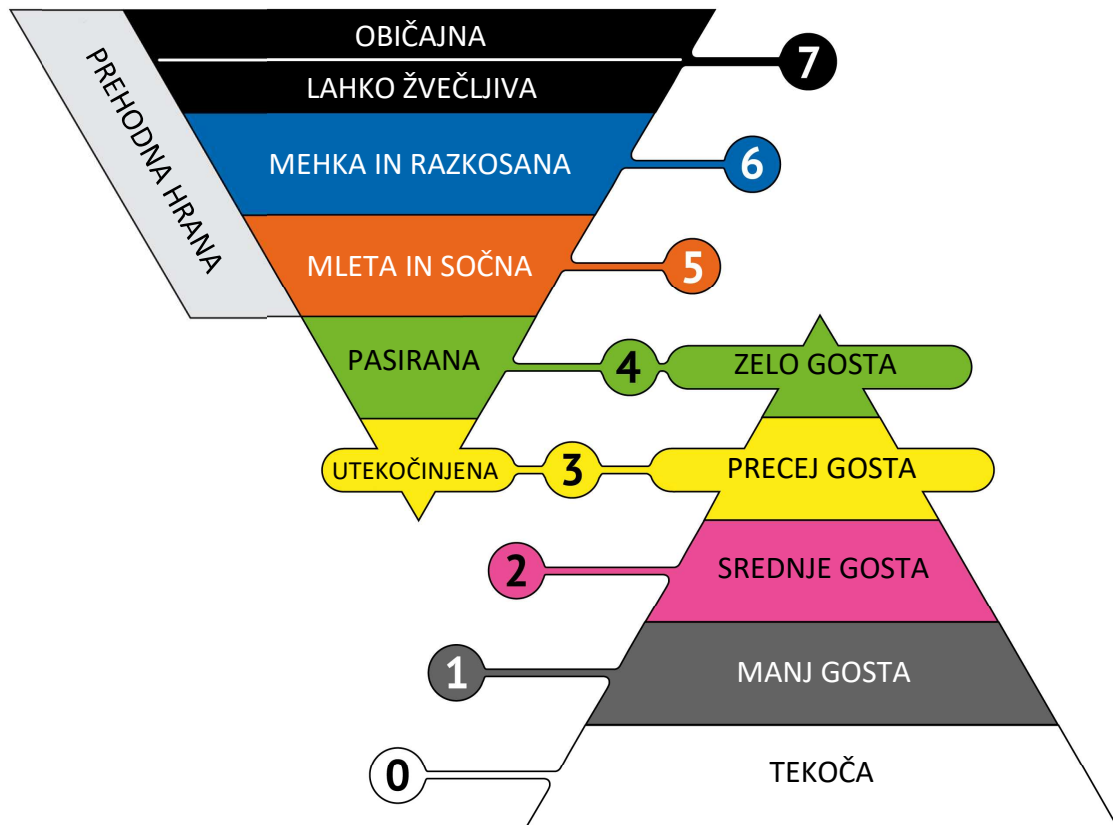


IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative
www.iddsi.org



Celotna shema IDDSI

Podrobni opisi

2.0 | 2019

Prevod in priredba:

Vogrinčič Barbara¹, Pogorelčnik Tina¹, Trček Kavčič Marjeta²

Prevod v izvorni jezik in lektoriranje:

Ropoša Sandra³, Ropoša Vid³

¹ Univerzitetni klinični center Ljubljana

² Univerzitetni rehabilitacijski inštitut RS - Soča

³ Razplet d.o.o. Prevajalska družba

Uvod

Mednarodna iniciativa za standardizacijo diet pri disfagiji (angl. The International Dysphagia Diet Standardization Initiative, IDDSI) je bila ustanovljena leta 2013, s ciljem razvoja nove mednarodne standardne terminologije in definicij za opisovanje teksturno prilagojene hrane in zgoščenih tekočin, ki se uporabljajo za osebe z disfagijo vseh starosti, v vseh negovalnih ali zdravstvenih ter kulturnih okoljih.

Triletno delo Mednarodnega odbora za standardizacijo diet pri disfagiji je leta 2016 pripeljalo do končne strukture in v letu 2017 do izdaje publikacije Celotna shema IDDSI, ki zajema osem zaporednih stopenj (0–7). Stopnje so opredeljene številčno, opisno in barvno. [Reference: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivestein 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>].

Celotna shema IDDSI Podrobni opisi 2019 je posodobljena različica dokumenta iz leta 2016. Natančni opisi vseh stopenj IDDSI so podprti s preprostimi testnimi metodami, ki jih lahko uporabljajo posamezniki z disfagijo, skrbniki, zdravstveno osebje, strežno osebje ali prehrabena industrija za potrditev stopnje, ki ji ustreza določena hrana oz. pijača. Priporočljivo je, da se dokument uporablja skupaj z naslednjimi dokumenti: Celotna shema IDDSI Podrobni opisi 2019, Dokazi IDDSI 2016 in Pogosta vprašanja IDDSI (FAQs) (<http://iddsi.org/framework/>). Celotna shema IDDSI omogoča skupno terminologijo za opisovanje teksture hrane in zgoščenosti tekočine. Testi IDDSI so namenjeni potrjevanju pretočnosti in značilnosti teksture posameznega proizvoda v času testiranja. Testiranje hrane in pijače se izvaja pod pogoji, ki so podobni tistim v času serviranja hrane (še posebej temperatura hrane in tekočine). Klinik je, glede na njegovo celotno klinično oceno, odgovoren za pripravo priporočil glede hrane in tekočine za vsakega posameznega bolnika.

IDDSI se za izkazan interes in sodelovanje zahvaljuje vsem bolnikom, skrbnikom, zdravstvenemu osebju, prehrabeni industriji, strokovnim združenjem in raziskovalcem. Zahvala gre tudi sponzorjem, ki so podprli projekt. Več informacij je na voljo na www.iddsi.org.

Odbor IDDSI

Odbor IDDSI je skupina prostovoljcev, ki za IDDSI ne prejema plačila. Člani odbora svoje strokovno znanje in izkušnje ter čas dajejo v dobro mednarodne skupnosti.

Sopredsednika: Peter Lam (KAN) in Julie Cichero (AUS).

Člani odbora: Jianshe Chen (KIT), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivestein (KAN), Ben Hanson (ZK), Jun Kayashita (JPN), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Catriona Steele (KAN), Jan Vanderwegen (BE).

Nekdanji član odbora: Joe Murray (ZDA), Caroline Lecko (ZK), Soenke Stanschus (NEM).

Mednarodna iniciativa za standardizacijo diet pri disfagiji (IDDSI) je neodvisna in neprofitna skupnost. Zahvaljuje se vsem agencijam, organizacijam in industrijskim partnerjem za finančno in drugo podporo. Sponzorji niso bili vključeni v proces oblikovanja ali razvoj strokovnih smernic IDDSI. Implementacija sheme IDDSI je v teku. Iskrena zahvala gre vsem sponzorjem <https://iddsi.org/about-us/sponsors/>.



TEKOČA

Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Teče kot voda.• Hiter pretok.• Lahko jo pijemo po katerem koli cuclju, iz skodelice ali po slamici, primerni starosti in spretnostim posameznika.
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none">• Funkcionalna zmožnost za varno obvladovanje vseh vrst tekočin.

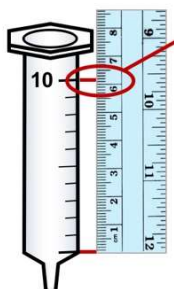
Pri odločanju, ali tekočina ustreza IDDSI stopnji 0, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE
Poglej dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>.

Test pretočnosti IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• V spodnjem delu 10 ml brizge mora po preteku 10 sekund ostati manj kot 1 ml tekočine* (glej navodila za test pretočnosti IDDSI*).
--------------------------------	---

NAVODILA ZA TEST PRETOČNOSTI IDDSI

#Pred testiranjem...
Preveri dolžino brizge, saj obstajajo različni modeli. Vaša brizga bi morala izgledati tako:



Dolžina skale na 10 ml brizgi = 61,5 mm

1. Odstrani bat.	2. S prstom zapri ustje brizge in napolni z 10 ml.	3. Umakni prst z ustja in začni meriti čas.	4. Ustavi po 10 sekundah.

Stopnja 4: Uporabi test pretočnosti IDDSI.

1

MANJ GOSTA

Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none"> • Gostejše kot voda. • Zahteva nekaj več truda kot pri pitju tekočih tekočin. • Teče skozi slamico, brizgo, cucelj. • Gostota je podobna komercialnim mlečnim formulam za dojenčke proti polivanju.
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none"> • Pogosto jo uporabljamo pri otrocih kot zgoščeno pijačo, pri kateri je pretok zmanjšan, ampak še vedno teče skozi dojenčkov cucelj. Zahteva individualno presojo in odločitev o pretočnosti tekočine skozi cucelj za vsak posamezen primer. • Uporabljamo jo tudi pri odraslih, kadar tekoče pijače tečejo prehitro, da bi bile varne za pitje. Manj goste tekočine tečejo počasneje.

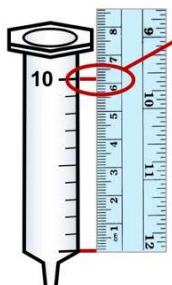
Pri odločanju, ali tekočina ustreza IDDSI stopnji 1, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglej dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>.

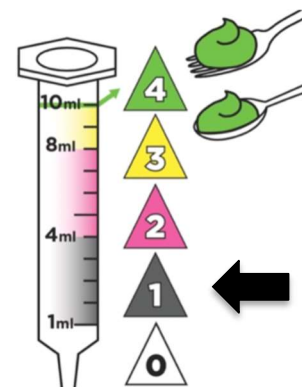
Test pretočnosti IDDSI*	<ul style="list-style-type: none"> • Pri testu pretočnosti z 10 ml brizgo mora po preteku 10 sekund v spodnjem delu brizge ostati le 1–4 ml tekočine* (glej navodila za test pretočnosti IDDSI*).
--------------------------------	--



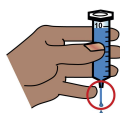
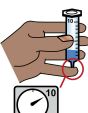
#Pred testiranjem...
Preveri dolžino brizge, saj obstajajo različni modeli. Vaša brizga bi morala izgledati tako:



Dolžina skale na 10 ml brizgi = 61,5 mm

Stopnja 4: Uporabi test pretočnosti IDDSI.



			
<p>1. Odstrani bat.</p>	<p>2. S prstom zapri ustje brizge in napolni z 10 ml.</p>	<p>3. Umakni prst z ustja in začni meriti čas.</p>	<p>4. Ustavi po 10 sekundah.</p>

2

SREDNJE GOSTA

Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none"> • Steče z žlice. • Z žlice se izlije, vendar počasneje kot voda. • Zahteva srednji napor pri pitju po običajni slamici (standardni premer slamice = 0,209 palca ali 5,3 mm).
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none"> • Če tekoče pijače tečejo prehitro, da bi bilo varne za pitje, uporabimo srednje gosto tekočino, ki teče nekoliko počasneje. • Primerno pri nekoliko slabši kontroli jezika.

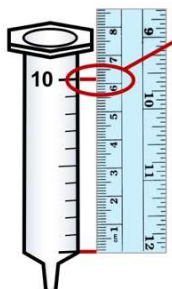
Pri odločanju, ali tekočina ustreza IDDSI stopnji 2, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglej dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>.

Test pretočnosti IDDSI*	Pri testu pretočnosti z 10 ml brizgo [#] mora po preteku 10 sekund v njej ostati 4–8 ml tekočine (poglej navodila za test pretočnosti IDDSI*).
--------------------------------	---

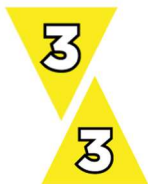
#Pred testiranjem...
Preveri dolžino brizge, saj obstajajo različni modeli. Vaša brizga bi morala izgledati tako:



Dolžina skale na 10 ml brizgi = 61,5 mm

1. Odstrani bat.	2. S prstom zapri ustje brizge in napolni z 10 ml.	3. Umakni prst z ustja in začni meriti čas.	4. Ustavi po 10 sekundah.

Stopnja 4: Uporabi test pretočnosti IDDSI.



UTEKOČINJENA PRECEJ GOSTA



Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Lahko jo pijemo iz kozarca.• Zahteva precej napora pri pitju po standardni ali širši slamici (premer širše slamice = 0,275 palca ali 6,9 mm).• Na krožniku je ne moremo naložiti v plasteh ali oblikovati, saj ne bo obdržala oblike.• Ne moremo je jesti z vilicami, saj počasi pronica skozi zareze vilic.• Lahko jo jemo z žlico.• Ne zahteva žvečenja ali predpriprave v ustih – lahko jo neposredno pogoltnemo.• Gladka tekstura, brez koščkov (grudic, vlaken, delcev lupine ali kože, delcev hrustanca ali kosti).
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none">• Če je kontrola jezika nezadostna za obvladovanje srednje gostih tekočin (stopnja 2), uporabimo utekočinjeno/precej gosto konsistenco.• Omogoča več časa za oralni nadzor.• Zahteva blag napor jezika pri potiskanju.• Bolečine pri požiranju.

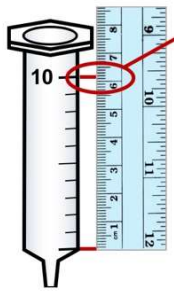
Pri odločanju, ali tekočina ustreza IDDSI stopnji 3, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglej dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/> in <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>.

Test pretočnosti IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Pri testu pretočnosti z 10 ml brizgo[#] mora po preteku 10 sekund drsenja tekočine skozi konico brizge v njej ostati > 8 ml tekočine. (poglej navodila za test pretočnosti IDDSI*).
Test kapljanja z vilic	<ul style="list-style-type: none">• Deli snovi počasi pronicajo skozi zareze vilic.• Ko pritisnemo vilice na površino hrane stopnje 3 utekočinjena/precej gosta, zareze vilic na površini snovi ne puščajo jasnega vzorca.• Razlije se po ravni površini.
Test nagiba žlice	<ul style="list-style-type: none">• Ko žlico obrnemo, snov zdrsi z nje; snov se ne zalepi na žlico.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s palčkami	<ul style="list-style-type: none">• Palčke niso primerne za to teksturo.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s prstom	<ul style="list-style-type: none">• S prsti ne moremo zadržati vzorca te teksture. Ta vseeno gladko in enostavno drsi med palcem in ostalimi prsti. Za sabo pušča sled.
Specifična hrana in drugi primeri (seznam ni dokončen)	<p>V stopnjo IDDSI 3 uvrščamo naslednje primere:</p> <ul style="list-style-type: none">• otroške kašice (tekoče riževe ali sadne);• Nekatero omake in prelive, ki so potrjeni s testom pretočnosti IDDSI;• Nekateri sirupi, ki so potrjeni s testom pretočnosti IDDSI.

#Pred testiranjem...
Preveri dolžino brizge, saj obstajajo različni modeli. Vaša brizga bi morala izgledati tako:



Dolžina skale na 10 ml brizgi = 61,5 mm

1. Odstrani bat.	2. S prstom zapri ustje brizge in napolni z 10 ml.	3. Umakni prst z ustja in začni meriti čas.	4. Ustavi po 10 sekundah.

Stopnja 4: Uporabi test pretočnosti IDDSI

	<p>UTEKOČINJENA PRECEJ GOSTA</p>
<p>Deli snovi počasi pronicajo skozi zareze vilic.</p>	



PASIRANA ZELO GOSTA



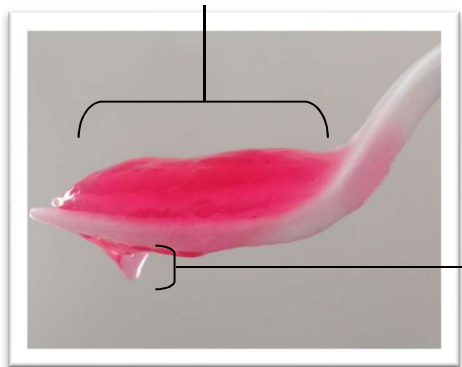
Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Običajno jo jemo z žlico (lahko tudi z vilicami).• Ne moremo je piti iz kozarca, saj ne teče z lahkoto.• Ne moremo je piti s slamico.• Žvečenje ni potrebno.• Lahko jo oblikujemo v sloje, vzorce ali naložimo v plasti. Kot taka pa je <u>ni</u> potrebno žvečiti.• Zaradi gravitacijske sile snov počasi drsi, ne more se točiti.• Ob padcu z žlice na krožnik ohrani obliko.• Brez grudic.• <u>Ni</u> lepljivo.• Tekočina se ne sme ločiti od preostale goste strukture.
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none">• Če je kontrola jezika znatno zmanjšana, je tekstura v tej kategoriji najlažja za obvladovanje.• Zahteva manjši napor jezika pri potiskanju kot mleta in sočna (stopnja 5), mehka in razkosana (stopnja 6), običajna hrana in običajna lahko žvečljiva hrana (stopnja 7), ampak večji kot utekočinjena/precej gosta (stopnja 3).• Grizenje in žvečenje nista potrebna.• Verjetnost ostankov v ustni votlini ali v žrelu je večja, če je snov preveč lepljiva.• Hrana, pri kateri je potrebno žvečenje, nadzorovanje ter oblikovanje bolusa v ustih, <u>ni</u> primerna.• Bolečine pri žvečenju in požiranju.• Manjkajoče zobovje, neustrezna zobna protetika.
Pri odločanju, ali tekočina ustreza IDDSI stopnji 4, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.	
TESTNE METODE Poglej dokument Testne metode IDDSI ali https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ .	
Test pretočnosti IDDSI	<ul style="list-style-type: none">• Ni primeren. Test pretočnosti IDDSI ni primeren. Uporabite Test kapljanja z vilic in test nagiba žlice.
Test s pritiskom vilic	<ul style="list-style-type: none">• Gladko, brez grudic in z minimalno granulacijo.• Pritiskom vilice na vzorec stopnje 4, zelo gosta/pasirana, na površini naredi značilen vzorec. Vdolbine vilic lahko na hrani ostanejo ali pa ne.
Test kapljanja z vilic, ponavljajoči se test kapljanja z vilic	<ul style="list-style-type: none">• Naložen kup hrane stoji na vilicah. Manjši del lahko pronica v obliki majhne tanke kapljice, ampak ne teče in ne kaplja neprekinjeno skozi zareze vilic (poglej spodnjo sliko).

Test nagiba žlice	<ul style="list-style-type: none"> • Dovolj povezan, da na žlici ohranja obliko. • Ob nagibu, premiku na stran ali lahkotnem tresenju mora celotna količina hrane zdrsniti z žlice; že nežen gib (le z uporabo prstov in zapestja) je dovolj, da vzorec pade z žlice. Vzorec mora z žlice zdrsniti enostavno. Ostanek na njej pa je minimalen. Po testu nagiba žlice je na žlici lahko prisotna tanka plast ostanka, skozi katero pa je žlica še vidna; vzorec ne sme biti čvrst in lepljiv. • Hrana, naložena na krožnik, se morda malo razleze.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s palčkami	<ul style="list-style-type: none"> • Palčke niso primerne za to teksturo.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s prstom	<ul style="list-style-type: none"> • Vzorec te teksture je mogoče držati s prsti. Tekstura gladko in enostavno drsi med palcem in prsti. Za sabo pušča sled.
Indikatorji, ki kažejo, da je vzorec pregost	<ul style="list-style-type: none"> • Ob nagibu žlice snov ne pade z nje. • Zalepi se na žlico.

SPECIFIČNA HRANA IN DRUGI PRIMERI

V stopnjo IDDSI 4 uvrščamo naslednje primere: pireje, ki so primerni za otroke (npr. pasirano meso, zgoščene žitne kašice).

Naložen kup hrane stoji na vilicah.

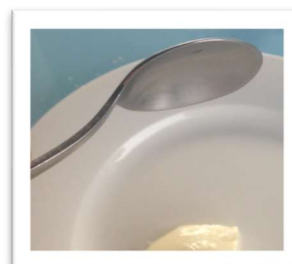
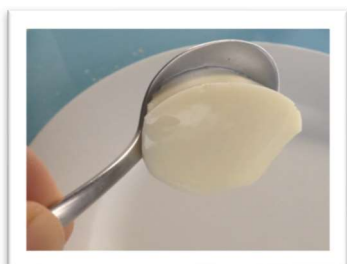


**PUREED
EXTREMELY THICK**



Manjši del lahko pronica v obliki majhne tanke kapljice, ampak ne teče in ne kaplja neprekinjeno skozi zarezke vilic.

Test nagiba žlice: na žlici ohranja obliko; ni trdo ali lepljivo; na žlici ostane le malo hrane.

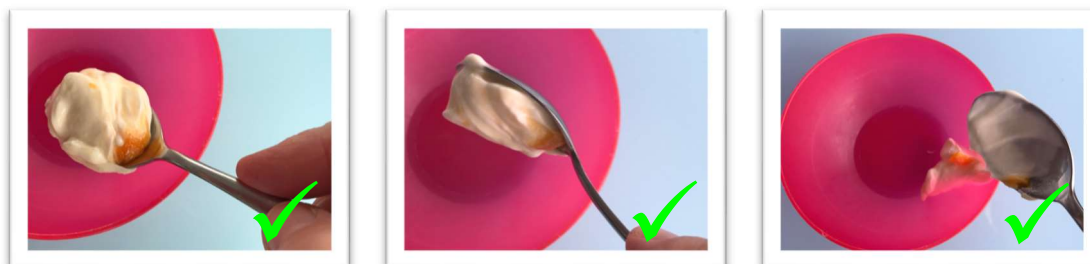


Naslednje slike prikazujejo primere hrane, ki bi glede na test nagiba žlice lahko bila primerna oz. neprimerna za stopnjo 4.

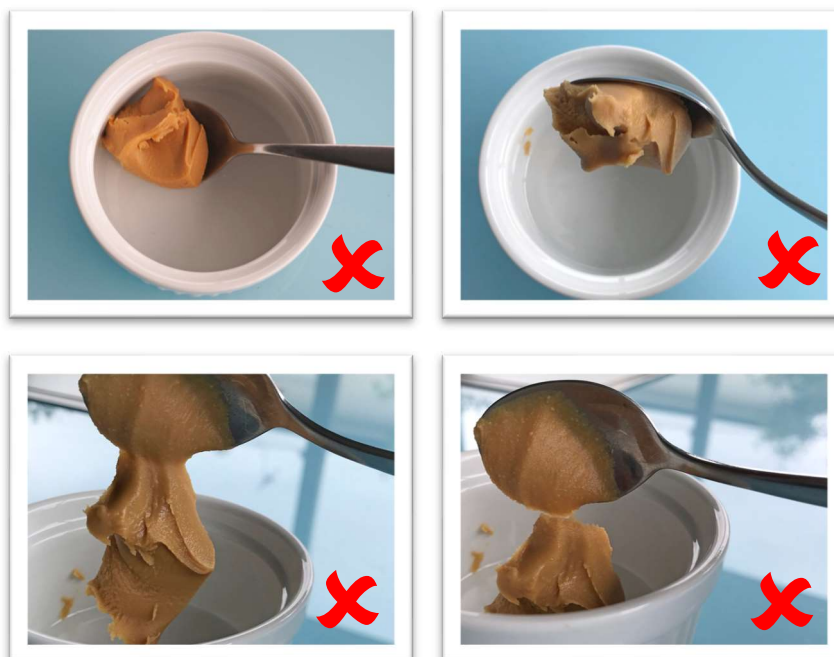
Test nagiba žlice: VARNO: na žlici ohranja obliko; ni trdna ali lepljiva, na žlici ostane le malo hrane.



Test nagiba žlice: VARNO: na žlici ohranja obliko; ni trdna ali lepljiva, na žlici ostane le malo hrane.



Test nagiba žlice: NEVARNO: na žlici ohranja obliko; ČVRSTA IN LEPLJIVA; VELIK ostanek hrane na žlici.





MLETA IN SOČNA



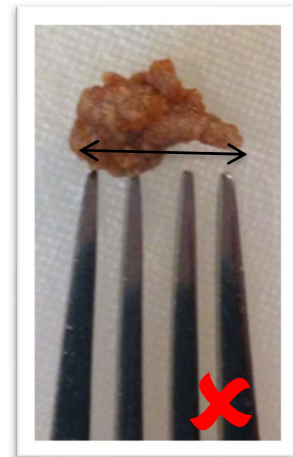
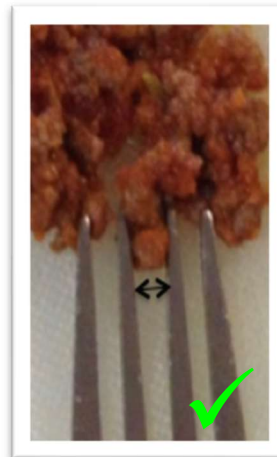
Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Jemo jo z vilicami ali žlico.• Če je ohranjena dobra kontrola rok, jo lahko jemo s palčkami.• Na krožniku jo lahko oblikujemo (npr. v obliko žoge).• Mehka in sočna brez izcejanja tekočine.• V hrani so vidne majhne grudice<ul style="list-style-type: none">➤ Otroci, široko 2 mm ali manj in ne daljše od 8 mm.➤ Odrasli, široko 4 mm ali manj in ne daljše od 15 mm• Grudice enostavno pretlačimo z jezikom.
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none">• Grizenje ni potrebno.• Potrebno je minimalno žvečenje.• Moč jezika zadostuje za pretlačanje majhnih in mehkih koščkov.• Za premikanje bolusa je potrebna moč jezika.• Bolečina ali utrujenost med žvečenjem.• Manjkajoče zobovje, neustrezna zobna protetika.
Pri odločanju, ali hrana ustreza IDDSI stopnji 5, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.	
TESTNE METODE	
Poglejte dokument Testne metode IDDSI ali https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/ .	
Test s pritiskom vilic	<ul style="list-style-type: none">• Ob pritisku vilice delci hrane enostavno zlezejo med zarezi.• Enostavno jo pretlačimo z blagim pritiskom vilic (pritisk <u>ne</u> sme biti tako močan, da bi konica nohta posvetlila).
Test kapljanja z vilic	<ul style="list-style-type: none">• Hrana zajeta z vilicami stoji na vilicah. Skozi zareze vilic ne teče gladko ali ne kaplja neprekinjeno.
Test nagiba žlice	<ul style="list-style-type: none">• Dovolj povezana tekstura, da na žlici ohranja obliko.• Ob nagibu, premiku na stran ali lahkotnem tresenju mora celotna količina zdrsni ali pasti z žlice; vzorec z žlice zdrsne enostavno, ostanek na žlici je minimalen; hrana <u>ne</u> sme biti lepljiva.• Hrana, naložena na krožniku, se morda malo razleze.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s palčkami	<ul style="list-style-type: none">• Palčke uporabimo, da zajamemo in držimo hrano te teksture, ki mora biti dovolj sočna in povezana. Uporabne so pri osebah z dobro ohranjeno kontrolo rok.
<i>Kadar vilice niso dostopne</i> Test s prstom	<ul style="list-style-type: none">• Vzorec te teksture lahko enostavno držimo s prsti; majhne, mehke, gladke in okrogle koščke s prsti enostavno ločimo med sabo. Hrano občutimo kot vlažno, na prstih pusti mokro sled.

MESO

- Fino mleto* ali drobno nasekljano*, gladko mleto.
 - Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
 - Za odrasle 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.
- Postreženo v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki ali mesni osnovi, ki se ne razliva.

*Če teksture ni mogoče fino mleti, jo je potrebno spasirati.

Za določanje pravilne velikosti mletih koščkov uporabimo širino zarez na vilicah (4 mm).



RIBA

- Fino pretlačena v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki ali mesni osnovi, ki se ne razliva.
 - Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
 - Za odrasle 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.

Opomba - zahtevana velikost grudic za vso hrano v stopnji 5 mleta in sočna:

- Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
- Za odrasle 4 mm široko ali manj in ne daljše od 15 mm.

SADJE

- Postreženo fino mleto, drobno nasekljano ali pretlačeno.
- Odvečni sok odcedimo.
- Po potrebi postreženo v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki. Odvečni sok odcedimo. Brez razlite tekočine.
 - Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
 - Za odrasle 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.

ZELENJAVA

- Postreženo fino mleto, drobno nasekljano ali pretlačeno.
- Odvečni sok odcedimo.
- Po potrebi postreženo v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki. Odvečni sok odcedimo. Brez razlite tekočine.
 - Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
 - Za odrasle 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.

ŽITARICE

- Zelo gosto in gladko z majhnimi mehкими grudicami.
 - Za otroke 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
 - Za odrasle 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.
- Popolnoma mehka tekstura.
- Mleko ali druga tekočina se ne sme ločiti od žitaric. Preden postrežemo, moramo odliti odvečno tekočino.

KRUH

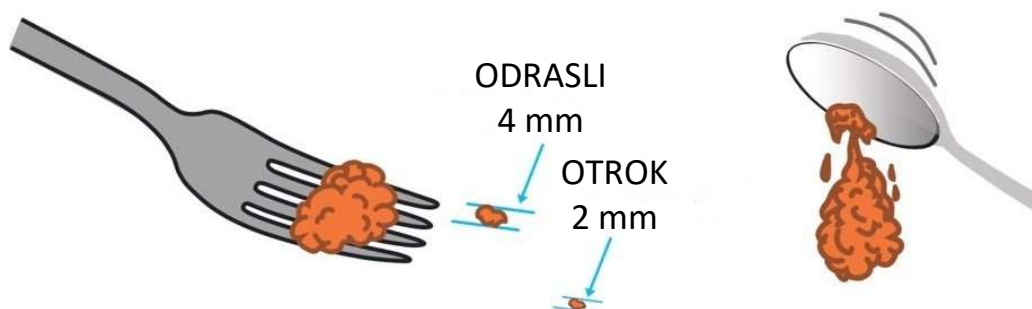
- Običajen in suh kruh, sendvič ali katerikoli toast ni dovoljen.
- Uporabimo recept za sendvič, ki je primeren za stopnjo 5 mleta in sočna hrana. Recept je dostopen v videu: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqz18>.
- Predhodno obdelan kruh z želatino, ki je zelo vlažen, želatina pa je prisotna v celotni debeli kruha.



RIŽ, KUSKUS, KVINOJA (in hrana podobne teksture)

- Ne sme biti lepljivo.
- Kuhano in postreženo ne sme biti ločeno v posamezna zrna.
- Postreženo v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki ali mesni osnovi, ki se ne razliva stran od riža, kuskusa, kvinoje (in hrane podobne teksture). Preden postrežemo odvečno tekočino odcedimo.

Ustreznost mlete in sočne hrane moramo potrditi z vsemi tremi testi!



Test z vilicami IDDSI

Otroci 2 mm ali manj široko in ne daljše od 8 mm.
Odrasli 4 mm ali manj široko in ne daljše od 15 mm.

Širina zarez pri standardnih jedilnih vilicah je 4 mm.

+

Dovolj mehko, da enostavno pretlačimo z vilicami ali žlico.

Ni potrebno, da konica nohta posvetli.

+

Test nagiba žlice IDDSI

Vzorec ohranja svojo obliko na žlici in enostavno pade z žlice, če jo nagnemo ali umaknemo na stran.

Vzorec ne sme biti čvrst ali lepljiv.



MEHKA IN RAZKOSANA



Opis/značilnosti

- Lahko jemo z vilicami, žlico ali palčkami.
- Lahko pretlačimo/razkosamo s pritiskom vilic, žlice ali s palčkami.
- Za rezanje nož ni potreben, lahko pa ga uporabimo, da naložimo hrano na vilice ali žlico.
- Mehka, nežna in sočna brez izcejene tekočine.
- Pred požiranjem moramo hrano prežvečiti.
- Koščki grižljaja v velikosti, ki je primerna oralnim spretnostim.
 - **Otroci: koščki v velikosti 8 mm (ne večji)**
 - **Odrasli: koščki v velikosti 15 mm = 1,5 cm (ne večji)**

Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote

- Grizenje ni potrebno.
- Potrebno je žvečenje.
- Velikost koščkov, ki zmanjša možnost davljenja.
- Moč in kontrola jezika sta potrebni za premikanje hrane in zadrževanje hrane v ustni votlini med žvečenjem in v času oralne predelave.
- Moč jezika je potrebna za premikanje bolusa pri požiranju.
- Bolečina ali utrujenost med grizenjem.
- Manjkajoče zobovje, neustrezna zobna protetika.

Pri odločanju, ali hrana ustreza IDDSI stopnji 6, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglejte dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>.

Test s pritiskom vilic

- S pritiskom roba vilic lahko teksturo razrežemo ali razkosamo na manjše koščke.
- Ko z zarezi vilic pritisnemo na vzorec hrane v velikosti nohta (1,5 x 1,5 cm) tako močno, da konica nohta posvetli, se vzorec zmečka, razpade, spremeni obliko in se ne povrne v prvotno stanje, ko vilice umaknemo.

Test s pritiskom žlice

- S pritiskom roba žlice lahko teksturo razrežemo ali razkosamo na manjše koščke.
- Ko na vzorec hrane v velikosti nohta (1,5 x 1,5) pritisnemo z žlico, se hrana spešta, zdrobi in spremeni obliko ter se ne vrne v prvotno stanje, ko žlico umaknemo.

Kadar vilice niso dostopne Test s palčkami

- To teksturo lahko razkosamo ali preluknjamo s palčkami.

Kadar vilice niso dostopne Test s prstom

- Uporabimo vzorec v velikosti nohta na palcu (1,5 x 1,5 cm). Vzorec te teksture je mogoče zmečkati s pritiskom, ob katerem noht kazalca in palca posvetli. Vzorec razpade in se ne vrne v prvotno obliko, ko pritisk popusti.

POSEBNA HRANA IN DRUGI PRIMERI

MESO

- Kuhano, zelo mehko meso v koščkih, ki niso večji od
 - 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Če hrane ne moremo postreči mehke in razkosane v velikosti 1.5 cm x 1.5 cm (potrjeno s pritiskom vilic/žlice), jo postrežemo mleto in sočno.

Opomba – zahtevana velikost koščkov v stopnji 6 mehka in razkosana hrana:

- Za otroke 8 mm
- Za odrasle 15 mm = 1.5 cm.

RIBA

- Dovolj mehko kuhana riba, da jo lahko z vilicami, žlico ali palčkami razkosamo na manjše dele.
 - 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Brez kosti in trde kože.

ZLOŽENKE/OBARE/KARIJ

- Tekočina (npr. omaka) mora biti gosta (glede na priporočilo klinika)
- Lahko vsebuje meso, ribe ali zelenjavo, če so kuhani koščki mehki in gladki ter manjši od
 - 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Brez trdih grudic.

SADJE

- Če tekstura ni mehka in razkosana, jo postreženo mleto ali pretlačeno.
 - Koški v velikosti 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Vlknasti deli sadja niso primerni.
- Odcedimo odvečni sok.
- Ocenimo posameznikovo sposobnost obvladovanja sadja z večjo vsebnostjo tekočine (npr. lubenica), kjer se tekočina med žvečenjem izceja iz trših delov.

ZELENJAVA

- Zelenjava, kuhana na pari ali v vodi, v velikosti
 - 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Pražena zelenjava je lahko pretrda in ne dovolj mehka ali nežna. Mehkobo preverimo s testom s pritiskom vilic/žlice.

ŽITARICE

- Gladka tekstura z mehкими in nežnimi grudicami, manjšimi koščki v velikosti
 - 8 mm za otroke,
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm za odrasle.
- Povsem mehka tekstura.
- Vso odvečno mleko ali tekočino odcedimo in/ali zgostimo na stopnjo, ki jo priporoči klinik.

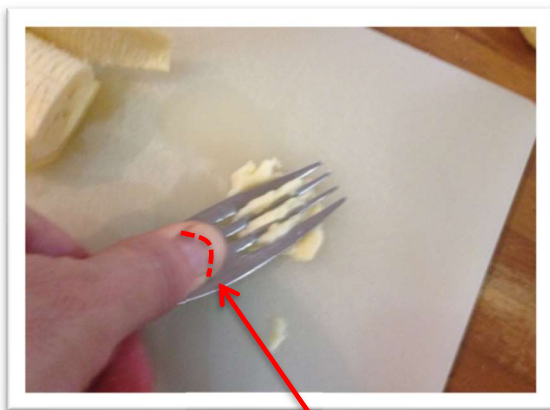
KRUH

- Običajen in suh kruh, sendvič ali katerikoli toast ni dovoljen.
- Uporabimo nadev za sendvič, ki je primeren za stopnjo 6 Mehka in razkosana. Recept je dostopen v videu: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqzmz18>.
- Predhodno obdelan kruh z želatino, ki je zelo vlažen, želatina pa je prisotna v celotni debeli kruha.



RIŽ, KUSKUS, KVINOJA (in hrana podobne teksture)

- Zrnat in lepljiv ni dovoljen.



Posvetljena konica nohta.



Vzorec se zmečka in se ne povrne v prvotno stanje, ko pritisk popusti.

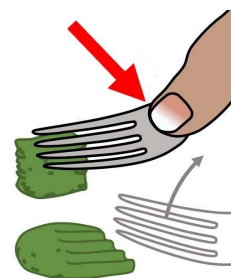


Koščki hrane za otroke niso večji od grudice v velikosti 8 mm x 8 mm.



Koščki hrane za odrasle niso večji od grižljaja v velikosti 1.5 cm x 1.5 cm.

Ustreznost mehke in razkosane hrane mora zadoščati obema kriterijema: velikosti koščkov in testu mehkoobe.



Konica nohta posvetli. Vzorec se zmečka in se ne povrne v prvotno stanje, ko pritisk popusti.



LAHKO ŽVEČLJIVA



Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Običajna, vsakodnevna hrana mehke/gladke teksture, ki je primerna starosti in stopnji razvoja.• Pri hranjenju s to hrano lahko uporabimo katerokoli vrsto pribora.• V stopnji 7 velikost koščkov ni omejena. Hrana je lahko različnih velikosti.<ul style="list-style-type: none">• <i>Koščki manjši ali večji od 8 mm za otroke,</i>• <i>Koščki manjši ali večji od 15 mm = 1.5 cm za odrasle.</i>• Ne vključuje: trdih, čvrstih, žvečljivih, vlaknastih, žilavih, hrustljivih ali drobljivih koščkov, pečk, semen, vlaknastih delov sadja, lupin ali kosti.• Lahko vključuje »dvojne konsistence« ali »mešane konsistence« hrane in tekočine če je po priporočilih klinika varno tudi uživanje stopnje 0. Če stopnja 0 – tekoča ni varna, se tekočina zgosti na stopnjo, ki jo priporoči klinik.
Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote	<ul style="list-style-type: none">• Zahteva zmožnost grizenja mehke hrane ter žvečenja in oralne predelave hrane do te mere, da je ta oblikovana v mehak in povezan bolus, ki je primeren za požiranje. Zobje pri tem niso potrebni.• Zahteva zmožnost žvečenja in oralne predelave mehke hrane, ne da bi prišlo do utrujenosti.• Primerna je lahko za osebe, ki jim trda in/ali težje žvečljiva hrana povzroča težave ali bolečine pri žvečenju in požiranju.• Ta stopnja lahko predstavlja nevarnost davljenja pri osebah s povečanim tveganjem za zadušitev, saj so lahko prisotni koščki <i>vseh</i> velikosti. Možnost davljenja zmanjšajo omejitve v velikosti koščkov (npr. Stopnja 4 Pasirana, Stopnja 5 Mleta in sočna, Stopnja 6 Mehka in razkosana imajo omejitve v velikosti koščkov, ki zmanjšajo nevarnost davljenja).• To stopnjo uporabljajo kvalificirani kliniki pri razvojnem učenju veččin hranjenja ali v procesu napredovanja k vrstam hrane, ki zahteva boljše veččine žvečenja.• Če oseba za varno hranjenje potrebuje nadzor, se je pred uporabo tekstur te stopnje potrebno posvetovati s kvalificiranim klinikom, ki določi potrebne prilagoditve teksture in naredi načrt varnega hranjenja.<ul style="list-style-type: none">• Hranjenje brez nadzora je lahko nevarno pri osebah s težavami žvečenja in požiranja in/ali zaradi nevarnega vedenja med obrokom.• Primeri nevarnega vedenja med hranjenjem so: nezadostno žvečenje, vnos prevelike količine hrane v usta, prehitro tempo hranjenja ali požiranje večjih bolusov, nezmožnost samokontrole žvečenja.• Nujen je posvet s klinikom glede specifičnih napotkov o bolnikovih potrebah in zahtevah po nadzoru.• Ko je potreben nadzor med hranjenjem, se ta stopnja lahko uporablja le pod strogimi priporočili in zapisanim vodenjem kvalificiranega klinika.

Pri odločanju, ali hrana ustreza IDDSI stopnji 7 Lahko žvečljiva, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglejte dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>.

Test s pritiskom vilic*	<ul style="list-style-type: none">• S pritiskom roba vilic lahko teksturo razrežemo ali razkosamo na manjše koščke.• Ko z zarezi vilic pritisemo na vzorec hrane v velikosti nohta (1,5 x 1,5 cm) tako močno, da konica nohta posvetli, se vzorec zmečka, razpade, spremeni obliko in se ne povrne v prvotno stanje, ko vilice umaknemo.
Test s pritiskom žlice*	<ul style="list-style-type: none">• S pritiskom roba žlice lahko teksturo razrežemo ali razkosamo na manjše koščke.• Konico palca položimo na žlico in pritisemo vzorec hrane v velikosti nohta (1,5 x 1,5 cm) tako močno, da konica nohta posvetli. Vzorec se zmečka in spremeni obliko ter se ne povrne v prvotno stanje, ko žlico umaknemo.
<i>Ko vilice niso na voljo</i> Test s palčkami	<ul style="list-style-type: none">• To teksturo lahko razkosamo ali preluknjamo s palčkami.
<i>Ko vilice niso na voljo</i> Test s prstom	<ul style="list-style-type: none">• Uporabimo vzorec v velikosti nohta na palcu (1,5 x 1,5 cm). Vzorec te teksture je mogoče zmečkati s pritiskom, ob katerem noht kazalca in palca posvetli. Vzorec razpade in se ne vrne v prvotno obliko, ko pritisk popusti.

POSEBNA HRANA IN DRUGI PRIMERI

MESO

- Kuhano do zelo mehkega.
- Če tekstura ne more biti mehka in gladka, jo postrežemo kot mleto in sočno.

RIBA

- Dovolj mehko kuhana, da jo lahko z vilicami, žlico ali palčkami razkosamo v manjše koščke.

ZLOŽENKE/OBARE/KARIJI

- Lahko vsebuje meso, ribe, zelenjavo ali kombinacijo teh, pod pogojem, da so kuhani koščki mehki in gladki.
- Postreženo v srednje gosti, precej gosti ali zelo gosti, gladki omaki ali mesni osnovi, ki se ne razliva.
- Brez trdih grudic.

SADJE

- Dovolj mehko, da razpade na manjše koščke s pomočjo roba vilic ali žlice. Vlknasti deli sadja so neprimerni (npr. beli del v pomaranči).

ZELENJAVA

- Dušena ali kuhana do mehkega. Pražena ali pečena zelenjava je za to stopnjo prečvrsta. Mehkobo preverimo mehko s testom pritiska vilic/žlice.

ŽITARICE

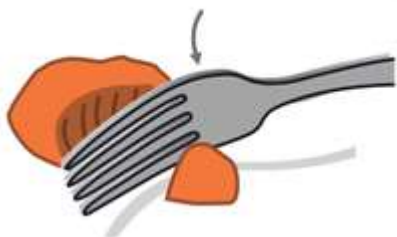
- Postrežene v popolnoma zmečkani teksturi.
- Vso odvečno mleko ali tekočino odcedimo in/ali zgostimo na stopnjo, ki jo priporoča klinik.

KRUH

- Kruh, sendviči in toast, ki jih lahko razrežemo ali razkosamo na manjše koščke z robom vilic ali žlice in so dovoljeni po presoji strokovnjaka.

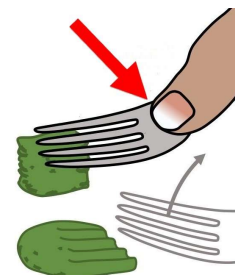
RIŽ, KUSKUS, KVINOJA (in hrana podobne strukture)

- Brez posebnih navodil.



Lahko žvečljivo hrano moramo z lahkoto razkosati z robom vilic ali žlice. Prestati mora tudi test s pritiskom vilic.

Z robom vilic ali žlice moramo hrano z lahkoto razkosati.



Konica nohta posvetli. Vzorec se zmečka in se ne povrne v prvotno stanje, ko pritisk popusti.





OBIČAJNA



Opis/značilnosti

Brez omejitev v teksturi.

- Običajna, vsakodnevna hrana različnih tekstur, ki so primerne starosti in stopnji razvoja.
- Pri hranjenju s to hrano lahko uporabimo katerokoli vrsto pribora.
- Hrana je lahko trda in hrustljava ali naravno mehka.
- V stopnji 7 velikost koščkov ni omejena, hrana je lahko **različnih velikosti**.
 - *Koščki manjši ali večji od 8 mm za otroke,*
 - *koščki manjši ali večji od 15 mm = 1,5cm za odrasle.*
- Vključuje trde, čvrste, žvečljive, vlaknaste, žilaste, suhe, hrustljave ali drobljive dele.
- Vključuje hrano s peškami in koščicami, semeni, kožico, lupino ali kostmi.
- Vključuje »dvojne konsistence« ali »mešane konsistence« hrane in tekočine.

Fiziološka utemeljitev izbrane stopnje gostote

- Sposobnost grizenja in žvečenja trde in mehke hrane, dokler se ta ne oblikuje v mehak in povezan bolus, ki je primeren za požiranje.
- Sposobnost žvečenja vseh tekstur hrane brez utrudljivosti.
- Sposobnost odstranitve kosti ali hrustanca, ki ga ni mogoče varno pogoltniti.

TESTNE METODE

- Se ne uporabljajo.

PREHODNA HRANA



Opis/značilnosti	<ul style="list-style-type: none">• Hrana, ki se prvotno pojavlja v določeni teksturi (npr. čvrsta hrana), nato pa se spremeni ob stiku z vlago (npr. voda ali slina) ali ob spremembi temperature (npr. segrevanje).
Fiziološka utemeljitev za to stopnjo gostote	<ul style="list-style-type: none">• Grizenje ni potrebno.• Potrebno je minimalno žvečenje.• Z jezikom lahko razkosamo hrano, ampak šele po temperaturni obdelavi ali obdelavi z vodo/slino. <p>➤ Lahko jo uporabljamo pri razvoju veščin hranjenja ali pri rehabilitaciji funkcije žvečenja (npr. razvoj žvečenja pri otrocih in pri otrocih z razvojnimi težavami; rehabilitaciji funkcije žvečenja po kapi).</p>

Pri odločanju, ali hrana ustreza Prehodni hrani, kljub navedenim opisom uporabite testne metode IDDSI.

TESTNE METODE

Poglejte dokument Testne metode IDDSI ali <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>.

Test s pritiskom vilic*	<ul style="list-style-type: none">• Ob izpostavljenosti vlagi ali temperaturnim spremembami hrana spremeni obliko in se ne povrne v prvotno stanje, ko vilice umaknemo.• Uporabimo vzorec v velikosti nohta na palcu (1,5 cm x 1,5 cm), nanj nanesemo 1 ml vode in počakamo 1 minuto. Z zarezi vilic pritisnemo na vzorec tako močno, da konica nohta posvetli. Hrana spada v prehodno hrano, če je po umiku vilic vzorec:<ul style="list-style-type: none">• zmečkan in razpadel ter je njegov videz drugačen od prvotnega,• če se je bistveno stopil in je njegov videz drugačen od prvotnega (npr. koščki ledu).
Test s pritiskom žlice*	<ul style="list-style-type: none">• Kot je opisano zgoraj, le da namesto vilic uporabimo žlico.
<i>Ko vilice niso na voljo</i> Test s palčkami	<ul style="list-style-type: none">• Uporabimo vzorec v velikosti nohta na palcu (1,5 cm x 1,5 cm), nanesemo 1 ml vode in počakamo 1 minuto. Vzorec je enostavno lomljiv s pomočjo minimalnega pritiska s palčkami.
<i>Ko vilice niso na voljo</i> Test s prstom	<ul style="list-style-type: none">• Uporabimo vzorec v velikosti nohta na palcu (1,5 cm x 1,5 cm), nanj nanesemo 1 ml vode in počakamo 1 minuto. Ko vzorec stisnemo med palcem in kazalcem popolnoma razpade in se ne povrne v prvotno stanje.

SPECIFIČNA HRANA IN DRUGI PRIMERI

IDDSI Prehodna hrana lahko vključuje tudi:

- zdrobljen led;
- sladoled/sorbet, v primeru, da ga je strokovnjak za disfagijo ocenil kot dovoljenega,
- japonske bonbone za treniranje pri disfagiji v velikosti 1 mm x 15 mm,
- napolitanke brez polnila, oblat, hostija,
- kornet za sladoled,
- nekatere piškote/kekse/krekerje,
- samo tiste vrste čipsa, ki so izdelane iz krompirjevega pireja, npr. Pringles,
- maslene krhke piškote,
- krekerje iz gamberov, rakov čips.

Specifični primeri, uporabljeni pri otrocih ali odraslih pri obvladovanju disfagije

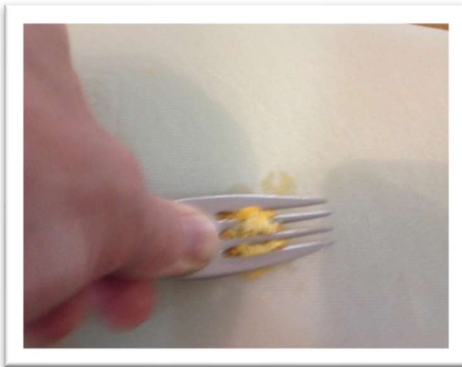
Komercialno dostopna hrana, ki je po teksturi primerna prehodni hrani in vključuje:

- smokije, piškote Plazma, napihnjen riž,
- zlate kroglice, bobi palčke,
- koruzne vafle, krekerje,
- zlati prepečenec.

#Omemba določenih proizvodov ne pomeni, da so priljubljeni ali priporočeni bolj kot drugi, ki so jim podobni, a niso navedeni.

- Na vzorec nanese 1 ml vode.
- Počakamo 1 minuto.

PREHODNA HRANA



Konica nohta posvetli.



Vzorec zmečkamo in razkosamo. Ko prenehamo s pritiskanjem, se vzorec ne povrne v prvotno obliko.

HRANA S TVEGANJEM ZA DAVLJENJE



Primeri so povzeti po mednarodnih obdukcijskih poročilih

Trde ali suhe teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker za mletje hrane in mešanje le-te s slino zahtevajo dobre veščine žvečenja. Le tako dosežejo vlažno teksturo, ki je dovolj varna za požiranje.

Primeri trde in suhe hrane: oreščki, surovo korenje, ocvirki, trdi in hrustljavi zavitki.

Vlaknate ali trde teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker pri mletju hrane zahtevajo dobre veščine žvečenja in zmožnost trajnejšega žvečenja. Le tako jih lahko predelamo v dovolj majhne koščke varne za požiranje.

Primeri vlaknate in trde teksture: zrezek, ananas.

Žvečljive teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker so lepljive in se lahko zalepijo na nebo ustne votline, zobe, notranjo stran ličnic in zaidejo v dihala.

Primeri žvečljive teksture: bonboni/lizike/sladkarije, koščki sira, sladkorne penice, žvečilni gumi, lepljiv pire krompir.

Hrustljave teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker pri mletju hrane in mešanje le-te s slino zahtevajo dobre veščine žvečenja. Le tako dosežejo vlažno teksturo, ki je dovolj varna za požiranje.

Primeri hrustljave teksture: ocvirki, hrustljava slanina, nekateri suhi kosmiči.

Hrustljave teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker pri mletju hrane zahtevajo dobre veščine žvečenja, zmožnost trajnejšega žvečenja in mešanja hrane s slino. Le tako jih lahko predelamo v dovolj majhne koščke varne za požiranje.

Primeri hrustljave teksture: surovo korenje, surovo jabolko, pokovka.

Ostre in špičaste teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker zahtevajo dobre veščine žvečenja s katerimi lahko hrano zmeljemo na majhne, mehke in okrogle koščke, ki so dovolj vlažni za varno požiranje.

Primeri ostre in špičaste teksture: suh koruzni čips.

Drobljive teksture predstavljajo tveganje za davljenje, ker potrebujejo dobro kontrolo jezika, ki mogoča, da vse drobce povežemo v celoto in zahtevajo zadostno količino sline, ki zadržuje bolus enoten, navlažen in varen za požiranje.

Primeri drobljive teksture: drobljive suhe torte, piškoti, biskviti ali kolački.

Pečke in koščice, semena in beli deli sadja predstavljajo tveganje za davljenje, ker so trdi in del trdih ali vlaknastih struktur, kar v ustih zahteva kompleksen proces ločevanja na posamezne dele in odstranjevanja iz ust.

Primeri pečk in koščic, semen in belih delov sadja: jabolčna ali bučna semena, beli deli v pomaranč.

Kožica, lupina ali zunanji deli lupine predstavljajo tveganje za davljenje, ker so delci velikokrat vlaknasti, špičasti in suhi. Za mletje potrebujejo dobre veščine žvečenja in dovolj sline za vlažnost ali zadostne veščine za odstranitev delcev iz ust. Majhni deli se lahko zataknejo med zobe in dlesni in se med požiranjem zataknejo v žrelu.

Primeri kožic, lupin: grahov ovoj, kožica grenivke, otrobi, indijski trpotec.

Kosti ali hrustanec predstavljajo tveganje za davljenje, ker so ti delci trdi in jih običajno pogoltnemo neprežvečene. Za ločevanje od hrane katere del so, nato pa še odstranitev kosti ali hrustanca iz ust zahtevajo dobre veščine jezika.

Primeri kosti in hrustanca: piščančje kosti, ribje kosti.

Okrogla ali dolga hrana predstavlja tveganje za davljenje, ker lahko neprežvečena in pogoltnjena v celoti popolnoma zapre dihalno pot in s tem povzroči davljenje.

Primeri okrogle in dolge hrane: klobase in grozdje.

Lepljiva in gumijasta teksture predstavlja tveganje za davljenje, ker se lahko prilepi na nebo ustne votline, zobe, notranjo stran ličnic in zaide v dihala. Zahteva dobre veščine žvečenja in zmožnost trajnejšega žvečenja za zmanjšanje lepljivosti ter dodajanje sline, ki naredi strukturo varno za požiranje.

Primeri žvečljive teksture: maslo iz oreščkov, razkuhani ovseni kosmiči, jedilna želatina, žele bonboni, riževi vafliji, bonboni.

Žilasta tekstura predstavlja tveganje za davljenje, ker jo težko razkosamo in tako del kitaste ali žilaste teksture še ostane v ustih, ko drugi del že preide v žrelo.

Primeri žilaste teksture: stročji fižol, rabarbara.

Mešanje tekoče in goste teksture predstavlja tveganje za davljenje, ker zahteva sposobnost ohranjanja trdega dela hrane v ustni votlini sočasno s požiranjem tekočine. Po požiranju tekočine sledi žvečenje in požiranje trde snovi. To je zelo kompleksna naloga oralnega dela.

Primeri mešanja tekoče in goste teksture: juhe z zakuho, kosmiči v mleku, bubble tea.

Hrana kompleksnih tekstur predstavlja tveganje za davljenje, ker zahteva sposobnost žvečenja in sočasno manipulacijo različnih tekstur hrane.

Primeri hrane kompleksnih struktur: hamburger, hot dog, sendvič, mesne kroglice s špageti, pizza.

Listnata tekstura predstavlja tveganje za davljenje, saj neprežvečena hrana lahko postane tanka in mokra ter ustvari zaporo pri odpiranju dihalne poti.

Primeri listnate teksture: listnate solate, tanke rezine kumare, listi mlade špinače.

Sočna tekstura, kjer se sok izlije iz hrane, predstavlja tveganje za davljenje, ker mora oseba sočasno s požiranjem izcejane tekočine v ustih nadzorovati trd del. Po požiranju tekočine so potrebne dobre veščine žvečenja, ki omogočajo mletje hrane v majhne koščke, varne za požiranje. To je zelo kompleksna naloga oralnega dela.

Primeri sočne strukture: lubenica.

Koža ali trda skorja, ki se ustvari med kuhanjem ali pogrevanjem predstavlja tveganje za davljenje, ker za mletje zahteva dobre veščine žvečenja pri čemer se pomeša s preostankom hrane, na katero toplotna obdelava nima vpliva.

Hrana s tveganjem za davljenje – viri obdukcijskih poročil

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., Fazeny-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.

Spremljivalni dokumentni

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

- Testne metode IDDSI Testing Methods
- Dokazi IDDSI Evidence
- Pogosto postavljena vprašanja IDDSI (FAQs)

Zahvale

Development of the IDDSI framework (2012-2015)

IDDSI se za pomoč in podporo pri razvoju smernic zahvaljuje sponzorjem, ki so omogočil razvoj Sheme IDDSI:

- 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)