

**Die International  
Dysphagia Diet  
Standardisation  
Initiative (IDDSI)  
Grundstruktur: Von  
der Terminologie bis  
zur Umsetzung in  
der klinischen  
Praxis.**



*Entwickelt in Zusammenarbeit mit:*





## Über diesen Kurs

Jede Person mit Dysphagie ist anders. Daher sollte immer eine umfassende Schluckuntersuchung vom medizinischen Fachpersonal durchgeführt werden, um die adäquaten Stufen der Flüssigkeitskonsistenz und Lebensmitteltextur zu identifizieren. Diese ermöglichen es den Patient:innen, wieder sicher und effizient zu schlucken.

Historisch gesehen entwickelten viele Länder nationale Leitlinien, um unterschiedliche Flüssigkeitskonsistenzen und Lebensmitteltexturen für die Behandlung von Dysphagie zu definieren. Leider führte dabei ein Mangel an Standardisierung in der Terminologie und den Definitionen sowohl bei medizinischem Fachpersonal als auch bei Dysphagie-Betroffenen zu Verwirrung und Verunsicherung.

Die International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) hat eine Grundstruktur entwickelt und veröffentlicht, welche eine gemeinsame Terminologie zur Beschreibung von Lebensmitteltexturen und Flüssigkeitskonsistenzen bietet. Darüber hinaus wurde auch eine Reihe von Testmethoden festgelegt, die von Kliniker:innen, Patient:innen, Angehörigen, Fachpersonal im Lebensmittelbereich, Forscher:innen und der Industrie verwendet werden können, um festzustellen, in welche Stufe eine Flüssigkeit oder ein Lebensmittel in der IDDSI-Grundstruktur fällt.

Wenn Sie dem **MEDIZINISCHEN FACHPERSONAL** angehören und mehr über das Kontinuum der IDDSI-Grundstruktur und die IDDSI-Testmethoden erfahren möchten, kann dieser eLearning-Kurs nützlich sein, um Ihr Wissen zu vertiefen.

## Ziel dieses Kurses

Dieser Kurs bietet Ihnen folgende Informationen:

1. Die IDDSI-Grundstruktur
2. Erläuterungen zur Durchführung der IDDSI-Tests zur Messung der Flüssigkeitskonsistenz und Lebensmitteltextur
3. Informationen zur Implementierung des IDDSI-Grundstruktur in der klinischen Praxis

Nach Abschluss dieses Kurses:

Sie werden 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.



## Inhalt

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

- 1.1. Was ist Dysphagie?
- 1.2. Zwei Schlüsselfunktionen beim Schlucken: Sicherheit und Effizienz
- 1.3. Anpassung der Lebensmitteltextrur als kompensatorischer Ansatz in der Dysphagie-Therapie
- 1.4. Inwiefern erhöht die Texturanpassung die Sicherheit /Effizienz beim Schlucken?
- 1.5. Konsistenzanpassung an individuelle Patient:innenbedürfnisse
- 1.6. Die Notwendigkeit einer einheitlichen Beschreibung angedickter Nahrung

### **Modul 2: Die IDDSI-Grundstruktur: Beschreibungen und Eigenschaften der einzelnen Stufen**

- 2.1. Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Getränke verwendet?
- 2.2. Welche Beschreibungen und Eigenschaften werden für die IDDSI-Stufen für Speisen verwendet?

### **Modul 3: Die IDDSI-Testmethoden**

- 3.1. Wie kann man die Konsistenzstufe von Getränken und Speisen objektiv und einfach bestimmen?
- 3.2. Welche Instrumente werden für die Durchführung der IDDSI-Tests benötigt?
- 3.3. Testmethoden für Getränke/Flüssigkeiten
- 3.4. Bestimmung der IDDSI-Stufe eines Getränks
- 3.5. Testmethoden für Speisen
- 3.6. Bestimmung der IDDSI-Stufe einer Speise

### **Modul 4: IDDSI in der klinischen Praxis**

- 4.1. Umsetzung der Grundstruktur der IDDSI in Gesundheitsberufen

## Schulungszertifikat

Nach Abschluss aller Module und korrekter Beantwortung aller Fragen können die Teilnehmer:innen ein Zertifikat über den erfolgreichen Abschluss herunterladen oder ausdrucken.



## Zugriff auf den Kurs

**“Die International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) Grundstruktur: Von der Terminologie bis zur Umsetzung in der klinischen Praxis.”**

[www.nestlehealthscience.at/iddsi](http://www.nestlehealthscience.at/iddsi)

