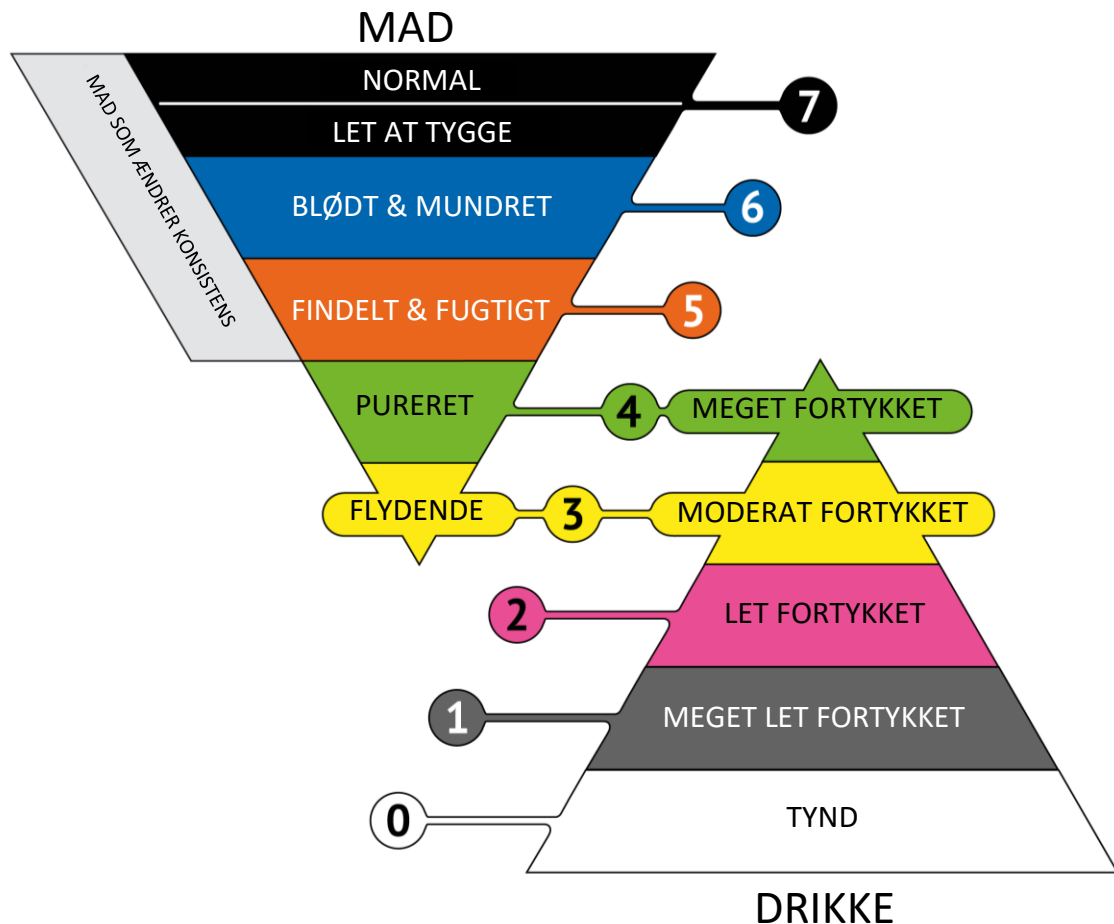


IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative
www.iddsi.org



Samlet IDDSI Referenceramme Detaljerede definitioner 2.0 | 2019

Dansk oversættelse udarbejdet af cand.scient.san, ergoterapeut Signe Janum Eskildsen og PhD,
privatpraktiserende ergoterapeut Annette Kjærsgaard

i samarbejde med Seniorforsker PhD ergoterapeut Tina Hansen, Seniorforsker PhD Klinisk diætist Anne Marie Beck og
cand.scient i human ernæring Klinisk diætist Kirsten Færgeman.

INTRODUKTION

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) blev grundlagt i 2013 med det formål at udvikle nye internationale standardiserede terminologier og definitioner til at beskrive modificerede madvarer og fortykkede væsker, der anvendes til personer med dysfagi i alle aldre, i alle plejesektorer og alle kulturer.

Tre års arbejde af komitéen for International Dysphagia Diet Standardisation resulterede i udgivelsen i 2016 og publiceringen i 2017 af IDDSI Referencerammen, bestående af 8 Niveauer (0-7). Niveauerne identificeres med et nummer, tekst label og farvekode. [Reference: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, 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*, 32:293-314.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>

'Samlet IDDSI Referenceramme - Detaljerede definitioner' fra 2019 er en opdatering af 2016 udgivelsen. Dokumentet "Samlet IDDSI Referenceramme" indeholder detaljerede beskrivelser for alle niveauer af IDDSI Referencerammen. Beskrivelserne understøttes af enkle målemetoder, der kan anvendes af mennesker med dysfagi eller af omsorgspersoner, klinikere, køkkenpersonale og udbydere af mad for at sikre den rigtige konsistens af mad og drikke.

Dette dokument skal læses sammen med IDDSI Testmetoder 2019 samt de engelske dokumenter: IDDSI Evidence 2016 og IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs) (<https://iddsi.org/framework/>).

IDDSI Referencerammen giver en fælles terminologi til at beskrive konsistens af madvarer og væsker. IDDSI tests er udviklet til at verificere et bestemt produkts flow- eller teksturegenskaber på testtidspunktet. Test bør udføres på madvarer og væsker under *normale serveringsforhold* (især temperatur). Klinikerne har ansvaret for at udarbejde anbefalinger til mad eller drikke til den enkelte patient baseret på en grundig klinisk udredning.

IDDSI vil gerne anerkende interessen og deltagelsen fra det globale samfund, herunder patienter, omsorgspersoner, sundhedsprofessionelle, industri, faglige sammenslutninger og forskere. Vi vil også gerne takke vores sponsorer for deres generøse støtte.

Besøg <https://iddsi.org/> for yderligere information.

IDDSI's bestyrelse:

IDDSI's bestyrelsen er en gruppe frivillige, som ikke får løn fra IDDSI. De tilbyder deres viden, ekspertise og tid til gavn for det internationale samfund.

Formænd: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS).

Bestyrelsesmedlemmer: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivesteyn (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Catriona Steele (CAN), Jan Vanderwegen (BE).

Tidligere bestyrelsesmedlemmer: Joseph Murray (USA), Caroline Lecko (UK), Soenke Stanschus (GER).

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) er uafhængigt og fungerer som en nonprofit organisation. IDDSI er taknemmelig over for det store antal selskaber, organisationer og industrielle partnere for økonomisk og anden støtte. Sponsorerne har ikke været involveret i designet eller udviklingen af IDDSI Referencerammen.

Implementeringen af IDDSI Referencerammen er i gang. IDDSI er yderst taknemmelige for alle sponsorer, der støtter implementeringen <https://iddsi.org/about-us/sponsors/>



TYND

Beskrivelse/ karakteristika

- Flyder som vand.
- Flyder hurtigt.
- Kan indtages gennem enhver type flaskesut, kop eller sugerør alt efter alder og færdigheder.

Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau

- Funktionsevne til sikkert at kunne indtage alle typer væsker.

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om væsken opfylder IDDSI Niveau 0.

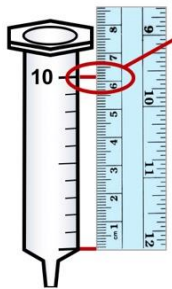
TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI Flow Test*

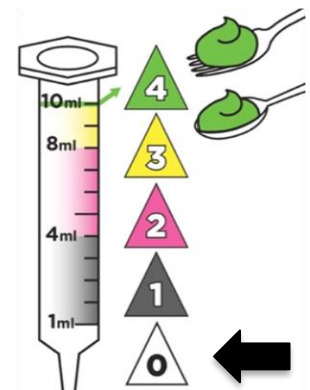
- Mindre end 1 ml tilbage i en 10 ml luer slip-tip sprøjte[#] efter 10 sekunders flow (se IDDSI Flow Test instruktioner*).

#Før du tester... Du *skal tjekke* sprøjtens længde, da der er forskel i sprøjtelængder. Din sprøjte skal se sådan ud.



Længde på 10 ml skala = 61,5 mm

Niveau 4: Anvend IDDSI gaffel-dryp / ske-vip-test



1. Fjern stemplet. Placer fingeren her.



2. Dæk spidsen med fingeren og fyld 10 ml i.



3. Flyt fingeren fra spidsen og start timeren.



4. Stop efter 10 sekunder.



MEGET LET FORTYKKET

Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Tykkere end vand.• Kræver en større anstrengelse at drikke end tynde væsker.• Flyder gennem sugerør, sprøjte, flaskesut.• Samme konsistens som de fleste modermælkserstatninger med "anti-gylpeeffekt".
Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau	<ul style="list-style-type: none">• Ofte anvendt til børn som en fortykket drik, der reducerer flowhastigheden, men som stadig er i stand til at flyde gennem en flaskesut (dette bør vurderes individuelt).• Anvendes også hos voksne, hvor tynde væsker flyder for hurtigt til at kunne indtages sikkert. Disse meget let fortykkede væsker flyder lidt langsommere.

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om væsken opfylder IDDSI Niveau 1.

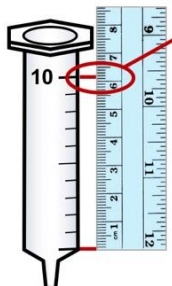
TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Testvæske løber gennem en 10 ml luer slip-tip sprøjte[#] og efterlader 1-4 ml i sprøjten efter 10 sekunder (se instruktionerne for IDDSI Flow Test*).
-------------------------	--

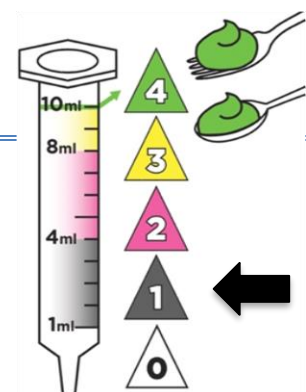
#Før du tester...

Du *skal tjekke* sprøjtens længde, da der er forskel i sprøjtelængder. Din sprøjte skal se sådan ud.



Længde på 10 ml skala = 61,5 mm

Niveau 4: Anvend IDDSI gaffel-dryp / ske-vip-test



1. Fjern stemplet. Placer fingeren her.	2. Dæk spidsen med fingeren og fyld 10 ml i.	3. Flyt fingeren fra spidsen og start timeren.	4. Stop efter 10 sekunder.

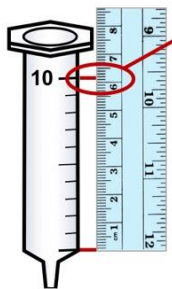
2

LET FORTYKKET

Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none"> • Glider af en ske. • Kan slubres fra ske eller glas, glider hurtigt af en ske, men langsommere end tynde drikke. • Kræver let anstrengelse at drikke denne konsistens gennem almindeligt sugerør (5,3 mm diameter).
Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis tynde væsker flyder for hurtigt til at kunne indtages sikkert, vil let fortykkede væsker flyde med en lidt lavere hastighed. • Kan anvendes hvis tungekontrol er lettere nedsat.
<p>Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om væsken opfylder IDDSI Niveau 2.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet <i>IDDSI Testmetoder</i> eller https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none"> • Testvæske løber gennem en 10 ml luer slip-tip sprøjte[#] og efterlader 4 til 8 ml i sprøjten efter 10 sekunder (se instruktionerne for IDDSI Flow Test*).

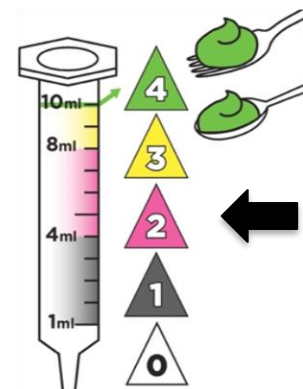
#Før du tester...

Du *skal tjekke* sprøjtes længde, da der er forskel i sprøjtelængder. Din sprøjte skal se sådan ud.



Længde på 10 ml skala = 61.5 mm

Niveau 4: Anvend IDDSI gaffel-dryp / ske-vip-test



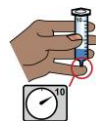
1. Fjern stemplet. Placer fingeren her.



2. Dæk spidsen med fingeren og fyld 10 ml i.



3. Flyt fingeren fra spidsen og start timeren.



4. Stop efter 10 sekunder.



FLYDENDE MODERAT FORTYKKET



Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Kan ikke sprøjtes ud på, arrangeres eller formes på en tallerken, da det ikke vil holde formen.• Kan ikke spises med en gaffel, fordi det drypper langsomt i klatter gennem gafflens tænder.• Kan spises med ske.• Kræver ikke bearbejdning i munden eller at det tygges – kan synkes direkte.• Glat tekstur uden "stykker" (klumper, fibre, stykker af skal eller skind, dele af brusk eller ben).• Kan drikkes af en kop/glas.• Det kræver moderat anstrengelse at indtage denne konsistens gennem et almindeligt sugerør eller et sugerør med større diameter (sugerør med større diameter = 6,9 mm).
Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau	<ul style="list-style-type: none">• Hvis tungekontrollen er for nedsat til at håndtere let fortykkede drikke (Niveau 2), kan flydende /moderat fortykket konsistensniveau måske være passende.• Giver mere tid til bearbejdning i munden for at opnå kontrol.• Kræver en vis evne til transportbevægelse medtungen.• Smerter ved synkning.

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad/drikke opfylder IDDSI Niveau 3.

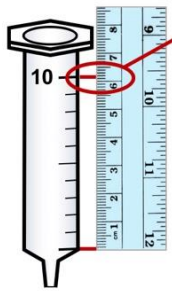
TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/> og <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

IDDSI Flow-test*	<ul style="list-style-type: none">• Testvæske løber gennem en 10 ml luer slip-tip sprøjte[#] og efterlader > 8 ml i sprøjten efter 10 sekunder (se instruktionerne for IDDSI Flow test*).
Gaffel-dryp-test	<ul style="list-style-type: none">• Drypper langsomt i store dråber mellem gafflens tænder.• Når der trykkes en gaffel på overfladen af Niveau 3 moderat fortykket væske/flydende mad, efterlader tænderne på gafflen ikke et tydeligt mønster på overfladen.• Flyder ud, hvis det spildes på en flad overflade.
Ske-vip-test	<ul style="list-style-type: none">• Løber let af en ske, når den vippes; klæber ikke til skeen.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Spisepindetest	<ul style="list-style-type: none">• Spisepinde er ikke egnede til denne konsistens.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none">• Det er ikke muligt at holde denne konsistens med fingrene, men den glider jævnt og let mellem tommelfingeren og fingrene og efterlader en belægning.
Specifikke madvarer eller andre eksempler (NB. denne liste er ikke udtømmende)	<p>Følgende madvarer kan passe ind i IDDSI Niveau 3:</p> <ul style="list-style-type: none">• Spædbørns "første mad" (rismelsgrød eller flydende pureret frugt).• Nogle saucer, som opfylder IDDSI Flow test.• Nogle sirupper, som opfylder IDDSI Flow test.

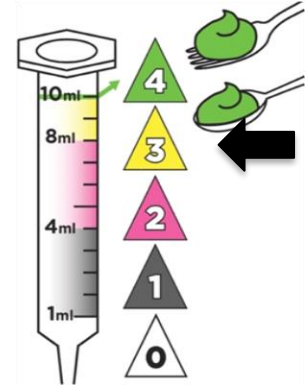
#Før du tester...

Du *skal tjekke* sprøjtens længde, da der er forskel i sprøjtelængder. Din sprøjte skal se sådan ud.



Længde på 10ml skala = 61.5 mm

Niveau 4: Anvend IDDSI gaffel-dryp / ske-vip test



1. Fjern stemplet. Placer fingeren her.



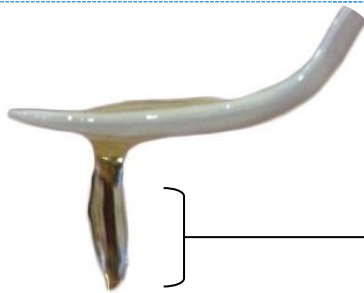
2. Dæk spidsen med fingeren og fyld 10 ml i.



3. Flyt fingeren fra spidsen og start timeren.



4. Stop efter 10 sekunder.



FLYDENDE
MODERAT FORTYKKET



Drypper langsomt eller i store dråber/tråde mellem gafflens tænder.



PURERET MEGET FORTYKKET



Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Spises med en ske (det er muligt med en gaffel).• Kræver ikke tygning.• Ved anretning eller lagdeling holdes formen, bør <u>ikke</u> kræve tygning, hvis det serveres i denne form.• Flyder meget langsomt med tyngdekraften, men kan ikke hældes.• Falder af skeen i en enkelt skefuld, når skeen vippes og bevarer formen på en tallerken.• Ingen klumper.• <u>Ikke</u> klæbrig/klisset.• Ingen tynd væske må udskilles fra maden.• Kan ikke drikkes af en kop, fordi den ikke flyder let.• Kan ikke suges gennem et sugerør.
Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau	<ul style="list-style-type: none">• Hvis der er væsentlig nedsat tungekontrol, kan denne kategori være lettere at kontrollere.• Kræver mindre bolustransport med tungen end findelt & fugtigt (Niveau 5), blødt & mundret (Niveau 6) og normal og normal - let at tygge (Niveau 7), men mere end flydende/moderat fortykket (Niveau 3).• Kan spises uden at bide over eller tygge.• Øget risiko for rester i mund og svælg hvis for klisset.• Madvarer der kræver tygning, kontrolleret håndtering eller dannelse af fødebolus er <u>ikke</u> velegnede.• Smerte i forbindelse med at tygge eller synke.• Manglende tænder, dårligt tilpassede tandproteser.

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad/drikke opfylder IDDSI Niveau 4.

TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

IDDSI Flow-test*	<ul style="list-style-type: none">• IDDSI Flow testen kan ikke anvendes, brug venligst gaffel-dryp og ske-vip-testen.
Gaffel-tryk-test	<ul style="list-style-type: none">• Glat uden klumper og minimal granulering• Når der trykkes en gaffel på overfladen af Niveau 4 meget fortykket væske/pureret mad, kan tænderne på en gaffel lave et tydeligt mønster på overfladen, og/eller maden bevarer fordybningen fra gaflen.
Gaffel-dryp-test	<ul style="list-style-type: none">• Mad/drikke kan ligge i en klat ovenpå gaflen; en lille mængde kan løbe igennem og danne en kort "hale" under gaflens tænder, men det løber <u>ikke</u> eller drypper ikke <u>kontinuerligt</u> gennem gaflens tænder (se billedet nedenfor).

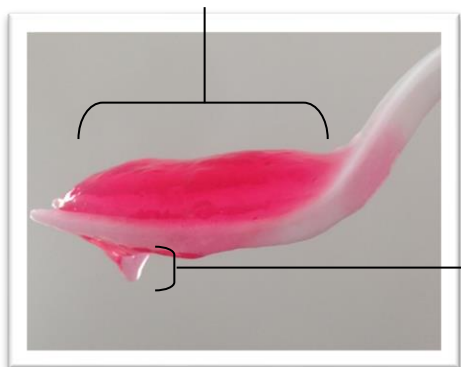
Ske-vip-test	<ul style="list-style-type: none"> • Sammenhængende nok til at holde formen på skeen • En hel skefuld skal falde samlet af skeen, hvis skeen er vippet eller vendt om på siden; et meget blidt svirp (kun ved brug af fingre og håndled) kan være nødvendigt for at fjerne mad/drikke fra skeen, men mad/drikke skal let glide af med meget lidt mad tilbage på skeen. En tynd hinde tilbage på skeen efter ske testen er acceptabelt, men du bør stadig være i stand til at kunne se skeen gennem den tynde hinde; dvs. mad/drikke må <u>ikke</u> være fast og klæbrig • Kan spredes lidt ud eller falde meget langsomt sammen på en flad tallerken.
<i>Hvis gafler ikke er tilgængelige</i> Spisepindetest	<ul style="list-style-type: none"> • Spisepinde er ikke egnede til denne konsistens.
<i>Hvis gafler ikke er tilgængelige</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none"> • Det er lige akkurat muligt at holde lidt af denne konsistens med fingrene. Teksturen glider jævnt og let mellem fingrene og efterlader en mærkbar/synlig belægning.
Indikatorer for, at en mad/drikke er for tyk	<ul style="list-style-type: none"> • Falder ikke af skeen, når den vippes • Klæber til skeen.

SPECIFIKKE MADVARER ELLER ANDRE EKSEMPLER

Følgende madvarer kan være egnet til IDDSI Niveau 4:

Puréer egnet til spædbørn (f.eks. pureret kød, tyktflydende grød).

Ligger i en klump ovenpå gaflen



**PURERET
MEGET FORTYKKET**



Drypper IKKE mellem gafflens tænderne, men kan danne en kort 'hale' under tænderne.

Ske-vip-test: holder formen på skeen; ikke fast og klæbrig; lidt mad tilbage på skeen

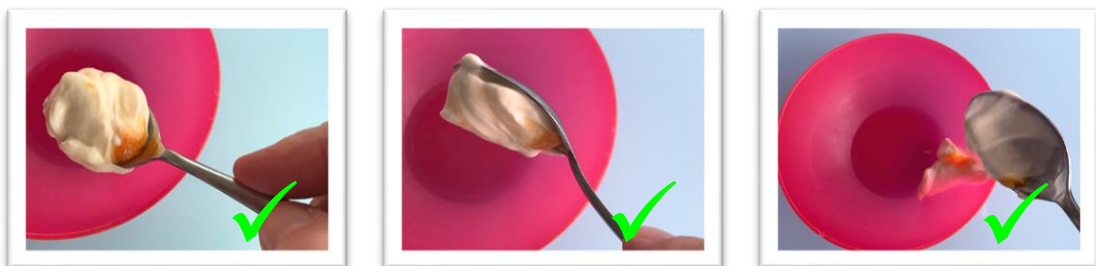


Følgende billeder viser eksempler på madvarer, der ville være egnede eller uegnede til Niveau 4 ifølge IDDSI ske-vip-test

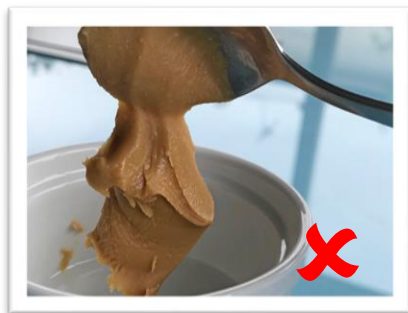
Ske-vip-test: SIKKER: Holder formen på skeen; ikke fast og klæbrig; lidt mad tilbage på skeen



Ske-vip-test: SIKKER: Holder formen på skeen; ikke fast og klæbrig; lidt mad tilbage på



Ske-vip-test: IKKE SIKKER: Holder formen på skeen; FAST OG KLÆBRIG; MEGET mad tilbage på skeen





FINDELT OG FUGTIGT



Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Kan spises med gaffel eller ske.• Kan i nogle tilfælde spises med spisepinde, hvis der er god håndkontrol.• Kan øses og formes (f.eks. til en kugleform) på en tallerken.• Blød og fugtig uden separat tynd væske.• Små klumper er synlige i maden<ul style="list-style-type: none">➢ <i>Børn, 2 mm eller mindre i bredden og ikke over 8 mm i længden</i>➢ <i>Voksne, 4 mm eller mindre i bredden og ikke over 15 mm i længden.</i>• Klumper kan let mases med tungen.
Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau	<ul style="list-style-type: none">• Skal ikke bides over.• Der er minimalt behov for at tygge.• Tungens styrke alene kan bruges til at skille de små bløde dele i denne tekstur.• Der kræves tungestyrke til at flytte fødebolus.• Smerte eller træthed i forbindelse med at tygge.• Manglende tænder, dårligt tilpassede tandproteser.
Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad/drikke opfylder IDDSI Niveau 5.	
TESTMETODE	
Se også dokumentet <i>IDDSI Testmetoder</i> eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Gaffel-tryk-test	<ul style="list-style-type: none">• Når man trykker med en gaffel, skal maden let skilles og komme gennem tænderne på en gaffel.• Kan nemt moses med let tryk fra en gaffel [tryk bør <u>ikke</u> få tommelfingerneglan til at skifte farve til hvid].
Gaffel-dryp-test	<ul style="list-style-type: none">• Når man tager maden med en gaffel, ligger den i en klump, der kan blive på gafflen og som ikke let eller fuldstændigt flyder eller falder gennem en gafflens tænder.
Ske-vip-test	<ul style="list-style-type: none">• Sammenhængende nok til at holde formen på skeen.• En hel skefuld skal glide/hælde eller falde af skeen, hvis skeen vippes, vendes eller rystes let; maden skal let glide af med meget lidt mad tilbage på skeen; dvs. maden må <u>ikke</u> være klæbrig.• En skefuld må kun sprede sig eller falde meget lidt sammen på en tallerken.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Spisepindetest	<ul style="list-style-type: none">• Spisepinde kan anvendes til at samle op eller holde denne tekstur, hvis maden er fugtig og sammenhængende, og personen har meget god håndkontrol til at bruge spisepinde.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none">• Det er nemt at holde lidt af denne tekstur med fingrene; små, bløde, glatte, afrundede dele af maden kan nemt adskilles med fingrene. Materialet vil føles fugtigt og efterlade fingrene våde.

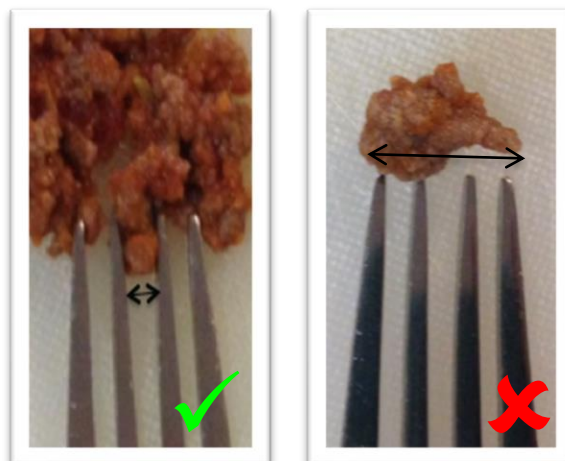
KØD

- Findelt
- * , blød fars
 - *Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke længere end 8 mm i længden.*
 - *Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.*

• Serveres i let, moderat eller meget tyk, jævn sovs, hvor overskydende væske hældes fra.

* Hvis konsistensen ikke kan fint hakkes, skal den pureres.

Brug afstanden mellem gafflens tænder (4 mm) til at afgøre, om findelte stykker er korrekt eller forkert størrelse



FISK

- Fint moset i let, moderat eller meget tyk jævn sovs, overskydende væske hældes fra.
 - *Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke længere end 8 mm i længden.*
 - *Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.*

Bemærk - krav til størrelsen for alle fødevarer i Niveau 5 findelt og fugtigt:

- **Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke mere end 8 mm i længden.**
- **Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.**

FRUGT

- Serveres findelt eller moset.
- Dræn overskydende væske.
- Server om nødvendigt i let, moderat eller meget tyk jævn sovs OG dræn overskydende væske fra. Ingen tynd væske må skilles fra maden.
 - *Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke længere end 8 mm i længden.*
 - *Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.*

GRØNTSAGER

- Server findelt eller moset.
- Hæld al væske fra.
- Server om nødvendigt i let, moderat eller meget tyk jævn sovs OG dræn overskydende væske fra. Ingen tynd væske må skilles fra maden.
 - *Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke længere end 8 mm i længden.*
 - *Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.*

KORNPRODUKTER (MORGENMADSPRODUKTER)

- Tyk og glat med små bløde klumper.
 - *Børn*, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke længere end 8 mm i længden.
 - *Voksne*, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.
- Tekstur fuldstændigt blødgjort.
- Eventuel mælk/væske må ikke skilles fra korn. Hæld eventuelt overskydende væske fra før servering.

BRØD

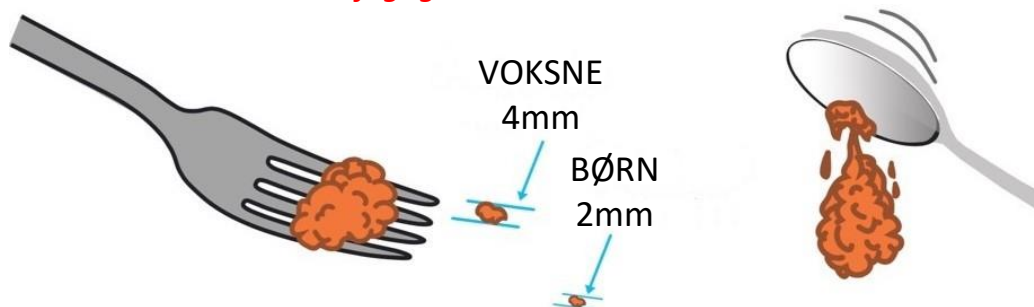
- Intet almindeligt, tørt brød, sandwich eller toastbrød af nogen art.
- Anvend IDDSI Niveau 5 opskriftsvideo for findelt & fugtig sandwich. <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufgmz18>
- (Præ-geleret) 'Opblødt' brød, der er meget fugtigt og gelerer i hele tykkelsen.



RIS, COUSCOUS, QUINOA (og lignende madteksturer)

- Ikke klistret eller klæbrig.
- Bør ikke indeholde små stykker eller adskilles i individuelle korn, når de tilberedes og serveres.
- Server med jævn, let, moderat eller meget tyk sovs OG sovs må ikke adskilles fra ris, couscous, quinoa (og lignende madteksturer). Hæld overskydende væske fra før servering.

Findelt & fugtig mad skal bestå alle tre tests!



IDDSI-gaffel test

Børn, svarende til eller mindre end 2 mm i bredden og ikke mere end 8 mm i længden.

Voksne, svarende til eller mindre end 4 mm i bredden og ikke mere end 15 mm i længden.

4 mm svarer til afstanden mellem tænderne på en standard middagsgaffel.

+

Blød nok til nemt at blive most med gaffel eller ske.

Behøver ikke mase så hårdt at tommelfingernegl begynder at blive helt hvid.

+

IDDSI ske-vip-test

Maden holder formen på skeen og falder forholdsvis let af, hvis skeen vendes eller vippes let.

Maden må *ikke* være fast eller klæbrig.



BLØDT & MUNDRET



Beskrivelse/ karakteristika

- Kan spises med gaffel, ske eller spisepinde.
- Kan moses eller deles med en gaffel, ske eller spisepinde.
- Der skal ikke bruges en kniv til at skære disse madvarer over, men kniv kan bruges til at hjælpe maden op på gaffel eller ske.
- Blød, mør og fugtig i konsistens og ingen særskilt tynd væske.
- Det kræves at maden tygges før den synkes.
- 'Mundret' betyder i passende størrelse og under hensyntagen til evne til at bearbejde maden med munden.
 - *Børn, 8 mm stykker (ikke større).*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker (ikke større).*

Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau

- Skal ikke bides over.
- Det er påkrævet at tygge maden*.
- Størrelsen på stykkerne er fastlagt for at minimere risiko for kvælning.
- Der kræves tungstyrke- og kontrol for at flytte maden og holde maden i munden, når der tygges og munden arbejder med maden.
- Der kræves tungstyrke for at flytte bolus og gøre klar til at kunne synke maden.
- Smerte eller træthed i forbindelse med at tygge.
- Manglende tænder, dårligt tilpasset tandprotese.

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad opfylder IDDSI Niveau 6.

TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffel-tryk-test

- Tryk fra en gaffel, der holdes på siden, kan anvendes til at "skære" eller dele denne tekstur i mindre stykker.
- Når et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm) trykkes med tænderne fra en gaffel med et tryk, hvor tommelfingerneglen begynder at blive hvid, moses og deles maden, ændrer form og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når gafflen fjernes.

Ske-tryk-test

- Tryk fra en ske, der holdes på siden, kan anvendes til at 'skære' eller dele denne tekstur i mindre stykker.
- Når et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm) trykkes med skeen, moses og deles maden. Maden ændrer form og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når skeen fjernes.

Hvis gaffler ikke er tilgængelige Spisepindetest

- Spisepinde kan anvendes til at dele denne tekstur i mindre stykker eller klemme maden med pindene.

Hvis gaffler ikke er tilgængelige Fingertest

- Anvend et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm). Det er muligt at mose et stykke af denne tekstur ved hjælp af tryk med en finger, så tommelfinger- og pegefingernegle bliver hvide. Maden går i stykker og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når trykket slippes.

SPECIFIKKE MADVARER ELLER ANDRE EKSEMPLER

KØD

- Tilberedt, mørt kød ikke større end
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
 - Hvis konsistensen ikke kan serveres blød og mør i stykker på 1,5 cm x 1,5 cm (testet med gaffel/ske tryk test), serveres findelt og fugtigt.

Bemærk - krav til madens størrelse for alle fødevarer i Niveau 6 blødt & mundret:

- **Børn, 8 mm stykker.**
- **Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.**

FISK

- Tilberedt fisk der er blød nok til at dele i små stykker med en gaffel, ske eller spisepinde, der ikke er større end
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
- Ingen ben eller hårdt/sejt skind.

SAMMENKOGT/GRYDERET/STUVNING

- Flydende portion (f.eks. sovs) skal være tyk (i henhold til klinikerens anbefalinger).
- Kan indeholde kød, fisk eller grøntsager, hvis de færdigkogte stykker er bløde og møre og ikke større end
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
- Ingen hårde klumper.

FRUGT

- Serveres hakket eller moset, hvis det ikke kan skæres i bløde & mundrette stykker.
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
- Trævlede dele af frugt er ikke egnede.
- Hæld overskydende saft fra.
- Vurder individuel funktionsevne til at håndtere frugt med højt vandindhold (f.eks. vandmelon), hvor saft adskilles fra fast stof i munden under tygning.

GRØNTSAGER

- Dampede eller kogte grøntsager med færdigkogt størrelse på
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
- Stegte/friterede grøntsager kan være for faste og er ikke bløde eller møre. Tjek blødheden med gaffel/ske tryk-test.

KORNPRODUKTER (MORGENMADSPRODUKTER)

- Glat med bløde møre klumper, der ikke er større end
 - *Børn, 8 mm stykker.*
 - *Voksne, 15 mm = 1,5 cm stykker.*
- Tekstur er fuldstændig blødgjort.
- Overskydende mælk eller væske skal hældes fra og/eller fortykkes til det tykkelsesniveau, der anbefales af klinikerens.

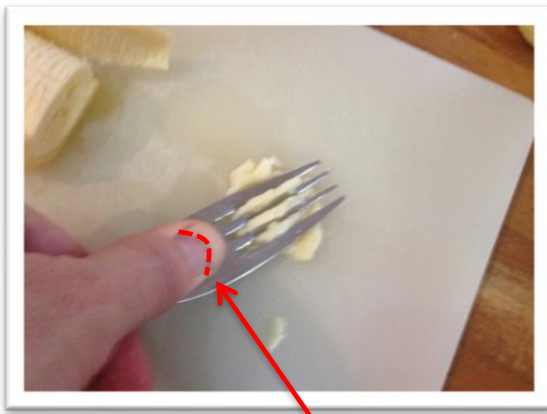
BRØD

- Intet almindeligt tørt brød, sandwich eller toastbrød af nogen art.
- Anvend IDDSI Niveau 5 opskriftsvideo for findelt & fugtig sandwich til at tilberede brød og pålæg, der opfylder kravene til blødt & mundret på Niveau 6 <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- (Præ-geleret) 'Opblødt' brød, der er meget fugtigt og geleret i hele tykkelsen.



RIS, COUCOUS, QUINOA (og lignende madteksturer)

- Ikke enkelt dele/kornet, klistret eller klæbrigt.



Tommelfingernegl bliver hvid.



Maden moses og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når trykket slippes.



Mad stykker ikke større end 8 mm x 8 mm til børn.



Mad stykker ikke større end 1,5 cm x 1,5 cm til voksne.

Blødt & mundret mad skal opfylde både størrelses- og konsistens-test!



Tommelfingernegl bliver hvid. Maden moses og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når trykket slippes.



LET AT TYGGE



Beskrivelse/ karakteristika

- Normal, hverdagsmad med *blød/mør tekstur*, som er tilpasset alder- og udviklingsniveau.
- Enhver metode kan anvendes til at indtage disse madvarer.
- Madens konsistens er lig Niveau 6, men uden begrænsning på størrelse, derfor kan madvarer have *en række forskellige størrelser*
 - Mindre eller større end 8 mm stykker (børn)
 - Mindre eller større end 15 mm = 1,5 cm stykker (voksne).
- Omfatter ikke: hårde, seje, fibrøse, trævlede, sprøde eller smuldrende stykker, kerner, frø, fibrøse dele af frugt, skaller eller ben.
- Kan inkludere mad og væsker med "dobbelt konsistens" eller "blandet konsistens", hvis det også er sikkert for Niveau 0 efter klinikerens vurdering, f.eks. cornflakes med mælk. Hvis usikkert for Niveau 0 Tynd, kan væskedelen fortykkes til klinikerens anbefalede fortykkelsesniveau.

<p>Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kræver evne til at bide bløde madvarer over samt tygge og bearbejde maden i munden i så lang tid, det kræves for at danne en blød sammenhængende bolus, der er klar til at kunne synkes. Kræver ikke nødvendigvis brug af tænder. • Kræver evne til at tygge og bearbejde blød/mør mad uden at blive udtrættet. • Kan være passende for personer, som synes at hårde/klistrede madvarer er smertefulde at tygge og synke. • Dette niveau kan udgøre en risiko for kvælning hos personer, som er vurderet til at have øget risiko for kvælning, da størrelserne på maden kan være en hvilken som helst størrelse. Restriktioner på størrelsen på maden har til formål at minimere risiko for kvælning (f.eks. Niveau 4 Pureret, Niveau 5 Findelt & fugtigt, Niveau 6 Blødt & mundret, hvor der er restriktioner på størrelsen af maden for at minimere risiko for kvælning).
<p>Øvrige begrundelser for dette konsistensniveau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dette niveau kan anvendes af kvalificerede klinikere til udvikling og progression til madvarer, hvor der er behov for mere avancerede tyggefærdigheder. • Hvis personen har behov for opsyn for at spise sikkert, skal du, før du anvender dette konsistensniveau, konsultere en kvalificeret kliniker for en udredning af personens behov for konsistens af mad og planlægge måltidet så det kan gennemføres sikkert. <ul style="list-style-type: none"> • Det kan være usikkert for personer at spise uden opsyn på grund af tygge- og synkeproblemer og/eller usikker måltidsadfærd. Eksempler på usikker måltidsadfærd omfatter: ikke tygge særlig godt, putte for meget mad i munden, spise for hurtigt eller synke store mundfulde mad, ikke at være i stand til selv at vurdere egen tyggefunktion. • Klinikere bør konsulteres for at få specifik rådgivning vedrørende patientens behov samt krav/anbefalinger og behov for støtte. • Hvis der er behov for støtte under måltiderne, bør dette niveau kun anvendes ved tydelig anbefaling og skriftlig vejledning fra en kvalificeret kliniker.
<p>Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad opfylder IDDSI Niveau 7 Let at tygge.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet <i>IDDSI Testmetoder</i> eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>Gaffel-tryk-test*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tryk fra en gaffel, der holdes på siden, kan anvendes til at "skære" eller dele denne tekstur i mindre stykker. • Når et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5x1,5 cm) presses med tænderne på en gaffel til et tryk, hvor tommelfingerneglen begynder at blive hvid, så moses og deles maden, ændrer form og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når gafflen fjernes.
<p>Ske-tryk-test</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tryk fra en ske, der holdes på siden, kan anvendes til at 'skære' eller dele denne tekstur i mindre stykker. • Når et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5x1,5 cm) presses med skeen, så moses og deles maden, ændrer form og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når skeen fjernes.

Hvis gaffler ikke er tilgængelige Spisepindetest	<ul style="list-style-type: none"> Spisepinde kan anvendes til at klemme maden.
Hvis gaffler ikke er tilgængelige Fingertest	<ul style="list-style-type: none"> Anvend et stykke mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm). Det er muligt at mose et stykke af denne tekstur ved hjælp af tryk med en finger, så tommel- og pegefingernegle skifter til hvid. Maden går i stykker og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når først trykket slippes.

SPECIFIKKE MADVARER ELLER ANDRE EKSEMPLER

KØD

- Kogt indtil det er mørt.
- Hvis konsistensen ikke kan serveres blød og mør, serveres findelt og fugtigt.

FISK

- Fisken skal være tilberedt så blødt, at den kan deles i små stykker med siden af gaffel, ske eller spisepinde.

SAMMENKOGT/GRYDERET/STUVNING

- Kan indeholde kød, fisk, grøntsager eller kombinationer af disse, hvis de færdiglavede stykker er bløde og møre.
- Server i let, moderat eller meget tyk sovs OG hæld overskydende væske fra.
- Ingen hårde klumper.

FRUGT

- Så blød at den kan skæres i mindre stykker med siden af en gaffel eller ske. Brug ikke de fibrøse dele af frugt (f.eks. den hvide del af en appelsin).

GRØNTSAGER

- Damp eller kog grøntsager, indtil de er møre. Stegte/friterede grøntsager kan være for faste til dette niveau. Tjek blødheden med gaffel/ske-tryk-test.

KORNPRODUKTER (MORGENMADSPRODUKTER)

- Serveres med blødgjort konsistens.
- Hæld overskydende mælk eller væske og/eller fortyk til den konsistens, der anbefales af klinikerens.

BRØD

- Brød, sandwich og toastbrød, der kan skæres eller brækkes fra hinanden i mindre stykker med siden af en gaffel eller ske, kan anvendes efter en klinisk vurdering.

RIS, COUSCOUS, QUINOA (og lignende madteksturer)

- Ingen særlige instruktioner.



Mad, der er let at tygge, skal være let at dele med siden af en gaffel eller ske og bestå gaffel-tryk-test!



Det skal være let at dele maden med siden af en gaffel eller ske.

Tommelfingerneglen skifter farve til hvid. Maden moses og vender ikke tilbage til sin oprindelige form, når gafflen fjernes.





NORMAL



Beskrivelse/ karakteristika

Der er INGEN restriktioner for konsistens på dette niveau.

- Normal, hverdagsmad med forskellige teksturer, som er tilpasset alder og udviklingsniveau.
- Alle metoder kan anvendes til at spise disse madvarer.
- Madvarer kan være hårde og sprøde eller naturligt bløde.
- Der er ingen begrænsninger på madens størrelse på Niveau 7, derfor kan madvarer være af *en række forskellige størrelser*.
 - Mindre eller større end 8 mm stykker (børn).
 - Mindre eller større end 15 mm = 1,5 cm stykker (voksne).
- Indeholder hårde, seje, fibrøse, trævlede, tørre, sprøde, knasende eller smuldrende dele.
- Inkluderer madvarer der indeholder kerner, frø, yder skal på frugt, kornskaller eller ben.
- Inkluderer mad og væsker med "dobbelt konsistens" eller "blandet konsistens".

Fysiologisk begrundelse for dette konsistensniveau

- Evne til at bide hårde eller bløde madvarer over og tygge dem længe nok til at der kan dannes en sammenhængende bolus, som er klar til at kunne synkes.
- Evne til at tygge alle konsistenser af mad uden udtrætning.
- Evne til at fjerne ben og brusk, som ikke kan synkes sikkert.

TESTMETODER

- Ikke relevant.

Mad som ændrer konsistens



Beskrivelse/ karakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Mad som starter med én tekstur (f.eks. fast) og ændrer sig til en anden tekstur, særligt når den blandes med fugt (f.eks. vand eller spyt) eller når der sker en temperaturændring (f.eks. opvarmning i munden).
Fysisk funktionsniveau for denne form for madvarer.	<ul style="list-style-type: none">• Ikke nødvendigt at bide.• Minimal tygning påkrævet.• Tungen kan anvendes til at bearbejde disse madvarer, når temperaturen ændres eller når der tilsættes fugt/spyt. <p>➤ Kan anvendes til genoptræning eller rehabilitering af evnen til at tygge (f.eks. at udvikle evnen til at tygge hos børn og udviklingshæmmede; rehabilitering af tyggefunktionen efter apopleksi).</p>

Selvom der findes beskrivelser, skal du bruge IDDSI Testmetoder til at afgøre, om mad opfylder denne form for madvarer.

TESTMETODE

Se også dokumentet *IDDSI Testmetoder* eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffel-tryk-test	<ul style="list-style-type: none">• Efter at fugt eller temperatur er blevet påført, kan maden let ændre form og den genvinder ikke sin form, når trykket løftes.• Anvend et stykke mad på størrelse med tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm), placer 1 ml vand på maden og vent et minut. Påfør gaffeltryk ved at bruge gafflens tænder, indtil tommelfingernegl bliver hvid. Maden kan ændre konsistens, hvis den opfylder følgende efter gaffeltrykket fjernes:<ul style="list-style-type: none">• Maden er blevet most, opløst og ligner ikke længere sin oprindelige form.• Eller det er smeltet betydeligt og ligner ikke længere sin oprindelige tilstand (f.eks. is).
Ske-tryk-test	<ul style="list-style-type: none">• Som ovenfor, brug bagsiden af skeen i stedet for gafflen.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Spisepindetest	<ul style="list-style-type: none">• Anvend mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm), anbring 1 ml vand på maden og vent et minut. Maden bør let skilles ad ved hjælp af spisepinde med minimalt tryk.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgængelige</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none">• Anvend mad på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 cm x 1,5 cm), anbring 1 ml vand på maden og vent et minut. Maden vil falde fuldstændigt fra hinanden når maden gnides mellem tommelfingeren og pegefingern. Maden vender ikke tilbage til sin oprindelige form.

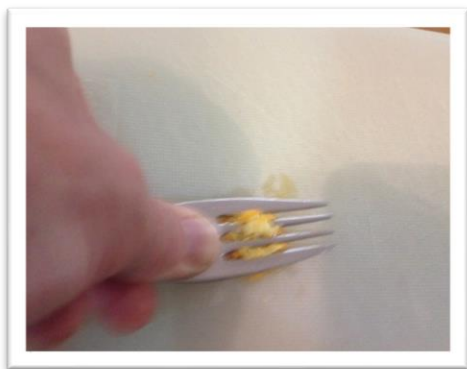
SPECIFIKKE MADVARER ELLER ANDRE EKSEMPLER

IDDSI madvarer som ændrer konsistens kan omfatte og er ikke begrænset til:

- Knust is.
- Is/sorbet, hvis det vurderes egnet af en kliniker.
- Vafler (omfatter også nadveroblater).
- Isvafler.
- Nogle kiks/småkager/saltkiks.
- Nogle kartoffelchips – kun dem, der er lavet eller dannet af kartoffelmos.
- Smørbagte småkager.
- Rejchips.

- Tilsæt 1 ml vand til maden.
- Vent 1 minut.

MAD SOM ÆNDRER KONSISTENS



Tommelfingerne-
glen
bliver hvid.



Maden moses og deles og vender
ikke tilbage til sin oprindelige form,
når gafflen fjernes.

MADTEKSTURER, DER UDGØR EN RISIKO FOR KVÆLNING



Eksempler er hentet fra internationale obduktionsrapporter

Hårde eller tørre teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver god tyggeevne til at nedbrydes og blandes med spyt for at gøre dem fugtige nok til at være sikre at synke.

Eksempler på hårde eller tørre teksturer: nødder, rå gulerødder, flæskesvær, knasende boller med hård skorpe.

Fibrøse eller seje teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver god og vedvarende tyggeevne til at nedbryde maden i tilstrækkelig små stykker, som er sikre at synke.

Eksempler på fibrøse eller hårde teksturer: bøf, ananas.

Klæbrige/klistrede teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de er klæbrige og kan sætte sig fast i mundhulen, tænderne eller kinderne, svælget og passere ned i luftvejene

Eksempler på klæbrige teksturer: slik/slikkepinde/bolsjer, ostestykker, skumfiduser, tyggegummi, klæbrig kartoffelmos.

Sprøde teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver god tyggeevne til at nedbryde maden og blande den med spyt for at gøre dem bløde, afrundede og fugtige nok til at være sikre at synke.

Eksempler på sprøde teksturer: knasende, sprødt bacon, nogle tørre morgenmadsprodukter.

Knasende teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver god og vedvarende tyggeevne til at bryde dem i små nok stykker og få dem blandet med spyt, så de er sikre at synke.

Eksempler på sprøde teksturer: rå gulerod, rå æble, popcorn.

Skarpe eller spidse teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver god tyggeevne til at bryde dem i små nok, bløde, afrundede stykker og fugtige nok til at være sikre at synke.

Eksempel på skarpe eller spidse teksturer: tørre majschips.

Smuldrende teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de er afhængige af en god kontrol af tungen til at samle smuldrede stykker og blande dem med tilstrækkeligt spyt til at holde bolus samlet og fugtig og som sikkert kan synkes.

Eksempler på smuldrende teksturer: smuldrende tørre kager, tørre småkager, tørre kiks eller scones.

Kerner, frø og de hvide dele af frugt udgør en kvælningsrisiko, fordi de er hårde og en del af andre hårde eller fibrøse teksturer, hvilket gør det til en kompleks proces at adskille og fjerne dem fra munden.

Eksempler på kerner, frø og hvide dele af frugt: æble- eller græskarkerner, den hvide del af appelsiner.

Skræl, skaller eller ydre skaller udgør en kvælningsrisiko, fordi stykkerne ofte er fibrøse, spidse og tørre, hvilket kræver gode tyggeevner for at gøre stykkerne mindre, og nok spyt til at gøre det fugtigt, ELLER tilstrækkelige evner til at fjerne stykkerne fra munden. Disse små stykker sætter sig fast i tænder, tandkød og i halsen, når de synkes.

Eksempler på skræl, skaller eller ydre skaller: ærteskaller, drueskræl, klid, loppefrøskaller.

Ben eller brusk udgør en kvælningsrisiko, fordi disse stykker er hårde og normalt ikke kan tygges og synkes. De kræver gode tungfærdigheder for at fjerne dem fra den madtekstur, de er knyttet til, og derefter fjerne benet eller brusk fra munden.

Eksempler på ben eller brusk: kyllingebein, fiskebein.

Runde eller aflange madvarer udgør en kvælningsrisiko, fordi hvis de ikke tygges i mindre stykker og synkes hele, har en form, der helt kan blokere luftvejene og forårsage kvælning

Eksempler på runde eller lange madvarer: pølser, vindruer.

Klistrede eller gummiagtige teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de klistrer og kan sætte sig fast i ganen, tænderne eller kinderne og går i luftvejene. De kræver vedvarende og god tyggeevne for at mindske klæbrigheden ved at tilføje spyt og dermed gøre dem sikre at synke.

Eksempler på seje teksturer: nøddesmør, overkogte havregryn, spiselig gelatine, gelé, klæbrige riskager, slik.

Trævlede teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi trævlen kan være svær at bryde, og 'kødet' kan hænge fast med én del i munden og én del i svelget bundet sammen af den trævlede tekstur.

Eksempler på trævlede teksturer: grønne bønner, rabarber.

Blandede tynde-tykke teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver en evne til at holde det faste stykke i munden, mens den tynde flydende del skal synkes. Efter at den flydende del er sunket, tygges og synkes de faste stykker. Dette er en meget kompleks mundmotorisk opgave.

Eksempler på blandede tynde tykke teksturer: suppe med stykker af mad, kornstykker med mælk, bubble tea.

Komplekse mad teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver evnen til at tygge og manipulere en række forskellige madteksturer i én mundfuld.

Eksempler på komplekse madteksturer: hamburger, hotdog, sandwich, spaghetti kødsovs, pizza.

Slaskede teksturer udgør en kvælningsrisiko, fordi hvis de ikke tygges i små stykker, bliver de tynde og våde og kan blokere åbningen af luftvejene, hvilket forhindrer frie luftveje.

Eksempler på slasket tekstur: salat, tyndt skåret agurk, babyspinatblade.

Saftige madteksturer, hvor saften adskilles fra maden, når man tygger, udgør en kvælningsrisiko, fordi det kræver evnen til at synke saften, mens man kontrollerer det faste stykke i munden. Når saften er sunket, er der behov for gode tyggeevner for at tygge maden i mindre stykker for at kunne synke sikkert. Det er en kompleks oralmotorisk opgave.

Eksempler på saftige madteksturer: vandmelon.

Hårde skind eller skorper dannet under tilberedning eller opvarmning udgør en kvælningsrisiko, fordi de kræver gode tyggeevner for at nedbryde dem i mindre stykker, mens de blandes med andre madteksturer, der ikke påvirkes af opvarmningsprocessen.

Madteksturer, der udgør en risiko for kvælning – Referencer til obduktionsrapporter

Berzlanovich, A.M., Muhm, M., Sim, E., and Bauer, G. (1999) 'Foreign body asphyxiation – an autopsy study', *American Journal of Medicine*, 107, 351-355.

Berzlanovich, A.M., Fazeney-Dorner, B., Waldhoer, T., and Fasching, P. (2005) 'Foreign body asphyxia: A preventable cause of death in the elderly', *American Journal of Preventive Medicine*, 28, 65-69.

Centre for Disease control and prevention (2002) Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 51: 945-948.

Dolkas, L., Stanley C., Smith, A.M., Vilke G.M. (2007) Deaths associated with choking in San Diego. *Journal of Forensic Science*, 52, 176-179.

Ekberg, O. and Feinberg, M. (1992) 'Clinical and demographic data in 75 patients with near-fatal choking episodes', *Dysphagia*, 7, 205-208.

Wick, R., Gilbert, J.D., and Byard, R.W. (2006) 'Café coronary syndrome-fatal choking on food: An autopsy approach.', *Journal of Clinical Forensic Medicine*, 13, 135-138.

Food Safety Commission, Japan (2010) Risk Assessment Report: Choking accidents caused by foods. https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking_accidents_caused_by_foods.pdf (accessed June 2019).

Harris C.A., Baker, S.P., Smith, G.A., Harris R.M. (1984) Childhood asphyxiation by food: A national analysis and overview. *JAMA*, 251, 2231-2235.

Irwin, R.S., Ashba, J.K., Braman, S.S., Lee, H.Y., and Corrao, W.M. (1977) 'Food asphyxiation in hospitalized patients', *JAMA*, 237,2744-2745.

J.T.'s Law (New York State, Department of Health Legislation) 2007, Choking Prevention for Children https://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.htm

Kramarow E., Warner, M., Chen L-H. (2014) Food-related choking deaths among the elderly, 20: 200-203.

Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP, Kozak FK, Riding KH (2004) Foreign body aspiration in infants and toddlers: Recent trends in British Columbia. *The Journal of Otolaryngology*, 33(1): 37-41.

Samuels R & Chadwick DD (2006). Predictors of asphyxiation risk in adults with intellectual disability and dysphagia. *Journal of Intellectual Disability Research*, 50(5): 362-370.

Wolach B, Raz, A, Weinberg J, Mikulski Y, Ben Ari J, Sadan N (1994) Aspirated bodies in the respiratory tract of children: Eleven years' experience with 127 patients. *International Journal of Pediatric Otorhinolaryngology*, 30: 1-10.

Øvrige dokumenter

<https://iddsi.org/framework/>

- IDDSI Testmetoder
- IDDSI Evidence
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs)

Tak

Udvikling af IDDSI Referencerammen (2012-2015)

IDDSI vil gerne takke og anerkende følgende sponsorer for deres generøse støtte i udviklingen af IDDSI Referencerammen:

- Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- apetito (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Simply Thick (2015)
- Lyons (2015)

Den danske oversættelse er udarbejdet af Signe Janum Eskildsen, Tina Hansen, Anne Marie Beck, Kirsten Færgeman og Annette Kjærsgaard repræsenterende Ergoterapifagligt Selskab for Dysfagi (Ergoterapeutforeningen (ETF)), Fagligt Selskab af Kliniske Diætister og Kost og Ernæringsforbundet.

Signe Janum Eskildsen og Annette Kjærsgaard har ledt processen, som blandt andet har inkluderet to individuelle fagprofessionelle oversættelser, konsensumøder, professionel oversættelse (engelsk til dansk), konsensumøde og gennemgang ved arbejdsgruppen og oversætter, høringsperiode på iddsi.org samt en national høringsproces/survey med repræsentativt udvalgte informanter fra de tre selskaber, som har givet uddybende høring på begge dokumenter samt implementeringsstrategien i Danmark. De oversatte dokumenter er sendt endeligt til IDDSI d. 21. april 2023.

Processen er støttet økonomisk af Ergoterapeutforeningens Praksisfond.