

נייר עמדה: התאמת מركמי מזון ושתיה עבור אנשים עם הפרעת בליעה

גרסה 1, 30.3.2020

צוות כתיבה:

ד"ר אושרת סלע וייס, קלינאית תקשורת, אוניברסיטת חיפה, הקריה האקדמית אונו, מרכז שיקומי רעות מיכל קרייטר, דיאטנית, מנהלת המחלקה לתזונה ודיאטה, ב"ח אסוטא אשדוד

עריכת תוכן והגשה:

פרופ' רונית אנדוולט, דיאטנית, מנהלת אגף התזונה, משרד הבריאות ובית הספר לבריאות הציבור אוניברסיטת חיפה.

ד"ר אורלי הרצברג, קלינאית תקשורת ארצית, משרד הבריאות ג'ודי בלינדר אדלאוף, קלינאית תקשורת, ב"ח אלין אורלי ברגוזן ביטון, קלינאית תקשורת, סגנית קלינאית תקשורת ארצית, משרד הבריאות ד"ר אביה גבעון, קלינאית תקשורת, מנהלת המחלקה להפרעות, מרכז שיקומי רעות, הקריה האקדמית אונו עמית גנור, דיאטנית, מנכ"לית עמותת הדיאטנים והתזונאים בישראל

דורית יצחקי, דיאטנית, מרכזת תחום בקרה ו皮膚ה בתזונה, האגף לוגיאטריה משרד הבריאות בריג'יט כוכבי, דיאטנית ילדים, סגנית מנהלת היחידה לתזונה ודיאטה, בית חולים לילדים ע"ש אדמונד וליל'י ספרा, המרכז הרפואי שיבא.

יוספה כחל, דיאטנית, מנהלת מחלקה לתזונה בגיל השלישי, האגף לתזונה משרד הבריאות סיגלית לבונסקי, דיאטנית, מרכזת תחום בקרה ו皮膚ה בתזונה האגף לוגיאטריה משרד הבריאות ד"ר אסנת סגל, קלינאית תקשורת, י"ר האגודה הישראלית של קליניים התקשרות לובה פלוטקין, דיאטנית, סמנכ"לית עמותת הדיאטנים והתזונאים בישראל מיכל קייט גרשוני, דיאטנית, מנהלת המחלקה לתזונה ודיאטה, מרכז שיקומי 'רעות' יפה אלבאות שיף, דיאטנית, אחראית תזונת ילדים, סגנית מנהלת היחידה לתזונה ודיאטה מרכז רפואי תל אביב.

בעיות אכילה ובליעה שכיחות בקרב מטופלים בכל המוסדות הרפואיים לסוגיהם אף בקהילה, וכן נדרשת התייחסות מיוחדת בנוגע למזון ולשתיה המוגשים להם. השינויים וההתאמות של מרכיבי המזון והשתיה, המבוצעים חלק מן התreatment הטיפולי בהפרעות אלו, נועדו לשמר על בטיחות המטופלים ולשפר את יעילות הבליעה והאכילה.

אם כל המעורבים בהזנה או בהאכלה של אנשים עם קשיים באכילה ובליעה (דיספניה או-פרינגיאלית), בכלל זה המטופלים עצמם, יעשו שימוש אחד במונחים המתארים מרכיבי מזון ושתיה – הדבר יבטיח רצף טיפול ובה בעת שמירה על בטיחות ויעילות האכילה ובליעת; בכך תאפשר גם שמירה על מצבם התזונתי של אנשים עם הפרעת אכילה ובליעה הקיימים להתאמת מרכיבי מזון ושתיה.

האגודה הישראלית של קליני התקשרות (ASHLA) ועמותת הדיאטנים והדיאטניות בישראל (עtid) מצהירות על תמיכתן באימוץ המינוח (טרמינולוגיה) למרקם מזון ושתייה ובשימוש בדרך כלל הדיאטה שהוצעו ביוזמה הבין-לאומית לאחדות שמות מרקמי המזון International Dysphagia Diet Standardization Initiative (IDDSI).

IDDSI פיתחו טרמינולוגיה אחידה לשמות מרקמים, תיארו כל רמת מרקם, ופיתחו דרכי מדידה מתאימות להערכת רמת המרקם. הטרמינולוגיה כוללת רצף של 8 רמות (0 עד 7)

המצוות על ידי מספרים, צבעים, שמות שתורגמו לעברית, הגדרות ודרכי מדידה. דרכי המדידה והتיאורים תורגם לעברית, וניתן לקרוא את החוברות באתר של IDDSI: <http://iddsi.org/>. ניתן ליישם את דרכי המדידה בכל מסגרות הבריאות, לרבות בית המטופל, בכל התרבותות ובכל הגילים. יתרה מכך, מומלץ להטמע את הטרמינולוגיה האחידה בכל המקומות הרלוונטיים לצורכי טיפול. קליני התקשרות והדיאטנים הם אנשי טיפול מרכזים באבחון ובטיפול בהפרעות אכילה ובליעה אורי-פרינגיאלית. קליניתקשרות ודיאטנים עוסדים בשיטות פועלות בבניית תוכנית התערבות וביישומה אצל ילדים ומבוגרים עם קשיי אכילה ובליעה.

לקלייני התקשרות תפקיד חשוב בשמירה על בטיחות המטופלים וב�풍תת סיכונים הנובעים מקיומה של הפרעת אכילה ובליעה. הם מבצעים הערכה של תפקוד האכילה והבליעה באופן קליני או אינסטרומנטלי, בהתאם לכך בונים תוכנית התערבות מקיפה. תוכנית התערבות כוללת תרגילי שיקום, אסטרטגיות בליה ומנחים מpecificים; כמו כן, היא מותאמת לכל מטופל באופן אישי בהתאם לפטו-פיזיולוגיה בסיסי הבליעה שלו, ביכולותיו, בקשישים הנלוים אם ישנו, ברקעו התרבותי וברצונותיו.

כאשר בונים את תוכנית התערבות, יש לבחון את הצורך בהתאם למרקם המזון. אם עולה צורך בהתאם למרקם – על קליני התקשרות להתאים את רמת מרקם המזון והשתייה עבור המטופל בהתאם לקשייו וליכולותיו. זאת ועוד, עליהם לוודא כי התאמת המרכיבים אכן הכרחית, וכי המרכיבים שהותאמו אכן תורמים לבטיחות ולייעילות האכילה והבליעה; יש לעשות זאת על ידי בדיקת בליה קלינית או אינסטרומנטלית. מטרת התערבות היא לאפשר טווח מרכיבים רחב ככל הניתן בהתאם לכליות המטופל. אם הומלץ על צמצום טווח המרכיבים שהמטופל יכול לצורך, על קליני התקשרות לבצע מעקב על פי צורכי המטופל והפרוגנזה שלו כדי לבחון את המשך הצורך.

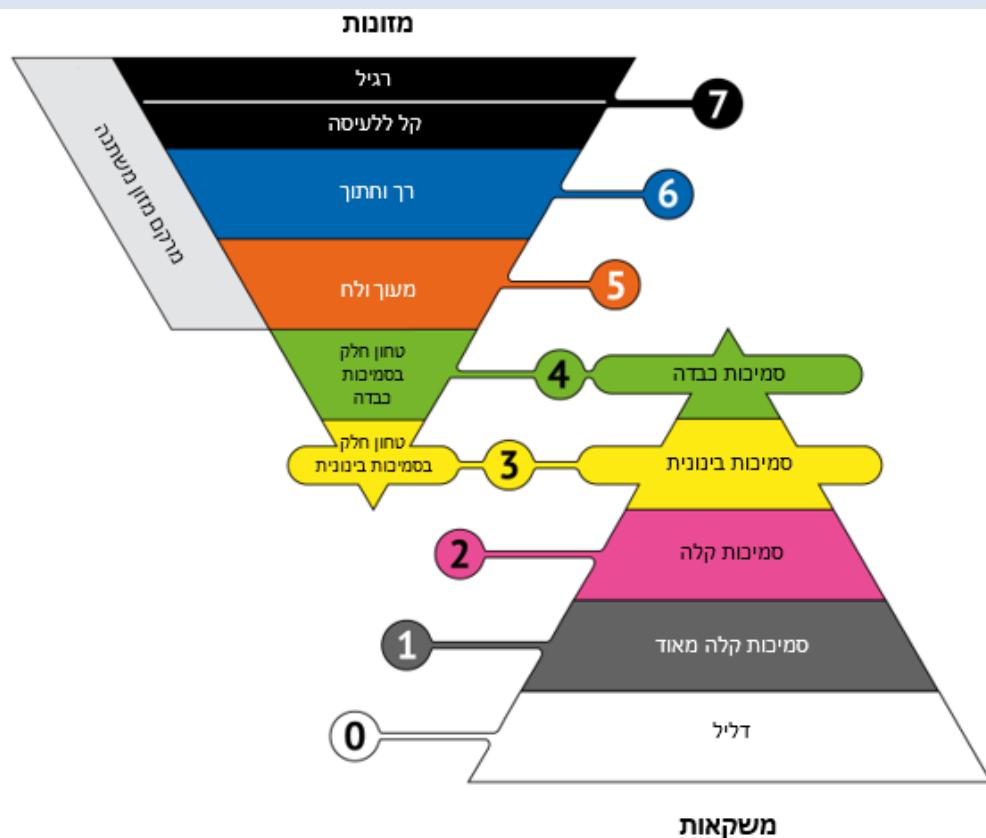
لدיאטנים תפקיד אינטגרלי במניעת מצבים סיכון תזונתי עקב שינוי המרקם. הדיאטנים מבצעים הערכה תזונתית אישית ומערכותית, ומרכיבים תפריט אישי בהתאם למרקם שקבעו קליני התקשרות בהערכת תפקוד האכילה והבליעה בהתאם לפרמטרים נוספים: המצב התזונתי של

המטופל; המצב הרפואי של המטופל; המוגבלות התזונתית הנובעת מצריכו הבריאותיים והעדפותיו האישיות. הדיאטנים מודאים שהתרפיט האישי יהיה מותאם למטופל גם בהיבט התרבותי (בהתיחס לモצא אטני, צמחנות, טבעונות, כשרויות לסוגיהן ועוד), ויכלול את כל רכיבי התזונה והאנרגיה הדרושים לו. על הדיאטנים לספק פתרונות לעיבוד מזונות לרמות ה-IDDSI השונות תוך התייחסות לכל שרשראת הכנת המזון, החל בשלבי הייצור הראשוניים וכלה בהגשתו למטופל. עוד עליהם להקפיד על שימור הרכבו התזונתי ומרקמו האסתטי של המזון, ועל היצמדות לטעמים שהמטופל רגיל אליהם במידת האפשר. חשוב

להציג שכל התאמת מרכיב דורות התערבות של דיאטנים כדי לשמר על ערכו התזונתי של המזון ואף לשפר אותו, עם כמה שפחות פגיעה באיכות החיים של המטופל. שימוש ראוי של המזון הוא קרייטי לשם עידוד אכילה ומונעת התדרדרות תזונתית עקב שינוי המרכיב. במבנה תוכנית התערבותות לילדים יש לוודא צריכה תזונתית מספקת המאפשרת גדילה והפתחות תקין. הדיאטנים יבצעו גם מעקב אחר צריכת נזלים מהמזון והשתיה, לרבות ממתן נזלים בעירוי (אם ישנו), בהתאם לדרישות התזונתיות הפרטניות על פי הנהניות הקליניות המקובלות; המעקב נדרש למניע התיבשות בקרבת מטופלים הצורכים נזלים המוסמכים על ידי תכשiri הסמכת נזלים. אם המרכיבים המותאמים מגבלים את הצריכה התזונתית והנזלים, ישנה חשיבות לקיום דיון בין שני המקצועות בשיתוף פעולה עם הצוות הרב-מקצועי (המולטי-דיסציפלינרי).

במוסדות וב קופות חולים מומלץ להקים צוות IDDSI המורכב מקלינאית תקשורת ומדיאטנית. צוות ה-IDDSI ידריך את הצוות המולטי-דיסציפלינרי בנושא הטמעת הטרמינולוגיה ודרך המדידה.

פירמידת שמות המרכיבים של IDDSI בתרגום לעברית:



The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 Licence <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>. Attribution is requested as follows:

(c) The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2016 @<https://iddsi.org/framework/>. Attribution is NOT PERMITTED for derivative works incorporating any alterations to the IDDSI Framework that extend beyond language translation. Supplementary Notice: Modification of the diagrams or descriptors within the IDDSI Framework is DISCOURAGED and NOT RECOMMENDED. Alterations to elements of the IDDSI framework may lead to confusion and errors in diet texture or drink selection for patients with dysphagia. Such errors have previously been associated with adverse events including choking and death.