

Komplett IDDSI rammeverk

Detaljerte definisjoner

2.0 | 2023

INTRODUKSJON

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) ble grunnlagt i 2013. Målet var å utvikle en ny, internasjonal, standardisert terminologi og definisjoner for å beskrive konsistenstilpasset kost og drikke for personer med dysfagi i alle aldre, alle pleiearenaer og alle kulturer.

Tre års arbeid av The International Dysphagia Diet Standardisation Committee kulminerte i utgivelse av IDDSI-rammeverket i 2016 og 2017. Rammeverket består av et kontinuum av 8 nivåer (0-7). Nivåene identifiseres ved numre, tekstetiketter og fargekoder. (Referanse: 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>

Komplett IDDSI rammeverk – Detaljerte definisjoner 2.0 | 2023 er en oppdatering av Komplett IDDSI rammeverk og detaljerte beskrivelser fra 2017. Dokumentet inneholder detaljerte beskrivelser av alle nivåene i IDDSI-rammeverket. Beskrivelsene er ledsaget av enkle målemetoder som kan brukes av personer med dysfagi, pleiere, klinikere, og personer i matbransjen og matindustrien til å vurdere hvilket nivå enhver type mat eller drikke faller inn under.

Dette dokumentet skal leses i sammenheng med IDDSI Testmetoder 2.0 | 2022 (norsk)

(<https://iddsi.org/translations/>), IDDSI Framework Evidence Statement og IDDSI Frequently Asked Questions (FAQ) (engelsk) (<https://iddsi.org/framework/>).

IDDSI-rammeverket gir en felles terminologi for å beskrive matkonsistens og drikkekonsistens. IDDSIs tester er ment til å vurdere flyten eller den konsistensmessige karakteristikkene til et gitt produkt på testtidspunktet. Testing bør gjøres på mat og drikke under de forholdene som maten er ment å serveres i (spesielt når det gjelder temperatur). Klinikere er ansvarlige for å gi anbefalinger om mat- og drikkekonsistens for en gitt pasient basert på grundig klinisk kartlegging.

IDDSI er takknemlige for interessen og deltakelsen til det internasjonale samfunnet – inkludert pasienter, omsorgspersoner, helsepersonell, industri, faglige sammenslutninger og forskere. Vi takker også våre sponsorer for deres generøse støtte.

Vennligst besøk <https://iddsi.org/> for mer informasjon.

IDDSI-STYRET

IDDSIs styre er en gruppe frivillige som ikke lønnes av IDDSI. De gir av sin kunnskap, ekspertise og tid til fordel for det internasjonale samfunnet.

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

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

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

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) er uavhengig og drives som en veldedig organisasjon. IDDSI er takknemlige for finansiell og annen støtte fra et stort antall organer, organisasjoner og industripartnere. Sponsorene har ikke vært involvert i utviklingen av eller utformingen av rammeverket.

Implementering av IDDSI-rammeverket går fremover. IDDSI er ekstremt takknemlige for alle sponsorer som støtter implementeringen. <https://iddsi.org/about-us/sponsors/>

OM OVERSETTELSEN

Første versjon av dette dokumentet på norsk (bokmål) var «Komplett IDDSI rammeverk og detaljerte beskrivelser», utgitt i 2017, basert på «Complete IDDSI Framework and Detailed Definitions» fra 2016. Dette dokumentet er en oppdatering, og samsvarer med det oppdaterte engelskspråklige dokumentet «Complete IDDSI Framework – Detailed Definitions 2.0 | 2019». Den norske versjonen er i størst mulig grad i tråd den engelskspråklige versjonen, men tilpasninger er gjort der dette har vært vurdert nødvendig ut fra språklige eller andre lokale forhold. *Merk at dokumentet kan inneholde referanser til produkter og merkenavn som ikke nødvendigvis er tilgjengelige i Norge.*

Original oversettelse (2017): Martin Brierley, Natasha M. Berg, Sara Linn Saunes, Maribeth Caya Rivalsrud.

Oppdatering (2023): Martin Brierley.

Dette dokumentet ble oversendt IDDSI 18. September 2023. Alt arbeid med de norske utgavene er utført på frivillig basis. Alle medvirkende er uavhengige fagpersoner uten tilknytning til IDDSIs sponsorer, og uten økonomisk interesse i resultatet.

ABOUT THIS TRANSLATION

The first version of this document in Norwegian (bokmål) was «Komplett IDDSI rammeverk og detaljerte beskrivelser», released in 2017, based on «Complete IDDSI Framework and Detailed Definitions» released in 2016. This document is an updated version, corresponding to «Complete IDDSI Framework – Detailed Definitions 2.0 | 2019». The Norwegian version follows the English version as closely as possible, but adaptations have been made where this was deemed necessary due to linguistic or other local considerations. *Please note that the document may contain references to products and brands that are unavailable in Norway.*

Original translation (2017): Martin Brierley, Natasha M. Berg, Sara Linn Saunes, Maribeth Caya Rivalsrud.

Updated translation (2023): Martin Brierley.

This document was submitted to IDDSI 18. September 2023. All work on the translation was done on a voluntary basis, by independent professionals not associated with IDDSIs sponsors, and without financial interest in the result.



TYNN

Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Renner som vann.• Renner raskt.• Kan drikkes gjennom alle typer flaskesmokk, sugerør, fra kopper eller glass ettersom hva som passer med alder og ferdighetsnivå.
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Å være funksjonsmessig i stand til å trygt håndtere alle typer væske.

Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 0 – Tynn.

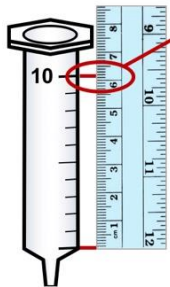
TESTMETODE

Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk –Testmetoder” eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI flyt-test	<ul style="list-style-type: none">• Under 1 ml igjen i 10 ml Luer-sprøyten* etter at det har rent i 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test, under).
-----------------	---

Før du tester...

Sjekk lengden på din sprøyte. Det forekommer forskjeller i sprøytelengde. Din sprøyte bør se ut som dette:



Lengde for 10 ml skala: 61,5 mm



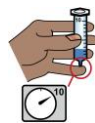
1. Fjern stempelet. Plasser fingeren her.



2. Dekk tuppen med fingeren og fyll i 10 ml.

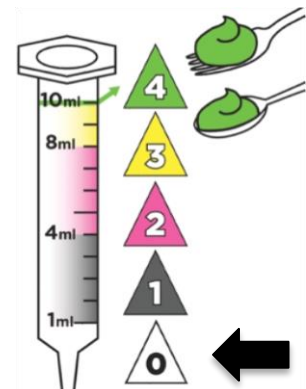


3. Åpne for tuppen og start stoppeklokken.



4. Stopp etter 10 sek.

Nivå 4: Bruk IDDSI gaffel-drippe-test / skje-vippe-test.



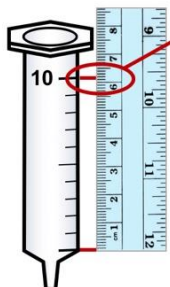
1

MINIMALT TYKK

Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none"> • Tykkere enn vann. • Krever litt mer innsats å drikke enn tynne væsker. • Renner gjennom et sugerør, en sprøyte, eller en flaskesmokk. • Tilsvarer konsistensen til de fleste typer kommersielt tilgjengelige «anti-refluks» (AR) morsmelkerstatninger.
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none"> • Brukes ofte i pediatri som en tykkere drikk som reduserer flythastighet, men som likevel kan renne gjennom en flaskesmokk. Hensynet til flyt gjennom smokk vurderes fra tilfelle til tilfelle. • Brukes også hos voksne i tilfeller der tynn drikk flyter for fort til å kunne kontrolleres trygt. Minimalt tykkere væsker flyter litt saktere.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 1 – Minimalt tykk.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
IDDSI flyt-test	<ul style="list-style-type: none"> • 1-4 ml igjen i 10 ml Luer-sprøyten* etter at det har rent i 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test, under).

Før du tester...

Sjekk lengden på din sprøyte. Det forekommer forskjeller i sprøytelengde. Din sprøyte bør se ut som dette:



Lengde for 10 ml skala: 61,5 mm



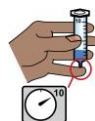
1. Fjern stempelet. Plasser fingeren her.



2. Dekk tuppen med fingeren og fyll i 10 ml.

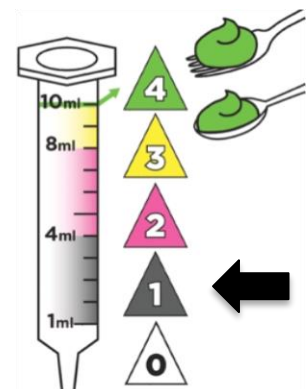


3. Åpne for tuppen og start stoppeklokken.



4. Stopp etter 10 sek.

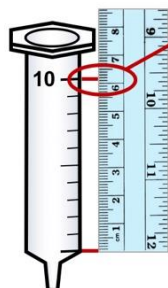
Nivå 4: Bruk IDDSI gaffel-dryppe-test / skje-vippe-test.



Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none"> • Renner av en skje. • Kan slurpes. Renner raskt av en skje, men saktere enn tynn drikke. • Mild anstrengelse kreves for å drikke denne konsistensen gjennom et standard (5,3 mm diameter) sugerør.
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis tynn drikke renner for raskt til å kunne kontrolleres trygt. Litt tykk væske renner litt saktere. • Kan passe dersom tungekontrollen er lett redusert.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 2 – Litt tykk.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
IDDSI flyt-test	<ul style="list-style-type: none"> • 1-4 ml igjen i 10 ml Luer-sprøyten* etter at det har rent i 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test, under).

Før du tester...

Sjekk lengden på din sprøyte. Det forekommer forskjeller i sprøytelengde. Din sprøyte bør se ut som dette:



Lengde for 10 ml skala: 61,5 mm



1. Fjern stempelet. Plasser fingeren her.



2. Dekk tuppen med fingeren og fyll i 10 ml.

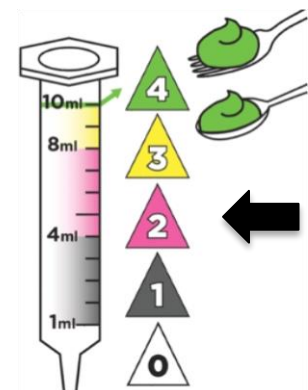


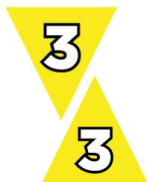
3. Åpne for tuppen og start stoppeklokken.



4. Stopp etter 10 sek.

Nivå 4: Bruk IDDSI gaffel-dryppe-test / skje-vippe-test.





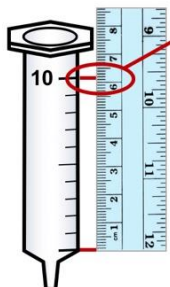
SMOOTHIE MODERAT TYKK



Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Kan drikkes fra kopp/glass.• Moderat anstrengelse kreves for å suge denne konsistensen gjennom et standard (5,3 mm) eller ekstra vidt (6,9 mm) sugerør.• Kan ikke formes eller legges i lag på en tallerken fordi den ikke vil opprettholde sin form.• Kan ikke spises med gaffel fordi den renner langsomt og klumpvis gjennom gaffeltennene.• Kan spises med skje.• Ingen oral behandling eller tygging kreves, kan svelges direkte.• Jevn konsistens uten "biter" (klumper, fibre, skall- eller skinnbiter, partikler av brusk eller bein).
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Hvis tungekontrollen ikke er tilstrekkelig til å håndtere Nivå 2 – Litt tykt, kan dette konsistensnivået passe.• Gir mer tid til oral kontroll.• Behøver noen grad av tungeinnsats for forflytning til svelget.• Ved svelgesmerter.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 3 – Smoothie / Moderat tykk.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet "IDDSI Rammeverk – Testmetoder" eller https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ og https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
IDDSI flyt-test	<ul style="list-style-type: none">• Mer enn 8 ml igjen i 10 ml Luer-sprøyten* etter at det har rent i 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test, under).
Gaffel-dryppe-test	<ul style="list-style-type: none">• Drypper langsomt og klumpvis gjennom tennene på en gaffel.• Når en gaffel presses mot overflaten til en matprøve på Nivå 3 – Moderat tykk / Smoothie, etterlater ikke gaffeltennene noe tydelig merke på overflaten.• Brer seg utover dersom den helles på en flat overflate.
Skje-vippe-test	<ul style="list-style-type: none">• Renner lett av en skje som vippes, kleber seg ikke til skjeen.
Der gafler ikke er tilgjengelig Spisepinne-test	<ul style="list-style-type: none">• Spisepinner kan ikke brukes med denne konsistensen.
Der gafler ikke er tilgjengelig Finger-test	<ul style="list-style-type: none">• En kan ikke holde mat i denne konsistensen mellom fingrene. Denne konsistensen renner jevnt og lett mellom tommel og pekefinger, og etterlater et belegg.
Matspesifikke eller andre eksempler (NB. Denne listen er ikke uttømmende)	<p>Følgende typer mat kan passe med IDDSI Nivå 3:</p> <ul style="list-style-type: none">• Noen typer babymat, "første mat" (som rennende fruktpuré).• Noen typer sauser, kontrollert med IDDSI Flyt-test.• Kefir, noen typer yoghurt.

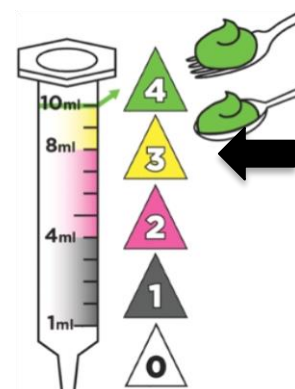
Før du tester...

Sjekk lengden på din sprøyte. Det forekommer forskjeller i sprøytelengde. Din sprøyte bør se ut som dette:



Lengde for 10 ml skala: 61,5 mm

Nivå 4: Bruk IDDSI gaffel-dryppe-test / skje-vippe-test.



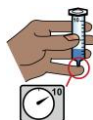
1. Fjern stempelet. Plasser fingeren her.



2. Dekk tuppen med fingeren og fyll i 10 ml.



3. Åpne for tuppen og start stoppeklokken.



4. Stopp etter 10 sek.



SMOOTHIE
MODERAT TYKT



Drypper sakte eller klumpvis/trådvis gjennom gaffeltennenes mellomrom.



PURÉ EKSTREMT TYKK



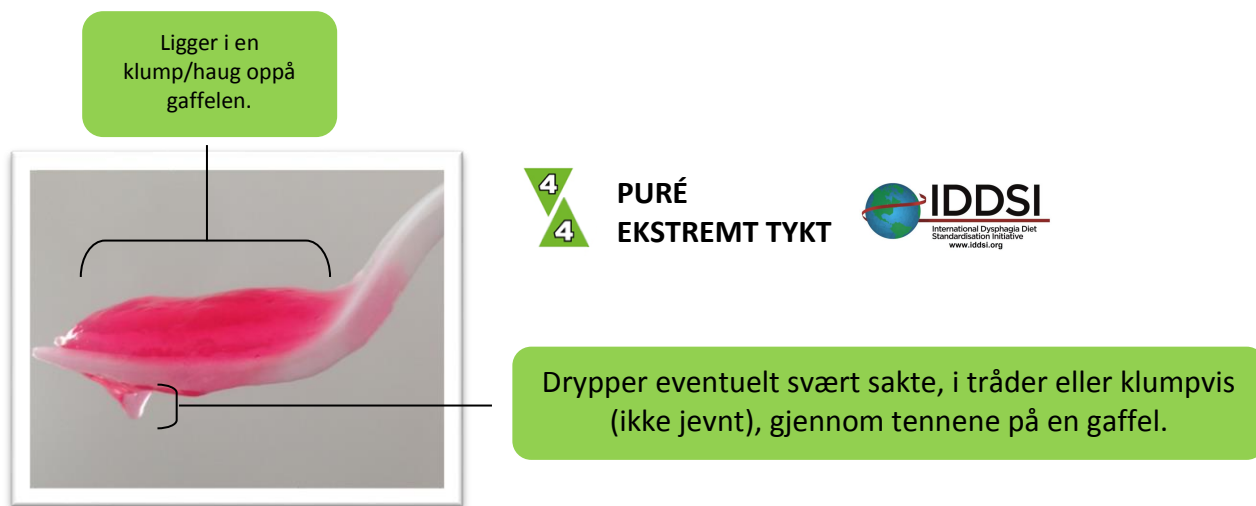
Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Spises vanligvis med skje (kan spises med gaffel).• Kan ikke drikkes fra en kopp eller et glass fordi den ikke flyter lett.• Kan ikke drikkes gjennom et sugerør.• Krever ikke tygging.• Kan formes eller legges lagvis fordi den beholder sin form, men bør <u>ikke</u> kreve tygging om den serveres slik.• Kan bevege seg svært langsomt under tyngdekraft, men kan ikke helles.• Faller av en skje samlet når skjeen vippes, og beholder sin form på en tallerken.• Ingen klumper.• Ikke klebrig.• Væske skiller seg ikke fra fast masse.
Fysiologisk begynnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Dersom tungekontrollen er betydelig svekket, kan denne konsistensen være lettest å håndtere.• Krever mindre kraft for å forflyttes i munnen enn Nivå 5 – Farse, Nivå 6 – Myk og oppdelt, eller Nivå 7 - Normal eller Lett-tyggelig, men krever mer enn Nivå 3 - Moderat tykk / Smoothie.• Krever ikke biting eller tygging.• Økt mengde rester i munn/svelg risikeres dersom konsistensen er for klebrig.• Når mat som krever tygging, kontrollert manipulasjon eller bolusforming ikke fungerer.• Ved smerte ved tygging eller svelging.• Ved manglende tenner eller mistilpassede tannproteser.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 4 – Puré / Ekstremt tykk.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
IDDSI Flyt-test	<ul style="list-style-type: none">• IDDSI Flyt-test kan ikke benyttes, bruk Gaffel-dryppe-test eller Skje-vippe-test.
Gaffel-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Jevn konsistens uten klumper og med minimal granulering• Når en gaffel presses mot overflaten til mat med Nivå 4 – Ekstremt Tykk / Puré, etterlater gaffeltennene et tydelig avtrykk på overflaten, og dette avtrykket forblir på maten.
Gaffel-dryppe-test	<ul style="list-style-type: none">• Matprøven ligger i en klump/haug oppå gaffelen. En liten mengde kan renne gjennom og skape en liten hale på undersiden av gaffeltennene, men maten renner eller drypper ikke kontinuerlig gjennom gaffelen (se bilde på neste side).

Skje-vippe-test	<ul style="list-style-type: none"> • Sammenhengende nok til å opprettholde sin form på en skje. • En skjefull må falle av skjeen dersom den vippes sidelengs. En veldig lett risting kan være nødvendig for at den faller av, men prøven bør falle av i sin helhet og etterlate lite rester på skjeen. Et tynt restebelegg på skjeen er akseptabelt, men metallet i skjeen bør være synlig gjennom. Med andre ord bør matprøven ikke være fast og klebrig. • Kan spre seg litt utover eller falle langsomt sammen på en flat tallerken.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgjengelig</i> Spisepinnetest	<ul style="list-style-type: none"> • Spisepinner egner seg ikke med denne konsistensen.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgjengelig</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none"> • Det er såvidt mulig å holde en matprøve i denne konsistensen med fingrene. Maten glir jevnt og lett mellom fingrene og etterlater et belegg.
Tegn på at matprøven er for tykk	<ul style="list-style-type: none"> • Faller ikke av skjeen når denne vippes. • Kleber seg til skjeen.

MATSPESIFIKKE ELLER ANDRE EKSEMPLER

Følgende produkter kan passe inn i IDDSI Nivå 4 – Ekstremt tykk / puré:

Babymat-puréer, sjokoladepudding, karamellpudding, enkelte næringspuddinger for dysfagirammede

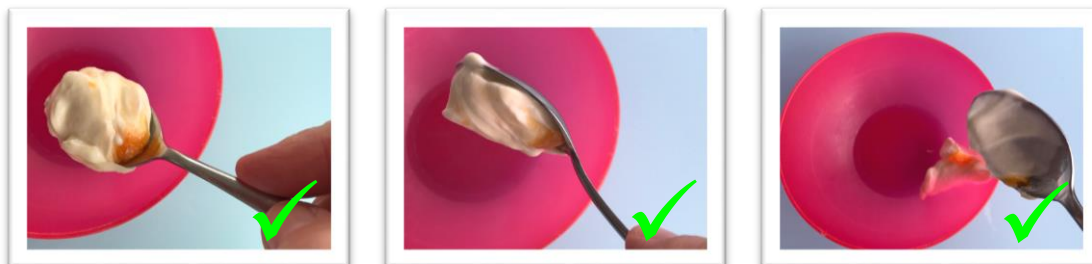


Følgende bilder viser eksempler på mat som passer eller ikke passer inn under Nivå 4 – Ekstremt tykt / puré, vurdert med IDDSI Skje-vippe-testen:

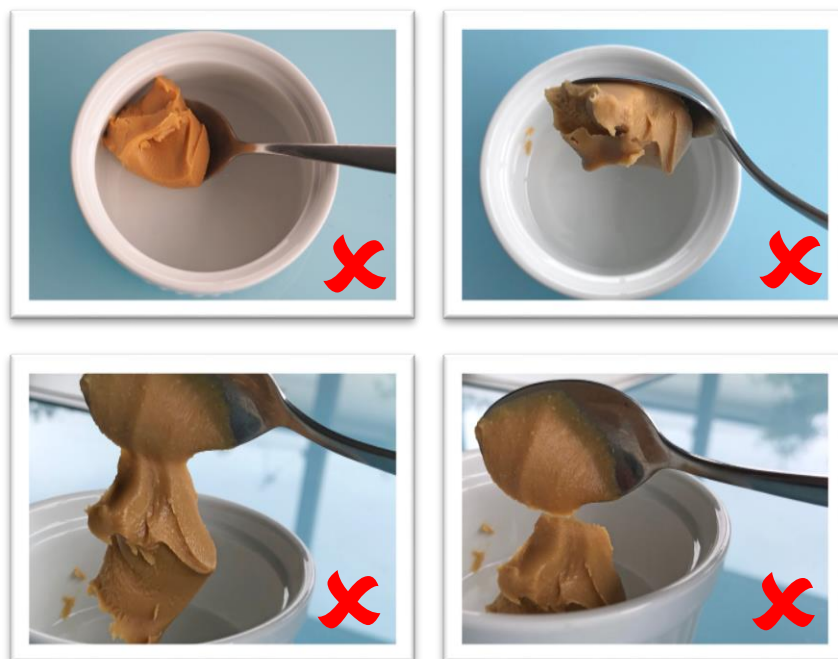
Skje-vippe-test: TRYGG: Opprettholder form på skjeen. Ikke fast og klebrig. Lite rester på skjeen.



Skje-vippe-test: TRYGG: Opprettholder form på skjeen. Ikke fast og klebrig. Lite rester på skjeen.



Skje-vippe-test: UTRYGG: Opprettholder form på skjeen. Fast og klebrig. Mye rester på skjeen.





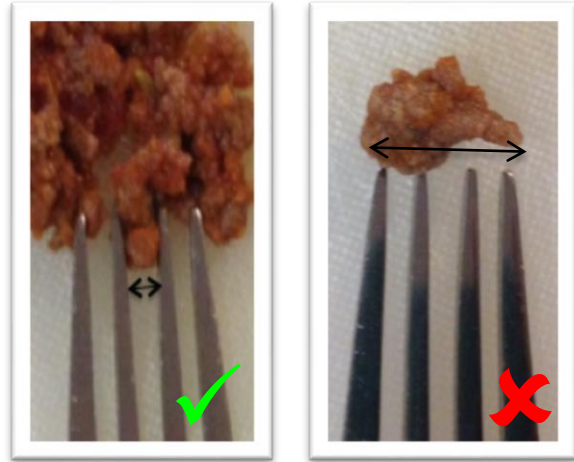
Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Kan spises med gaffel eller skje• Kan i noen tilfeller spises med spisepinner, dersom personen har svært god håndkontroll.• Kan formes (f.eks. til en ball) på tallerkenen.• Myk og fuktig, uten separat tyntflytende væske.• Små klumper kan være synlige i maten<ul style="list-style-type: none">➢ I pediatri, lik eller mindre enn 2 mm bredde og 8mm lengde➢ For voksne lik eller mindre enn 4 mm bredde og 15 mm lengde.• Klumper er lette å mose med tungen.
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Biting kreves ikke.• Minimal tygging kreves.• Tungekraft alene kan brukes til å bryte opp de små, myke partiklene i denne konsistensen.• Tungekraft kreves for å forflytte bolusen.• Ved smerte eller utmattelse ved tygging.• Ved manglende tenner eller mistilpassede tannproteser.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 5 – Farse.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Gaffel-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Når en gaffel presses mot matprøven separeres partiklene lett og presses opp gjennom tennene på gaffelen.• Kan enkelt moses med lite press på gaffelen (trykket skal <u>ikke</u> behøve å være så hardt at tommelfingerneglen hvitner).
Gaffel-dryppe-test	<ul style="list-style-type: none">• Når en prøve spas opp med en gaffel, blir den liggende i en klump på gaffelen og faller eller renner ikke lett eller fullstendig gjennom gaffeltennene.
Skje-vippe-test	<ul style="list-style-type: none">• Sammenhengende nok til å beholde sin form på en skje.• En skjefull sklir/renner/faller av skjeen dersom skjeen vippes eller vendes sidelengs eller ristes lett. Prøven bør skli lett av med lite rester på skjeen – maten bør med andre ord ikke være klebrig.• En klump kan flyte ørlite grann utover eller falle litt sammen på en flat tallerken.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgjengelig</i> Spisepinnetest	<ul style="list-style-type: none">• Spisepinner kan brukes til å spa opp eller holde mat i denne konsistense dersom prøven er fuktig og sammenhengende, og personen har svært god håndkontroll.
<i>Hvis gaffler ikke er tilgjengelig</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none">• Det er lett å holde en prøve av denne konsistensen med fingrene. De små, myke, glatte partikler kan lett moses mellom fingrene. Prøven føles fuktig og etterlater fukt på fingrene.

MATSPESIFIKKE ELLER ANDRE EKSEMPLER

KJØTT

- Serveres kvernet* eller finhakket*, og mørt.
 - *Maks klumpstørrelse i pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.*
 - *Maks klumpstørrelse, voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde.*
- Dersom konsistensen ikke kan kvernes, bør den gjøres til puré.
- Overskytende væske helles av. Tynn væske bør ikke skille seg fra fast masse.

Bruk mellomrommet mellom gaffeltennene (4 mm) til å avgjøre om kvernete biter har riktig størrelse.



FISK

- Serveres finmost.
 - *Maks klumpstørrelse i pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.*
 - *Maks klumpstørrelse, voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde.*
- Overskytende væske helles av. Tynn væske bør ikke skille seg fra fast masse.

Merk – krav til maksimal klumpstørrelse for all mat på

Nivå 5 – Farse:

- **I pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.**
- **For voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde**

FRUKT

- Serveres kvernet, finhakket eller most.
 - *Maks klumpstørrelse i pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.*
 - *Maks klumpstørrelse, voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde.*
- Overskytende fruktsaft helles av. Tynn væske bør ikke skille seg fra fast masse.

GRØNNSAKER

- Serveres kvernet, hakket eller most.
 - *Maks klumpstørrelse i pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.*
 - *Maks klumpstørrelse, voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde.*
- Overskytende væske helles av. Tynn væske bør ikke skille seg fra fast masse.

FROKOSTBLANDING og GRØT

- Tykk og jevn med små, myke klumper.
 - *Maks klumpstørrelse i pediatri: 2 mm bredde og 8 mm lengde.*
 - *Maks klumpstørrelse, voksne: 4 mm bredde og 15 mm lengde.*
- Alle bestanddeler bør være myke tvers gjennom.
- Overskytende væske helles av. Tynn melk eller annen væske bør ikke skille seg fra fast masse.

BRØD

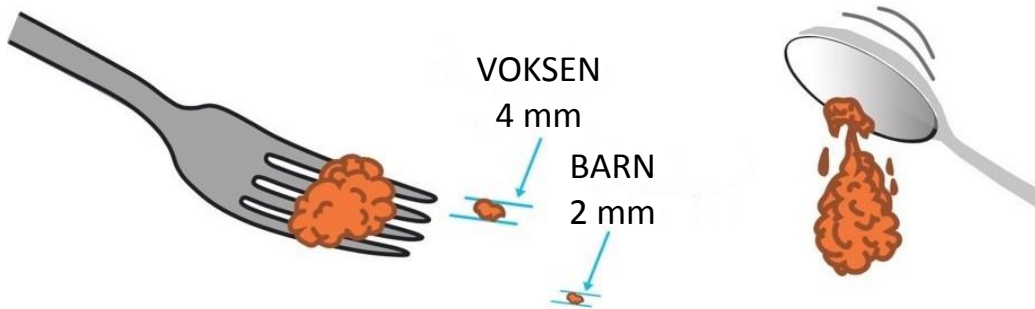
- Ingen vanlige brød, ristede brød, brødsriver, snitter eller liknende uansett type.
- Det finnes en egen Nivå 5 – Farse-brøddoppskrift for dette konsistensnivået som kan brukes: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Ev. gelért/bløtet/slemmet brød som er svært fuktig og mykt tvers gjennom.



RIS, COUSCOUS, BYGGRYN, QUINOA og liknende

- Bør ikke være klebrig.
- Bør ikke være partikkelert eller løse seg opp i individuelle korn når det er kokt og servert.
- Overskytende væske helles av. Tynn væske bør ikke skille seg fra fast masse.

Farsekost må tilfredsstille alle tre tester!



IDDSI Gaffeltest

Pediatri: Maksimal klumpstørrelse 2 mm bredde og 8 mm lengde.

Voksne: Maksimal klumpstørrelse 4 mm bredde og 15 mm lengde.

Mellomrommet mellom tennene på en standard middagsgaffel er omtrent 4 mm.

+

Myk nok til å moses lett med gaffel eller skje uten at presset er sterkt nok til at tommelfingerneglen hvitner.

+

IDDSI Skje-vippe-test

Opprettholder sin form på skjeen og faller av relativt lett hvis skjeen vippes eller ristes lett.

Skal *ikke* være fast eller klebrig.



MYK OG OPPDELT



Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Kan spises med gaffel, skje eller spisepinner.• Kan moses / brytes ned med trykk på en gaffel, skje eller spisepinner.• Kniv er ikke nødvendig for å dele denne maten, men kan benyttes som hjelpemiddel til å skyve maten på en gaffel eller skje.• Myk, mør og fuktig tvers gjennom men uten separat tynn væske.• Tygging kreves før svelging.• Delt i biter etter hva som passer når det gjelder størrelse og ferdigheter til oral behandling:<ul style="list-style-type: none">➤ <i>Pediatri: 8 mm biter (maksimalt.)</i>➤ <i>Voksne: 15 mm = 1.5 cm biter (maksimalt).</i>
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Krever ikke biting.• Krever tygging.• Bitstørrelse beregnet for å minimalisere kvelningsfare.• Tungekraft og –kontroll kreves for å forflytte maten og beholde den i munnen for oral behandling.• Tungekraft kreves for å forflytte bolus for svelging.• Ved smerte eller utmattethet ved tygging.• Ved manglende tenner eller mistilpassede tannproteser.
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 6 – Mykt og oppdelt.</p> <p>TESTMETODE</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Gaffel-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Trykk på en gaffel som holdes sidelengs kan brukes til å dele, bryte, eller flake opp maten i mindre biter.• Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm) presses under tennene på en gaffel med tommelen slik at tommelfingerneglen hvitner, blir den most, brytes i stykker, eller endrer form og returnerer ikke til sin originale form når gaffelen fjernes.
Skje-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Trykk på en skje som holdes sidelengs kan brukes til å dele eller bryte denne konsistensen i mindre biter.• Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm) presses under en skje med tommelen slik at tommelfingerneglen hvitner, blir den most, brytes i stykker, eller endrer form og returnerer ikke til sin originale form når gaffelen fjernes.
Der gaffer ikke er tilgjengelig: Spisepinnetest	<ul style="list-style-type: none">• Spisepinner kan brukes til å bryte denne konsistensen i mindre biter eller penetrere den.

<p><i>Der gaffler ikke er tilgjengelig:</i> Fingertest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm). Prøven kan moses mellom tommel- og pekefinger når den utsettes for trykk som får tommelfingerneglen til å hvitne. Den brytes i stykker og returnerer ikke til sin opprinnelige form når den ikke lenger utsettes for trykk.
---	---

MATSPESIFIKKE ELLER ANDRE EKSEMPLER

KJØTT

- Varmebehandlet, mørt kjøtt delt opp i biter som ikke er større enn:
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
 - Dersom en konsistens ikke kan serveres myk og mør i 1,5 x 1,5 cm biter (etter kontroll med gaffel- eller skje-trykk-test), serveres den som Nivå 5 - Farse.

Merk: Matstørrelsekrav for all mat på Nivå 6 – Myk og oppdelt:

- I pediatri: 8 mm biter.
- For voksne: 15 mm = 1,5 cm biter.

FISK

- Varmebehandlet, myk fisk som kan brytes i mindre biter med gaffel, skje, eller spisepinner, delt opp i biter som ikke er større enn
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
- Fri for bein og seige skinnbiter.

GRYTER, STUING, LAPSKAUS, CURRY

- Flytende deler av retten (f.eks. saus) må tilfredsstille etter klinikerens anbefaling for den enkelte person. Henvis til IDDSI Nivå 0-4.
- Kan inneholde kjøtt, fisk eller grønnsaker dersom de ferdig varmebehandlede bitene er myke og møre og ikke større enn:
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
- Fri for harde klumper.

FRUKT

- Serveres most såfremt de ikke kan deles inn i myke biter ikke større enn:
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
- Ingen trevlete eller fibrøse fruktdeler.
- Overskytende fruktsaft helles av.
- Personers individuelle evne til å håndtere frukt med høyt vanninnhold, der saft skiller seg fra fast masse under tygging (f.eks. vannmelon) må hensyntas og vurderes individuelt.

GRØNNSAKER

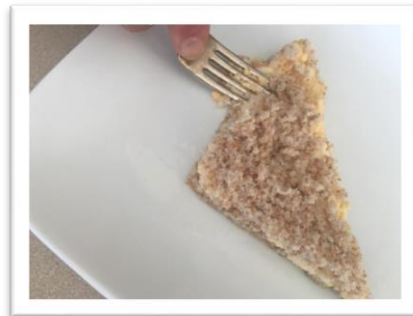
- Dampede eller kokte grønnsaker der bitene i ferdig, varmebehandlet stand ikke er større enn:
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
- Stekte eller wokkede grønnsaker er som regel for harde og ikke myke og møre. Sjekk mørhetsgrad med gaffel-trykk-testen eller skje-trykk-testen.

FROKOSTBLANDING og GRØT

- Jevn, med myke og møre klumper som ikke er større enn:
 - 8 mm innen pediatri.
 - 15 mm = 1.5 x 1.5 cm biter for voksne.
- Helt mykgjort konsistens.
- Overskytende melk eller annen væske må helles av eller fortykkes til et nivå som den individuelle personen kan håndtere. Referer til IDDSI Nivå 0-4 etter klinikerens anbefaling for den enkelte person.

BRØD

- Ingen typer vanlig brød, smørbrød eller ristet brød.
- Benytt oppskrift for smørbrød på IDDSI Nivå 5 – farse for å lage brød, og legg til pålegg som passer med Nivå 6 – Myk og oppdelt:
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqz18>
- Ev. gelért/bløtet/slemmet brød som er fuktig og mykt tvers gjennom.



RIS, COUCOUS, BYGGRYN, QUINOA og liknende

- Dersom det ikke er partikkelert/kornete, seigt eller klebrig.



Tommelfingerne-
glen
hvitner.



Prøven moses og går ikke tilbake til
original form når trykket lettes.



Matbiter for barn som ikke
er større enn 8 x 8 mm.



Matbiter for voksne som ikke
er større enn 1,5 x 1,5 cm.

**Myk og oppdelt mat
må passere testing av
både bit-størrelse og
mykhet!**



Tommelfingerne-
glen
hvitner
under trykket og matprøven
går ikke tilbake til sin
originale form når trykket
lettes.

Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none"> • Vanlig hverdagsmat i <i>myk/mør</i> konsistens som er tilpasset alder og utviklingsnivå. • Kan spises med alle slags metoder. • Det er ingen restriksjoner på bit-størrelse på Nivå 7, derfor kan matbiter være i alle størrelser: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Større eller mindre enn 8 mm biter i pediatri. ➢ Større eller mindre enn 15 mm = 1,5 cm biter for voksne. • Inneholder ikke harde, seige, fibrøse, trevlete, tørre, sprø, knasende eller smuldrende biter. Inneholder ikke frø, steiner, fibrøse fruktdeler, skall eller bein. • Kan innehold mat med dobbel eller blandet konsistens, inkludert tynn væske, dersom det er vurdert individuelt klinisk at personen kan håndtere tynn drikke. Ellers fortykkes væskekomponenter til det nivået (1-4) som anbefales for personen.
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none"> • Krever evne til å bite av myk/mør mat og tygge og oralt håndtere mat tilstrekkelig lenge til at maten omdannes til en myk og sammenhengende ball (bolus) som er «svelgeklar». Krever ikke nødvendigvis tenner. • Krever evne til å tygge og oralt håndtere myk/mør mat uten å slites ut for fort. • Kan passe for personer som har vansker med, eller opplever det som smertefullt å, tygge og svelge. • Kan utgjøre en kvelningsfare for personer med klinisk konstatert økt risiko for kvelning, fordi det ikke er noen øvre grense for bit-størrelse. Begrensning av bit-størrelse med mål om å begrense kvelningsrisiko finnes på Nivå 4 – Puré, 5 – Farse og 6 – Myk og oppdelt. • Dette nivået kan brukes av kvalifiserte klinikere i treningsøyemed der det er behov for trening for å utvikle tyggeferdigheten. • Hvis en person trenger tett oppfølging i måltid for å sikre trygt inntak, bør en kvalifisert kliniker konsulteres for å bestemme personens konsistensbehov og plan for måltidssikkerhet: <ul style="list-style-type: none"> • Det kan være utrygt å spise uten tett oppfølging dersom det forekommer tygge-/svelgevansker og/eller utrygg adferd i måltid. Eksempler på utrygg adferd kan være: Å ikke tygge tilstrekkelig, å putte for mye mat i munnen om gangen, å spise for fort eller svelge store munnfuller, å mangle evne til å overvåke egen tyggeferdighet. • Klinikere bør konsulteres for spesifikke råd angående pasientens behov og ønsker, samt behov for oppfølging. • Personer som trenger tett oppfølging i måltid bør kun benytte denne konsistensen når anbefalt av, og med skriftlig veiledning fra, en kvalifisert kliniker.

Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til IDDSI Nivå 7 – Lett-tyggelig.

TESTMETODER

Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffel-trykk-test	<ul style="list-style-type: none"> Trykk på en gaffel som holdes sidelengs kan brukes til å dele, bryte, eller flake opp maten i mindre biter. Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm) presses under tennene på en gaffel med tommelen slik at tommelfingerneglen hvitner, blir den most, brytes i stykker, eller endrer form og returnerer ikke til sin originale form når gaffelen fjernes.
Skje-trykk-test	<ul style="list-style-type: none"> Trykk på en skje som holdes sidelengs kan brukes til å dele eller bryte denne konsistensen i mindre biter. Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm) presses under en skje med tommelen slik at tommelfingerneglen hvitner, blir den most, brytes i stykker, eller endrer form og returnerer ikke til sin originale form når gaffelen fjernes.
<i>Der gafler ikke er tilgjengelig:</i> Spisepinnetest	<ul style="list-style-type: none"> Spisepinner kan penetrere denne konsistensen.
<i>Der gafler ikke er tilgjengelig:</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none"> Bruk en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm). Prøven kan moses mellom tommel- og pekefinger når den utsettes for trykk som får tommelfingerneglen til å hvitne. Den brytes i stykker og returnerer ikke til sin opprinnelige form når den ikke lenger utsettes for trykk.

MATSPESIFIKKE ELLER ANDRE EKSEMPLER

KJØTT

- Varmebehandles til det er mørt.
- Dersom konsistensen ikke kan mørnes, serveres den som farse i stedet.

FISK

- Varmebehandles til det er mykt nok til å brytes i små biter med kanten på en gaffel, skje eller spisepinner.

GRYTE, STUING, LAPSKAUS, CURRY

- Kan inneholde kjøtt, fisk eller grønnsaker dersom de ferdig varmebehandlede bitene er myke og møre.
- Dersom personen har vansker med å håndtere tynn væske fjernes denne eller fortykkes til Nivå 2 – Litt tykk, Nivå 3 – Moderat tykk eller Nivå 4 – Ekstremt tykk saus etter hva personen kan håndtere trygt, som anbefalet av kliniker.
- Fri for harde klumper.

FRUKT

- Myk nok til å kunne brytes i mindre deler med siden på en gaffel eller skje. Uten seige eller fibrøse fruktdeler (f.eks. det hvite i appelsinen).

GRØNNSAKER

- Dampes eller kokes til de er møre. Stekte grønnsaker kan være for harde for dette nivået. Mykhetsgrad sjekkes med Gaffel- eller Skje-trykk-testen.

FROKOSTBLANDING og GRØT

- Mykgjøres.
- Dersom personen har vansker med å håndtere tynn væske, helles overskytende melk eller tynn væske helles av eller fortykkes til et nivå personen kan håndtere, som anbefalt av kliniker.

BRØD

- Brød, smørbrød, toast og liknende, som kan deles med siden på en gaffel eller skje, kan gis basert på klinisk vurdering.

RICE, COUSCOUS, BYGGRYN, QUINOA og liknende

- Ingen spesielle anbefalinger.



Lett-tyggelig mat må kunne brytes i biter med kanten på en gaffel eller skje, og passere Gaffel-trykk-testen!



Tommelfingerneeglen hvitner. Matprøven moses og går ikke tilbake til opprinnelig form når trykket lettes.

Må kunne brytes opp lett med kanten på en gaffel eller skje.





NORMAL

<p>Beskrivelse/karakteristikk</p> <p>Det er <u>ingen</u> begrensninger i konsistens på Nivå 7 – Normal.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Vanlig hverdagsmat i varierende konsistenser som er tilpasset alder og utviklingsnivå.• Kan spises med alle slags metoder.• Kan være harde, sprø eller naturlig myke.• Det er ingen restriksjoner på bit-størrelse på Nivå 7, derfor kan matbiter være i alle størrelser.<ul style="list-style-type: none">➢ Større eller mindre enn 8 mm biter i pediatri.➢ Større eller mindre enn 15 mm = 1,5 cm biter for voksne.• Kan inneholde harde, seige, fibrøse, trevlete, tørre, sprø, knasende eller smuldrende biter.• Kan inneholde frø, steiner, fibrøse fruktdeler, skall og bein.• Kan inneholde mat med dobbel eller blandet konsistens og væske.
<p>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</p>	<ul style="list-style-type: none">• Krever evne til å bite av myk/mør mat og tygge og oralt håndtere mat tilstrekkelig lenge til at maten omdannes til en myk og sammenhengende ball (bolus) som er «svelgeklar». Krever ikke nødvendigvis tenner.• Krever evne til å tygge og oralt håndtere myk/mør mat uten å slites ut for fort.• Evne til å fjerne bein eller brus som ikke kan svelges trygt fra munnhulen.

TESTMETODER

- Ikke aktuelt.

OVERGANGSMAT

Beskrivelse/karakteristikk	<ul style="list-style-type: none">• Mat som begynner som én konsistens (f.eks. fast) og endres til en annen - spesifikt når fuktighet (f.eks. vann eller saliva) tilsettes, eller når en temperaturendring skjer (f.eks. oppvarming).
Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået	<ul style="list-style-type: none">• Krever ikke biting.• Kan kreve minimalt med tygging.• Tungen kan brukes til å bryte ned denne maten når den er endret av temperatur eller tilsettelse av fuktighet/saliva.➤ Kan brukes til habilitering eller rehabilitering av tyggeferdighet (f.eks. habilitering i den pedriatiske befolkningen eller utviklingshemmede befolkningen, eller rehabilitering etter hjerneslag).
<p>Selv om det er gitt beskrivelser, benytt IDDSI testmetoder for å avgjøre om en matprøve innfrir kravene til overgangsmat.</p> <p>TESTMETODER</p> <p>Se også dokumentet “IDDSI Rammeverk – Testmetoder” eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Gaffel-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Etter å ha vært utsatt for fuktighet eller temperaturøkning kan matprøven lett deformeres og gjenvinner ikke sin opprinnelige form etter at trykket lettes.• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm), hell 1 ml vann på prøven og vent i ett minutt. Legg på trykk ved å presse tennene på en gaffel mot prøven til tommelfingerneglen hvitner. Prøven er av overgangsmat-konsistens dersom den, etter at gaffelen fjernes:<ul style="list-style-type: none">• Er most og sprukket opp og ikke ser ut som den gjorde, eller• Har smeltet betydelig og ikke ser ut som den gjorde (f.eks. knust is).
Skje-trykk-test	<ul style="list-style-type: none">• Som over, men bruk undersiden av en skje i stedet.
<i>Der gaffler ikke er tilgjengelig:</i> Spisepinetest	<ul style="list-style-type: none">• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm). Hell 1 ml vann på prøven og vent ett minutt. Prøven skal nå enkelt kunne brytes opp ved bruk av spisepinner.
<i>Der gaffler ikke er tilgjengelig:</i> Fingertest	<ul style="list-style-type: none">• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm). Hell 1 ml vann på prøven og vent ett minutt. Prøven skal nå enkelt kunne brytes opp ved å gni den mellom tommel og pekefinger og ikke gå tilbake til sin opprinnelige form.

MATSPESIFIKKE ELLER ANDRE EKSEMPLER

IDDSI overgangsmat kan inkludere, men er ikke begrenset til:

- Knust is.
- Iskrem/sorbet, dersom det vurderes passende av en dysfagispesialist.
- Japansk dysfagitreningsgelé skåret i 1 x 15 mm biter.
- Noen typer kjeks eller småkaker (inkludert noen typer oblater til religiøse seremonier)
- Iskremkjeks.
- Noen typer kjeks.
- Noen typer potetsnacks som er laget av potetmel (slik som Superchips*, Pringles* eller French Fries*).
- Noen typer ostepop.
- Noen typer rekechips.

Spesifikke eksempler som benyttes i håndtering av dysfagi hos funksjonshemmede barn og voksne

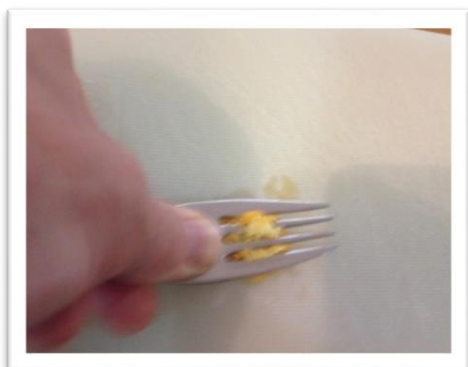
Kommersielt tilgjengelige matvarer som er overgangsmat inkluderer, men er ikke begrenset til*:

- Veggie Stix™
- Cheeto Puffs™
- Rice Puffs™
- Baby Mum Mums™
- Gerber Graduate Puffs™

* Det at produkter fra enkelte produsenter nevnes her betyr ikke at de promoteres eller anbefales over andre, liknende produkter fra andre produsenter som ikke er nevnt.

Hell på 1 ml vann på prøven.
Vent 1 minutt.

OVERGANGSMAT



Tommelfingerneglen
hvitner.



Prøven moses og brytes opp, og går
ikke tilbake til opprinnelig form når
trykket lettes.

MATKONSISTENSER SOM GIR KVELNINGRISIKO



Eksemlene er hentet fra internasjonale obduksjonsrapporter.

Harde eller tørre konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tyggeevne for å brytes ned og blandes med saliva for å gjøre dem fuktige nok til å svelges trygt.

Eksempler på harde eller tørre konsistenser: Nøtter, rå gulrøtter, rå epler, svor, kjeks.

Seige eller fibrøse konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tyggeevne og evne til å tygge lenge for å brytes ned til små nok biter til at de kan svelges trygt.

Eksempler på trevlete eller seige konsistenser: Ananas, rent kjøtt slik som biff eller koteletter.

Gummiaktige eller klebrige konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tyggeevne og er klebrige og kan sette seg fast i ganen, tennene eller kinnene og falle ned i luftveiene.

Eksempler på seige eller klebrige konsistenser: Godterier, marshmallows, tyggegummi, klebrig potetmos.

Sprø eller knasende konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tyggeevne for å brytes ned og blandes med saliva for å gjøre dem fuktige, runde og myke nok til å svelges trygt.

Eksempler på sprø konsistenser: Bacon, svor, popkorn, tørre frokostblandinger, knekkebrød.

Skarpe eller piggete konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tyggeevne for å brytes ned og blandes med saliva for å gjøre dem fuktige, runde og myke nok til å svelges trygt.

Eksempler på skarpe konsistenser: Maischips, knekkebrød.

Smuldrete konsistenser gir kvelningsrisiko fordi de krever god tungekontroll for å samle smulene og gjøre dem fuktige nok til at de henger sammen og kan svelges trygt.

Eksempler på smuldrete konsistenser: Tørre kjeks og kaker, tørt brød.

Frø, korn, steiner og de hvite delene av frukt gir kvelningsrisiko fordi de er harde og del av andre harde eller trevlete konsistenser, noe som gjør at det kreves en kompleks prosess for å skille dem ut i munnen og fjerne dem fra munnen før svelging.

Eksempler på frø, korn, steiner, og hvite deler i frukt: Eplekjerner, gresskarfrø, de hvite delene av appelsiner og klementiner.

Skinn og skall gir kvelningsrisiko fordi bitene ofte er fibrøse, skarpe eller tørre og krever god tyggeevne for å brytes ned til små nok biter, og nok saliva til å bli fuktige ELLER tilstrekkelig ferdighet til å kunne fjerne bitene fra munnen. Biter kan klebe seg til tenner og slimhinner og sette seg fast i halsen ved svelging.

Eksempler på skinn og skall: Erteskall, drueskall, kli, psyllium.

Bein og brusk utgjør svelningsrisiko fordi dette er harde biter som vanligvis ikke tygges eller svelges. De krever god tungemotorikk for å kunne fjerne dem fra maten de ligger i eller sitter fast på, og deretter motorikk og ferdighet til å fjerne bitene fra munnen før svelging.
Eksempler på bein og brusk: Kyllingbein, fiskebein.

Store, runde eller avlange matkomponener gir svelningsrisiko fordi at dersom de ikke tygges og brytes ned til små deler, men i stedet svelges hele, har de en form som kan blokkere luftveiene fullstendig.
Eksempler på store, runde eller avlange matkomponenter: Druer, pølser.

Klebrige eller gummiaktige konsistenser gir svelningsrisiko fordi de er klebrige og kan klistre seg til gane, tenner eller kinn og falle ned i luftveiene. De krever lang og god tyggeinnsats for å redusere klebrigheten ved å tilføre saliva før de kan svelges trygt.
Eksempler på klebrige konsistenser: Nøttesmør, overkøkt havregrøt, gelatin, klebrige riskaker, karamell.

Mat med strenger gir svelningsrisiko fordi strengene kan være vanskelige å bryte og kan binde sammen deler av maten, slik at noe mat svelges mens det er forbundet med noe mat som fortsatt sitter igjen i munnen.
Eksempler på mat med strenger: Sukkererter, aspargesbønner, rabarbra, selleri.

Blandede konsistenser med tyntflytende og faste deler gir svelningsfare fordi de krever evne til å holde faste komponenter i munnen mens tynne komponenter svelges for seg, hvorpå faste komponenter tygges og svelges. Dette er en svært kompleks oral oppgave.
Eksempler på blandede konsistenser: Suppe med biter i, frokostblanding med melk, bubble tea.

Mat med kompleks konsistens gir svelningsfare fordi det krever evne til å håndtere og tygge flere ulike matkonsistenser samtidig.
Eksempler på mat med kompleks konsistens: Hamburgere, pølse i brød, smørbrød, spaghetti med kjøttboller, pizza.

Mat med slapp konsistens gir svelningsrisiko fordi dersom de ikke tygges til små biter er de tynne og fuktige, og kan legge seg over luftveiene og stanse luftstrømmen.
Eksempler på mat med slapp konsistens: Salat, tynne agurkskiver, babyspinatblader.

Saftig mat der saft skilles fra maten ved tygging gir svelningsfare fordi de krever evne til å holde faste komponenter i munnen mens tynne komponenter svelges for seg, hvorpå faste komponenter tygges og svelges. Dette er en kompleks oral oppgave. De faste komponentene krever god tyggeevne for å brytes ned til små biter som kan svelges trygt.
Eksempler på saftig mat: Vannmelon, sitrusfrukt.

Hard eller seig skorpe som oppstår ved steking gir svelningsfare fordi det krever god tyggeevne å bryte det ned til små biter, samtidig som en håndterer tilhørende matkomponenter som ikke har vært påvirket av steking på samme måte.

Matkonsistenser som gir kvelningsrisiko – obduksjonsrapport-referanser

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.

Tilhørende dokumenter

- IDDSI Rammeverk – Testmetoder (norsk)

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

- IDDSI Framework – Evidence Statement (engelsk)
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQ) (engelsk)

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

Takk

IDDSI vil takke følgende sponsorer for deres generøse støtte under utviklingen av IDDSI-rammeverket i perioden 2012-2015:

- 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)