

# Komplett IDDSI rammeverk og detaljerte beskrivelser

## INTRODUKSJON

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) ble stiftet i 2013. Målet var å utvikle en ny, global, standardisert terminologi og definisjoner for å beskrive konsistenstilpasset mat og drikke for personer i alle aldre med dysfagi – på tvers av omsorgssituasjoner og kulturer.

Tre år med arbeid i The International Dysphagia Diet Standardisation Committee har kulminert i et endelig rammeverk for dysfagidietter som består av et kontinuum av 8 nivåer (0-7). Nivåene identifiseres med nummere, tekstetiketter og fargekoder.

Dette dokumentet gir detaljerte beskrivelser av alle nivåer i IDDSI-rammeverket. Beskrivelsene støttes av enkle målemetoder som kan brukes av mennesker med dysfagi eller av pleiere, klinikere, personer innen catering og industrien, for å bekrefte hvilket nivå en type mat eller drikke tilhører.

Dette dokumentet skal leses i sammenheng med dokumentene IDDSI Testemetoder, IDDSI Evidens og IDDSI Ofte stilte spørsmål (<http://www.iddsi.org/framework/>).

IDDSI-komiteén vil takke for interessen og deltakelsen til den globale samfunnet, inkludert pasienter, omsorgspersoner, helsepersonell, industrien, profesjonsorganisasjoner og forskere. Vi vil også gjerne takke våre sponsorer for deres generøse støtte.

Vennligst besøk [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org) for mer informasjon.

### IDDSI-komiteén

Styre: Peter Lam (CDN) og Julie Cichero (AUS)

Komiteemedlemmer: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BR), Janice Duivenstein (CDN), Ben Hanson (GB), Jun Kayashita (J), Caroline Lecko (GB), Mershen Pillay (ZA), Soenke Stanschus (D), Catriona Steele (CDN)

Tidligere komiteemedlemmer: Joe Murray (USA)

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) er en uavhengig «non-profit»-organisasjon. IDDSI er takknemlige for å ha fått støtte, økonomisk og annen, fra et stort antall organer, organisasjoner og industripartnere. Sponsorene har ikke vært involvert i utformingen eller utviklingen av IDDSI-rammeverket:

- 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)

Implementering av IDDSI-rammeverket er i gang. IDDSI er ekstremt takknemlige ovenfor alle sponsorer som støtter implementeringen. <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

### **Om oversettelsen**

Dette dokumentet, oversendt til IDDSI den 6. oktober 2017, er en oversettelse av "Complete IDDSI Framework – Detailed definitions" publisert på [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org) 10. oktober 2016. Oversetterne har i størst mulig grad søkt å bevare originalens ordlyd og begrepsbruk. Tilpasninger har vært gjort der dette har vært ansett nødvendig ut fra språklige eller andre lokale forhold.

Oversettelse: Martin Brierley

Fagfellegruppe: Natasha M. Berg, Sara Linn Saunes og Maribeth Caya Rivelsrud

Personene som har vært involvert i oversettelsen er uavhengige fagpersoner som har utført oversettelsen på frivillig basis og har ingen økonomisk interesse i sluttproduktet. De er ikke tilknyttet IDDSI eller deres sponsorer. Takk til medlemmene i det faglige forumet Norsk dysfaginettnettverk for innspill og moralsk støtte.

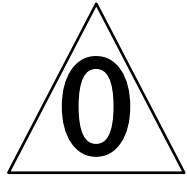
### **About this translation**

This document, submitted to the IDDSI on August 6th 2017, is a translation into Norwegian (bokmål) of the "Complete IDDSI Framework – Detailed definitions" published at [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org) October 10th 2016. The translators have to the greatest possible extent attempted to preserve the wording and terminology of the original document. Alterations have been made where this was deemed necessary due to linguistic or other local concerns.

Translation: Martin Brierley

Peer reviewers: Natasha M. Berg, Sara Linn Saunes and Maribeth Caya Rivelsrud

The persons involved in the translation effort are independent professionals who completed the work on a voluntary basis, and who have no economic interest in the end product. They are not associated with the IDDSI or its sponsors. The translator would like to thank the members of the Norwegian Dysphagia Network, a forum for dysphagia professionals, for input and moral support.



# Tynn



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Renner som vann</li><li>• Renner raskt</li><li>• Kan drikkes gjennom en hvilken som helst slags smokk, kopp eller sugerør, ettersom hva som passer med alder og ferdighetsnivå</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Å være funksjonelt i stand til å håndtere alle typer væske trygt</li></ul>
<b>Testmetode</b>  Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a>	
<b>IDDSI flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• All testvæsken renner gjennom en 10 ml Luer-sprøyte innen 10 sek, uten å etterlate rester (se instruksjoner for IDDSI flyt-test)</li></ul>



# Minimalt tykk



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tykkere enn vann</li><li>• Krever litt mer innsats å drikke enn tynne drikker</li><li>• Renner gjennom et sugerør, en sprøyte, eller en smokk</li><li>• Tilsvare tykkelsen til kommersielt tilgjengelig «Anti-refluks» (AR) morsmelkerstatning</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brukes primært til spedbarn som en fortykket drikke som reduserer flythastigheten, men som likevel renner gjennom en smokk e.l. Hensynet til flyt gjennom smokk bør vurderes individuelt fra tilfelle til tilfelle</li></ul>
<b>Testmetode</b> Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a>	
<b>IDDSI Flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testvæsken renner gjennom en 10 ml Luer-sprøyte, og det gjenstår 1-4 ml i sprøyten etter 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test)</li></ul>



## Litt tykk



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Renner av en skje.</li><li>• Kan slurpes. Renner raskt av en skje, men saktere enn tynn drikke</li><li>• Det kreves anstrengelse å drikke denne tykkelsen gjennom et standard (5,3 mm diameter) sugerør</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hvis tynn drikke renner for raskt til å kunne kontrolleres trygt, kan dette litt tykke konsistensnivået passe, da det renner litt saktere</li><li>• Kan passe dersom tungekontrollen er lett redusert</li></ul>
<b>Testmetode</b> Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a>	
<b>IDDSI flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testvæsken renner gjennom en 10 ml Luer-sprøyte, og etterlater 4-8 ml i sprøyten etter 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test)</li></ul>



# Smoothie Moderat tykk

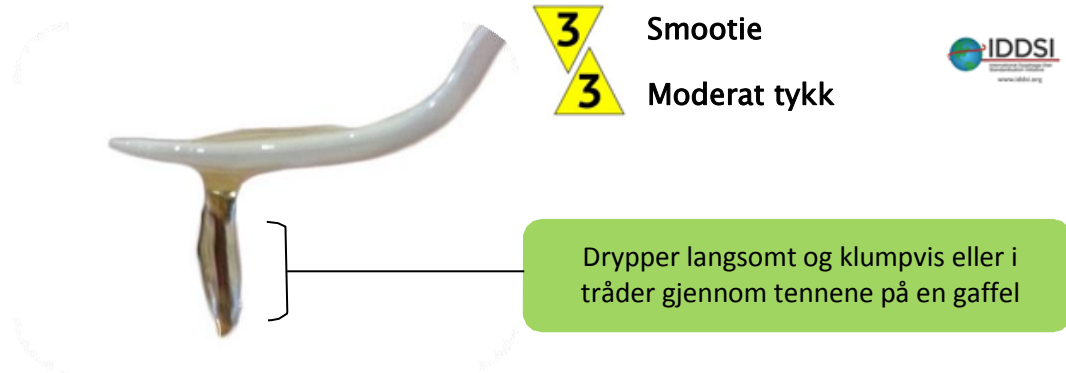
<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kan drikkes fra kopp eller glass</li><li>• Vanskelig å suge gjennom et standard (5,3 mm diameter) eller tykt (6,9 mm diameter) sugerør</li><li>• Kan ikke formes eller legges i lag på en tallerken</li><li>• Kan ikke spises med gaffel, fordi den faller langsomt og klumpvis gjennom tennene på gaffelen</li><li>• Kan spises med skje</li><li>• Behøver ingen oral prosessering eller tygging, kan svelges direkte</li><li>• Jevn tekstur uten «biter» (klumper, fibre, skall- eller skinnbiter, partikler av brusk eller bein)</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hvis tungekontrollen ikke er tilstrekkelig til å håndtere Litt tykk drikke (nivå 2), kan dette konsistensnivået passe</li><li>• Gir mer tid til oral kontroll</li><li>• Behøver noen grad av tungeinnsats for forflytning til svelget</li><li>• Ved smerter ved svelging</li></ul>
<b>Testmetoder</b>  Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> og <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>	
<b>IDDSI flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testvæsken renner gjennom en 10 ml Luer-sprøyte, og etterlater mer enn 8 ml i sprøyten etter 10 sek (se instruksjoner for IDDSI flyt-test)</li></ul>
<b>Gaffel-dryppe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Drypper langsomt og klumpvis gjennom tennene på en gaffel</li><li>• Tennene på en gaffel lager ikke et tydelig avtrykk på overflaten</li><li>• Dersom væsken helles på en jevn overflate flyter den utover</li></ul>
<b>Skje-vippe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Renner lett av en skje som vippes</li></ul>
<b>Spisepinne-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spisepinner kan ikke brukes til å innta mat i denne konsistensen</li></ul>
<b>IDDSI Flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En kan ikke holde mat av denne konsistensen mellom fingrene, konsistensen renner jevnt og lett mellom tommelen og fingrene, men etterlater et belegg</li></ul>

**Matspesifikke eller andre eksempler (NB: denne listen er ikke uttømmende)**

Følgende produkter kan passe inn under IDDSI nivå 3:

- «Første mat» for spedbarn (rennende risprodukter eller rennende fruktpuré)
- Tykkere sauser
- Fruktsirup
- Tykke smoothier som er helt jevne i konsistensen
- Norsk yoghurt

### Gaffel-dryppe-test





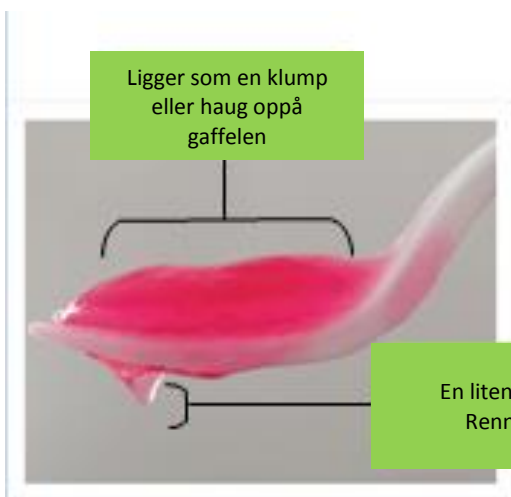


# Puré Ekstremt tykk

<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spises vanligvis med skje (kan spises med gaffel)</li><li>• Kan ikke drikkes fra kopp eller glass</li><li>• Kan ikke suges gjennom et sugerør</li><li>• Krever ikke tygging</li><li>• Kan formes eller legges i lag</li><li>• Beveger seg meget langsomt under tyngdekraft, men kan ikke helles</li><li>• Faller av en skje i en samlet klump når skjeen vippes, og fortsetter å opprettholde fasongen på en tallerken</li><li>• Ingen klumper</li><li>• Ikke klebrig</li><li>• Væske skiller seg ikke fra fast stoff</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dersom tungekontrollen er betydelig svekket, kan denne kategorien være lettest å håndtere</li><li>• Krever mindre kraft for å forflyttes i munnen enn Farse (nivå 5), Myk og oppdelt (nivå 6) og Normal (nivå 7), men mer enn Smoothie / Moderat tykk (nivå 3)</li><li>• Krever ikke biting eller tygging</li><li>• Økt risiko for rester i munn/svelg dersom den er for klebrig</li><li>• Mat som krever tygging, kontrollert manipulasjon eller bolusforming passer ikke</li><li>• Ved smerte ved tygging eller svelging</li><li>• Ved manglende tenner, dårlig tilpassede tannproteser</li></ul>
<b>Testmetoder</b>  Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> og <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>	
<b>IDDSI Flyt-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Renner eller drypper ikke gjennom en Luer-sprøyte etter 10 sek (se instruksjoner for IDDSI Flyt-test)</li></ul>
<b>Gaffel-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tennene på en gaffel kan lage et tydelig avtrykk på overflaten, avtrykket kan forbli på overflaten</li></ul>
<b>Gaffel-dryppe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prøven ligger i en klump/haug oppå gaffelbladet, en liten mengde kan renne gjennom gaffeltennene og lage en «hale» under dem, men det renner eller drypper ikke kontinuerlig gjennom tennene</li></ul>
<b>Skje-vippe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sammenhengende nok til å opprettholde sin form på en skje</li><li>• En skjefull faller av skjeen dersom skjeen vippes sidelengs, en lett resting kan være nødvendig for å få prøven av skjeen men prøven bør skli av lett og etterlate lite rester på skjeen – dvs. at prøven <u>ikke</u> skal være fast og klebrig</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan flyte litt utover eller falle langsomt sammen på en flat tallerken</li> </ul>
<b>Spisepinne-test</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spisepinner er ikke egnet til bruk med denne konsistensen</li> </ul>
<b>Fingertest</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det er så vidt mulig å holde en prøve av denne konsistensen med fingrene. Konsistensen sklir glatt og lett mellom fingrene og etterlater tydelige rester</li> </ul>
<b>Tegn på at prøven er for tykk</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den faller ikke av skjeen når denne vippes</li> <li>• Den kleber seg til skjeen</li> </ul>
<b>Matspesifikke eller andre eksempler (NB: denne listen er ikke uttømmende)</b>	<p>Følgende produkter kan passe inn under IDDSI nivå 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Babymat-puréer</li> <li>• Sjokoladepudding, karamellpudding</li> <li>• Gresk yoghurt</li> <li>• Enkelte næringspuddinger for dysfagirammede</li> </ul>

#### IDDSI Gaffel-dryppe-test:



Skje-vippe-test: Opprettholder sin form på skjeen, er ikke fast og klebrig, etterlater lite rester på skjeen





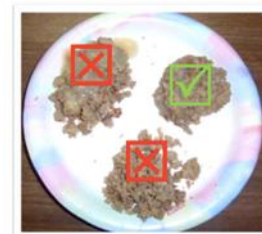
# Farse

<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kan spises med gaffel eller skje</li><li>• Kan spises med spisepinner i noen tilfeller, dersom personen har veldig god håndmotorisk kontroll</li><li>• Kan formes (f.eks. til en ball) på tallerkenen</li><li>• Myk og fuktig, uten separat tyntflytende væske</li><li>• Små klumper kan være synlige i maten (2 mm innen pediatri, 4 mm for voksne)</li><li>• Klumper kan lett moses med tungen</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Krever ikke biting</li><li>• Krever minimal tygging</li><li>• Tungekraft alene er tilstrekkelig til å bryte opp myke, små partikler i denne konsistensen</li><li>• Tungekraft kreves for å forflytte bolus</li><li>• Ved smerte eller utmattelse ved tygging</li><li>• Ved manglende tenner, dårlig tilpassede tannproteser</li></ul>
<b>Testmetoder</b> <p>Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> og <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Gaffel-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Partikler separeres lett og kommer gjennom tennene på en gaffel som trykkes mot matprøven</li><li>• Kan lett moses med lite trykk på gaffelen (trykket skal ikke få tommelfingerneglen til å hvitne)</li></ul>
<b>Gaffel-dryppe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prøven ligger som en haug eller klump oppå gaffelen, og faller ikke lett eller fullstendig gjennom gaffeltennene</li></ul>
<b>Skje-vippe-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sammenhengende nok til å beholde sin form på en skje</li><li>• En skjefull sklir/renner av skjeen dersom den vippes sidelengs eller ristes lett, prøven bør skli lett av og etterlate lite rester på skjeen; dvs. prøven bør ikke være klebrig</li><li>• En klump kan flyte ørlite grann utover eller falle litt sammen på en tallerken</li></ul>
<b>Spisepinne-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spisepinner kan brukes til å spa opp eller holde mat i denne konsistensen dersom prøven er fuktig og sammenhengende og personen har veldig god håndmotorisk kontroll</li></ul>
<b>Fingertest</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En kan lett holde en prøve av denne konsistensen med fingrene. Små, myke, glatte partikler kan lett moses mellom fingrene. Prøven føles fuktig og etterlater fukt på fingrene.</li></ul>

## Matspesifikke eller andre eksempler:

### Kjøtt

- Finkvernet eller finhakket, mørt (2-4 mm store biter)
  - *Klumpstørrelse i pediatri: 2 mm*
  - *Klumpstørrelse for voksne: 4 mm*
- Serveres i ekstremt tykk, jevn, ikke-flytende saus eller sju
- Dersom konsistensen ikke kan finkvernes, bør den gjøres til puré



### Fisk

- Finmost i ekstremt tykk, ikke-flytende saus eller sju
  - *Klumpstørrelse i pediatri: 2 mm*
  - *Klumpstørrelse for voksne: 4 mm*

### Frukt

- Serveres most
  - *Klumpstørrelse i pediatri: 2 mm*
  - *Klumpstørrelse for voksne: 4 mm*

### Grønnsaker

- Finkvernet eller kuttet og most
- Væske helles av før servering

### Frokostblanding/grøt

- Meget tykk og jevn med små, myke klumper
  - *Klumpstørrelse i pediatri: 2 mm*
  - *Klumpstørrelse for voksne: 4 mm*
- Helt mykgjort konsistens
- Melk eller annen væske må ikke skille seg fra frokostblandingen. Overskytende væske skal helles av før servering

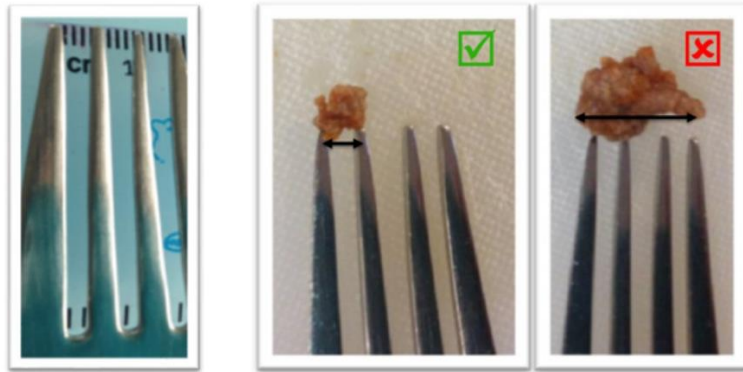
### Brød

- Forhåndsgelért («bløtet»/«slemmet») brød som er meget fuktig og gelért gjennom hele tykkelsen
- Ikke vanlig, tørt brød

### Ris

- Ikke klebrig (særlig kortkornet ris) eller upolert, og bør ikke være partikkelert eller løse seg opp i individuelle korn når det er kokt og servert (særlig langkornet ris)

Bruk mellomrommet mellom gaffeltennene til å bestemme om de kvernedede bitene er tilstrekkelig små eller ikke (2 mm innen pediatri, 4 mm for voksne).





# Myk og oppdelt



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kan spises med skje, gaffel eller spisepinner</li><li>• Kan moses / brytes ned med press fra gaffel, skje eller spisepinner</li><li>• En kniv er ikke nødvendig for å spise denne maten, men kan være nyttig for å laste på en skje eller gaffel</li><li>• Må tygges før svelging</li><li>• Myk, mør og fuktig tvers gjennom, men uten separat, tynn væske</li><li>• Oppdelt i biter som passer for munnstørrelse og orale behandlingsferdigheter<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 mm innen pediatri</li><li>• 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li></ul></li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Behøver ikke å bites</li><li>• Krever tygging</li><li>• Tungekraft og –kontroll kreves for å forflytte maten for tygging og for å beholde den i munnen under tygging</li><li>• Tungekraft kreves for å forflytte bolus for svelging</li><li>• Ved smerte eller tretthet ved tygging</li><li>• Ved manglende tenner eller dårlig tilpassede tannproteser</li></ul>
<b>Testmetoder</b> Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>	
<b>Gaffel-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press på en gaffel vendt sidelengs kan brukes for å «skjære» eller bryte denne konsistensen til mindre biter</li><li>• Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm) presses med bladet på en gaffel til tommelfingerneglen hvitner, skifter matprøven form og moses. Den returnerer ikke til sin opprinnelige form når gaffelen fjernes</li></ul>
<b>Skje-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press på en skje vendt sidelengs kan brukes for å “skjære” eller bryte denne konsistensen til mindre biter</li><li>• Når en matprøve på størrelse med en tommelfingernegl presses med bladet på skjeen til tommelfingerneglen hvitner, skifter matprøven form og moses. Den returnerer ikke til sin opprinnelige form når skjeen fjernes</li></ul>
<b>Spisepinnetest</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En kan bryte opp denne konsistensen til mindre biter med spisepinner</li></ul>

<b>Fingertest</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk en prøve på størrelse med tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm). Det er mulig å mose denne matprøven med fingerkraft som får tommel- og pekefingernegl til å hvitne. Prøven returnerer ikke til sin opprinnelige form når en letter på trykket</li> </ul>
<b>Matspesifikke eller andre eksempler</b>	
<p><b>Kjøtt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Varmebehandlet</u>, mørt kjøtt der bitene ikke er større enn <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Dersom konsistensen ikke kan serveres myk og mør i 1,5 x 1,5 cm biter, serverer som farse i stedet</li> </ul> <p><b>Fisk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Myk nok varmebehandlet fisk til at den kan brytes i mindre biter med gaffel, skje eller spisepinner, ikke større enn <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Ingen bein</li> </ul> <p><b>Gryte/stuing/lapskaus/curry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den flytende delen av retten må være tykk (etter klinikerens anbefaling, henvis til IDDSI nivå 0-4)</li> <li>• Kan inneholde kjøtt, fisk eller grønnsaker dersom de ferdig kokte bitene myke og møre og ikke større enn <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Ingen harde klumper</li> </ul> <p><b>Frukt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serveres most <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Fibrøse fruktdeler fjernes</li> <li>• Overskytende fruktsaft helles av</li> <li>• Evne til å håndtere frukt med høyt vanninnhold (f.eks. vannmelon) der saften separeres fra faste bestanddeler i munnen under tygging må vurderes på individuell basis</li> </ul> <p><b>Grønnsaker</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampede eller kokte grønnsaker i biter som ferdig varmebehandlet ikke er større enn <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Wokkede grønnsaker er ofte <u>for harde og ikke myke</u> eller møre</li> </ul> <p><b>Frokostblanding/grøt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jevn, med myke, møre klumper som ikke er større enn <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 8 mm biter innen pediatri</li> <li>○ 15 mm = 1,5 cm biter for voksne</li> </ul> </li> <li>• Helt mykgjort konsistens</li> <li>• Overskytende melk eller annen væske skal helles av</li> </ul> <p><b>Brød</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forhåndsgelért («bløtet»/«slemmet») brød som er meget fuktig og gelért gjennom hele tykkelsen</li> <li>• Ikke vanlig, tørt brød med mindre dette er vurdert passende av en dysfagispesialist etter individuell</li> </ul>	

vurdering (dersom brød vurderes å være passende må det også tilfredsstille kravet om 8 mm biter innen pediatri og 1,5 x 1,5 cm biter for voksne)

Ris

- Ikke partikkelert, upolert eller klebrig



Tommefingerne neglen hvitner



6

Myk og oppdelt

Prøven moses og returnerer ikke til sin opprinnelige form når trykket lettes





# Normal



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normal hverdagsmat i varierende konsistens som er tilpasset alder og utviklingsnivå</li><li>• Kan spises ved alle slags metoder</li><li>• Kan være hard og knasende eller naturlig myk</li><li>• Det er ingen restriksjoner på bit-størrelse på nivå 7, derfor kan matbiter være i alle størrelser<ul style="list-style-type: none"><li>○ Større eller mindre enn 8 mm biter (pediatri)</li><li>○ Større eller mindre enn 15 mm = 1,5 cm (voksne)</li></ul></li></ul> <p><b>Det er ingen konsistensbegrensninger på dette nivået</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inkluderer hard, seig, fibrøs, trådaktig, tørr, sprø, knasende eller smuldrende biter</li><li>• Inkluderer mat som inneholder frø, korn, marg, skall eller ben</li><li>• Inkluderer mat med dobbel eller blandet konsistens inkludert væske</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evne til å bite hard og myk mat og tygge det lenge nok til å forme en sammenhengende ball/bolus som er «svelgeklar»</li><li>• Evne til å tygge alle konsistenser uten å trettes</li><li>• Evne til å fjerne bein eller brus som ikke kan svelges trygt fra munnen</li></ul>
<b>Testmetode</b>  Ikke aktuelt	

# Overgangsmat



<b>Beskrivelse/karakteristikk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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)</li></ul>
<b>Fysiologisk begrunnelse for dette konsistensnivået</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Behøver ikke bites</li><li>• Behøver ikke tygges</li><li>• Tungen kan brukes til å bryte denne maten når den er endret av temperatur eller ved tilsettelse av fuktighet/saliva</li><li>• Kan brukes til utviklingsmessig læring eller rehabilitering av tyggeferdigheter (f.eks. utvikling av tygging i den pediatriske delen av befolkningen og den utviklingshemmede delen av befolkningen, samt rehabilitering av tyggefunksjon etter slag)</li></ul>

## Testmetoder

Se også dokumentet «IDDSI Rammeverk - testmetoder» eller <http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

<b>Gaffel-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etter at fuktighet eller temperatur er lagt til kan prøven lett deformeres og går ikke tilbake til sin opprinnelige form når trykket lettes</li><li>• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm), hell 1 ml vann på prøven og vent ett minutt. Legg på gaffeltrykk ved å trykke bladet på gaffelen mot prøven, trykk med tommelen på oversiden av gaffelen til tommelfingerneglen hvitner. Prøven er av overgangsmat-konsistens dersom den, når gaffelen fjernes:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Er most og oppsprukket og ikke lenger har sin opprinnelige form</li><li>○ Eller har smeltet betydelig og ikke lenger har sin opprinnelige form (f.eks. «ice chips»)</li></ul></li></ul>
<b>Skje-trykk-test</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Som over, med bruk av bladet på en skje i stedet for en gaffel</li></ul>
<b>Spisepinnetest</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm), plassér 1 ml vann på prøven og vent ett minutt. Prøven skal da lett kunne brytes opp med spisepinner med minimalt trykk</li></ul>
<b>Fingertest</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk en prøve på størrelse med en tommelfingernegl (1,5 x 1,5 cm), plassér 1 ml vann på prøven og vent ett minutt. Prøven brytes fullstendig fra hverandre ved å gni den mellom tommelen og pekefingeren. Prøven returnerer ikke til sin opprinnelige form</li></ul>

## Matspesifikke eller andre eksempler

Denne konsistensen inkluderer, men er ikke begrenset til:

- Iskrem/sorbet dersom det anses passende av en dysfagispesialist
- Japansk dysfagi-treningsgelé som er skåret i 1 x 15 mm biter
- Noen typer kjeks/småkaker (inkludert oblater til religiøse seremonier)
- Iskremkjeks (kjegler som brukes til å ha iskrem i)
- Potetchips, men kun den typen som er fremstilt av potetmel (som f.eks. Pringles™ eller Superchips™)
- Rekechips
- Ostepop
- Amerikanske "Ice Chips"

### Spesifikke eksempler som brukes i håndtering av dysfagi hos funksjonshemmede barn eller voksne

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

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

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

### Eksempler på overgangsmat

- Cheese puffs



- Wafers



- Eksempel på japansk dysfagitreningsgelé – merk at størrelsen er skåret til 1 mm x 10 mm x 15 mm



- Hell på 1 ml vann - vent 1 min



Tommelfingerne  
hvitner



Prøven moses og sprekker opp,  
og returnerer ikke til sin  
opprinnelige form når trykket  
lettes

# Matkonsistens-krav

En grønn hake ✓ i oppsummeringstabellen under indikerer en karakteristikk som er påkrevet og akseptabel for mat på hvert nivå.

Et rødt kryss X i oppsummeringstabellen under indikerer en matkarakteristikk som ikke er akseptabel for mat på hvert nivå.

Beskrivelse/karakteristikk	3 Smoothie / moderat tykk	4 Puré / ekstremt tykk	5 Farse	6 Myk og oppdelt
Ikke noe skinn, ikke noe skorpe selv etter varmebehandling eller at det har stått ute	✓	✓	✓	✓
Ingen utskillelse av tynn (vandig) væske	✓	✓	✓	✓
Opprettholder sin form på en tallerken, gaffel eller skje	X	✓	✓	✓
Myk, kornete konsistens	X	✓	✓	✓
Synlige klumper	X	X	✓	✓
Kan inneholde myke, glatte, runde, fuktige, små (2-4 mm) klumper dersom disse er myke tvers gjennom	X	X	✓	✓
Kan inneholde myke, fuktige, store (8-15 mm) klumper dersom disse er myke tvers gjennom	X	X	X	✓

# Matkonsistens-restriksjoner

En grønn hake ✓ i oppsummeringstabellen under indikerer en karakteristikk som er påkrevet og akseptabel for mat på hvert nivå.

Et rødt kryss X i oppsummeringstabellen under indikerer en matkarakteristikk som ikke er akseptabel for mat på hvert nivå.

Beskrivelse/karakteristikk	3 Smoothie / moderat tykk	4 Puré / ekstremt tykk	5 Farse	6 Myk og oppdelt	7 Normal
Blandede tynne og tykke konsistenser (f.eks. suppe med kjøtt- eller grønnsaksbiter, frokostblandning med melk, smoothie med fruktbiter)	X	X	X	X	✓
Hard eller tørr mat (f.eks. nøtter, rå gulrøtter, epler, svor, knekkebrød)	X	X	X	X	✓
Fibrøs eller seig mat (f.eks. biff, ananas, brødskorper)	X	X	X	X	✓
Myk men seig mat (f.eks. smågodt, ostebiter, marshmallows, tyggegummi, klebrig potetmos, tørket frukt)	X	X	X	X	✓
Knasende mat (f.eks. sprø svor, sprøtt bacon, cornflakes, knekkebrød, potetchips)	X	X	X	X	✓

Sprø mat (f.eks. rå gulrot, rått eple, popkorn)	X	X	X	X	✓
Skarp mat (f.eks. tortilla-chips, knekkebrød)	X	X	X	X	✓
Smuldrete mat (f.eks. tørre kaker, kjeks)	X	X	X	✓	✓
Frø, korn (f.eks. gresskarfrø, pinjekjerner, helkorn)	X	X	X	X	✓
Mat med skinn eller skall (f.eks. sukkererter, druer)	X	X	X	X	✓
Kli (f.eks. hvetekli)	X	X	X	X	✓
Skinn (f.eks. kyllingskinn, fiskeskinn)	X	X	X	X	✓
Bein eller brus (f.eks. kyllingbein, fiskebein)	X	X	X	X	✓
Rund, avlang mat (f.eks. pølser, druer)	X	X	X	X	✓
Klebrig eller gummiaktig mat (f.eks. peanøttsmør, overkokte havregryn, spiselig gelatin, gelégodteri, klebrige riskaker)	X	X	X	X	✓
Trådete mat (f.eks. sukkererter, rabarbra, stangselleri)	X	X	X	X	✓
Harde biter, skorpe eller seig snerk oppstått under varmebehandling	X	X	X	X	✓
Bøyeleg mat (f.eks. salat, agurk, babyspinatblader)	X	X	X	X	✓
Saftig mat der saft separeres fra faste bestanddeler i munnen (f.eks. vannmelon)	X	X	X	X	✓

## Tilhørende dokumenter (<http://iddsi.org/framework/>):

- IDDSI Testmetoder (Norsk)
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQ) (Engelsk)
- IDDSI Evidence (Engelsk)