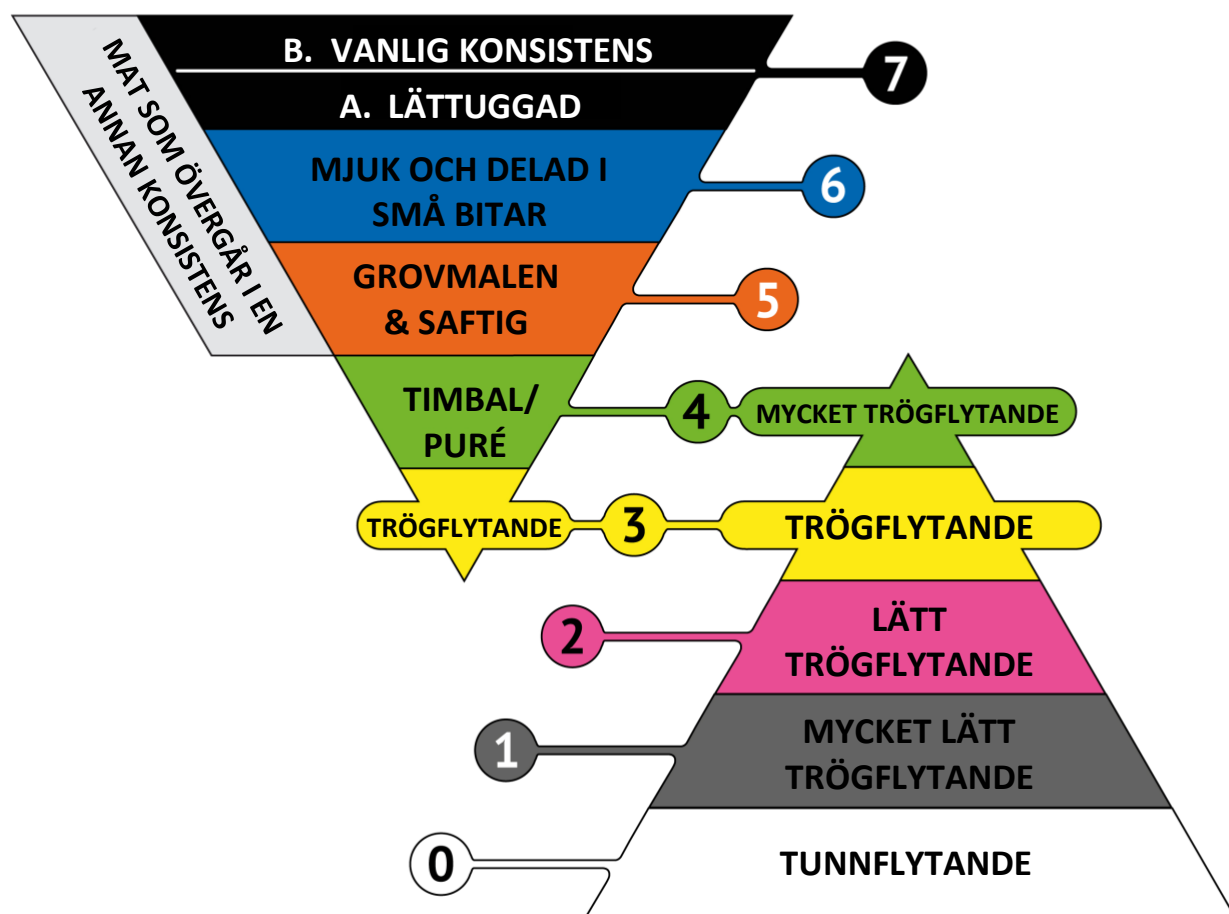




Komplett IDDSI-material
med detaljerade definitioner
2.0 | 2019

IDDSI's material och definitioner är licensierade under
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 / Juli 2019

INTRODUKTION

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) skapades 2013 med målet att utveckla en ny internationell och standardiserad terminologi samt definitioner för att beskriva konsistensanpassad mat och dryck som används för individer med dysfagi i alla åldrar, i alla vårdformer och i alla kulturer.

Tre års arbete med International Dysphagia Diet Standardisation Committee har resulterat i ett publicerat material som består av 8 nivåer (0-7). Nivåerna identifieras med nummer, text och färgkoder. [Referens: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duiveststein 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>]

The Complete IDDSI Framework Detailed Definitions 2019 är en uppdatering av 2016 års dokument. Dokumentet innehåller detaljerade beskrivningar för varje IDDSI-nivå. Beskrivningarna stöds av enkla mätmetoder som kan användas av personen med dysfagi, av vårdpersonal, logoped, måltidsservicepersonal och matindustrin för att avgöra vilken nivå som maten eller drycken passar in på.

Detta dokument bör läsas tillsammans med IDDSI Testing Methods 2019, IDDSI Evidence 2016 och IDDSI's Frequently Asked Questions (FAQs) (<https://iddsi.org/framework/>)

IDDSI-materialet innehåller allmän terminologi för att beskriva matkonsistenser och tjocklek på dryck. IDDSI's test är menade att bekräfta flödes hastigheten eller konsistensen på en särskild produkt vid tiden för testning. Testning av mat och dryck bör göras vid *avsedda serveringsförhållanden* (särskilt temperatur). Det är klinikers ansvar att rekommendera mat och dryck för en specifik patient baserat på deras omfattande kliniska bedömning.

IDDSI vill hylla det globala samhällets intresse och deltagande inklusive patienter, vårdgivare, hälso- och sjukvårdspersonal, industri, yrkesföreningar och forskare. Vi vill också tacka våra sponsorer för deras generösa stöd.

Besök gärna <https://iddsi.org/> för vidare information.

IDDSI styrelse:

IDDSI-kommittén består av volontärer som bidrar, utan att få betalt, med sin kunskap, expertis och tid till förmån för det internationella samarbetet.

Ledare: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS);

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

Tidigare styrelsemedlemmar: Joseph Murray (USA), Caroline Lecko (UK), Soenke Stanschus (GER)

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) är en oberoende och ideell organisation. IDDSI är tacksamma för det stöd och ekonomiska bidrag de fått av ett stort antal organisationer och branschpartners. Sponsorer har inte varit involverade i utformningen eller utvecklandet av IDDSI-materialet.

Implementeringen av IDDSI-materialet är pågående. IDDSI är mycket tacksamma för alla sponsorer som stödjer implementeringen <https://iddsi.org/about-us/sponsors/>



TUNNFLYTANDE

Beskrivning	• Rinner som vatten • Rinner med hög hastighet • Kan drickas genom alla typer av nappar, glas och sugrör som är lämpliga för personens ålder och funktionsnivå
Orsaker till behov av denna nivå	• Funktionell förmåga att på ett säkert sätt hantera alla tunnflytande typer av drycker

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om drycker uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 0.

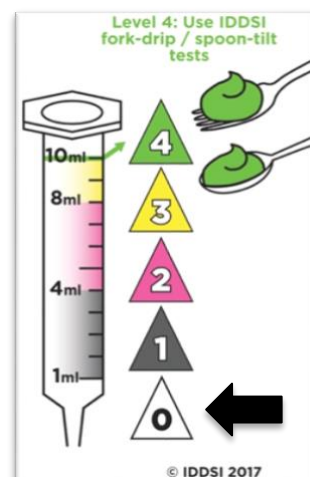
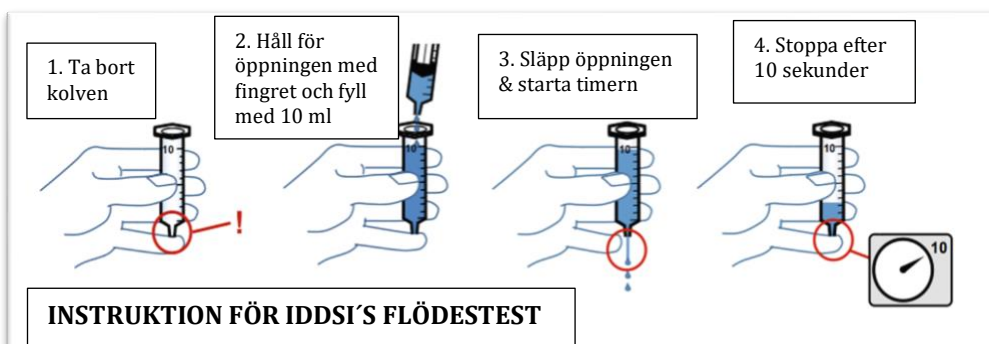
TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI's flödestest*	• Mindre än 1 ml kvarstår i 10 ml-sprutan efter 10 sekunders flöde (Se instruktionerna för IDDSI's flödestest*)
---------------------	---

#Innan du testar...

Du **måste kontrollera** längden på sprutan eftersom det finns sprutor i olika längd. Din spruta ska se ut såhär.





MYCKET LÄTT TRÖGFLYTANDE

Beskrivning	• Tjockare än vatten • Kräver lite mer ansträngning att dricka än TUNNFLYTANDE (IDDSI 0) • Rinner genom sugrör, spruta och napp
Orsaker till behov av denna nivå	• Används ofta som en förtjockad dryck till barn med syfte att reducera hastigheten som på drycken. Drycken ska fortfarande kunna rinna ur en nappflaska. Ställningstagande till flödes hastighet genom nappflaska ska göras från fall till fall • Används även för vuxna där TUNNFLYTANDE DRYCKER (IDDSI 0) rinner för fort för att kunna sväljas på ett säkert sätt. MYCKET LÄTT TRÖGFLYTANDE DRYCKER (IDDSI 1) rinner med en något långsammare hastighet

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om drycker uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 1.

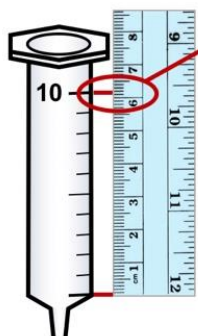
TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

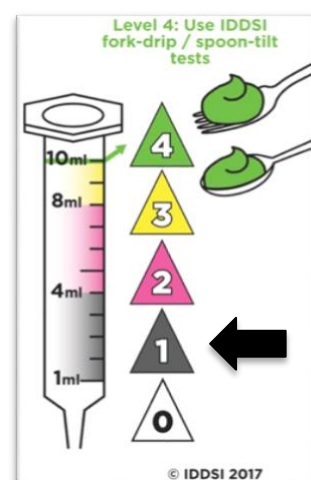
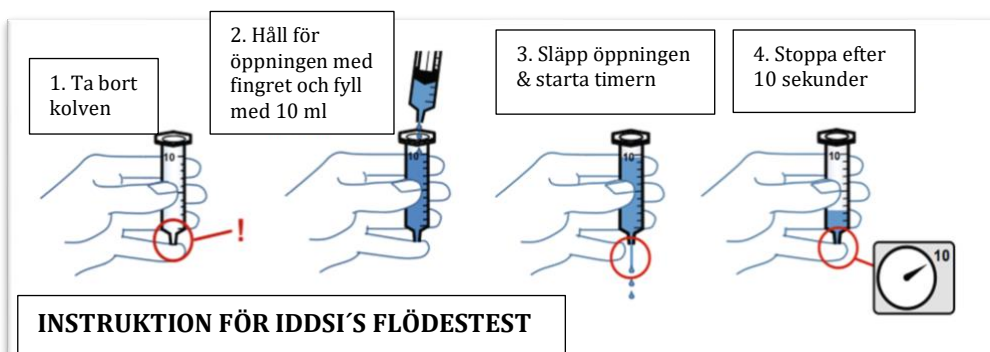
IDDSI's flödestest*	• 1–4 ml vätska kvarstår i 10 ml-sprutan efter 10 sekunders flöde (Se instruktioner för IDDSI's flödestest*)
---------------------	--

#Innan du testar...

Du **måste kontrollera** längden på sprutan eftersom det finns sprutor i olika längd. Din spruta ska se ut såhär.



Längden på 10 ml
skalan = 61,5 mm





LÄTT TRÖGFLYTANDE

Beskrivning	• Rinner av en sked • Rinner snabbt av en sked och kan smuttas från ett glas/sked men långsammare än TUNNFLYTANDE DRYCK (IDDSI 0) och MYCKET LÄTT TRÖGFLYTANDE (IDDSI 1). • Lätt ansträngning krävs för att dricka denna konsistens genom ett standardsugrör (5,3 mm i diameter)
Orsaker till behov av denna nivå	• Om tunna drycker rinner för fort för att kunna sväljas på ett säkert sätt, så kan dessa LÄTT TRÖGFLYTANDE DRYCKER (IDDSI 2), som rinner långsammare, användas • Kan vara lämpligt vid något nedsatt tungkontroll

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om drycker uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 2.

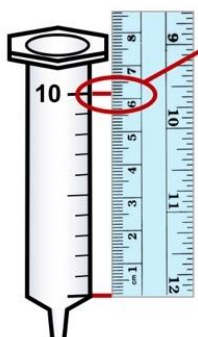
TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

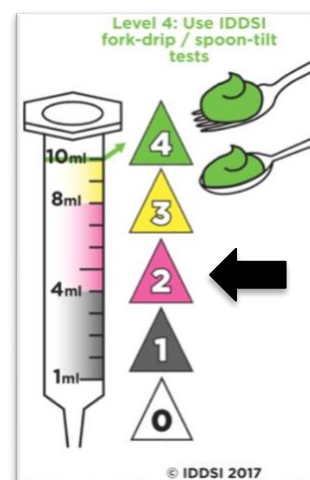
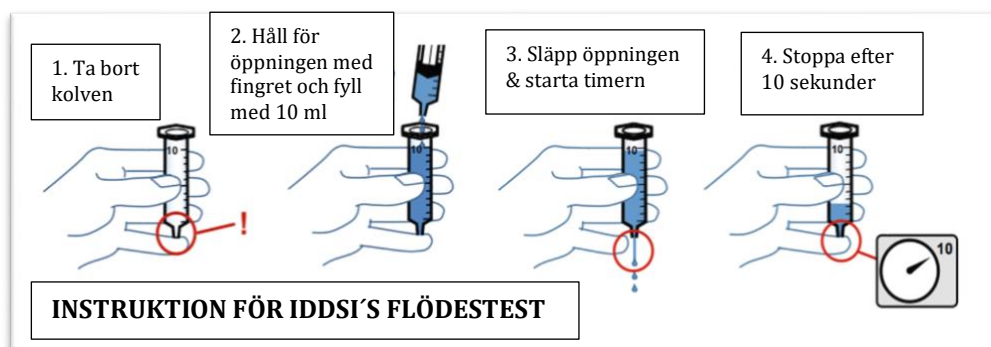
IDDSI's flödestest*	• 4–8 ml vätska kvarstår i 10 ml-sprutan efter 10 sekunders flöde (Se instruktioner för IDDSI's flödestest*)
---------------------	--

#Innan du testar...

Du **måste kontrollera** längden på sprutan eftersom det finns sprutor i olika längd. Din spruta ska se ut såhär.



Längden på 10 ml skalan = 61,5 mm





TRÖGFLYTANDE



TRÖGFLYTANDE

Beskrivning	• Kan drickas ur ett glas • Måttlig ansträngning krävs för att dricka denna konsistens genom ett standardsugrör (5,3 mm i diameter) eller ett extra brett sugrör (6,9 mm i diameter) • Kan inte spritsas, läggas i lager eller formas på en tallrik eftersom den inte behåller sin form • Kan inte ätas med gaffel eftersom den sakta droppar mellan spetsarna • Kan ätas med sked • Kräver ingen tuggning eller bearbetning i munnen utan kan sväljas direkt • Len konsistens utan "bitar" (klumpar, fibrer, bitar av skal och skinn, brosk eller ben)
Orsaker till behov av denna nivå	• Vid nedsatt tungkontroll kan TRÖGFLYTANDE DRYCK (IDDSI 3) vara lämpligare än LÄTT TRÖGFLYTANDE DRYCK (IDDSI 2) • Tillåter mer tid för att kontrollera mat/dryck i munnen (oral kontroll) • Kräver förmåga att föra tungan framåt • Smärta vid sväljning

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten/drycken uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 3.

TESTMETOD

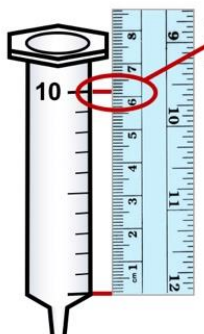
Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/> och <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

IDDSI's flödestest*	• Mer än 8 ml vätska kvarstår i 10 ml-sprutan efter 10 sekunders flöde (Se guiden för IDDSI's flödestest*)
Gaffeldroppstest	• Droppar långsamt i klumpar genom tänderna på gaffeln • När en gaffel pressas mot nivå 3 TRÖGFLYTANDE så lämnar gaffelns tänder inget tydligt mönster på ytan • Sprider ut sig om den spills på en plan yta
Skedvinklingstestet	• Går enkelt att hålla av från en sked när den lutas. Klistras inte fast vid skeden.
Där gafflar inte är tillgängliga Pinntest	• Pinnar är inte lämpliga för denna konsistens
Där gafflar inte är tillgängliga Fingertest	• Det är inte möjligt att hålla ett prov av denna konsistens med fingrarna. Denna konsistens glider lätt mellan tummen och pekfingeret och lämnar en beläggning
Matexempel eller andra exempel (OBS. Denna lista är inte uttömmande)	Följande livsmedel kan passa in på IDDSI nivå 3: • Spädbarns "första livsmedel" (rinnande fruktpuré) • Vissa såser som testats med IDDSI's flödestest

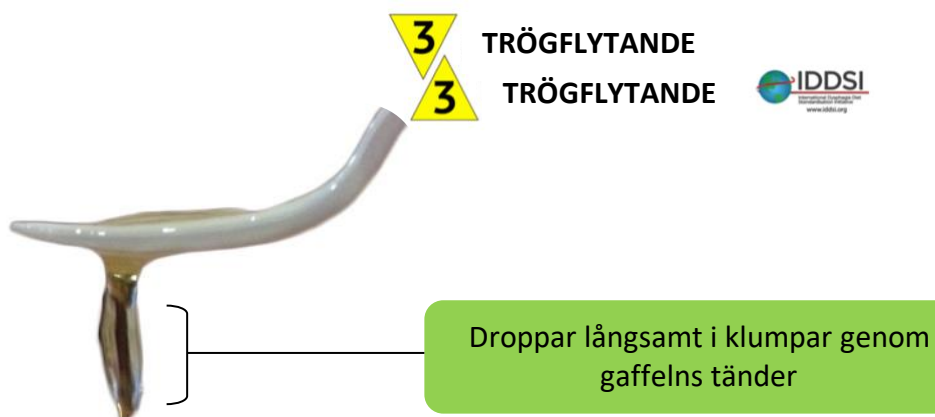
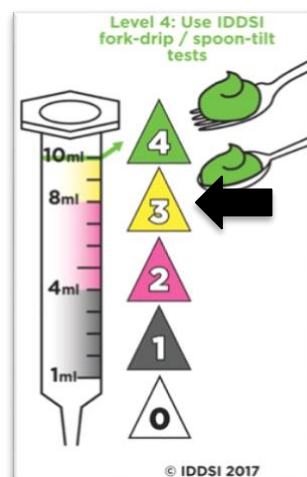
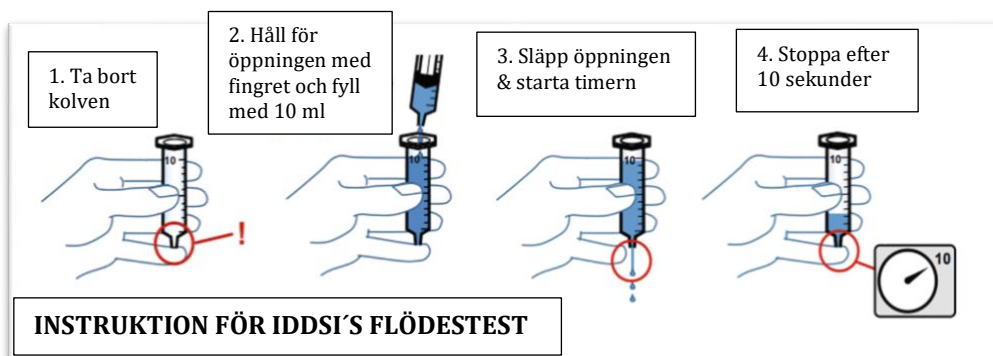
- Vissa sorters sirap, som testats med IDDSI's flödestest

#Innan du testar...

Du **måste kontrollera** längden på sprutan eftersom det finns sprutor i olika längd. Din spruta ska se ut såhär.



Längden på 10 ml skalan = 61,5 mm





TIMBAL/PURÉ



MYCKET TRÖGFLYTANDE

Beskrivning	• Äts vanligtvis med gaffel eller sked • Kan inte drickas ur ett glas eftersom den inte rinner lätt • Kan inte sugas upp med ett sugrör • Kräver inte tuggning • Kan spritsas, läggas i lager eller formas eftersom den behåller sin form, men tuggning ska inte behövas om maten/drycken serveras i denna form • Rör sig långsamt när den utsätts för gravitation men kan inte hållas • Faller, i en enda klump, av en sked när skeden vinklas och fortsätter hålla formen på tallriken • Homogen konsistens, inga klumpar • Inte klibbig • Ingen vätska frigörs från maten
Orsaker till behov av denna nivå	• Vid signifikant nedsatt tungkontroll kan denna konsistensnivå vara enklare att kontrollera än andra IDDSI-nivåer • Kräver mindre ansträngning att föra mat/dryck till svalget än GROVMALEN OCH SAFTIG (IDDSI 5), MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR (IDDSI 6) och VANLIG KONSISTENS/LÄTTUGGAD (IDDSI 7) men mer ansträngning än TRÖGFLYTANDE (IDDSI 3) • Ingen avbitning eller tuggning krävs • Ökad risk för kvarvarande rester i mun och svalg om maten är för klibbig • Smärta vid tuggning eller sväljning • Saknar tänder eller har dåligt sittande tandproteser • Obs! All mat som kräver tuggning, förmåga att förflytta maten i munnen eller förmåga att skapa en bolus är <u>inte</u> lämplig

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten/drycken uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 4.

TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

IDDSI's flödestest*	• Inte applicerbart. IDDSI's flödestest är inte applicerbart. Använd gaffeldroppstestet eller skedvinklingstestet.
Gaffeltryckstest	• Slät utan klumpar och minimalt kornig • När en gaffel pressas på ytan av nivå 4 TIMBAL/PURÉ och MYCKET TRÖGFLYTANDE gör gafflarnas tänder ett tydligt mönster på ytan och/eller behåller mönstret från gafflarnas tänder

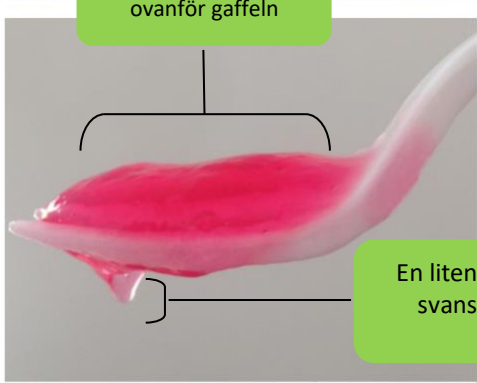
Gaffeldroppstest	Provet ligger i en hög på gaffeln och en liten mängd kan tränga ned mellan tänderna på gaffeln och bilda en kort svans, men de flödar eller droppar <u>inte</u> kontinuerligt mellan gaffelns tänder (Se bild nedan)
Skedvinklingstestet	- Tillräckligt sammanhängande för att kunna hålla formen på skeden - Hela matprovet trillar av skeden samtidigt om skeden vinklas eller vänds i sidled; en väldigt lätt skakning (endast med fingrar och handled) kan vara nödvändig för att få provet att lossna från skeden. Provet ska glida av med mycket lite mat kvar på skeden. En tunn film kvar på skeden efter skedvinklingstestet är acceptabelt men du bör fortfarande kunna se skeden genom den tunna filmen; dvs provet bör inte vara fast och klabbigt - Kan spridas ut något eller sjunka långsamt om de placeras på en plan yta
Där gafflar inte är tillgängliga Pinntest	Pinnar är inte lämpliga för denna konsistens
Där gafflar inte är tillgängliga Fingertest	Det är möjligt att hålla ett prov av denna konsistens med fingrarna. Konsistensen glider lätt och enkelt mellan fingrarna och lämnar en märkbar beläggning
Indikationer på att konsistensen kan vara för tjock	- Faller inte av skeden när den lutas - Klistras fast vid skeden

MATEXEMPEL

Följande livsmedel kan vara lämpliga för IDDSI nivå 4:

- Puréer som är lämpliga för spädbarn

Ligger i en hög ovanför gaffeln





TIMBAL/PURÉ
MYCKET
TRÖGFLYTANDE



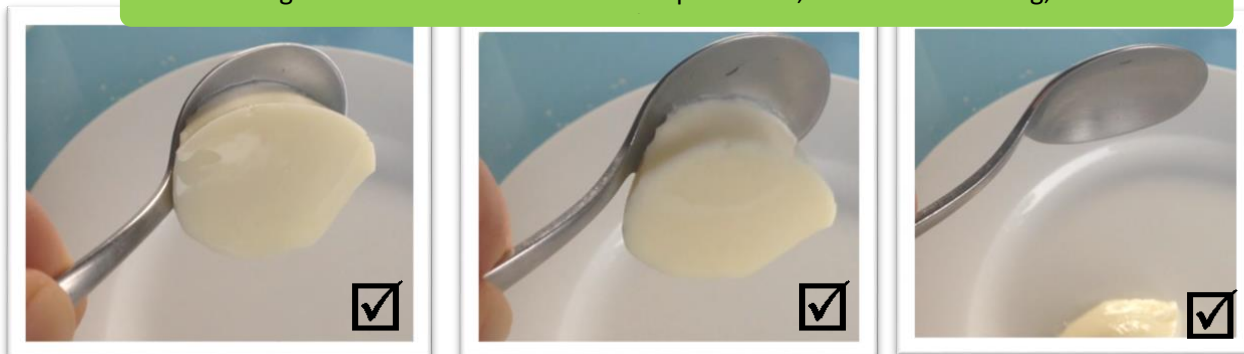
En liten mängd kan flöda genom tänderna på gaffeln och bilda en kort svans under gaffeln. Flödar eller droppar inte kontinuerligt mellan gaffelns tänder.

Skedvinklingstestet: Håller sin form på skeden; inte fast och klabbigt; lite mat kvar på skeden

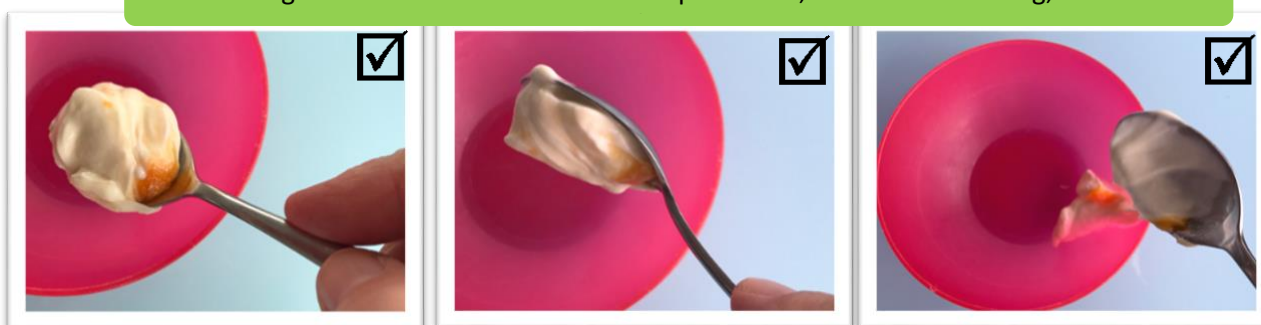


Följande bilder visar exempel på mat som skulle vara lämpliga och olämpliga för nivå 4 utifrån IDDSI's skedlutningstest

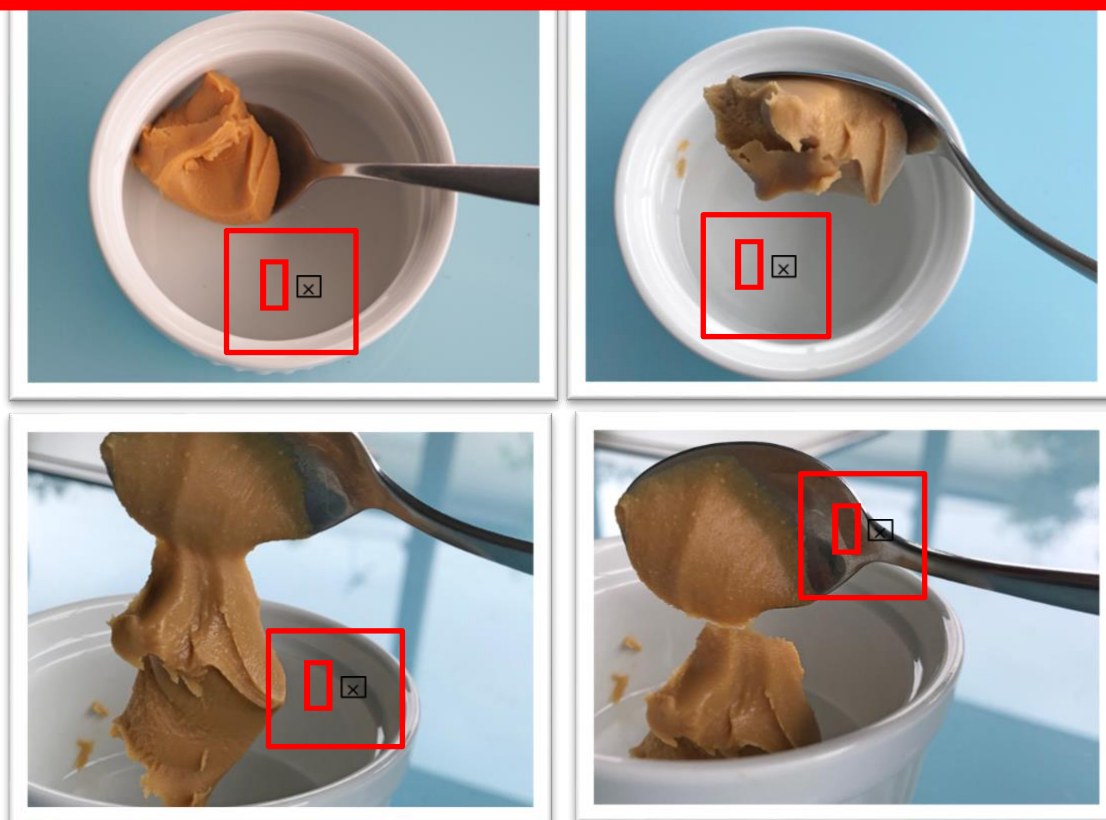
Skedvinklingstestet: SÄKERT: Håller sin form på skeden; inte fast och klibbig; lite mat kvar



Skedvinklingstestet: SÄKERT: Håller sin form på skeden; inte fast och klibbig; lite mat kvar



Skedlutningstest: INTE SÄKERT: Håller formen på skeden; FAST OCH KLIBBIG; MYCKET MAT kvar på skeden





GROVMALEN & SAFTIG



Beskrivning	• Kan ätas med gaffel eller sked • Kan i visa fall ätas med pinnar, om individen har mycket god handkontroll • Kan skopas eller formas på en tallrik (ex till en boll) • Mjuk och saftig mat där ingen tunn vätska rinner ut • Små synbara klumpar i maten ➤ För barn: maximalt 2 mm breda och 8 mm långa ➤ För vuxna: maximalt 4 mm breda och 15 mm långa • Klumparna är enkla att mosa med tungan
Orsaker till behov av denna nivå	• Avbitning krävs inte • Minimalt med tuggning krävs • Enbart tungstyrka räcker för att dela de små mjuka bitarna i denna konsistens • Tungstyrka krävs för att flytta bolus • Smärta eller uttrötthet vid tuggning • Saknar tänder eller har dåligt sittande tandproteser

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 5.

TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffeltryckstest	• När man pressar med en gaffel ska partiklarna lätt separeras och komma igenom gafflarnas tänder • Kan enkelt mosas med lite tryck från en gaffel [trycket ska <u>inte</u> göra tummens nagel vit]
Gaffeldroppstest	• Provet ligger i en hög på gaffeln och faller inte lätt eller helt mellan gafflarnas tänder
Skedvinklingstestet	• Tillräckligt sammanhängande för att hålla formen på en sked • Hela skeden måste glida/hållas av/falla av skeden lutats eller vrids i sidled eller skakas lätt; provet ska lätt glida av med mycket lite mat kvar på skeden; dvs provet ska <u>inte</u> vara klabbigt • Högen med mat kan sprida sig eller sjunka något på en tallrik
<i>Där gafflar inte är tillgängliga</i> Pinntest	• Pinnar kan användas för att skopa upp eller hålla denna konsistensen om maten är saftig och sammanhängande. Personen måste ha mycket god handkontroll för att använda pinnar
<i>Där gafflar inte är tillgängliga</i> Fingertest	• Det är möjligt att enkelt hålla i ett prov av denna konsistens med fingrarna; små, mjuka, släta, rundade partiklar kan enkelt separeras med fingrarna. Konsistensen ska vara saftig och lämna fingrarna fuktiga

KÖTT

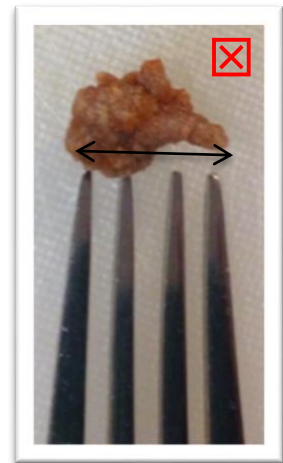
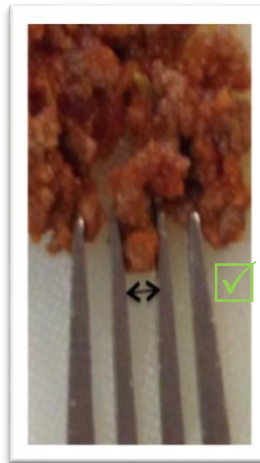
- Finhackad* eller hackad*, mjuk färs
 - För barn: lika med eller mindre än 2mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
 - För vuxna: lika med eller mindre än 4mm i bredd och högst 15 mm i längd
- Serveras i lätt trögflytande, trögflytande eller mycket trögflytande sås eller sky
- *Om konsistensen inte kan finhackas bör den göras till puré



GROVMALEN & SAFTIG



Använd avståndet mellan gaffelns tänder (4 mm) för att avgöra om bitarna är i rätt eller fel storlek



FISK

- Finhackad i mycket lätt trögflytande, trögflytande eller mycket trögflytande sås eller sky
 - För barn: lika med eller mindre än 2mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
 - För vuxna: lika med eller mindre än 4mm i bredd och högst 15 mm i längd

FRUKT

- Serveras finhackad, hackad eller mosad
- Ta bort överflödig juice
- Om det behövs, servera tillsammans med lätt trögflytande, trögflytande eller mycket trögflytande sås OCH ta bort överflödig juice. Ingen tunn vätska ska separera sig från maten
 - För barn: lika med eller mindre än 2 mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
 - För vuxna: lika med eller mindre än 4 mm i bredd och högst 15 mm i längd

GRÖNSAKER

- Serveras finhackad, hackad eller mosad
- Ta bort vätska
- Om det behövs, servera tillsammans med lätt trögflytande, trögflytande eller mycket trögflytande sås OCH ta bort överflödig juice. Ingen tunn vätska ska separera sig från maten
 - För barn: lika med eller mindre än 2 mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
 - För vuxna: lika med eller mindre än 4 mm i bredd och högst 15 mm i längd

FLINGOR

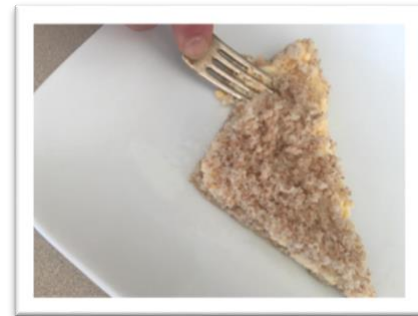
- Tjock och slät med små mjuka klumpar
 - För barn: lika med eller mindre än 2 mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
 - För vuxna: lika med eller mindre än 4 mm i bredd och högst 15 mm i längd
- Konsistensen ska vara helt mjuk
- Eventuell mjölk/vätska får inte separeras från flingorna. Ta bort eventuell överflödig vätska innan servering

Notera – Krav på bitstorlek finns för alla livsmedel i nivå 5 GROVMALEN & SAFTIG:

- För barn: lika med eller mindre än 2 mm i bredd och inte längre än 8 mm i längd
- För vuxna: lika med eller mindre än 4 mm i bredd och inte längre än 15mm i längd

BRÖD

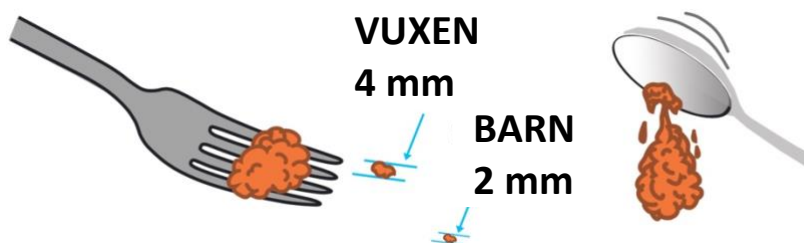
- Inga vanliga, smörgåsar eller toast
- Används smörgåsreceptvideon för IDDSI nivå 5 GROVMALEN & SAFTIG <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- "Blötlagda" bröd som är mycket fuktiga genom hela brödet



RIS, COUSCOUS, QUINOA (och andra liknande livsmedel)

- Inte klibbigt
- Enskilda korn eller andra partiklar ska inte separeras när de tillagas eller serveras
- Serveras tillsammans med lätt trögflytande, trögflytande eller mycket trögflytande sås OCH såsen får INTE separeras från riset, couscous, quinoa (eller andra liknande livsmedel). Överflödigt vätska ska tas bort innan servering

GROVMALEN & SAFTIG mat måste klara alla 3 tester!



IDDSI's gaffeltest

För barn: lika med eller mindre än 2 mm i bredd och inte mer än 8 mm i längd

För vuxna: lika med eller mindre än 4 mm i bredd och inte mer än 15 mm i längd.

4 mm är ungefär avståndet mellan tänderna på en gaffel



Mjuk nog att enkelt sönderdelas med en gaffel eller sked

Tumnageln behöver inte bli vit



IDDSI's skedvinklingstest

Provet håller sin form på skeden och faller av enkelt om skeden lutar

Provet bör **inte** vara fast eller klibbigt



MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR



Beskrivning	• Kan ätas med gaffel, sked eller pinnar • Kan mosas/delas med trycket av en gaffel, sked eller pinne • En kniv behövs inte för att dela denna mat, men kan användas för att få upp maten på gaffeln eller skeden • Mjuk, mör och saftig mat där ingen tunn vätska rinner ut • Tuggning krävs innan sväljning • De små bitarna ska vara anpassade avseende både storlek och oralmotorisk förmåga ➤ För barn: 8 mm bitar (inte större) ➤ För vuxna: 15 mm bitar = 1,5 cm bitar (inte större)
Orsaker till behov av denna nivå	• Avbitning krävs inte • Tuggning krävs • De små bitarna ska vara anpassade för att minimera risken att sätta i halsen • Både tungstyrka och tungkontroll krävs för att flytta maten och bibehålla den i munnen för tuggning och bearbetning i munnen • Tungstyrka krävs för att kunna flytta maten bakåt för att kunna svälja • Smärta eller uttrötthet vid tuggning • Saknar tänder eller har dåligt sittande tandproteser

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 6.

TESTMETOD

Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffeltryckstest	• Trycket från sidan av en gaffel kan användas för att "skära" eller bryta isär denna konsistens i mindre bitar • När ett prov i storleken av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm) pressas med gafflarnas tänder tills tumnageln blir vit så kläms provet ihop, bryts isär, ändrar form och återgår inte till sin ursprungliga form när gaffeln tas bort
Skedtryckstest	• Trycket från sidan av en sked kan användas för att "skära" eller bryta isär denna konsistens i mindre bitar • När ett prov i storleken av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm) pressas med skedens botten tills tumnageln blir vit så kläms provet ihop, bryts isär, ändrar form och återgår inte till sin ursprungliga form när skeden tas bort
Där gafflar inte är tillgängliga Pinntest	• Pinnar kan användas för att dela upp denna struktur i mindre bitar eller sönderdela maten

Där gafflar inte är tillgängliga
Fingertest

- Använd ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm). Det är möjligt att sönderdela ett prov av denna konsistens med hjälp av trycket av tummen och pekfingret. Fingernaglarna får bli vita. Provet bryts isär och återgår inte till sin ursprungliga form när trycket släpps.

MATEXEMPEL

KÖTT

- Tillagat, mörkt kött som inte är större än
 - För barn: 8mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Om konsistensen inte kan serveras mjuk och mör vid 1,5 cm x 1,5 cm (vilket bekräftas med gaffel-/skedtryckstestet), servera grovmalen och saftig

Notera – storlekskraven för all mat på nivå 6 MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR:

- För barn: 8 mm bitar
- För vuxna: 15 mm = 1,5 cm bitar

FISK

- Mjuk fisk som är tillräckligt tillagad för att delas i små bitar med en gaffel, sked eller med pinnar. Inte större än
 - För barn: 8 mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Inga ben eller skinn

GRYTA

- Den flytande delen (t.ex. sås) måste vara tjock nog (enligt logopedens rekommendation)
- Kan innehålla kött, fisk eller grönsaker om de kokta bitarna är mjuka och möra. De kan inte vara större än
 - För barn: 8 mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Inga hårda klumpar

FRUKT

- Servera malen eller mosad om det inte går att dela i mjuka och små bitar. Inte större än
 - För barn: 8 mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Trådiga delar av frukt är inte lämpligt
- Ta bort överflödiga vätska
- Bedöm individens förmåga att hantera frukt med högt vatteninnehåll (t.ex. vattenmelon) där juice separeras i munnen vid tuggning

GRÖNSAKER

- Ångade eller kokta grönsaker med den slutgiltiga storleken på bitarna
 - För barn: 8 mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Stekta grönsaker kan vara för fasta och inte tillräckligt mjuka. Kontrollera mjukheten med gaffel-/skedtryckstestet.

FLINGOR/GRÖT

- Slät konsistens med mjuka klumpar som inte är större än
 - För barn: 8 mm
 - För vuxna: 15 mm = 1,5 x 1,5 cm
- Konsistensen är helt mjuk

- Ta bort överflödigt mjölk eller annan vätska och/eller förtjocka vätskan till den nivå som rekommenderas av logoped

BRÖD

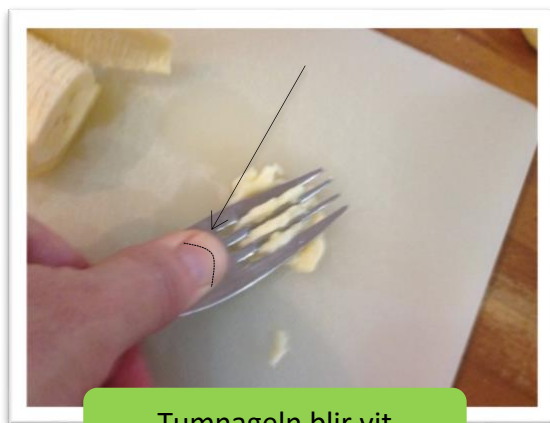
- Inget vanligt torrt bröd eller toast av något slag
- Används smörgåsreceptvideon IDDSI nivå 5 GROVMALEN & SAFTIG för att förbereda smörgåsen och använd pålägg som uppfyller kraven som Nivå 6 MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Blötlagda bröd som är mycket fuktiga genom hela brödet



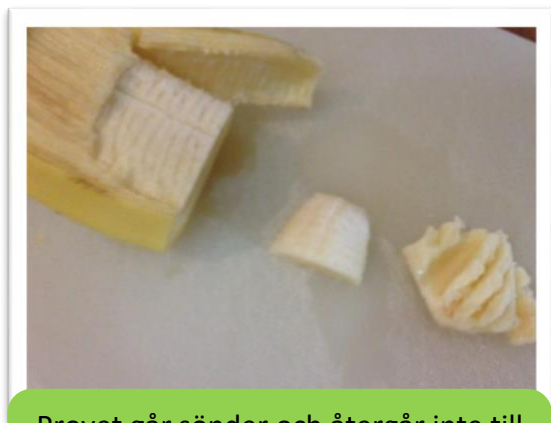
RIS COUSCOUS, QUINOA (och andra liknande livsmedel)

- Inte kornigt eller klibbigt

6 MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR



Tumnegeln blir vit



Provet går sönder och återgår inte till sin ursprungliga form när trycket släpps

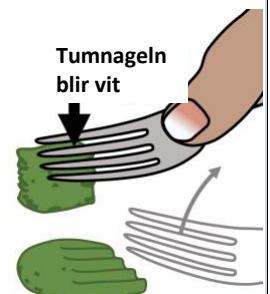
Matbitarna får inte vara större än 8 mm x 8 mm för barn



Matbitarna får inte vara större än 1,5 cm x 1,5 cm för vuxna



MJUK OCH DELAD I SMÅ BITAR måste klara både storlekstestet och mjukhetstestet.





A. LÄTTUGGAD



Beskrivning	• Vanlig mat med mjuk/mör konsistens som är lämpliga för ålder och utvecklingsnivå • Olika sätt (bestick, händer, pinnar m.m.) kan användas för att äta denna mat • Bitstorleken är inte begränsad vid IDDSI 7 A, därför kan bitar förekomma i olika storlekar ➤ Mindre eller större än 8 mm (barn) ➤ Mindre eller större än 15 mm = 1,5 cm (vuxna) • Inkludera inte: hårda, sega, klubbiga, trådiga, knapriga eller smuliga bitar, hård stekyta, kärnor, fröer, skinn trådiga delar av frukt, skal eller • Kan inkludera "två olika konsistenser" eller "blandade konsistenser" mat och dryck om det är säkert för personen att svälja dryck av IDDSI 0. Om osäkerhet vid IDDSI 0, kan tunnflytande förtjockas till den av logopedens rekommendation.
Orsaker till behov av denna nivå	• Kräver avbitningsförmåga samt förmåga att tugga och bearbeta mjuk mat tillräckligt länge för att kunna skapa en sammanhållen bolus (mat) som är redo att sväljas. Tänder krävs nödvändigtvis inte. • Kräver förmåga att tugga och bearbeta maten i munnen utan att bli snabbt uttröttad • Kan vara lämpligt för personer som tycker att hård och/eller seg mat är svår eller smärtsam att tugga eller sväljas • Denna nivå skulle kunna utgöra risk att sätta i halsen hos personer med nedsatt sväljförmåga. Det beror på att bitarna kan vara i alla möjliga storlekar. Risken att sätta i halsen minskas vid mindre bitar som vid timbal/puré (IDDSI 4), grovmalen och saftig (IDDSI 5), samt mjuk och delad i små bitar (IDDSI 6). • Denna nivå kan användas av logopeder för att träna och utveckla förmåga att äta mat som kräver mer avancerad tuggförmåga • Det kan vara stor risk för personer med tugg- och/eller sväljsvårigheter och/eller riskabla ätbeteenden att äta utan tillsyn. Exempelvis på riskabelt ätbeteende är: personen tuggar inte tillräckligt väl, stoppar för mycket mat åt gången, äter för fort eller sväljer stora mängder mat, har begränsad förmåga att själv kontrollera sin egen tuggförmåga • Logopeder bör konsulteras för specifik rådgivning avseende personens önskemål och behov samt krav på tillsyn Då tillsyn vid matsituationer krävs bör denna nivå endast användas vid särskild rekommendation och vid skriftliga riktlinjer från en logoped

Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten uppfyller kriterierna för IDDSI nivå 7A.

TESTMETOD

Se även IDDSI 's dokument "IDDSI Testing Methods" eller <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Gaffeltryckstest	- Trycket från sidan av en gaffel kan användas för att "skära" eller bryta isär denna konsistens i mindre bitar - När ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm) pressas med gafflarnas tänder så tumnageln blir vit så kläms provet sönder, delas i bitar, ändrar form och återgår inte till sin ursprungliga form
Skedtryckstest	- Trycket från sidan av en sked kan användas för att "skära" eller bryta isär denna konsistens i mindre bitar - När ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm) pressas med trycket från undersidan av skeden så tumnageln blir vit kläms provet sönder, delas i bitar, ändrar form och återgår inte till sin ursprungliga form
<i>Där gafflar inte är tillgängliga</i> Pinntest	Pinnar kan användas för att ta sönder denna konsistens
<i>Där gafflar inte är tillgängliga</i> Fingertest	Använd ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm). Det är möjligt att sönderdela provet med hjälp av tummen och pekfingeret tills naglarna blir vita. Provet sönderdelas och återgår inte till sin ursprungliga form när trycket släpps

MATEXEMPEL

KÖTT

- Tillagas tills det är mörjt
- Om konsistensen inte kan serveras mjukt och mörjt, servera grovmalen och med sås

FISK

- Mjuk fisk som kan delas i små bitar med sidan av en gaffel, sked eller pinnar

GRYTOR

- Kan innehålla kött, fisk, grönsaker eller kombination av dessa om de är mjuka.
- Serveras tillsammans med MYCKET LÄTT TRÖGFLYANDE, LÄTT TRÖGFLYTANDE eller TRÖGFLYTANDE sås OCH ta bort all överskottsvätska
- Inga hårda klumpar

FRUKT

- Mjukt nog att kunna delas i små bitar med sidan av en gaffel eller sked. Används inte de trådiga delarna av frukten (t.ex. de vita delarna av en apelsin)

GRÖNSAKER

- Grönsaker som är ångkokta eller kokta tills de är mjuka. Stekta grönsaker kan vara för hårda för denna nivå. Kontrollera mjukheten med gaffel-/skedtryckstestet

FLINGOR

- Serveras tillsammans med något som mjukar upp flingor
- Ta bort överflödig mjölk eller annan vätska och/eller förtjocka vätskan till en av logoped rekommenderas nivå

BRÖD

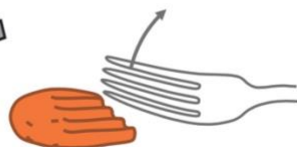
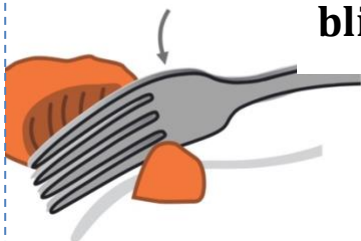
- Bröd, mackor och toast som kan skäras eller delas i mindre bitar med sidan av en gaffel eller sked kan användas efter logopedens bedömning

RIS, COUSCOUS, QUINOA (och andra liknande livsmedel)

- Inga särskilda instruktioner

Tumnageln blir vit

LÄTTUGGAD mat
måste enkelt
kunna delas med
en gaffel eller
sked för att klara
gaffeltryckstestet



**Maten måste kunna
delas isär med sidan
av en gaffel eller sked**

IDDSI'S GAFFELTRYCKSTEST

**För att säkerställa att maten är mjuk
nog**, pressa ner gaffeln tills tumnageln
blir vit, lyft sedan gaffeln för att se att
maten är sönderdelad och inte återfår
sin form





B. VANLIG KONSISTENS



Beskrivning Det finns <u>INGA</u> restriktioner för texturer, konsistenser eller viscositeter på denna nivå	• Vanlig mat i varierande konsistenser som är anpassade för utvecklingsnivå och ålder • Olika sätt (bestick, händer, pinnar m.m.) kan användas för att äta denna mat • Maten kan vara hård och knaprig eller naturligt mjuk • Vid IDDSI 7A. VANLIG KONSISTENS finns inga restriktioner för <i>hur stora bitarna kan vara</i> ➤ Bitarna kan vara mindre eller större än 8 mm (barn) ➤ Bitarna kan vara mindre eller större än 15 mm = 1,5 cm (vuxna) • Inkluderar hårda, sega, klibbiga, trådiga, torra, krispiga och smuliga bitar • Inkluderar mat som innehåller kärnor, fröer, de vita hinnorna under ex apelsinskal, skal eller ben • Inkluderar två olika konsistenser eller blandad konsistens av mat och dryck
Förmågor som krävs för denna nivå	• Förmåga att bita av hård och mjuk mat samt att tugga maten tillräckligt länge för att forma en mjuk sammanhållen bolus som är lämplig att svälja • Förmåga att tugga alla konsistenser av mat utan att bli uttröttad • Förmåga att ta bort brosk eller ben ur munnen som inte kan sväljas säkert
TESTMETOD	
• Inte applicerbart	

MAT SOM ÖVERGÅR I EN ANNAN KONSISTENS



Beskrivning	Mat som börjar som en konsistens (ex. fast form) och som sedan förändras till en annan konsistens vid kontakt med fukt (ex. vatten eller saliv) eller förändras vid temperaturförändringar (ex. värme)
Orsaker till behov av denna nivå	- Avbitning krävs inte - Minimalt med tuggning krävs - Tungan kan användas för att sönderdela denna mat när den förändrats av temperatur eller vid kontakt med vätska/saliv ➤ Kan användas för att utveckla eller rehabilitera tuggförmåga (ex. utveckla tuggförmågan hos barn, habilitering samt vid tuggrehabilitering efter rehabilitering efter stroke)
Även om beskrivningar ges, använd IDDSI's testmetoder för att avgöra om maten uppfyller kriterierna för IDDSI's nivå "MAT SOM ÖVERGÅR I EN ANNAN KONSISTENS". TESTMETOD Se även IDDSI's dokument "IDDSI Testing Methods" eller https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Gaffeltryckstest	- Efter att fukt eller temperatur har applicerats på provet kan det enkelt deformeras och återfår inte sin form när kraften släpps. - Använd ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm), placera 1 ml vatten på provet och vänta en minut. Applicera tryck med en gaffel genom att använda gaffelns tänder tills tumnageln blir vit. Provet räknas till nivån mat som övergår i en annan konsistens om provet efter att gaffelns tryck släpps: - Har sönderdelats och inte längre ser ut som det ursprungligen gjorde - Eller så har provet smält avsevärt och ser inte längre ut som sin ursprungliga form (t.ex. is)
Skedtryckstest	Som ovan, men istället för gaffeln används skedens bas
Där gafflar inte är tillgängliga Pinntest	Använd ett prov i storlek av en tumnagel (1,5 x 1,5 cm). Placera 1 ml vatten på provet och vänta en minut. Provet ska lätt kunna delas isär med hjälp av pinnar med minimalt tryck
Där gafflar inte är tillgängliga Fingertest	Använd ett prov i storlek av tumnageln (1,5 x 1,5 cm). Placera 1 ml vatten på provet och vänta en minut. Provet ska enkelt kunna sönderdelas med hjälp av tummen och pekfingeret. Provet ska inte återgå till sin ursprungliga form

MATEXEMPEL

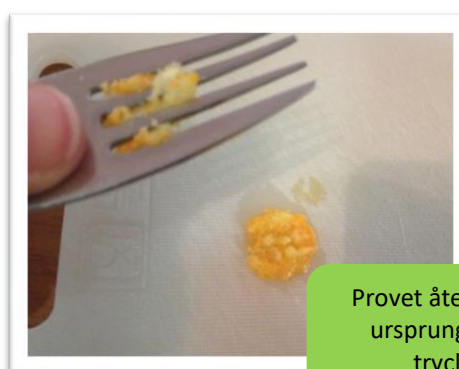
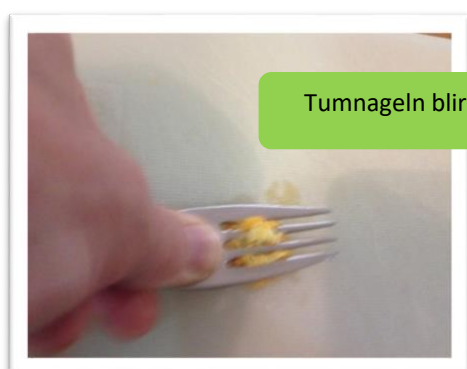
Exempel på mat som övergår i annan konsistens kan vara:

- Krossad is
- Glass
- Vissa kakor
- Vissa chips
- Smörgåsrån
- Glasstrutar
- Räkchips

MAT SOM ÖVERGÅR I EN ANNAN KONSISTENS



- Applicera 1 ml vatten på provet
- Vänta 1 minut



Mat som utgör en risk för att sätta i halsen



Exempel tagna ur internationella obduktionsrapporter

Hård och torr mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver god förmåga att tugga, bryta ner och blanda bolus med saliv för att göra tuggan mjuk och saftig nog att kunna sväljas säkert.

Exempel på hård och torr mat: nötter, rå morot, bröd med hård skorpa, knäckebröd, salta pinnar, hårda stekytor

Trådig och seg mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver god tuggförmåga och förmåga att fortsätta tugga tills bitarna är sönderfördelade nog för att säkert kunna sväljas.

Exempel på trådig och seg mat: sega köttbitar, ananas, sparris, selleri, rabarber

Seg eller klibbig mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de är klibbiga och kan fastna i gommen, på tänderna, i kinderna eller falla ner i luftvägarna.

Exempel på seg och klibbig mat: färskt vitt bröd, mjukt godis, osttärningar, marshmallows, tuggummi, klibbigt ris, choklad

Krispig mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver god tuggförmåga och förmåga att fortsätta tugga tills bitarna är sönderfördelade och mixa med saliv för att skapa en mjuk, rundad och saftig bolus som är säker att svälja.

Exempel på krispig mat: krispiga bacon/fläsk, visa torra flingor, krispig skinn, chips

Knaprig mat utgör en risk att sätta i halsen eftersom de kräver god tuggförmåga och förmåga att fortsätta tugga tills bitarna är sönderfördelade nog och blanda dem med saliv så det blir säkert att svälja.

Exempel på knaprig mat: rå morot, äpple, paprika, popcorn

Vass och spetsig mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver god tuggförmåga för att sönderdela dem i tillräckligt små, runda bitar som är saftiga nog att sväljas på ett säkert sätt.

Exempel på vass och spetsig mat: tortillachips

Smulig mat utgör en risk för att sätta i halsen eftersom det krävs god tungkontroll för att få de smuliga bitarna att hålla ihop och blandas med tillräckligt mycket saliv för att hålla ihop och sväljas på ett säkert sätt.

Exempel på smulig mat: smuliga kakor, torra kakor, torra kex eller scones, knäckebröd, smuldeg

Kärnor, fröer och de vita hinnorna av frukt utgör en risk att sätta i halsen eftersom de är hårda, eller en del av hård eller trådig mat, som gör att det är en komplex process att separera och ta bort dem från munnen.

Ex. Äpplekärnor, vita hinnor av apelsiner

Skinn och skal utgör en risk att sätta i halsen eftersom bitarna ofta är trådiga, vassa/spetsiga och torra. Det kräver god tuggförmåga för att göra bitarna mindre samt tillräckligt med saliv för att göra det saftigt ELLER förmåga att plocka bort bitarna ur munnen. Dessa små bitarna kan fastna i tänderna, gommen och halsen när de sväljer.

Exempel på skinn och skal: ärtskal, vindruvsskal, kli och fiberhusk

Ben eller brosk utgör en risk för att sätta i halsen eftersom bitarna är hårda och vanligtvis inte tuggas och sväljs. De kräver god tuggförmåga för att kunna ta bort benen eller brosket som är fast vid maten och sedan kunna ta bort benet eller brosket ur munnen.

Exempel på ben eller brosk: kycklingben, fiskben

Runda och avlånga matbitar utgör risk för att sätta i halsen om de inte tuggas till mindre bitar utan sväljs hela och därmed riskerar att sättas i halsen.

Exempel på rund och avlånga matbitar: korv, vindruvor, ärtor, godis

Klistrig och gummiaktig mat utgör risk för att sätta i halsen eftersom de är klistriga och kan fastna i gommen, på tänderna eller i kinderna och hamna i luftvägarna. De kräver god tuggförmåga som kan upprätthållas för att göra maten mindre klistrig genom att tillsätta saliv och göra tuggan säker att svälja.

Exempel på klistrig eller gummiaktig mat: nötsmör, överkockt havregrynsgröt, ätbart gelatin, klibbigt ris, godis, ostbågar, majs-krokar

Trådig mat utgör risk för att sätta i halsen eftersom trådarna kan bli svåra att dela och maten kan fastna med en del i munnen och en del i strupen som sitter ihop med trådar.

Exempel på trådig mat: gröna bönor, rabarber, sparris

Blandad tunna och tjocka matkonsistenser utgör risk för att sätta i halsen eftersom det kräver förmåga att hålla de fasta bitarna i munnen samtidigt som den tunna vätskan sväljs. Eftersom vätskan är svalt behöver bitarna tuggas och sedan sväljas. Det är en mycket komplex oral process.

Exempel på blandade tunna och tjocka matkonsistenser: soppa med bitar, flingor med mjölk, tjock gröt med mjölk

Komplexa matkonsistenser utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver förmåga att tugga och hantera flera olika matkonsistenser i samma tugga.

Exempel på komplexa matkonsistenser: hamburgare, korv med bröd, smörgås, spaghetti och köttbullar, pizza, grytor

Mjuka blad och tunna skivor utgör en risk för att sätta i halsen eftersom ifall de inte tuggas till små bitar så kan de bli tunna och blöta och täcka över luftvägarna.

Exempel på mjuka blad och tunna skivor: mjuka salladsblad, babyspenat, tunt skivad gurka

Saftig mat där saften separeras från maten utgör en risk för att sätta i halsen eftersom personen behöver kunna svälja saften samtidigt som personen kontrollerar den fasta biten i munnen. När saften är svalt krävs god tuggförmåga för att kunna bryta ner maten i mindre delar som går att sväljas på ett säkert sätt. Det är en komplex oral process.

Exempel på saftig mat: vattenmelon, citrusfrukter, saftigt äpple

Hårt skinn eller skorpor som bildas vid tillagning eller uppvärmning utgör en risk för att sätta i halsen eftersom de kräver god tuggförmåga för att bryta ner det till små bitar och mixa med andra konsistenser som inte påverkats av tillagningsprocessen.

Exempel på mat med hårt skinn eller skorpor som bildas vid tillagning: potatisgratäng, ugnspannkaka, ugnsbakad potatis och timbal som stått för länge i ugnen

Mat som utgör en risk för att sätta i halsen - Referenser från obduktionsrapporter:

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

Berzlanovich, A.M., 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.

*Tillhörande dokument <https://iddsi.org/framework/>

- IDDSI Testing Methods
- IDDSI Evidence (Engelska)
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs) (Engelska)

TACK!

Utveckling av IDDSI-materialet (2012-2015)

IDDSI vill tacka och hylla följande sponsorer för deras generösa stöd i utvecklingen av IDDSI-materialet:

- 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)