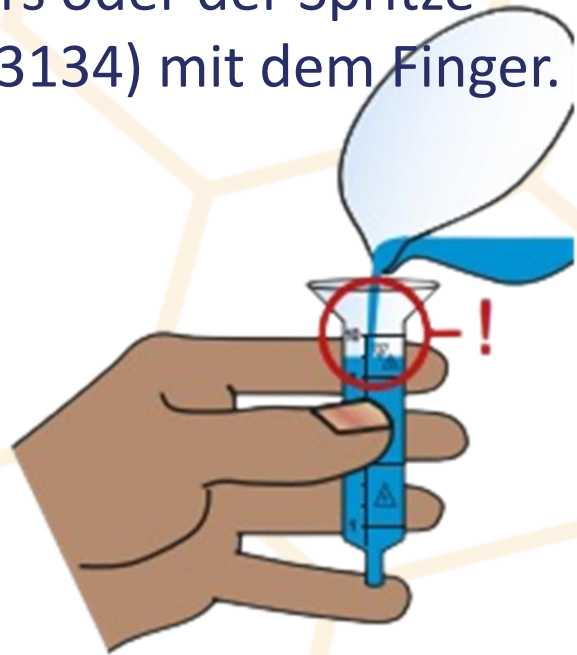


Wenn Sie mit einer Spritze arbeiten, kann es sinnvoll sein, zum einfacheren Einfüllen der Probe in die Testspritze eine zweite Spritze zu verwenden.

Fließtest

Schritt 1

Füllen Sie 10 ml Flüssigkeit ein. Verschließen Sie dabei die untere Öffnung des IDDSI-Trichters oder der Spritze (BD 303134) mit dem Finger.



Wenn Sie mit einer Spritze arbeiten, kann es sinnvoll sein, zum einfacheren Einfüllen der Probe in die Testspritze eine zweite Spritze zu verwenden.

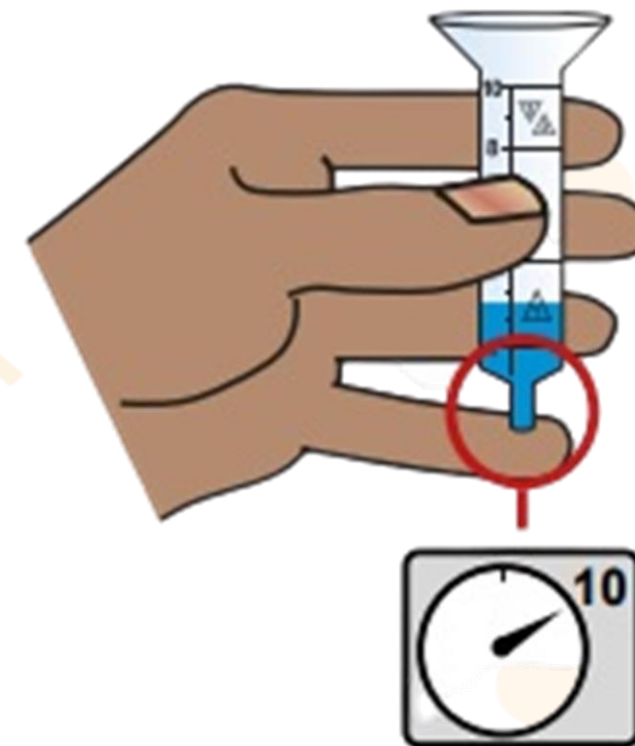
Schritt 2

Nehmen Sie den Finger von der Öffnung und lassen Sie die Flüssigkeit 10 Sekunden lang ausfließen.



Schritt 3

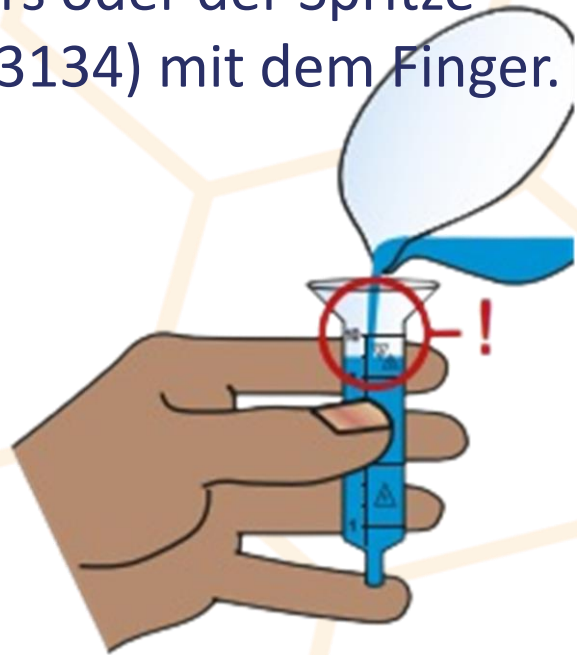
Verschließen Sie nach 10 Sekunden die Öffnung wieder mit dem Finger.



Fließtest

Schritt 1

Füllen Sie 10 ml Flüssigkeit ein. Verschließen Sie dabei die untere Öffnung des IDDSI-Trichters oder der Spritze (BD 303134) mit dem Finger.



Wenn Sie mit einer Spritze arbeiten, kann es sinnvoll sein, zum einfacheren Einfüllen der Probe in die Testspritze eine zweite Spritze zu verwenden.

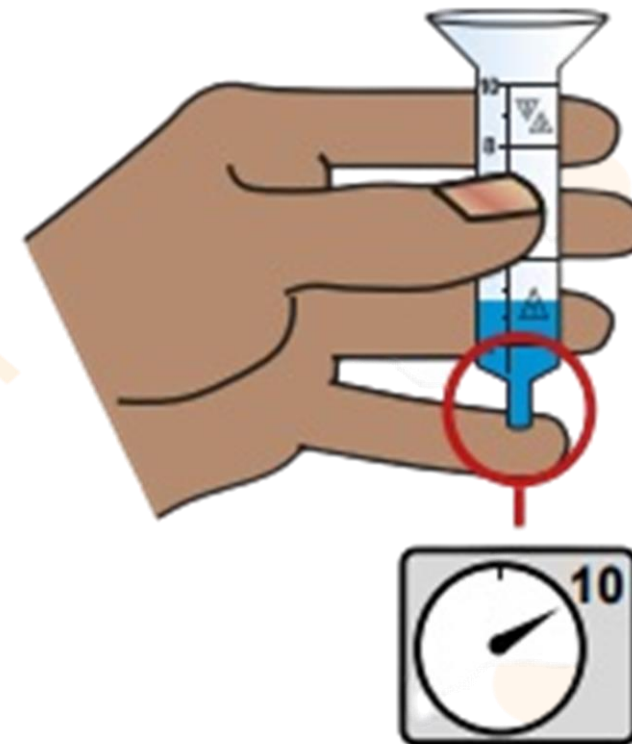
Schritt 2

Nehmen Sie den Finger von der Öffnung und lassen Sie die Flüssigkeit 10 Sekunden lang ausfließen.



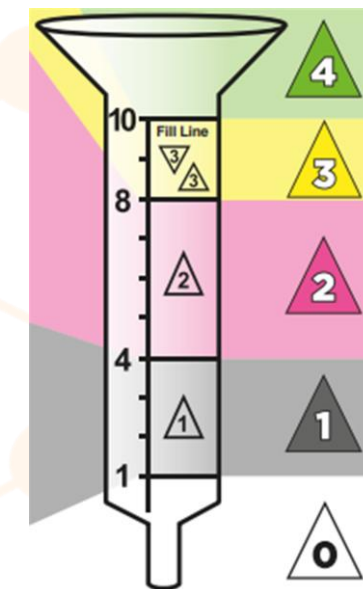
Schritt 3

Verschließen Sie nach 10 Sekunden die Öffnung wieder mit dem Finger.



Schritt 4

Lesen Sie am Trichter oder an der Spritzenskala ab, wie viel Flüssigkeit im Testinstrument verblieben ist. Die Zahlen zeigen Ihnen die IDDSI-Stufe der Flüssigkeit an.

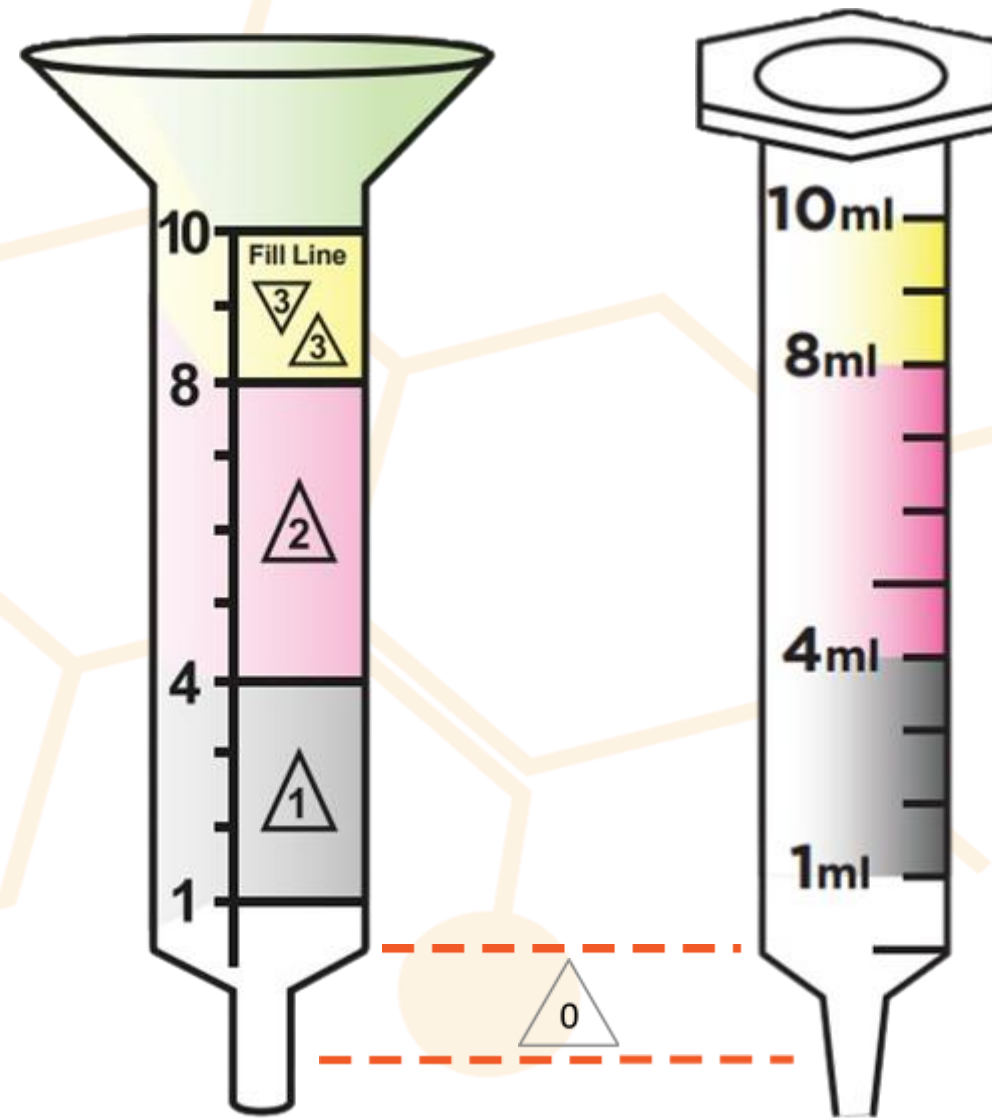


Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten

Die IDDSI-Stufe einer Flüssigkeit wird danach bestimmt, wie viel Flüssigkeit nach 10 Sekunden noch im Testinstrument verblieben ist.

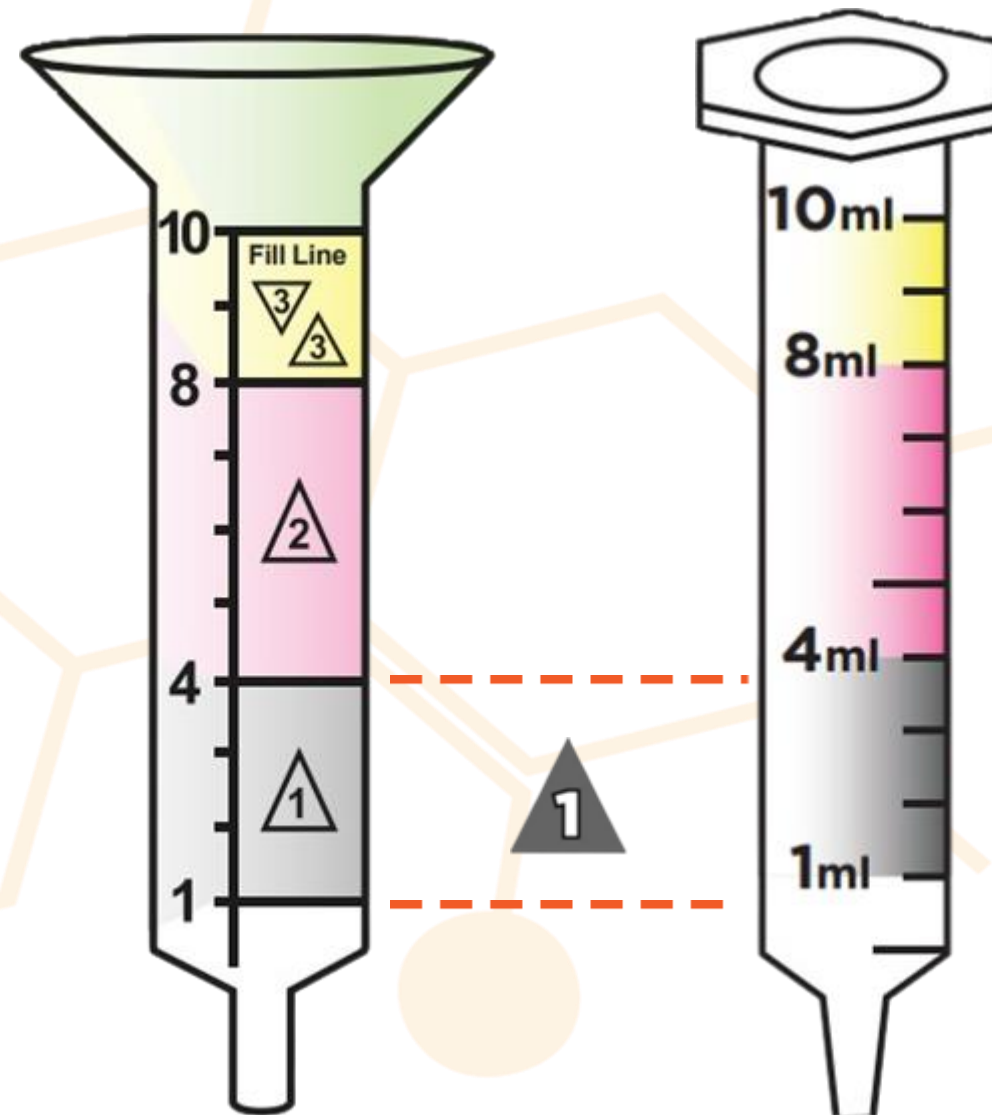


Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



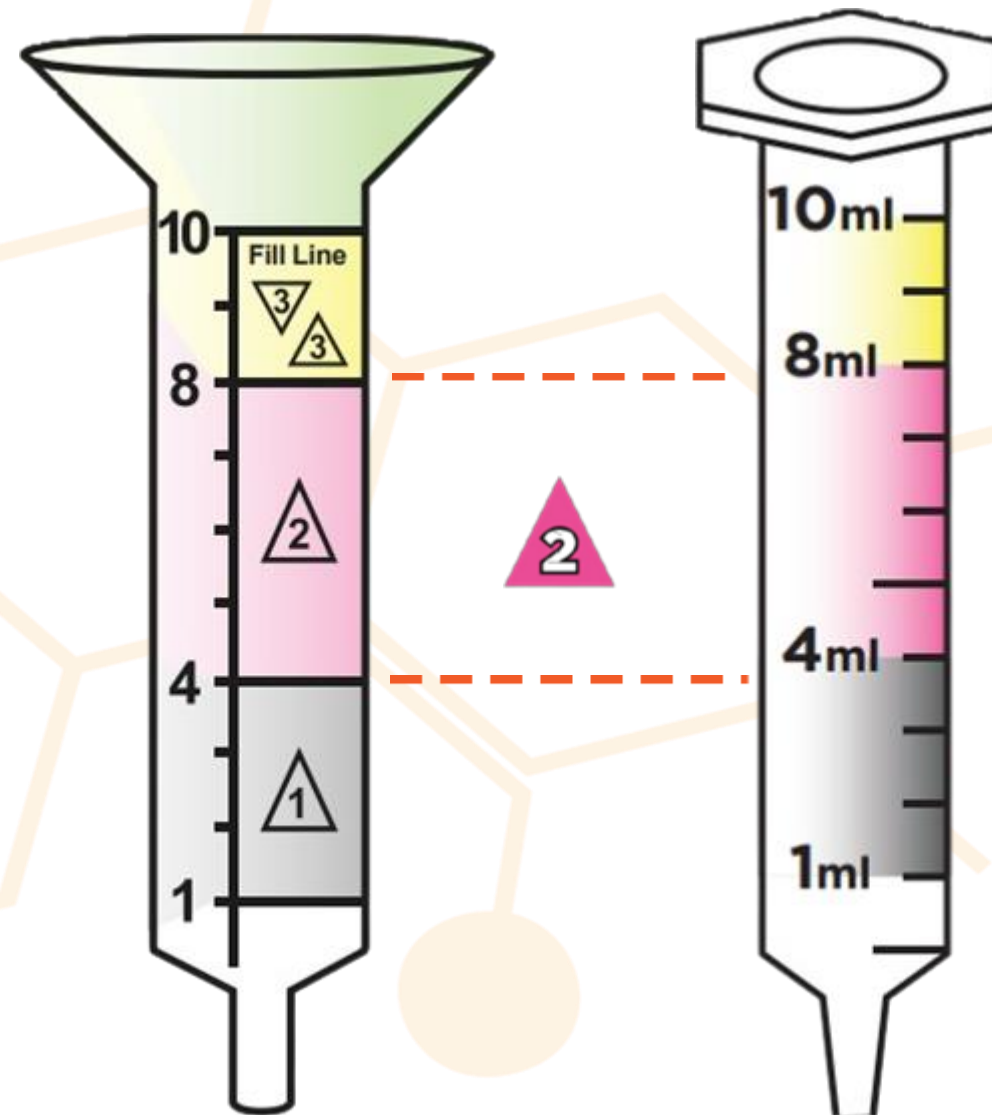
Bei dünnflüssigen Getränken/Flüssigkeiten, IDDSI-Stufe 0, verbleibt nach 10 Sekunden weniger als 1 ml im Testinstrument. Zur Orientierung: Wasser – eine Flüssigkeit der Stufe 0 – fließt in 7 Sekunden vollständig aus dem Testinstrument.

Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



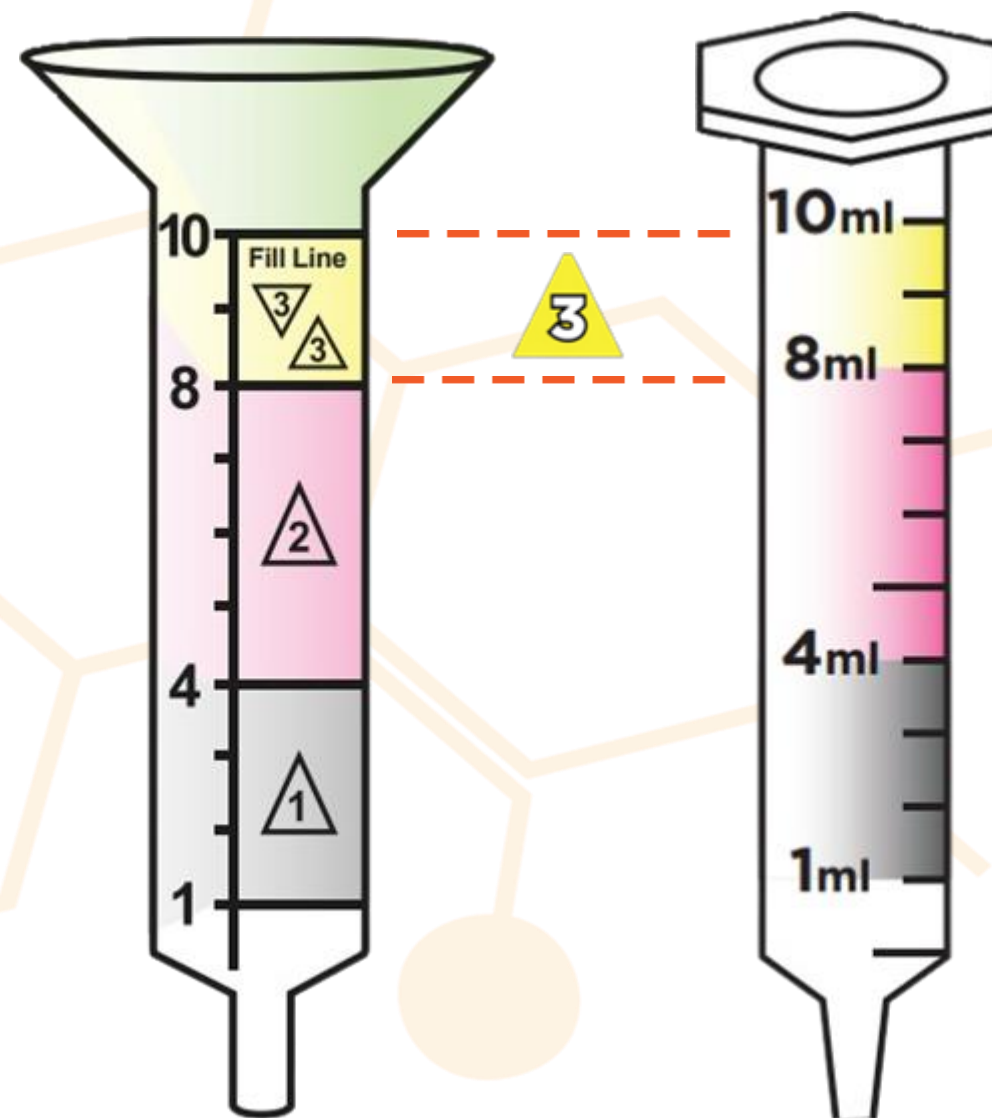
Bei leicht dickflüssigen Getränken/Flüssigkeiten, IDDSI-Stufe 1, verbleiben nach 10 Sekunden zwischen 1 und 4 ml im Testinstrument.

Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



Bei mäßig dickflüssigen Getränken/Flüssigkeiten, IDDSI-Stufe 2, verbleiben nach 10 Sekunden zwischen 4 und 8 ml im Testinstrument.

Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



Bei stark dickflüssigen Getränken/Flüssigkeiten, IDDSI-Stufe 3, verbleiben nach 10 Sekunden zwischen 8 und 10 ml im Testinstrument. Denken Sie daran, dass bei einer stark dickflüssigen Speise, IDDSI-Stufe 3, dasselbe Ergebnis erscheinen sollte.



Trotz allem ist zusätzlich der **IDDSI-Gabel-Tropftest** durchzuführen, um sich zu vergewissern, dass eine Flüssigkeit der IDDSI-Stufe 3 zuzuordnen ist.

Mehr erfahren

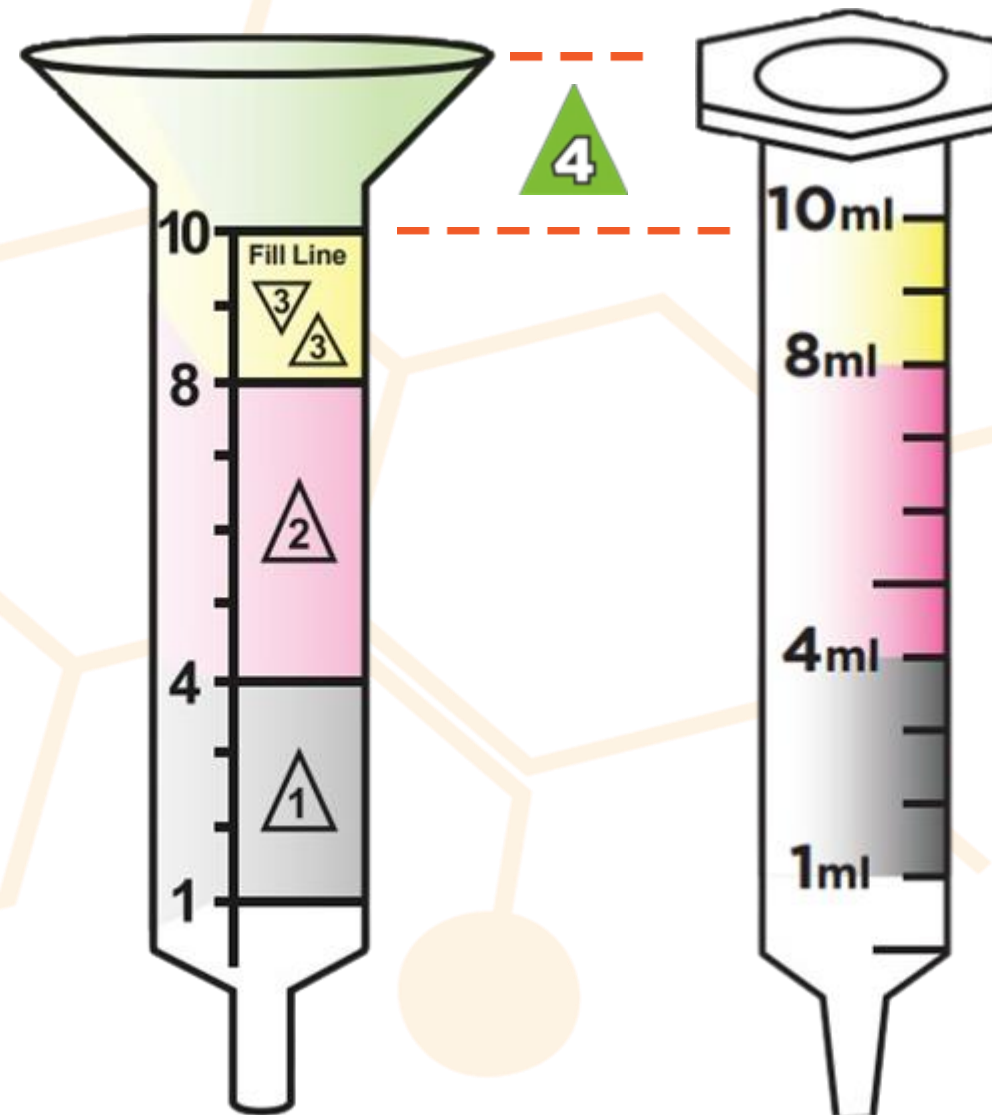
Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



IDDSI-Stufe 3 Stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 3 Stark dickflüssige Speisen fließen langsam und in Klecksen durch die Zinken der Gabel.



Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



IDDSI-Stufe 4 Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 4 Breiige/pürierte Speisen

sind zu dick, um durch den IDDSI-Trichter oder das verwendete Spritzenmodell (BD 303134) zu fließen. Bei beiden Lebensmitteln der Stufe 4 verbleiben nach 10 Sekunden 10 ml im Testinstrument.

Um zu bestätigen, dass die Probe tatsächlich IDDSI-Stufe 4 zuzuordnen ist, sind zwei weitere Tests erforderlich.

1. IDDSI-Gabel-Tropftest
2. IDDSI-Löffel-Kipptest

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



IDDSI-Gabel-Tropftest

IDDSI-Stufe 4 Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 4 Breiige/pürierte Speisen halten ihre Form auf einer Gabel und fließen oder tropfen nicht kontinuierlich zwischen den Zinken hindurch.



Bestimmung der IDDSI-Stufe von Flüssigkeiten



IDDSI-Löffel-Kipptest

IDDSI-Stufe 4 Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 4 Breiige/pürierte Speisen fallen in einem kompakten Bolus von einem geneigten Löffel. Auf dem Löffel dürfen nur minimale Reste der Lebensmittel zurückbleiben.

WICHTIG: Wenn eine Probe klebrig ist und den IDDSI-Löffel-Kipptest für Stufe 4 nicht besteht, handelt es sich um Normalkost, Stufe 7.

Möglicherweise ist das Produkt nicht für Menschen mit Dysphagie geeignet.



Modul 3

Die IDDSI-Testmethoden

Fließtest – Video

„Ein Bild sagt mehr als tausend Worte.“ - Viel Spaß beim Anschauen.



ZURÜCK

SEITE 37/68

WEITER

Aufzeichnung der Ergebnisse der IDDSI-Tests für Getränke/Flüssigkeiten:

Die IDDSI hat mehrere Prüf-Tools entwickelt, in denen die Testanforderungen und die Eigenschaften zur Klassifizierung von Getränken/Flüssigkeiten (Stufe 0 bis Stufe 4 der IDDSI-Grundstruktur) aufgeführt sind.

Diese Prüf-Tools stehen in mehreren Sprachen zur Verfügung. Über den QR-Code gelangen Sie zum direkten Download der Prüf-Tools.



The image displays two screenshots of the IDDSI Audit Tool forms. The left screenshot shows the 'Instructions' and 'Tests' sections for Level 3. The right screenshot shows the '4 EXTREMELY THICK' form, which includes a table for 'Meets criteria at' and various test criteria.

Tests: Suitable for drinks, soups, nutritional supplements, gravies, sauces, liquid medications	Meets criteria at		
	Time of service	15 mins after serving	30 mins after serving
Critical: Appearance			
* No lumps	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Critical: Fork Drip Test (metal dinner fork needed)			
* Food sits in a mound above the dinner fork (a small amount may form a tail below the dinner fork)	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Does not drip or flow continuously through the dinner fork	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Critical: Spoon Tilt Test (teaspoon needed)			
* Holds shape on teaspoon	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Food slides off spoon with little food left on teaspoon (i.e. not sticky)	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
May spread or slump slowly on a flat plate	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Alternative if Fork or Spoon not available: Finger Test			
* Hold a sample on fingers without it dripping through continuously	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Food slides smoothly and easily between fingers	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Food leaves noticeable residue on fingers	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Preferred but not critical: Fork Pressure Test			
Prongs of fork make clear pattern on surface OR food briefly retains dinner fork indentation	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
OVERALL CONCLUSION: Does the sample meet the criteria for:			
Level 4 Extremely Thick?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

Bestimmung der IDDSI-Stufe einer Speise

Um die IDDSI-Stufe einer Speise zu bestimmen, müssen verschiedene Tests kombiniert werden:

- **Aussehen**
- **IDDSI-Gabel-Tropftest**
- **IDDSI-Löffel-Kipptest**
- **IDDSI-Gabel-Drucktest**
- **IDDSI-Gabel-Teilungstest**

Wie bereits erwähnt, ist der IDDSI bewusst, dass das Vorhandensein von Gabeln und Löffeln nicht überall vorausgesetzt werden kann. Daher wurden alternative Anleitungen für die Durchführung einiger Tests mit Esstäbchen oder mit den Fingern erstellt.

Sehen wir uns diese Tests und ihre Durchführung einzeln an.

Testmethoden für Speisen

Aussehen >

Bestimmung der
Partikelgröße >

Gabel-Tropftest >

Löffel-Kipptest >

Gabel-Drucktest >

Gabel-/Löffel-Teilungstest >

Testmethoden für Speisen

Aussehen



Bestimmung der
Partikelgröße



Gabel-Tropftest



Löffel-Kipptest



Gabel-Drucktest



Gabel-/Löffel-Teilungstest



Aussehen

Der erste Schritt zur Bestimmung der Lebensmitteltextur ist der rein visuelle Aspekt. Die IDDSI hat für jede Stufe der Lebensmitteltexturen Beschreibungen zusammengestellt, die die Eigenschaften einschließlich Glattheit (gegenüber Klümpchen oder Stückchen), Partikelgröße und Separationsverhalten (Absetzen flüssiger von festen Komponenten) beschreiben. Die Kontrolle des Erscheinungsbilds einer Lebensmittelprobe muss immer der erste Schritt sein, bevor man mit der Untersuchung nach anderen IDDSI-Testmethoden fortfährt.

Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der Partikelgröße

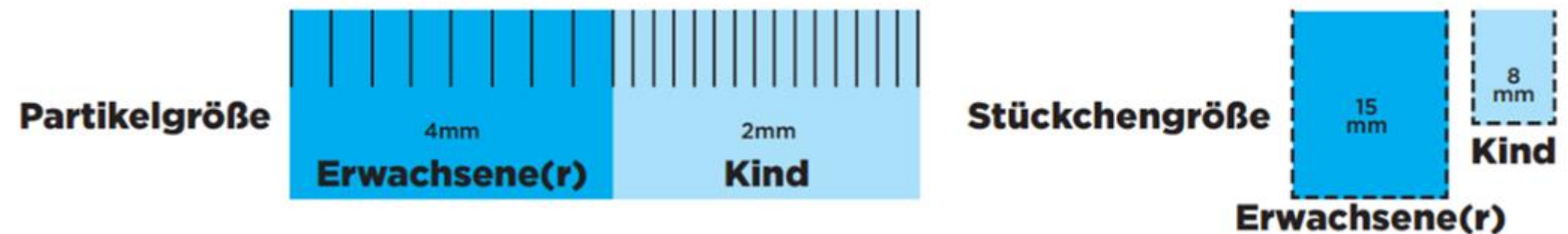
Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

Gabel-/Löffel-Teilungstest

Bestimmung der Partikelgröße



Ein entscheidendes Element im Erscheinungsbild eines Lebensmittels ist die Partikelgröße. Die Beschreibungen der IDDSI geben eine maximale Partikelgröße für die Stufen 5 und 6 der Grundstruktur an.

Um die Größe der Partikel in einer Lebensmittelprobe zu bestimmen, geben Sie die Probe auf einen Teller. Nehmen Sie eine Speisegabel aus Metall und drücken Sie die Zinken waagrecht in die Lebensmittelprobe. Der Abstand zwischen den Zinken einer Standard-Speisegabel beträgt 4 mm. Sehen Sie sich an, ob die Partikel in der Lebensmittelprobe klein genug sind, um problemlos zwischen den Zinken der Gabel hindurchzupassen. Sind sie größer, dann überprüfen Sie, ob die Partikel größer sind als die Breite der Gabel (~ 15 mm).

Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der
Partikelgröße

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

Gabel-/Löffel-Teilungstest

Bestimmung der Partikelgröße

Zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen der Stufe 5 enthalten kleine Partikel von maximal 4 mm Größe. Sie passen zwischen den Zinken einer Gabel hindurch. Die Partikel können in einer Richtung länger sein, wie zum Beispiel ein Reiskorn.

Weiche und mundgerechte Speisen der Stufe 6 weisen Stücke auf, die maximal so groß sind wie die Breite der Gabel (also maximal 15 mm in jede Richtung).

Wenn Sie diesen Test durchführen, um die Partikelgröße für ein Lebensmittel für Kinder zu bestimmen, achten Sie darauf, dass die Partikelgrößen halbiert werden müssen; also maximal 2 mm Breite für Speisen der Stufe 5 und maximal 8 mm Breite für Stufe 6. Auf der Website der IDDSI finden Sie im Abschnitt „Resources“ Testkarten, in denen eine Übersicht zu den Partikelgrößen aufgeführt ist.

Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der
Partikelgröße

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

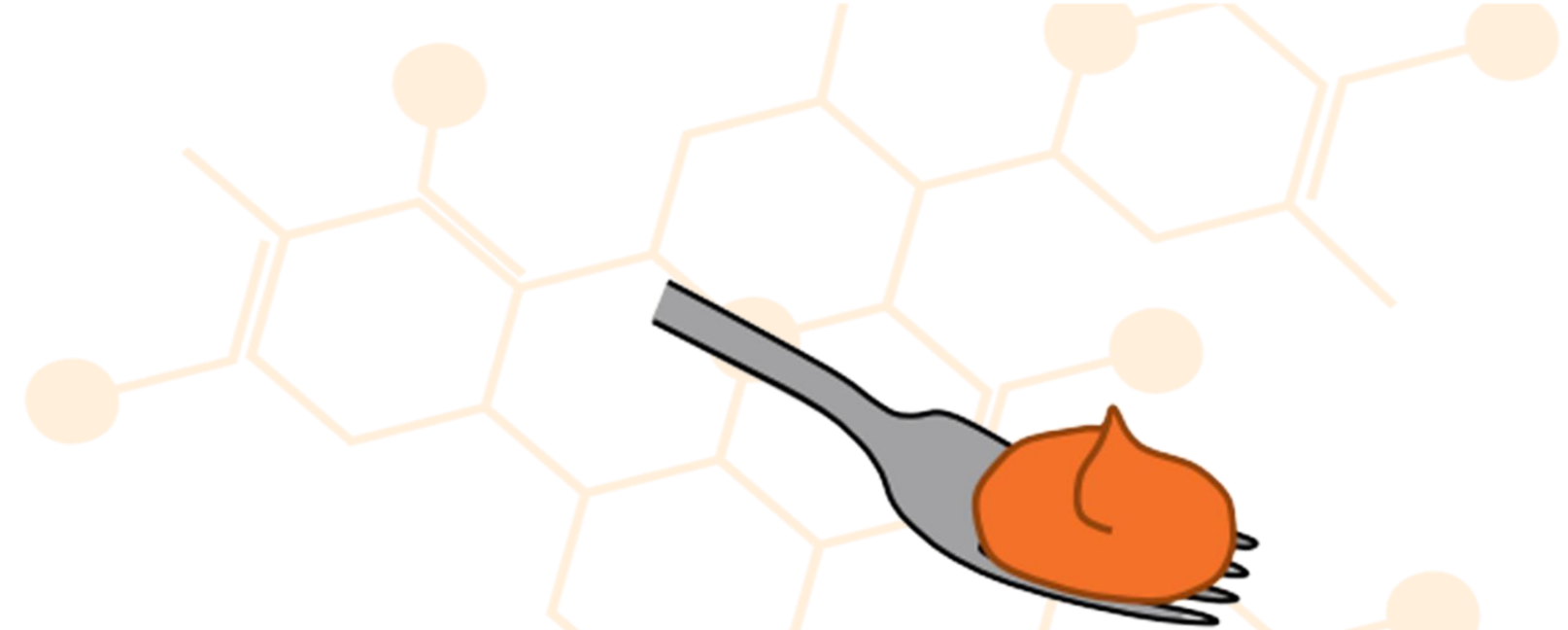
Gabel-/Löffel-Teilungstest

IDDSI-Gabel-Tropftest

Wie im Abschnitt über das Testen von Getränken/Flüssigkeiten beschrieben, werden mit diesem Test die Fließeigenschaften von Getränken und Speisen der IDDSI-Stufen 3 und 4 bestimmt. Um diesen Test durchzuführen, geben Sie eine Probe des Lebensmittels auf eine Speisegabel aus Metall.

IDDSI-Stufe 3 Stark dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 3 Stark dickflüssige Speisen halten ihre Form auf der Gabel nicht und tropfen langsam in Klecksen zwischen den Zinken hindurch.

IDDSI-Stufe 4 Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 4 Breiige/pürierte Speisen halten ihre Form auf der Gabel und fließen oder tropfen nicht kontinuierlich zwischen den Zinken hindurch.



Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der
Partikelgröße

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

Gabel-/Löffel-Teilungstest

IDDSI-Löffel-Kipptest

Wie im Zusammenhang mit den Konsistenztests für Flüssigkeiten beschrieben, dient dieser Test zur Bestimmung des Zusammenhalts von Getränken und Speisen, und insbesondere zur Feststellung, ob eine Probe der IDDSI-Stufe 4 zuzuordnen ist.

Geben Sie zur Durchführung dieses Tests eine Probe auf einen Teelöffel. Neigen Sie den Teelöffel seitlich und beobachten Sie, ob die Probe vom Löffel gleitet oder tropft.

IDDSI-Stufe 4 Extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten und IDDSI-Stufe 4 Breiige/pürierte Speisen gleiten in einem kompakten Bolus vom geneigten Löffel. Auf dem Löffel dürfen nur minimale Reste des Lebensmittels zurückbleiben.

WICHTIG: Wenn die Probe klebrig ist und deutliche Reste auf dem Löffel zurückbleiben, sind die Kriterien für IDDSI-Stufe 4 wahrscheinlich nicht erfüllt, und das Lebensmittel gehört in die Stufe 7, Normalkost.

Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der Partikelgröße

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

Gabel-/Löffel-Teilungstest

IDDSI-Gabel-Drucktest

Mit diesem Test wird die Härte von Lebensmittelproben der IDDSI-Stufen 4 bis 6 bestimmt. Für den Test müssen Sie eine Probe des Lebensmittels auf einen Teller geben. Nehmen Sie eine Speisegabel aus Metall und drücken Sie die Zinken mit leichtem Druck auf die Lebensmittelprobe. Als Indikator für den ausgeübten Druck dient der Daumnagel. Üben Sie maximal so viel Druck aus, dass Ihr Daumnagel beginnt, sich weiß zu verfärben.

Fingernagel
beginnt sich weiß zu färben



Testmethoden für Speisen

Aussehen

Bestimmung der
Partikelgröße

Gabel-Tropftest

Löffel-Kipptest

Gabel-Drucktest

Gabel-/Löffel-Teilungstest

IDDSI-Gabel-Drucktest

Bei breiigen/pürierten Speisen, IDDSI-Stufe 4, zerteilen die Zinken der Gabel die Oberfläche der Probe mit Leichtigkeit. Die Zinken der Gabel hinterlassen ein deutliches Muster auf der Oberfläche und/oder auf der Speise bleibt der Abdruck der Gabel erhalten.

Zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen, IDDSI-Stufe 5, lassen sich leicht zerdrücken und zertrennen, und die Partikel gleiten zwischen den Zinken der Gabel hindurch.

Weiche und mundgerechte Speisen, IDDSI-Stufe 6, lassen sich zerdrücken, reißen jedoch und ändern ihre Form. Die Lebensmittelprobe kehrt nach Entfernen der Gabel nicht in die ursprüngliche Form zurück.

Fingernagel
beginnt sich weiß zu färben



Testmethoden für Speisen

Aussehen



Bestimmung der
Partikelgröße



Gabel-Tropftest



Löffel-Kipptest



Gabel-Drucktest



Gabel-/Löffel-Teilungstest



IDDSI-Gabel-Teilungstest

Mit diesem Test wird untersucht, ob eine Lebensmittelprobe der Untergruppe „Leicht Zu Kauen“, Stufe 7, zuzuordnen ist. Führen Sie den Test mit der Seite einer Gabel durch. Drücken Sie sie mit leichtem Druck (maximal bis der Daumnagel beginnt, sich weiß zu färben) in die Lebensmittelprobe.

Weiche, mundgerechte Speisen, Stufe 7, und leicht zu kauende Speisen, Stufe 6, können leicht zerteilt werden und kehren nach Entfernen der Gabel nicht in ihre ursprüngliche Form zurück.




IDDSI-Testmethoden für transitionale Lebensmittel

In Modul 2 wurde erklärt, dass die Textur transitionaler Lebensmittel zunächst einer höheren Stufe zuzuordnen ist, durch die Temperatur und Feuchtigkeit im Mund jedoch rasch zu einer niedrigeren Stufe übergeht. Ein Beispiel sind Eisstückchen, die zunächst Stufe 7 angehören, dann aber dünnflüssig werden.


Um festzustellen, ob ein Lebensmittel transitionale Eigenschaften besitzt, geben Sie eine Probe auf einen Teller und **benetzen Sie diese mit 1 ml Trinkwasser**. Warten Sie eine Minute. Führen Sie anschließend den **IDDSI-Gabel-Drucktest** durch.

Nach einer Minute Einwirkzeit bei Raumtemperatur lassen sich transitionale Lebensmittel leicht zerdrücken und zerteilen oder sie sind deutlich erkennbar geschmolzen. In beiden Fällen sieht das Lebensmittel nicht mehr wie ursprünglich aus.



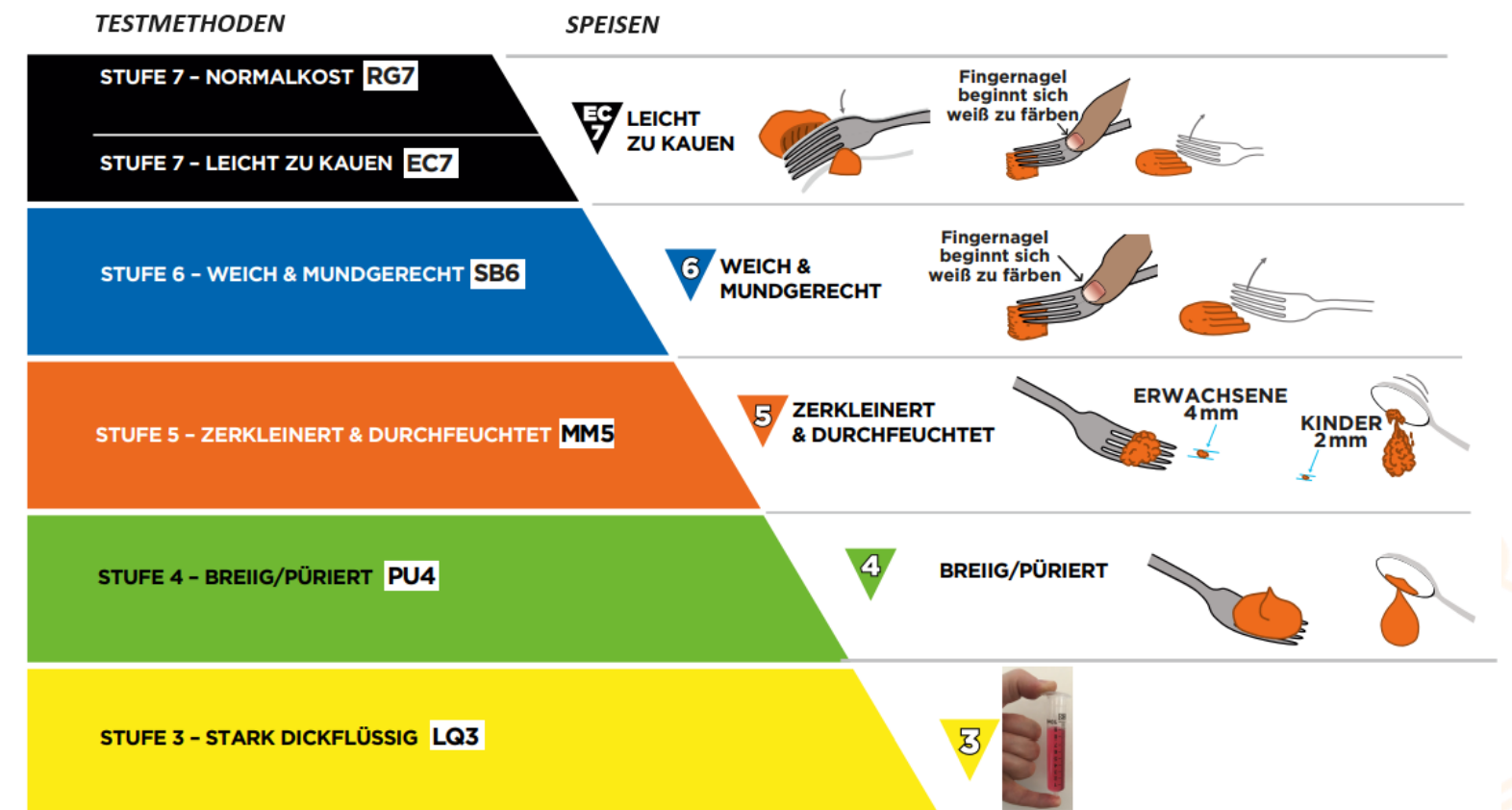


Die Unterscheidung der fünf Stufen bei der Textur von Speisen in der IDDSI-Grundstruktur beruht auf dem Zusammenhalt, der Partikelgröße und der Härte der Probe. Sehen wir uns noch einmal an, welche Tests für die jeweiligen Stufen der Speisen-Pyramide geeignet sind.



Bestimmung der IDDSI-Stufe einer Speise

Die Abbildung rechts zeigt, welche IDDSI-Tests zur Bestimmung der Lebensmitteltextur für die **Stufen 3 bis 7** der IDDSI-Grundstruktur durchzuführen sind. Klicken Sie zum Vergrößern auf die Abbildung.



TESTMETHODEN

SPEISEN

STUFE 7 - NORMALKOST **RG7**

STUFE 7 - LEICHT ZU KAUFEN **EC7**

EC7 LEICHT ZU KAUFEN



Fingernagel beginnt sich weiß zu färben



STUFE 6 - WEICH & MUNDGERECHT **SB6**

6 WEICH & MUNDGERECHT

Fingernagel beginnt sich weiß zu färben



STUFE 5 - ZERKLEINERT & DURCHFUCHTET **MM5**

5 ZERKLEINERT & DURCHFUCHTET



ERWACHSENE
4 mm

KINDER
2 mm



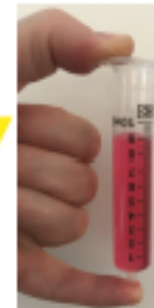
STUFE 4 - BREIIG/PÜRIERT **PU4**

4 BREIIG/PÜRIERT



STUFE 3 - STARK DICKFLÜSSIG **LQ3**

3



Wie prüfen Sie, ob eine Lebensmittelprobe die Kriterien für Stufe 4, breiige/pürierte Speisen, erfüllt?

Wie prüfen Sie, ob eine Lebensmittelprobe die Kriterien für Stufe 4, breiige/pürierte Speisen, erfüllt?

Ausschlaggebend dafür, ob eine Lebensmittelprobe der Stufe 4 (breiige/pürierte Speisen und extrem dickflüssige Getränke/Flüssigkeiten) angehört, sind **das Aussehen, der IDDSI-Gabel-Tropftest** und **der IDDSI-Löffel-Kipptest**.



1. Eine Speise der Stufe 4 ist glatt und enthält keine Klumpen, Stückchen oder Partikel.
2. Eine Probe einer Speise der Stufe 4 kann mit einer Gabel oder einem Löffel aufgenommen werden.
3. Bei Durchführung des IDDSI-Gabel-Tropftests bleibt eine Probe der Stufe 4 auf der Gabel und hält ihre Form. Weder fließt sie kontinuierlich noch tropft sie zwischen den Zinken hindurch.
4. Bei der Durchführung des IDDSI-Löffel-Kipptests gleitet eine Probe der Stufe 4 in einem kompakten Bolus leicht vom geneigten Löffel. Auf dem Löffel bleiben nur minimale Reste zurück.

Wie prüfen Sie, ob eine Lebensmittelprobe die Kriterien für Stufe 5, zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen, erfüllt?

Ausschlaggebend dafür, ob eine Lebensmittelprobe der Stufe 5 (zerkleinerte und durchfeuchtete Speisen) angehört, sind **das Aussehen, der IDDSI-Gabel-Tropftest und der IDDSI-Löffel-Kipptest.**

1. Speisen der Stufe 5 für Erwachsene dürfen kleine Klumpen oder Partikel von maximal 4 mm × 15 mm enthalten. Speisen der Stufe 5 für Kinder dürfen Partikel von maximal 2 mm × 8 mm enthalten.



2. Bei einer Speise der Stufe 5 darf es nicht zu einer Separierung in flüssige und feste Komponenten kommen.
3. Bei der Durchführung des IDDSI-Gabel-Drucktests lässt sich eine Probe der Stufe 5 mit leichtem Druck (bis der Daumnagel beginnt, sich weiß zu färben) einfach zerdrücken und zerkleinern.
4. Bei der Durchführung des IDDSI-Löffel-Kipptests gleitet eine Probe der Stufe 5 nach leichtem Schütteln des Löffels recht leicht vom gekippten Löffel. Auf dem Löffel bleiben nur minimale Reste zurück.

Wie prüfen Sie, ob eine Lebensmittelprobe die Kriterien für Stufe 6, weiche und mundgerechte Speisen, erfüllt?

Ausschlaggebend dafür, ob eine Lebensmittelprobe der Stufe 6 (weiche und mundgerechte Speisen) angehört, sind **das Aussehen** und **der IDDSI-Gabel-Drucktest**.



1. Die Größe der Stücke darf bei Stufe 6 für Erwachsene maximal 15 mm (in jeder Richtung) betragen. Für Kinder gilt ein Grenzwert von 8 mm.

2. Bei der Durchführung des IDDSI-Gabel-Drucktests lässt sich eine Probe der Stufe 6 mit leichtem Druck (bis sich der Daumnagel weiß färbt) zerdrücken und zerkleinern und kehrt nicht in seine ursprüngliche Form zurück.

Wie prüfen Sie, ob eine Lebensmittelprobe die Kriterien für Stufe 7, leicht zu kauende Speisen, erfüllt?

Ausschlaggebend dafür, ob eine Lebensmittelprobe der Stufe 7 (Untergruppe leicht zu kauende Speisen) angehört, sind **der IDDSI-Gabel-Drucktest** und **der IDDSI-Gabel-Teilungstest**.



1. Bei der Durchführung des IDDSI-Gabel-Drucktests lässt sich eine Probe der Stufe 7 (leicht zu kauen) mit leichtem Druck (bis sich der Daumnagel weiß färbt) zerdrücken und zerkleinern und kehrt nicht in seine ursprüngliche Form zurück.

2. Bei der Durchführung des IDDSI-Gabel-Teilungstests zerfällt eine Probe der Stufe 7 (leicht zu kauen) bei leichtem Druck der Gabel.

Aufzeichnung der Ergebnisse der IDDSI-Tests für Speisen:

Die IDDSI hat mehrere Prüf-Tools entwickelt, in denen die Testanforderungen und die Eigenschaften zur Klassifizierung von Speisen (Stufe 3 bis Stufe 7 der IDDSI-Grundstruktur) aufgeführt sind.

Diese Prüf-Tools stehen in mehreren Sprachen zur Verfügung. Über den QR-Code gelangen Sie zum direkten Download der Prüf-Tools.



5 MINCED AND MOIST

IDDSI Audit Tool

Product or food tested			
If heated, heating method(s)			
Temperature when tested at:	°C time of service	°C 15 mins after serving	°C 30 mins after serving

Instructions

- Level 5 Minced & Moist **critical** tests include **Appearance + Fork Pressure Test + Spoon Tilt Test** OR if these are not available Finger Test.
- For particle size: food intended to mimic a "chewed bolus" must be equal to or less than 4mm width and no longer than 15mm in length (adults); equal to or less than 2mm width and no longer than 8mm in length (children).
- The food item must pass or meet criteria.

Tests

Critical: Appearance

- Lumps less than or equal to 4mm (adults)
- No separate thin liquid

Critical: Fork Pressure Test (metal dinner fork needed)

- Food can be easily mashed with little pressure (e.g. blanch to white)
- Easily separates and comes through pressure

Critical: Spoon Tilt Test (teaspoon needed)

- Holds shape on teaspoon
- Food slides off spoon with little food left
- May spread or slump slowly on a flat plate

Alternative if Fork or Spoon not available: Finger Test

- Small soft smooth rounded particles can be picked up with fingers
- Food feels moist and will leave fingers very sticky

Optional: Chopstick Test

Chopsticks can scoop or hold this texture

OVERALL CONCLUSION: Does this sample meet the criteria for Level 5 Minced and Moist?

Notes:

- Minimal chewing should be needed to eat this sample.
- Please see also <http://iddsi.org/>

4 PUREED

IDDSI Audit Tool

Product or food tested			
If heated, heating method(s)			
Temperature when tested at:	°C time of service	°C 15 mins after serving	°C 30 mins after serving

Instructions

- Level 4 Pureed **critical** tests include **Appearance + Fork Drip Test + Spoon Tilt Test** OR if these are not available Finger Test. Chopstick test not appropriate.
- The food item must pass or meet criteria for any row marked *

Tests	Meets criteria at		
	Time of service	15 mins after serving	30 mins after serving
Critical: Appearance			
* No lumps	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Critical: Fork Drip Test (metal dinner fork needed)			
* Food sits in a mound above the dinner fork (a small amount may form a tail below the dinner fork)	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Does <u>not</u> drip or flow continuously through dinner fork	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Critical: Spoon Tilt Test (teaspoon needed)			
* Holds shape on teaspoon	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Food slides off teaspoon with little food left on teaspoon (i.e. <u>not</u> sticky)	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
May spread or slump slowly on a flat plate	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Alternative if Fork or Spoon not available: Finger Test			
* Hold a sample on fingers without it dripping through continuously	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
* Food slides smoothly and easily between fingers	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Food may leave noticeable residue on fingers but is <u>not</u> sticky	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
Preferred but not critical: Fork Pressure Test			
Prongs of fork make clear pattern on surface OR food briefly retains dinner fork indentation marks	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
OVERALL CONCLUSION: Does the sample meet the criteria for Level 4 Pureed?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

Notes:

- A puree needs to be able to be put in the mouth and swallowed whole. No chewing and no bolus formation skills should be needed to eat this consistency.
- If the sample is gelled or compressed so that it is firm enough to pick it up with your fingers and bite a piece of it at serving temperature, **the sample is not a puree and poses a choking risk.**
- Please see also <http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Version: AuditTool4Purees26Sep2020



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben das Modul abgeschlossen. Bitte sehen Sie sich die Kernaussagen noch einmal an, bevor Sie mit dem nächsten Modul fortfahren.

Kernaussagen im Überblick

- Die IDDSI-Testmethoden wurden entwickelt, um Ärzt:innen, Pflegepersonen und Lebensmitteldienstleistern Werkzeuge an die Hand zu geben, um die IDDSI-Stufe von Getränken/Flüssigkeiten und Speisen eindeutig zu bestimmen, und um sicherzustellen, dass sie die für eine Person mit Dysphagie empfohlenen Eigenschaften besitzen.
- Der IDDSI-Fließtest dient der Bestimmung Stufe von Getränken und Flüssigkeiten. Die Einteilung erfolgt anhand des Flüssigkeitsvolumens, das nach 10 Sekunden in einem IDDSI-Trichter (oder einer Spritze vom Typ BD 303134) verbleibt.
- Um die Eigenschaften von Speisen nach einer der IDDSI-Testmethoden zu prüfen, benötigen Sie eine handelsübliche Speisegabel aus Metall und einen Teelöffel.
- Es liegen auch Testmethoden zur Durchführung mit Esstäbchen oder mit den Fingern vor.
- Der erste Schritt ist die Beurteilung der Lebensmitteltextur anhand des Aussehens sowie die Größenbestimmung möglicher vorhandener Partikel in einer Speise.
- Zur Beurteilung des Zusammenhalts einer Speise dient der IDDSI-Löffel-Kipptest.
- Zur Beurteilung der Härte einer Speise sind der IDDSI-Gabel-Drucktest und der IDDSI-Gabel-Teilungstest zu verwenden.
- Im Abschnitt „Ressourcen“ auf der Website der IDDSI finden Sie Testkarten und Prüf-Tools, auf denen die relevanten Tests und Eigenschaften für jede Stufe der IDDSI-Grundstruktur überblicksartig zusammengefasst sind.



Sie sind nun fast am Ende des Kurses angekommen. Im letzten Modul geht es darum, wie die hier gelernte Theorie in die Praxis umgesetzt werden kann.

Sind Sie bereit?

ZURÜCK

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einführung in das Themengebiet der Dysphagie und die Bedeutung der IDDSI-Grundstruktur
- 2 Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen
- 3 Die Testmethoden der IDDSI: Wo und wie werden sie angewandt?
- 4 IDDSI in der klinischen Praxis

**Zum Fortsetzen des Kurses wählen
Sie bitte Modul 4.**

WEITER



IDDSI in der klinischen Praxis

Was Sie in diesem kurzen Modul lernen werden:

- 1 Umsetzung der Grundstruktur der IDDSI in Gesundheitsberufen

ZURÜCK

WEITER

Vorab das Erfreulichste:

Seit der Veröffentlichung der Ursprungsfassung der IDDSI-Grundstruktur im Jahr 2017 hat die Initiative weltweit Verbreitung gefunden.

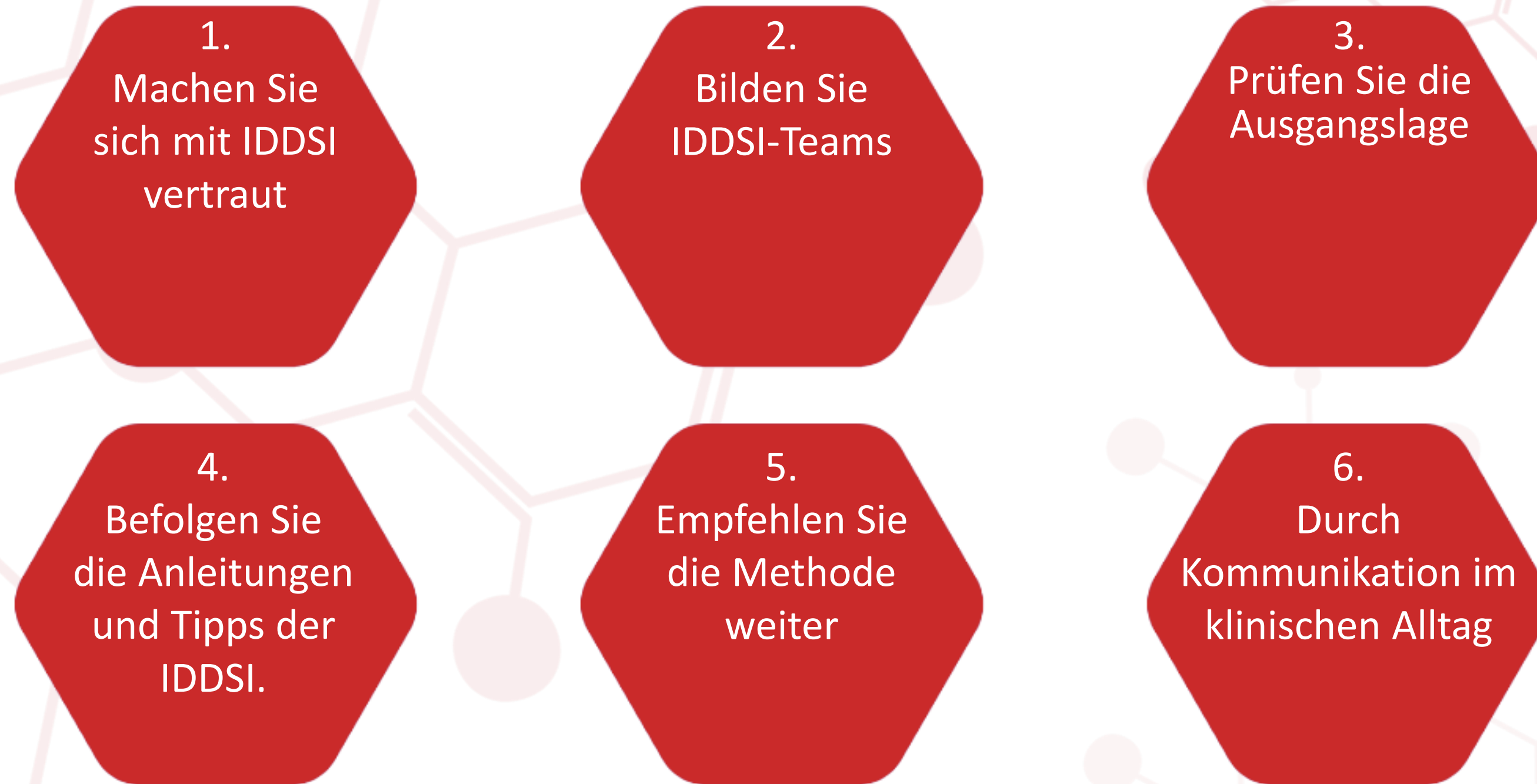
Der IDDSI sind formal mehrere Schlüsselorganisationen beigetreten, darunter in den USA die Academy of Nutrition and Dietetics sowie die American Speech-Language Hearing Association. Auch in anderen Ländern, u. a. im Vereinigten Königreich, in Irland, Neuseeland, Australien, Kanada, Israel und Singapur, haben sich nationale Verbände und Organisationen formal der IDDSI angeschlossen. Eine vollständige Liste der teilnehmenden Länder finden Sie auf der Website der IDDSI.

Darüber hinaus sind zahlreiche Partner in der Lebensmittelindustrie der IDDSI beigetreten und arbeiten an der Aktualisierung der Etikettierung von Produkten für Menschen mit Dysphagie gemäß der Grundstruktur der IDDSI.

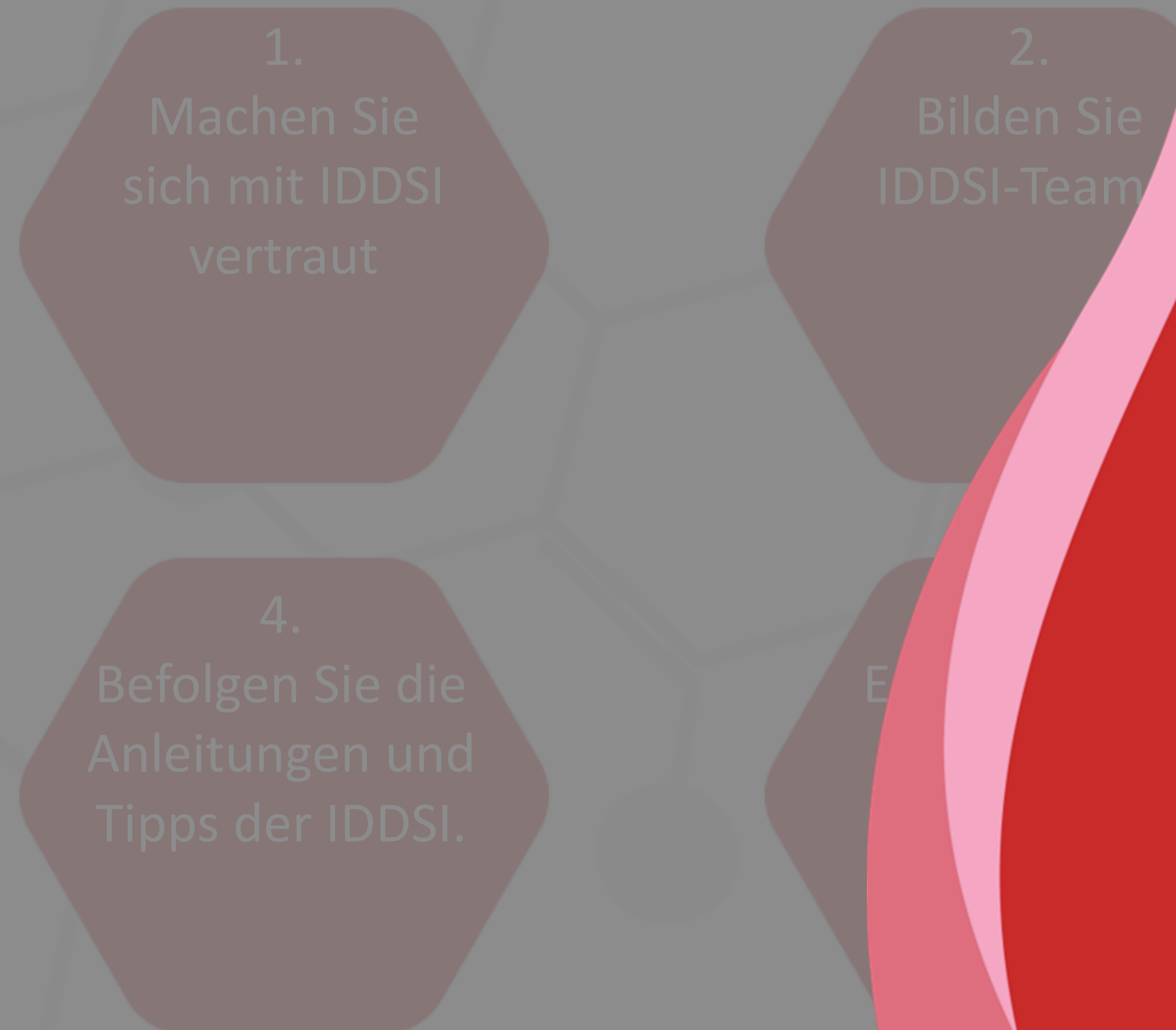
In diesem Modul führen wir Sie durch die einzelnen Schritte zur Umsetzung der IDDSI im klinischen Alltag.



Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich umgesetzt werden?



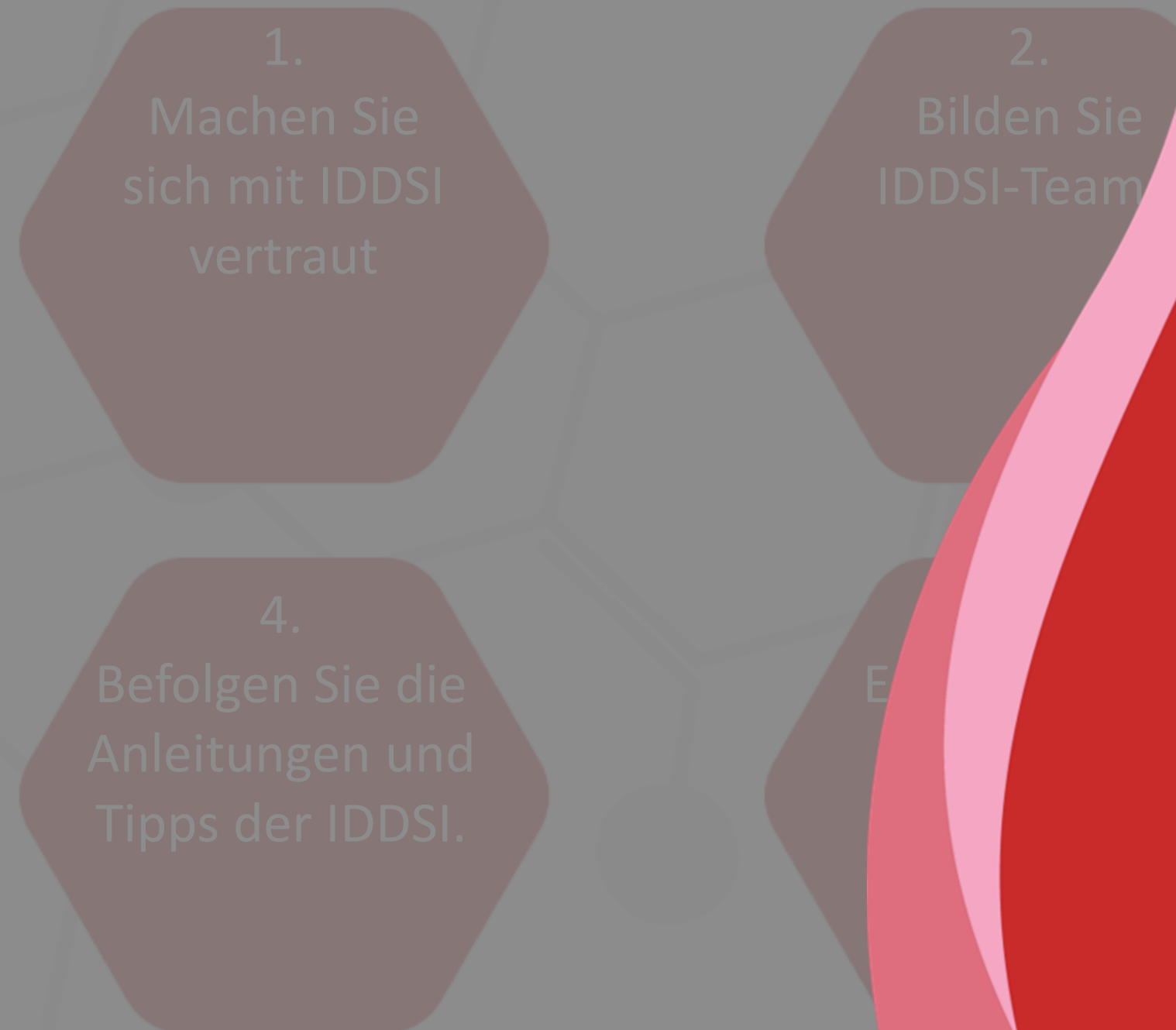
Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...



Machen Sie sich mit IDDSI vertraut

Sie haben die ersten drei Module dieses Kurses abgeschlossen und damit die Grundstruktur und Testmethoden der IDDSI kennengelernt. Jetzt geben wir einen Ausblick auf die Praxis. Die IDDSI hat verschiedene Unterlagen erstellt, um Sie bei der Umsetzung der IDDSI im klinischen Alltag zu unterstützen. Alle Dokumente sind frei zugänglich, und viele liegen in mehreren Sprachen vor. Sie finden sie im Abschnitt „Resources“ auf der Website der IDDSI.

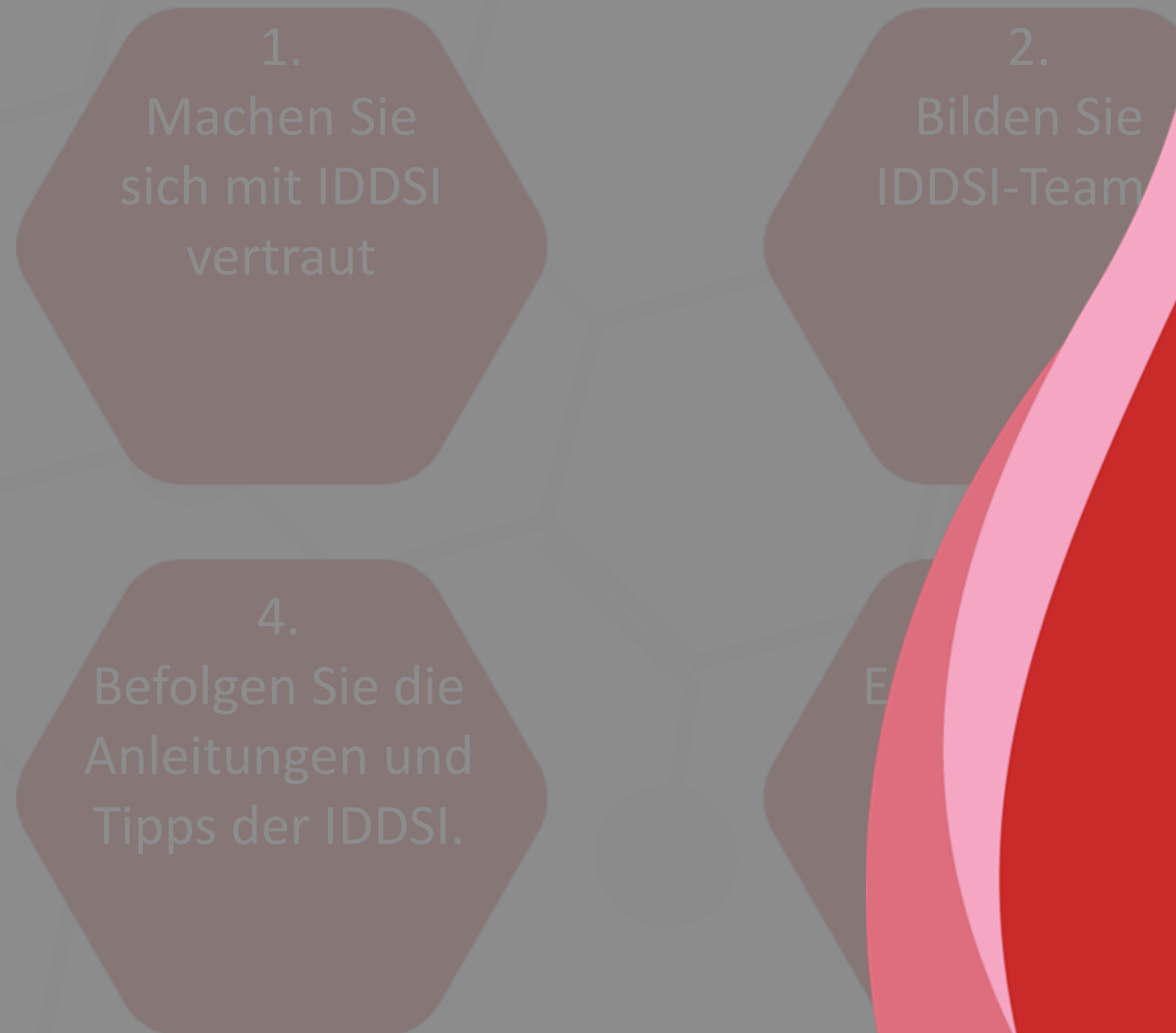
Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...



Bilden Sie IDDSI-Teams.

Als ersten Schritt zur praxistauglichen Umsetzung der IDDSI empfehlen wir den Aufbau eines interdisziplinären Teams in Ihrer Einrichtung. Alle, die beruflich mit dem Thema Dysphagie in Kontakt kommen, sollten eingeladen werden, dem Team beizutreten, natürlich auch Mitarbeiter:innen der Lebensmitteldienstleister.

Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...



Prüfen Sie die Ausgangslage

Wenn Sie den Plan zur Implementierung von IDDSI in Ihrer Einrichtung entwickeln, ist es wichtig zu bedenken, dass Sie nicht von Anfang an ALLE 8 Stufen der Grundstruktur anbieten müssen. Am besten erstellen Sie zunächst anhand der IDDSI-Tests einen Überblick über die Lebensmittelkonsistenzen, die in Ihrer Einrichtung aktuell angeboten werden. So erkennen Sie mögliche Lücken und können auf Grundlage dessen planen, welche neuen Lebensmittel diese Lücken füllen könnten.

Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...

1.
Machen Sie
sich mit IDDSI
vertraut

2.
Bilden Sie
IDDSI-Team

4.
Befolgen Sie die
Anleitungen und
Tipps der IDDSI.

E

Befolgen Sie die Anleitungen und Tipps der IDDSI.

Die IDDSI-Grundstruktur und sämtliches zur Verfügung gestellte IDDSI-Material einschließlich der Beschreibungen und Testmethoden werden unter einer Creative-Commons-Lizenz veröffentlicht. Das heißt, dass keine Änderungen an den IDDSI-Labels und -Definitionen vorgenommen werden dürfen. Änderungen würden mit großer Wahrscheinlichkeit zu Missverständnissen und zu Fehlern bei der Bereitstellung der indizierten Lebensmitteltexturen für Dysphagie-Patient:innen führen. Ein Hauptziel der IDDSI ist die Vermeidung eben solcher Fehler.

Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...

1.
Machen Sie
sich mit IDDSI
vertraut

2.
Bilden Sie
IDDSI-Team

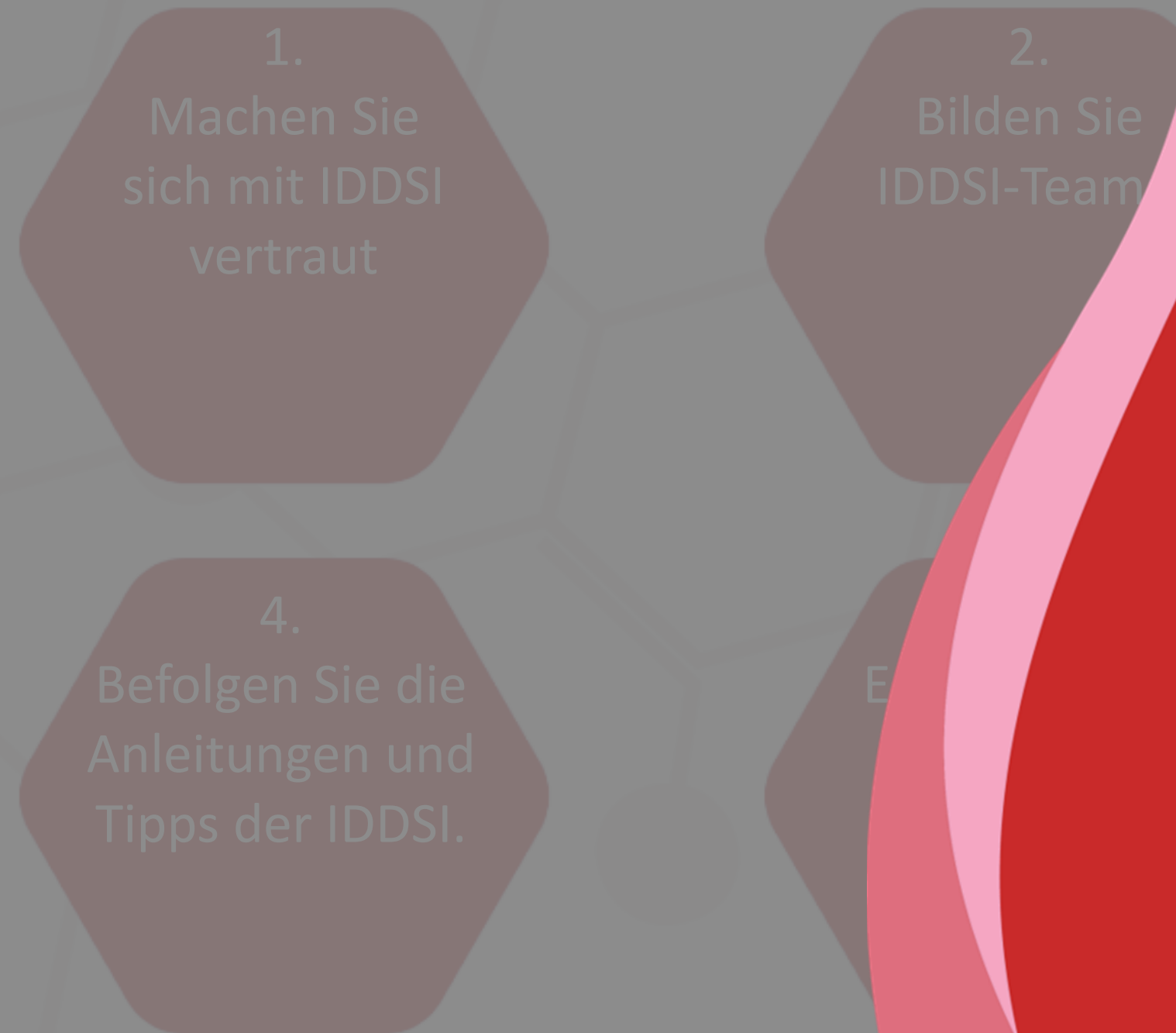
4.
Befolgen Sie die
Anleitungen und
Tipps der IDDSI.

E

Empfehlen Sie die Methode weiter.

Wenn dieser Kurs Ihr berufliches Wissen erweitern konnte, empfehlen Sie ihn gern an Kolleg:innen in Ihrer Einrichtung weiter. So können wir den Aufbau einer gemeinsamen Wissensbasis innerhalb von Teams und darüber hinaus fördern.

Wie kann IDDSI im Gesundheitsbereich...



Kommunikation im klinischen Alltag

Um die Schlucksicherheit bei Menschen mit Dysphagie stärker ins Zentrum des Pflegealltags zu rücken, muss über die Dysphagie und ihre Folgen aufgeklärt werden. Ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur Umsetzung dieses Ziels ist es, Betroffene, Pflegende und andere Akteure im Klinikalltag mit der IDDSI vertraut zu machen und darüber zu informieren, warum eine Richtschnur wie die IDDSI-Grundstruktur die Patientensicherheit erhöht. Auf der Website der IDDSI finden sich Hilfsmittel für Patient:innen wie auch für Pflegende. Eine Zusammenstellung von Rezepten, die unter den Gesichtspunkten der IDDSI-Grundstruktur entwickelt wurden, finden Sie [hier](#).

Literaturhinweise (1/3)

- Clavé P, Shaker R. Dysphagia: current reality and scope of the problem. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol.* 2015 May;12(5):259-70. doi: 10.1038/nrgastro.2015.49. Epub 2015 Apr 7. PMID: 25850008.
- Clavé P, Terré R, de Kraa M, Serra M. Approaching oropharyngeal dysphagia. *Rev Esp Enferm Dig.* 2004 Feb;96(2):119-31. English, Spanish. doi: 10.4321/s1130-01082004000200005. PMID: 15255021.
- Cichero JA, Steele C, Duivesteyn J, Clavé P, Chen J, Kayashita J, Dantas R, Lecko C, Speyer R, Lam P, Murray J. The Need for International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Liquids Used in Dysphagia Management: Foundations of a Global Initiative. *Curr Phys Med Rehabil Rep.* 2013 Aug 24;1(4):280-291. doi: 10.1007/s40141-013-0024-z. PMID: 24392282; PMCID: PMC3873065.
- Robbins J, Nicosia MA, Hind JA, Gill GD, Blanco R, Logemann JA: Defining physical properties of fluids for dysphagia evaluation and treatment.: Perspectives on Swallowing and Swallowing Disorders (Dysphagia) American Speech-Language Hearing Association Special Interest Division 13 Newsletter 2002, pp. 16–19.
- Garcia JM, Chambers E 4th, Molander M. Thickened liquids: practice patterns of speech-language pathologists. *Am J Speech Lang Pathol.* 2005 Feb;14(1):4-13. doi: 10.1044/1058-0360(2005/003). PMID: 15962843.

Literaturhinweise (2/3)

- Logemann JA. Swallowing physiology and pathophysiology. *Otolaryngol Clin North Am.* 1988 Nov;21(4):613-23. PMID: 3054716.
- Clavé P, de Kraa M, Arreola V, Girvent M, Farré R, Palomera E, Serra-Prat M. The effect of bolus viscosity on swallowing function in neurogenic dysphagia. *Aliment Pharmacol Ther.* 2006 Nov 1;24(9):1385-94. doi: 10.1111/j.1365-2036.2006.03118.x. PMID: 17059520.
- Steele CM, Alsanei WA, Ayanikalath S, Barbon CE, Chen J, Cichero JA, Coutts K, Dantas RO, Duivestein J, Giosa L, Hanson B, Lam P, Lecko C, Leigh C, Nagy A, Namasivayam AM, Nascimento WV, Odendaal I, Smith CH, Wang H. The influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: a systematic review. *Dysphagia.* 2015 Feb;30(1):2-26. doi: 10.1007/s00455-014-9578-x. Epub 2014 Oct 25. Erratum in: *Dysphagia.* 2015 Apr;30(2):272-3. PMID: 25343878; PMCID: PMC4342510.
- Clavé P, Rofes L, Carrión S, Ortega O, Cabré M, Serra-Prat M, Arreola V. Pathophysiology, relevance and natural history of oropharyngeal dysphagia among older people. *Nestle Nutr Inst Workshop Ser.* 2012;72:57-66. doi: 10.1159/000339986. Epub 2012 Sep 24. PMID: 23052001.
- Penman JP, Thomson M. A review of the textured diets developed for the management of dysphagia. *J Hum Nutr Diet.* 1998;11:51-60.

Literaturhinweise (3/3)

- Cichero JA, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivesteyn J, Kayashita J, Lecko C, Murray J, Pillay M, Riquelme L, Stanschus S. Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*. 2017 Apr;32(2):293-314. doi: 10.1007/s00455-016-9758-y. Epub 2016 Dec 2. PMID: 27913916; PMCID: PMC5380696.
- www.iddsi.org
- https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/3_Liquidised_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf
- https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/4_Pureed_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf
- https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/5_Minced_Moist_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf
- https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/6_Soft_Bite_Sized_Adult_consumer_handout_30Jan2019.pdf
- https://iddsi.org/IDDSI/media/images/ConsumerHandoutsAdult/7_Regular_Adults_consumer_handout_30Jan2019.pdf