

SYSTEM IDDSI

System IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) to międzynarodowy standard 8 poziomów (0–7) konsystencji pokarmów i płynów, stworzony, aby zwiększyć bezpieczeństwo żywienia osób z dysfagią (trudnościami w polykaniu). Dzieli się na płyny (0–4) oraz pokarmy (3–7), co redukuje ryzyko zadławień i aspiracji u pacjentów w każdym wieku.

Struktura IDDSI składa się z kontinuum 8 poziomów (0–7), gdzie napoje są mierzone na poziomach 0–4, a żywność na poziomach 3–7. Struktura IDDSI zapewnia wspólną terminologię do opisu konsystencji żywności i gęstości napojów.

Metody badawcze IDDSI mają na celu potwierdzenie płynności lub tekstury danego produktu w momencie badania. Badania powinny być przeprowadzane na żywności i napojach w przewidywanych warunkach podania (zwłaszcza w odpowiedniej temperaturze). Lekarz ma obowiązek zalecenia dotyczące żywności i napojów dla konkretnego pacjenta na podstawie kompleksowej oceny klinicznej.

Poziomy Diety IDDSI (0–7)

System ten obejmuje ujednolicone nazewnictwo i definicje dla diet modyfikowanych, a także testy (np. test widelca) sprawdzające poprawność konsystencji:

- Poziom 0 – Cienki (Thin): Napoje o konsystencji wody.
- Poziom 1 – Znikomo gęsty (Slightly Thick): Gęstszy niż woda, ale wciąż rzadki.
- Poziom 2 – Lekko gęsty (Mildly Thick): Spływa z łyżki, ale wolniej niż woda.
- Poziom 3 – Umiarkowanie gęsty / Płynny (Liquidised): Płyny lub pokarmy, które można pić z kubka lub jeść łyżką, nie wymagają żucia.
- Poziom 4 – Bardzo gęsty / Puree (Pureed): Bardzo gęste, jednolite, nie wymagają żucia, utrzymują kształt na łyżce.
- Poziom 5 – Mielone i wilgotne (Minced & Moist): Miękkie, rozdrobnione kawałki (4 mm dorośli, 2 mm dzieci), wymagające minimalnego żucia.
- Poziom 6 – Miękkie i rozmiaru kęsa (Soft & Bite-sized): Miękkie, wilgotne pokarmy, które łatwo rozgnieść widelcem, kawałki ok. 1.5 cm.
- Poziom 7 – Łatwe do żucia (Easy to Chew): Miękkie, normalne jedzenie (np. miękkie mięso, gotowane warzywa).
- Poziom 7 – Zwykłe (Regular): Normalna codzienna dieta.

Ważne Informacje

- Testowanie: Każda potrawa powinna być sprawdzana pod kątem wilgotności i wielkości cząsteczek przed podaniem.
- Cel: Zapewnienie odpowiedniej konsystencji dla osób z problemami neurologicznymi, po udarach, w starszym wieku, co pozwala uniknąć zadławienia.
- Żywność przejściowa: Produkty zmieniające konsystencję pod wpływem temperatury lub wilgoci (np. lody, wafle) są również klasyfikowane w ramach IDDSI.