



MODULE BEHANDELING VAN DYSFAGIE VOOR ZORGMEDEWERKERS

VERSIE JANUARI 2025

WELKOM

BIJ DE MODULE BEHANDELING VAN DYSFAGIE VOOR ZORGMEDEWERKERS

Je staat op het punt om te starten met de module behandeling van dysfagie voor zorgmedewerkers, ontwikkeld door Danone Nutricia Nederland B.V. De module behandeling van dysfagie is een vervolg op de verkorte e-learning dysfagie voor zorgmedewerkers. Doorloop de verkorte e-learning eerst voordat je verder gaat met deze module.

Deze module is ontwikkeld voor zorgmedewerkers die zorgen voor mensen met slikproblemen (dysfagie).

Je kunt op ieder moment stoppen en op een later moment verder gaan met de module. De voortgang wordt **niet** opgeslagen.

Na afloop van de module kan je een toets maken om te controleren of je de stof voldoende beheerst. Bij een score van 80% of hoger beheers je de stof voldoende.

STUDIELAST



De studielast van deze module bedraagt ongeveer 10 minuten.



De toets zal maximaal 10 minuten in beslag nemen.



Informeer binnen je instelling of de studielast en toetstijd wordt gecompenseerd.

DISCLAIMER

Deze module is eigendom van Nutricia Nederland B.V. Niets uit deze module mag worden verveelvoudigd, opgeslagen buiten de elektronische leeromgeving, of openbaar worden gemaakt, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Danone Nutricia Nederland B.V.

Datum vrijgave: mei 2024

LEERDOELEN

AAN HET EINDE VAN DEZE MODULE HEB JE INZICHT IN HET VOLGENDE:

- wie verantwoordelijk is voor de diagnose en behandeling van dysfagie
- de dieetbehandeling van dysfagie
- de verschillende classificatiesystemen voor verdikte of aangepaste voeding



**BEHANDELING
VAN DYSFAGIE**

BEHANDELING VAN DYSFAGIE

BIJ SLIKPROBLEMEN DIENT ER ALTIJD EEN LOGOPEDIST TE WORDEN INGESCHAKELD.

De logopedist kan een aantal therapeutische behandelingsstrategieën aanbevelen voor mensen met dysfagie.

- **Slikrevalidatie:** oefeningen om specifieke spieren of spiergroepen te trainen. Bijvoorbeeld oefeningen om de werking van de tongspieren te verbeteren, zodat de patiënt een betere bolus in de mond kan vormen voor het slikken.
- **Compensatiestrategieën:** aan de patiënten wordt geleerd hoe ze problemen kunnen voorkomen tijdens het eten en drinken. De focus ligt hoofdzakelijk op het wijzigen van de positie van het hoofd tijdens het slikken of het gebruiken van speciale sliktechnieken.
- **Dieetaanpassingen:** het aanpassen van de verschillende aspecten van het dieet van een patiënt, bestaat vaak uit het kiezen van een bepaalde consistentie en voeding. Door het aanpassen van de consistentie wijzigt ook de snelheid waarmee de voeding door de keelholte gaat, maar ook de bolusvorming, transport, kauwbeweging etc. Deze aanpassing worden gedaan om het slikken te bevorderen en het risico op aspiratie te verminderen.

In deze module zullen we ons hoofdzakelijk focussen op **dieetaanpassingen**.

DIEETBEHANDELING VAN DYSFAGIE

DE DIEETBEHANDELING BIJ DYSFAGIE BESTAAT UIT EEN MULTIDISCIPLINAIRE AANPAK.

Rol van logopedisten binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Beoordeling, diagnose en monitoring van dysfagie.
- Implementeren van de aangepaste behandelingsstrategieën van dysfagie, d.w.z. dieetaanpassingen voor eten en drinken.
- Bepaald in samenspraak met de diëtist de dikte van de voeding en dranken.
- Inzet van hulpmiddelen.
- Voorschrijven van medische voeding.

Rol van diëtisten binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Beoordeling van de voedingsbehoefte.
- Monitoring van de voedingsstatus, zorgt dat de voedingswaarde van de totale voeding op peil blijft.
- Voedingsaanbeveling, d.w.z. verrijking van de voeding in overeenstemming met de aanbevelingen van de logopedist voor de textuur en consistentie.
- Voorschrijven van medische voeding of aanbevelen om voor te schrijven.

DIEETBEHANDELING VAN DYSFAGIE

DE DIEETBEHANDELING BIJ DYSFAGIE BESTAAT UIT EEN MULTIDISCIPLINAIRE AANPAK.

Rol van artsen binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Doorverwijzing naar de diëtist en logopedist.

Rol van apothekers binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Geven van informatie over de beschikbaarheid van medicatie en medische voeding voor mensen met dysfagie.

Rol van verpleegkundigen binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Initiële screening en identificatie van de symptomen van dysfagie.
- Verwijzing naar een logopedist en andere relevante professionele zorgverleners.
- Implementatie van behandelingsstrategieën voor dysfagie van de logopedist.
- Registeren van orale inname indien vereist, tolerantie van de voeding en de dagelijkse moeilijkheden.

Rol van catering/voedingsdienst binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Aanbieden van aantrekkelijk, voedzaam en naar behoren verrijkt eten en drinken. De structuur moeten overeenkomen met de aanbevelingen van de logopedist.

DIEETBEHANDELING VAN DYSFAGIE

DE DIEETBEHANDELING BIJ DYSFAGIE BESTAAT UIT EEN MULTIDISCIPLINAIRE AANPAK.

Rol van zorgmedewerker binnen de dieetbehandeling van dysfagie:

- Observeert en signaleert slikproblemen bij de patiënt.
 - Rapporteerde de slikproblemen in het patiëntendossier en geeft de problemen door aan de verantwoordelijke verpleegkundige.
 - Patiënten nauwlettend observeren tijdens de maaltijden en drankjes om tekenen van slikproblemen of verslikken op te merken.
 - Ondersteunt de patiënt met chronische slikproblemen door het opvolgen van het eet- en drinkadvies.
-
1. De logopedist en diëtist spelen elk een andere rol bij de dieetbehandeling van patiënten met dysfagie. Ze werken echter vaak nauw samen zodat de patiënt de beste resultaten behaalt.
 2. Iedere professionele zorgverlener kan iemand met verdenking van dysfagie doorverwijzen naar een logopedist.

WAAROM MOETEN WE DE DIKTE VAN ETEN EN DRINKEN WIJZIGEN?

BIJ DE BEHANDELING VAN DYSFAGIE IS HET GEBRUIKELIJK OM VERDIKKINGSMIDDELEN TE GEBRUIKEN OM ETEN EN DRINKEN DIKKER TE MAKEN¹.

- **Stroperigheid:** dikke vloeistoffen hebben de neiging om minder snel te stromen. Daardoor hebben patiënten er ook een betere controle over en is er ook meer tijd om de slikreflex in te zetten en de luchtwegen te beschermen².
- **Controle door aanpassing consistentie:** voor patiënten met dysfagie kan het moeilijk zijn om controle te hebben over dunne vloeistoffen. Dunne vloeistoffen vloeien sneller door de zwaartekracht. Doordat de slik te laat wordt ingezet kunnen dunne vloeistoffen daardoor in de longen terecht komen³.
- **Minder kauwen:** het proces om voedsel te kauwen en door te slikken, kan een hele uitdaging zijn voor patiënten met dysfagie. De textuur van voedingsmiddelen met een vaste textuur kan aangepast worden zodat er minder gekauwd hoeft te worden. Voedingsmiddelen die minder gekauwd hoeven te worden en samenhangend en smeug zijn, worden doorgaans beschouwd als voedingsmiddelen die het makkelijkst en het veiligst doorgeslikt kunnen worden³.
- **Consistentie (textuur):** verdikkingsmiddelen kunnen worden gebruikt om de textuur van voeding te veranderen om ervoor te zorgen dat de voeding niet scheidt van het vocht en er een gelijkmatige consistentie bereikt wordt³.

HET METEN VAN VERDIKTE VOEDINGSMIDDELEN EN DRANKEN

MET BEHULP VAN IDDSI CLASSIFICATIE

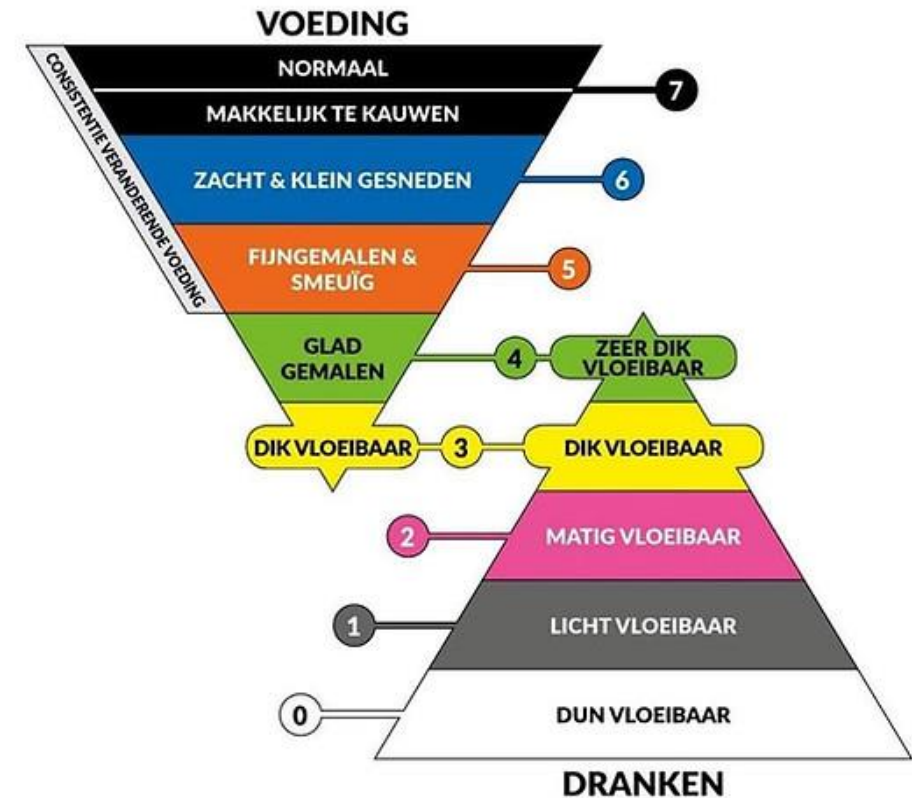
IDDSI CLASSIFICATIE

IDDSI STAAT VOOR INTERNATIONAL DYSPHAGIA DIET STANDARDISATION INITIATIVE

Het IDDSI-kader is een wereldwijde norm om de consistentie van vloeistoffen en voedingsmiddelen te beschrijven. Het gaat hierbij ook om voedingsmiddelen waarvan de textuur is gewijzigd en om verdikte vloeistoffen.

Het IDDSI-kader bestaat uit een schaal van 8 niveaus (0-7), waarbij dranken worden gemeten van niveau 0 tot en met 4 en voedingsmiddelen van niveau 3 tot en met 7. De niveaus worden geïdentificeerd aan de hand van tekstlabels, nummers en kleurencodes, voor een betere identificatie en dus ook een betere veiligheid⁴.

Het is belangrijk om de juiste consistentie te adviseren en te geven aan mensen die aan dysfagie lijden om complicaties te voorkomen.

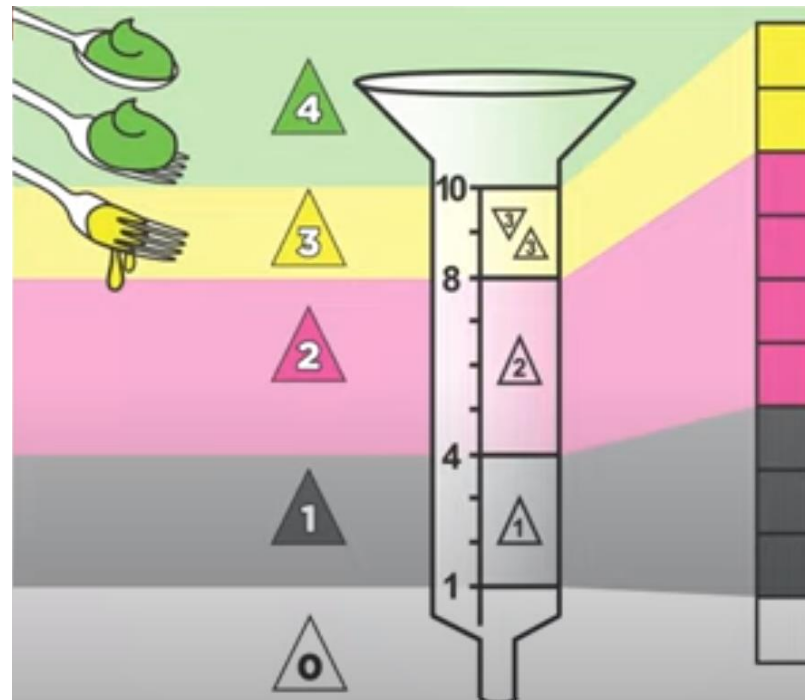


HOE WORDEN DE IDDSI-NIVEAUS VOOR VLOEISTOFFEN GETEST?

IDDSI FLOW TEST INSTRUCTIES MET GEBRUIK VAN EEN TRECHTER/FUNNEL

Klik [hier](#) voor de instructie video over de IDDSI flow test, een praktische objectieve maatstaf om dranken op basis van hun stroomsnelheid in te delen.

(klik op rechtermuisknop en open in nieuw tabblad om de video te bekijken)

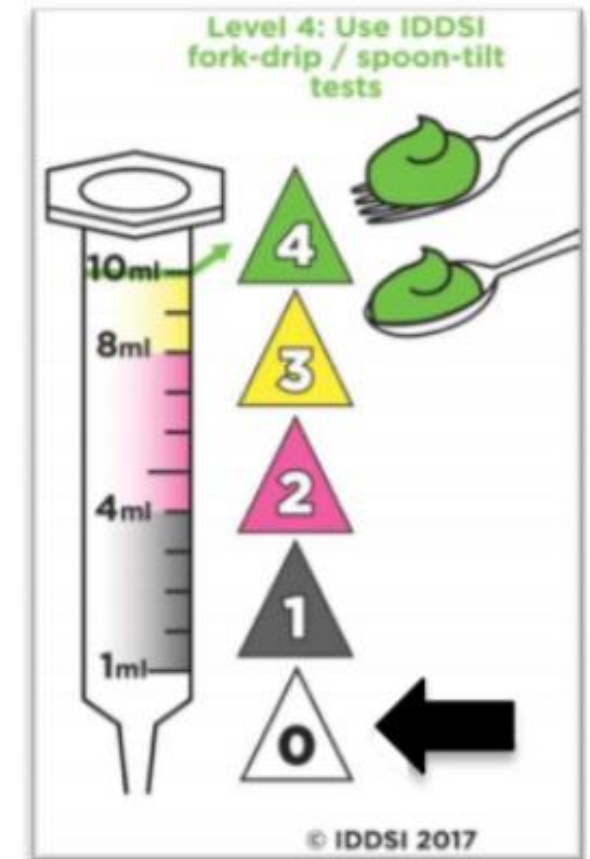


HOE WORDEN DE IDDSI-NIVEAUS VOOR VLOEISTOFFEN GETEST?

IDDSI FLOW TEST EN FORK-DRIP TEST INSTRUCTIES MET GEBRUIK VAN EEN SPUITJE EN VORK – NIVEAU 3 DIK VLOEIBAAR

Klik [hier](#) voor de instructie video over de IDDSI flow test en fork-drip test, een praktische objectieve maatstaf om dranken op basis van hun stroomsnelheid in te delen.

(klik op rechtermuisknop en open in nieuw tabblad om de video te bekijken)



WAT ZIJN DE IDDSI-NIVEAUS VOOR DRANKEN?

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

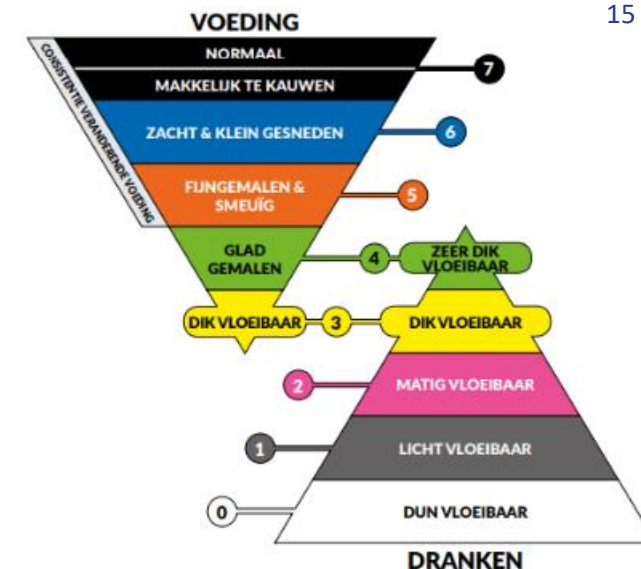
Niveau 0 - Dun Vloeibaar

Niveau 1 - Licht Vloeibaar

Niveau 2 - Matig Vloeibaar

Niveau 3 - Dik Vloeibaar

Niveau 4 - Zeer Dik Vloeibaar



0. Dun Vloeibaar



1. Licht Vloeibaar



2. Matig Vloeibaar



3. Dik Vloeibaar



4. Zeer Dik Vloeibaar



IDDSI-NIVEAU DRANKEN 0. DUN VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDS-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

0. DUN VLOEIBAAR

- Stroomt als water
- Snelstromend
- Is te drinken via tuit, kopje of rietje, passend bij leeftijd en mogelijkheden



0. Dun Vloeibaar

1. Licht Vloeibaar

2. Matig Vloeibaar

3. Dik Vloeibaar

4. Zeer Dik Vloeibaar

IDDSI-NIVEAU DRANKEN 1. LICHT VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

1. LICHT VLOEIBAAR

- Dikker dan water
- Kan uit een kopje worden gedronken
- Vereist een beetje meer inspanning om te drinken dan dunne vloeistoffen
- Stroomt door een rietje, spuit, tuit



0. Dun Vloeibaar

1. Licht Vloeibaar

2. Matig Vloeibaar

3. Dik Vloeibaar

4. Zeer Dik Vloeibaar

IDDSI-NIVEAU DRANKEN 2. MATIG VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

2. MATIG VLOEIBAAR

- Stroomt van een lepel
- Kan geslurpt worden, loopt snel van een lepel, maar langzamer dan licht vloeibare dranken
- Inspanning is vereist om deze dikte te kunnen drinken door een standaard rietje



IDDSI-NIVEAU DRANKEN 3. DIK VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

3. DIK VLOEIBAAR

- Kan worden gedronken uit een kopje
- Er is enige inspanning nodig om door een standaard rietje of een rietje met grote diameter te zuigen
- Kan niet op een bord worden gespoten, in lagen worden gelegd of in vormen worden gepresenteerd
- Kan niet met een vork worden gegeten omdat het langzaam in druppels tussen de tanden van een vork druipt
- Kan met een lepel worden gegeten



IDDSI-NIVEAU DRANKEN 4. ZEER DIK VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VLOEISTOFFEN/DRANKEN.

4. ZEER DIK VLOEIBAAR

- Wordt meestal gegeten met een lepel (een vork is mogelijk)
- Kan niet worden gedronken uit een beker
- Kan niet door een rietje worden opgezogen
- Vereist geen kauwen
- Kan worden gespoten, in lagen of in vormen worden gepresenteerd
- Vertoont een zeer langzame beweging onder invloed van de zwaartekracht, maar kan niet worden gegoten
- Valt in zijn geheel van een lepel bij het kantelen en blijft zijn vorm op een bord behouden
- Geen klontjes
- Niet plakkerig
- Vloeistof mag niet scheiden van vaste stof



0. Dun Vloeibaar

1. Licht Vloeibaar

2. Matig Vloeibaar

3. Dik Vloeibaar

4. Zeer Dik Vloeibaar

WAT ZIJN DE IDDSI-NIVEAUS VOOR VOEDINGSMIDDELEN?

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

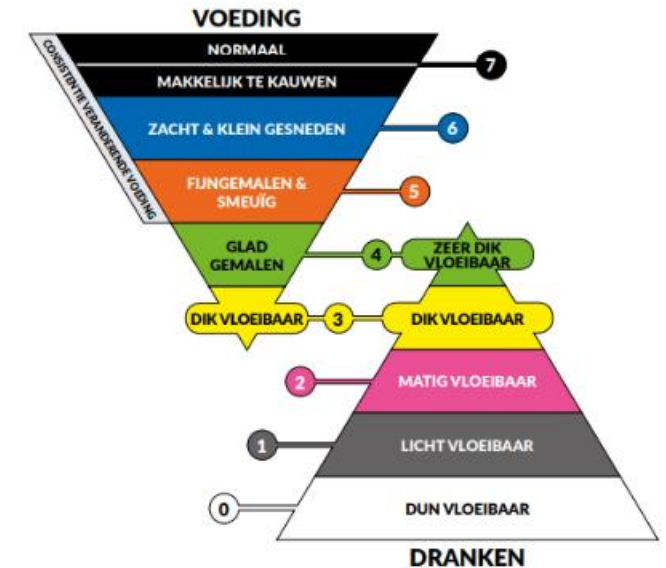
Niveau 3 - Dik Vloeibaar

Niveau 4 - Glad Gemalen

Niveau 5 - Fijngemalen & Smeuïg

Niveau 6 - Zacht & Klein Gesneden

Niveau 7 - Normaal



3. Dik Vloeibaar

4. Glad gemalen

5. Fijngemalen & Smeuïg

6. Zacht & Klein Gesneden

7. Normaal



IDDSI-NIVEAU VOEDSEL 3. DIK VLOEIBAAR

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

3. DIK VLOEIBAAR

- Kan worden gedronken uit een beker
- Er is enige inspanning nodig om door een standaard rietje of een rietje met grote diameter te zuigen
- Kan niet op een bord worden gespoten, in lagen worden gelegd of in vormen worden gepresenteerd
- Kan niet met een vork worden gegeten omdat het langzaam in druppels tussen de tanden van een vork druipt
- Kan met een lepel worden gegeten
- Geen orale verwerking of kauwen vereist - kan direct worden doorgeslikt
- Gladde textuur zonder 'brokjes' (klonten, vezels, stukjes schil of huid, deeltjes van kraakbeen of bot)



3. Dik Vloeibaar

4. Glad gemalen

**5. Fijngemalen &
Smeuïg**

**6. Zacht & Klein
Gesneden**

7. Normaal

IDDSI-NIVEAU VOEDSEL 4. GLAD GEMALEN

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

4. GLAD GEMALEN

- Wordt meestal gegeten met een lepel (een vork is mogelijk)
- Kan niet worden gedronken uit een beker
- Kan niet door een rietje worden opgezogen
- Vereist geen kauwen
- Kan worden gespoten, in lagen of vormen worden gepresenteerd
- Vertoont een zeer langzame beweging onder invloed van de zwaartekracht, maar kan niet worden gegoten
- Valt in zijn geheel van de lepel bij het kantelen en blijft zijn vorm op een bord behouden
- Geen klonten
- Niet plakkerig
- Vloeistof mag niet scheiden van vaste stof



IDDSI-NIVEAU VOEDSEL 5. FIJN GEMALEN & SMEUÏG

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

5. FIJNGEMALEN & SMEUÏG

- Kan met een lepel of een vork worden gegeten
- Kan in sommige gevallen met eetstokjes worden gegeten, wanneer de persoon een zeer goede handmotoriek heeft
- Kan op een bord worden geschept en gevormd (bijvoorbeeld in een bolvorm)
- Zacht en vochtig zonder aparte dunne vloeistof
- Kleine klonten zichtbaar in het voedsel (2 mm voor kinderen; 4 mm voor volwassenen)
- Klontjes kunnen gemakkelijk met de tong worden geplet



IDDSI-NIVEAU VOEDSEL 6. ZACHT & KLEIN GESNEDEN

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

6. ZACHT & KLEIN GESNEDEN

- Kan met een vork, lepel of eetstokjes worden gegeten
- Kan worden gepureerd/afgebroken met de druk van een vork, lepel of eetstokjes
- Een mes is niet nodig om dit voedsel te snijden, maar kan worden gebruikt om het voedsel op een vork of lepel te krijgen
- Kauwen is nodig om het door te kunnen slikken
- Zacht, mals en vochtig, maar zonder een aparte dunne vloeistof
- Hapklare stukjes (8 mm voor kinderen; 15 mm voor volwassenen)



3. Dik Vloeibaar

4. Glad gemalen

5. Fijngemalen &
Smeuïg

6. Zacht & Klein
Gesneden

7. Normaal

IDDSI-NIVEAU VOEDSEL 7. NORMAAL

5 NIVEAUS BINNEN HET IDDSI-KADER VERWIJZEN NAAR VOEDINGSMIDDELEN.

7. NORMAAL

- Normale, alledaagse voeding met verschillende texturen geschikt voor een bepaalde leeftijd en/of ontwikkelingsfase
- Vermogen om stukjes voedsel 'af te bijten' is vereist
- Vermogen om harde en zachte voeding te kauwen is vereist
- Vermogen om op alle voedingsstructuren te kauwen zonder snel vermoeid te raken
- Kan voedingsmiddelen met 'gemengde consistentie' omvatten (bijvoorbeeld granen met melk of soep met stukjes groenten)
- Omvat broodjes
- Makkelijk te kauwen
- Normale, alledaagse voeding met enkel een zachte textuur
- De grootte van de voedingsstukjes is niet beperkt
- Vermogen om stukjes zacht voedsel 'af te bijten' en te kauwen zodat ze veilig doorgeslikt kunnen worden, is vereist
- Voedingsmiddelen moeten gesneden of in stukken kunnen worden gebroken met de zijkant van een vork of lepel
- Omvat geen voedingsmiddelen die hard, stevig, taai, vezelig zijn of een vezelige structuur, pitten/zaden, bot of kraakbeen bevatten



3. Dik Vloeibaar

4. Glad gemalen

**5. Fijngemalen &
Smeuïg**

**6. Zacht & Klein
Gesneden**

7. Normaal

HOE WORDEN DE IDDSI-NIVEAUS VOOR VOEDINGSMIDDELEN GETEST?

IDDSI BEVEELT DE VOLGENDE TESTMETHODEN AAN VOOR VOEDINGSMIDDELEN WAARVAN DE CONSISTENTIE/TEXTUUR IS VERANDERD:

- Vorkdruppeltest
- Vorkdruktest / lepeldruktest
- Eetstokjestest
- Vingertest
- Lepelkanteltest

(klik op rechtermuisknop en open in nieuw tabblad om de video te bekijken)



Niveau 3:
Dik vloeibaar



Niveau 4:
Gladgemalen



Niveau 5:
Fijngemalen & smeug



Niveau 6:
Zacht & klein gesneden

VOEDING MET VERANDERDE CONSISTENTIE

VOEDING MET VERANDERENDE CONSISTENTIE KAN ONVEILIG ZIJN OM TE ETEN VOOR MENSEN MET DYSFAGIE.

Het gaat om voeding die na inname van structuur verandert, in het bijzonder wanneer vocht (bijv. water of speeksel) wordt toegevoegd, of wanneer er een verandering in temperatuur optreedt (bijv. opwarmen). Voorbeelden zijn ijsjes, ijslolly's, gelei en wafels. Ijsjes en ijslolly's worden waterig in de mond, gelei en wafels breken in kleine stukjes die moeilijk te controleren zijn.



VOEDINGSMIDDELEN DIE MOGELIJK MOEILIK DOOR TE SLIKKEN ZIJN

VOOR MENSEN MET DYSFAGIE KAN HET MOEILIK ZIJN OM BEPAALDE VOEDINGSMIDDELEN VEILIG DOOR TE SLIKKEN.

Sommige mensen moeten extra in de gaten worden gehouden wanneer ze deze voedingsmiddelen eten en andere mensen mogen ze zelfs helemaal niet eten.

- Draderig, vezelig voedsel, zoals ananas, selderij, sperziebonen (slabonen), sla, spek
- De schil van groente en fruit, tuinbonen, bruine bonen, sojabonen, doperwten, druiven
- Voedsel met dubbele consistentie, zoals soep met stukjes groente/vlees, gebakken fruit, gehakt met dunne jus, harde en korrelige ontbijtgranen zoals muesli die niet geheel in melk oplossen
- Knapperig voedsel, zoals toast, koekjes, crackers, noten, bladerdeeg, chips
- Kruimelig voedsel, zoals brood, taartbodemp, koekjes
- Harde voedingsmiddelen, zoals harde snoepjes en toffees, noten en zaden
- Velletjes van bijvoorbeeld mais, volkorenbrood, zaden, bonen, popcorn



Bespreek met de logopedist welke voedingsmiddelen jouw patiënt moet vermijden.

NUTILIS VERDIKKINGSMIDDELEN

NUTILIS VERDIKKINGSMIDDELEN

VOOR HET VERDIKKEN VAN DRANKEN EN VOEDSEL KAN NUTILIS GEBRUIKT WORDEN

NUTILIS CLEAR

VERDIKKINGSMIDDEL VOOR (HELDERE) DRANKEN EN VOEDSEL

- Behoudt de originele helderheid van dranken en gerechten
- Smaak-, geur- en kleurloos, klontert niet



Blik 175 g

Maatschepje 1,25 g

NUTILIS POWDER

VERDIKKINGSMIDDEL VOOR DRANKEN EN VOEDSEL

- Mag opgewarmd en gekoeld worden
- Smaak- en geurloos, klontert niet



Blik 300 g

Maatschepje 4 g

Nutrilis is een voeding voor medisch gebruik. Dieetvoeding bij dysfagie. Te gebruiken onder medisch toezicht.

SAMENVATTING

SAMENVATTING

JE HEBT INZICHT GEKREGEN IN HET VOLGENDE:

- wie verantwoordelijk is voor de diagnose en behandeling van dysfagie
- de dieetbehandeling van dysfagie
- Staging methode
- het IDDSI-kader voor eten en drinken



**BEHANDELING
VAN DYSFAGIE**

REFERENTIES

REFERENTIES

1. Newman R, Vilardell N, Clavé P, Speyer R. Effect of Bolus Viscosity on the Safety and Efficacy of Swallowing and the Kinematics of the Swallow Response in Patients with Oropharyngeal Dysphagia: White Paper by the European Society for Swallowing Disorders (ESSD). Dysphagia. 2016
2. Rofes L, Arreola V, Almirall J, et al. Diagnosis and management of oropharyngeal dysphagia and its nutritional and respiratory complications in the elderly. Gastroenterol Res Pract. 2011
3. Rommel N, et al. Nat Rev Gastroenterol Hepatol. 2016 Jan;13(1):49-59
4. The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2016. www.iddsi.org

