



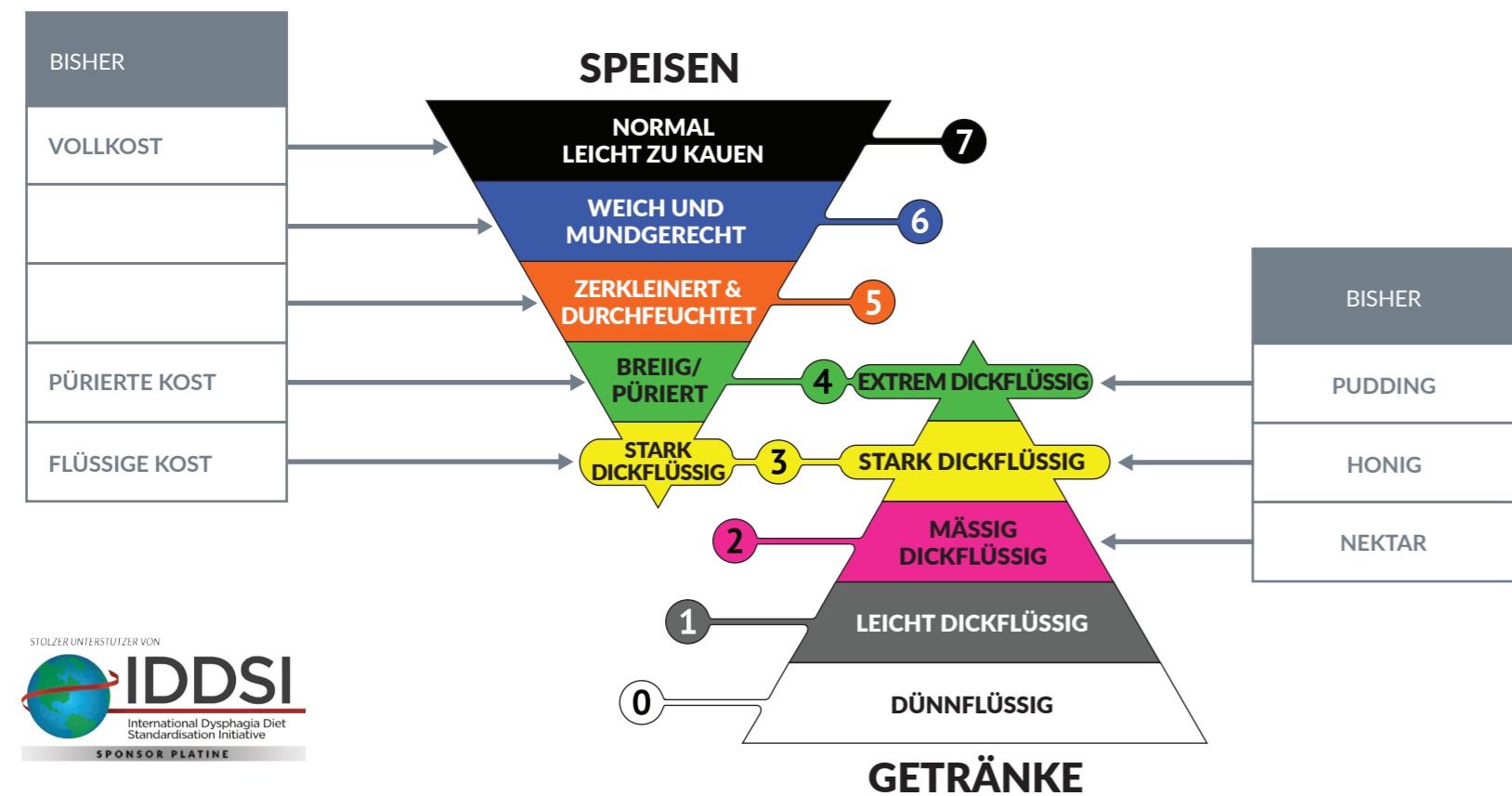
# Das IDDSI-Modell Ein Leitfaden für medizinische Fachkräfte



# Das International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI)-Modell



- Eine freiwillige Gruppe aus verschiedenen Berufen (darunter Medizin, Ernährung, Ergotherapie, etc.) haben sich aus aller Welt zusammen getan, um internationale standardisierte Definitionen für texturmodifizierte Texturen zu entwickeln.
- Ziel dieser Initiative ist es, den Alltag von Pflegepersonal sowie Dysphagie-PatientInnen dank praktischer und validierter Messmethoden zu erleichtern.
- IDDSI wird seit Januar 2019 von Nestlé Health Science angewendet.

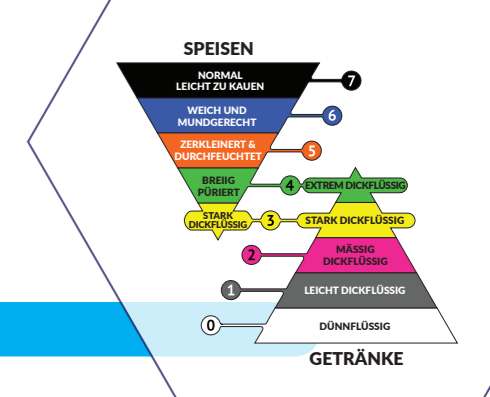


Literaturhinweise:  
 1. Dysphagia Diet Food Texture Descriptors. National Patient Safety Agency (NPSA) Dysphagia Expert Reference Group in Association with Cardiff and Vale University Health Board. März 2012.  
 2. National Dysphagia Diet (NDD): Standardization for Optimal Care. National Dysphagia Diet Taskforce, American Dietetic Association (2002). Chicago (Ill).

## IDDSI-Testmethoden

IDDSI-TESTMETHODEN	ANWENDUNG	ANWENDBARE STUFEN	ERKLÄRUNG
<b>IDDSI-Fliesstest</b> 	✓ Getränke	0 DÜNNFLÜSSIG 1 LEICHT DICKFLÜSSIG 2 MÄSSIG DICKFLÜSSIG 3 STARK DICKFLÜSSIG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernung des Kolbens</li> <li>2. Spritzdüse mit dem Finger bedecken und 10ml einspritzen</li> <li>3. Spritzdüse frei lassen und Timer starten</li> <li>4. Bei 10 Sekunden stoppen</li> </ol>
<b>Gabel-Tropftest</b> 	✓ Getränke ✓ Speisen	3 STARK DICKFLÜSSIG 3 STARK DICKFLÜSSIG 4 BREIIG/PÜRIERT 4 EXTREM DICKFLÜSSIG*	Dickflüssige Getränke und flüssige Speisen können getestet werden, indem beurteilt wird, ob sie durch die Aussparungen/ Zinken einer Gabel fließen sowie durch einen Vergleich mit den ausführlichen Beschreibungen der jeweiligen Stufen  * Der Gabel-Tropftest ist nicht geeignet für die Beurteilung von Flüssigkeiten der Stufe 4, die mit Xanthangummi angedickt wurden
<b>Löffel-Neigungstest</b> 	✓ Getränke ✓ Speisen	4 BREIIG/PÜRIERT 4 EXTREM DICKFLÜSSIG** 5 ZERKLEINERT & DURCHFUCHTET	Der Löffel-Neigungstest wird verwendet, um die Kohäsion (Bindekraft der Probe) und Adhäsion (Klebrigkeit) zu bestimmen. Aus Sicherheitsgründen sollte die Probe kohäsiv genug sein, um ihre Form zu behalten, aber <b>nicht</b> klebrig  ** Der Löffel-Neigungstest ist nicht geeignet für die Beurteilung von Flüssigkeiten der Stufe 4, die mit Xanthangummi angedickt wurden
<b>Partikelgröße des Lebensmittels</b> 	✓ Speisen	5 ZERKLEINERT & DURCHFUCHTET 6 WEICH UND MUNDGERECHT	Die Aussparungen/Lücken zwischen den Zinken einer Standard-Metallgabel betragen normalerweise 4 mm, und liefern so einen nützlichen Compliance-Massstab für die Partikelgröße von Lebensmitteln der Stufe 5 «Kleingehackt und feucht». Die Gesamtbreite einer Standardgabel misst zudem ca. 1,5 cm (Anforderung der Stückgröße für Erwachsene bei Stufe 6 «Weich»: 1,5 cm)

Weitere Informationen zur Testmethode finden Sie unter: <http://iddsi.org>



# Ausführliche Definitionen jeder IDDSI-Stufe

<p><b>0</b> <b>DÜNNFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fliesst wie Wasser</li> <li>• Schneller Fluss</li> <li>• Kann entsprechend dem Alter und den Fähigkeiten durch einen Sauger oder einen Trinkhalm getrunken werden</li> </ul>	<p><b>5</b> <b>ZERKLEINERT &amp; DURCHFUCHTET</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann mit einer Gabel oder einem Löffel gegessen werden</li> <li>• Kann mit einem Löffel aufgenommen und auf dem Teller geformt werden</li> <li>• Weich und durchfeuchtet ohne separate dünne Flüssigkeit (homogen)</li> <li>• In den Speisen sind kleine Partikel sichtbar             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partikelgrösse von 2 mm bei Kindern</li> <li>- Partikelgrösse von 4 mm bei Erwachsenen*</li> </ul> </li> <li>• Die Partikel können einfach mit der Zunge zerdrückt werden</li> </ul>
<p><b>1</b> <b>LEICHT DICKFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dicker als Wasser</li> <li>• Erfordert etwas mehr Anstrengung beim Trinken als dünne Flüssigkeiten</li> </ul>	<p><b>6</b> <b>WEICH UND MUNDERECHT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann mit einer Gabel oder einem Löffel gegessen werden</li> <li>• Kann mit einer Gabel oder einem Löffel zerdrückt oder geteilt werden</li> <li>• Kauen ist vor dem Schlucken erforderlich</li> <li>• Weich, zart und vollständig durchfeuchtet - homogene Konsistenz</li> <li>• «Mundgerechte» Stücke, je nach Grösse und oraler Verarbeitungsfähigkeit             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stücke von 8 mm bei Kindern</li> <li>- Stücke von 15 mm = 1,5 cm bei Erwachsenen</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2</b> <b>MÄSSIG DICKFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fliesst vom Löffel</li> <li>• Kann geschlürft werden, fliesst schnell vom Löffel, aber langsamer als bei dünnflüssigen Getränken</li> <li>• Es ist aufwendig, diese Konsistenz durch einen Standardtrinkhalm zu trinken (Standardtrinkhalm = 5,3 mm Durchmesser)</li> </ul>	<p><b>7</b> <b>NORMAL LEICHT ZU KAUFEN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normale Kost - Es können alle Lebensmittel, alle Texturen / Konsistenzen nach Belieben verwendet und gegessen werden</li> <li>• Die Probengrösse ist nicht auf Stufe 7 beschränkt, daher können die Speisen verschiedene Grössen aufweisen             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleiner oder grösser als 8-mm-Stücke (Kinder)</li> <li>- Kleiner oder grösser als Stücke von 15 mm = 1,5 cm (Erwachsene)</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>3</b> <b>STARK DICKFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glatte, homogene Textur</li> <li>• Kann aus einer Tasse getrunken werden</li> <li>• Es ist etwas aufwendig, diese Konsistenz durch einen Standardtrinkhalm oder breiten Trinkhalm zu saugen (breiter Trinkhalm = 6,9 mm Durchmesser)</li> </ul>		
<p><b>3</b> <b>STARK DICKFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann nicht gespritzt, geschichtet oder auf einem Teller geformt werden</li> <li>• Kann nicht mit einer Gabel gegessen werden, da es langsam durch die Zinken tropft</li> <li>• Kann mit einem Löffel gegessen werden</li> <li>• Keine orale Verarbeitung oder Kauen nötig – kann direkt geschluckt werden</li> </ul>		
<p><b>4</b> <b>BREIIG/PÜRIERT</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Homogene Textur, ohne Klumpen und nicht klebrig</li> <li>• Wird normalerweise mit einem Löffel gegessen (eine Gabel ist möglich)</li> <li>• Kann nicht aus einer Tasse oder durch einen Trinkhalm getrunken werden</li> <li>• Erfordert kein Kauen</li> <li>• Kann gespritzt, geschichtet oder geformt werden</li> <li>• Zeigt sehr langsame Bewegungen bei Schwerkraft, kann jedoch nicht gegessen werden</li> <li>• Fällt bei Neigung komplett vom Löffel und behält die gleiche Form auf dem Teller bei</li> </ul>		
<p><b>4</b> <b>EXTREM DICKFLÜSSIG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Homogene Textur, ohne Klumpen und nicht klebrig</li> <li>• Wird normalerweise mit einem Löffel gegessen (eine Gabel ist möglich)</li> <li>• Kann nicht aus einer Tasse oder durch einen Trinkhalm getrunken werden</li> <li>• Erfordert kein Kauen</li> <li>• Kann gespritzt, geschichtet oder geformt werden</li> <li>• Zeigt sehr langsame Bewegungen bei Schwerkraft, kann jedoch nicht gegessen werden</li> <li>• Fällt bei Neigung komplett vom Löffel und behält die gleiche Form auf dem Teller bei</li> </ul>		

Das IDDSI-Modell und die Deskriptoren sind unter der Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 International License lizenziert. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>, 4. März 2017

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://iddsi.org>

# Häufig gestellte Fragen

## Muss ich den Fliesstest jedes Mal machen, wenn ich ein Getränk mische?

Nein - mit der Zeit kennen Sie die Dosierung von ThickenUP® clear in ihren Getränken und Speisen und entwickeln ein gutes Gefühl für die für Sie richtige Konsistenz. Falls Sie diese aber wieder einmal kontrollieren oder veranschaulichen möchten, finden Sie auf der IDDSI-Webseite (<http://iddsi.org>) Videos zur Demonstration des Fliesstests.

## Wie kann ich gewährleisten, dass die Sicherheit meiner Patienten während des Umsetzungsvorgangs gewahrt bleibt?

Sie sollten die gleichen Prozesse anwenden, die Sie aktuell bei allen Änderungen in der Praxis einsetzen, um die Sicherheit Ihrer Patienten zu gewährleisten. Durch eine gründliche und sachgerechte Schulung und Dokumentation für alle, die für die Lieferung von Lebensmitteln, Flüssigkeiten und Medikamenten verantwortlich sind, kann ein sicherer Übergang zum IDDSI-Modell gewährleistet werden.

## Können Ergänzungsnahrungen problemlos eingesetzt werden?

Für den Einsatz von herkömmlichen Ergänzungsnahrungen ist es wichtig zu wissen, welcher IDDSI-Stufe diese entsprechen. Die Resource ULTRA Palette entspricht einer Stufe 2. In bis zu 2/3 aller Fälle können bei Dysphagie leicht angedickte Getränke / Trinknahrung der Stufe 1 problemlos verwendet werden<sup>1</sup>. Testen Sie daher auch solche Möglichkeiten aus – denn hier steht eine grosse Aromauswahl von verzehrfertigen und hochwertigen Trinknahrungen zur Verfügung.



Für weitere Informationen zu IDDSI und ThickenUP® clear wenden Sie sich bitte an Ihren Vertreter von Nestlé Health Science

ThickenUP® clear ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke zur Anwendung unter ärztlicher Überwachung.  
\* Eingetragene Handelsmarke der Société des Produits Nestlé S.A.

1. M. Fynes et al. Is there a role for slightly thick liquid in the adult care setting? Poster Presentation ESSD Congress 2018

# IDDSI-Stufen Nestlé Health Science Produkte

**0** DÜNNFLÜSSIG

- resource® ULTRA fruit
- resource® energy

**1** LEICHT DICKFLÜSSIG

- resource® 2.0 (alle Geschmacksrichtungen ausser Schokolade)
- resource® 2.0+fibre (alle Geschmacksrichtungen ausser Schokolade)
- resource® protein (alle Geschmacksrichtungen ausser Schokolade)
- resource® ACTIV
- resource® diabet plus
- resource® Junior
- resource® Junior Fibre

**2** MÄSSIG DICKFLÜSSIG

- resource® ULTRA\*
- resource® 2.0+fibre (Schokolade)
- resource® protein (Schokolade)

**3** STARK DICKFLÜSSIG

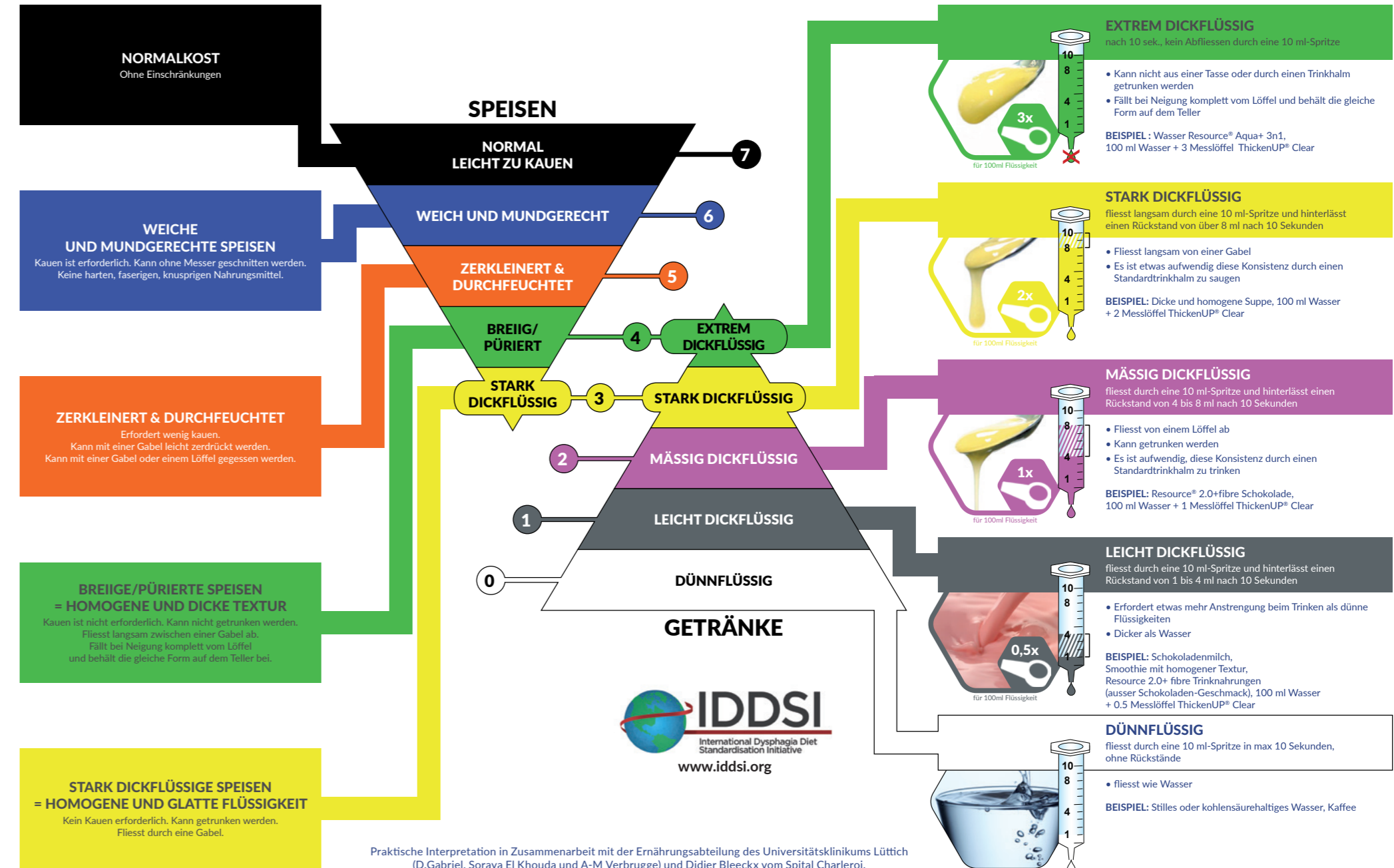
- resource® dessert 2.0 Raumtemperatur (18-24°C)
- ThickenUP instant cereal HP

**4** BREIIG/PÜRIERT

- resource® dessert 2.0 gekühlt
- ThickenUP instant cereal

• Ergebnisse globale & interne Tests \* Ergebnis interne Tests

Zu beachten: Die Temperatur kann die Konsistenz beeinflussen. Kältere Temperaturen erhöhen die Viskosität.





Seit dem 1. Oktober 2022 wurden Eindickungsmittel in die MiGeL aufgenommen und werden auf ärztliche Verordnung zur Behandlung von Dysphagie vollständig oder teilweise rückerstattet.  
Für mehr Informationen, scannen Sie den QR-Code:

