

Gør maden til en positiv oplevelse - også for patienter med dysfagi

For personer med dysfagi bliver måltiderne nemt til overlevelse og i mindre grad oplevelse. Måltidsoplevelserne er til gengæld ofte smertefulde og langvarige, fordi det er svært at bearbejde maden i munden, og dertil kommer konstante fejlsynkninger.

Anna-Grethe Thøgersen



Det kan betyde angst for måltiderne, gentagne hosteanfald, savlen og reflux, som ligeledes går ud over det sociale måltid, som patienterne ikke længere kan eller ønsker at være en del af. Dertil ses ofte et utilsigtet væggtab, som yderligere nedsætter livskvaliteten.

Jeg ser mange køkkener i primærsektoren og på sygehuse, hvor dysfagi-kosten prioriteres højt, hvor der hele tiden udvikles og findes på nye måder at tilberede, anrette eller sammensætte menuerne på. De køkkener er lysende eksempler på, at det kan lade sig gøre med målrettet indsats og viljen til at ville skabe innovative løsninger - til gavn og glæde for patienterne og borgere med dysfagi.

Jeg har igennem årene ofte undret mig over, hvorfor der ikke har været større organiseret fokus og interesse for området fra professionelt hold. Det er utvivlsomt et område, hvor der virkelig kan gøres en forskel. Når jeg på min vej rundt i landets produktions-, modtagerkøkkener eller spisemiljøer ser, hvad der tilbydes dem, der har vanskeligt ved at tygge og synke, så er det ikke svært at forstå, at appetitten mangler. Der er hårdt brug for et bedre og bredere måltidstilbud. Det må og skal gøres bedre.

Er det, fordi køkkenerne er flyttet for langt væk fra borgeren/kunden? Eller er det i bestræbelserne på høj effektiviseringsgrad i alle led, at fokus er fjernet fra det individuelle? Eller skyldes det manglende viden på området?

Tænk, hvis det var dig?

Er du i tvivl om, hvorvidt de metoder, der bruges på din arbejdsplads, er gode nok? Prøv mentalt at sætte dig selv i den stol, hvor

personen med dysfagi sidder. Forestil dig din egen reaktion, når tallerkenen med dagens menu serveres. Du har ikke lyst til at spise den, eller dit syn, lugt og smagssanser bliver på ingen måde ramt af en positiv oplevelse, der skærper din appetit, - så er der basis for forandring og forbedring!

Hvis du hører til plejegruppen, som er fysisk tilstede, når maden bliver serveret, er det vigtigt, du observerer og reagerer, hvis en borger viser tegn på dysfagi. Inddrag ergoterapeuter i spisesituationen. De har viden og indsigt i de faktorer, som spiller en væsentlig rolle, for eksempel siddestilling og hvilken hjælp, der er nødvendig under måltidet.

Det vil også give rigtig god mening, hvis diætisterne var mere med som brobyggere mellem de forskellige faggrupper, således at kompetencerne kommer i spil, og der skabes fælles indsats og fælles ansvar for området.

De nye kliniske retningslinjer hilser hjertelig velkommen og bliver et godt redskab til at nå i mål.

Jeg arbejder pt. på at færdiggøre og udgive en kokebog om dysfagi. Den er målrettet storkøkkener og personer, som producerer eller tilbereder mad og måltider til borgere med tygge-synkebesvær. Jeg håber, at kokebogen bliver et værdifuldt redskab i bestræbelserne på at levere og servere lækre og konsistentilpassede måltider, så en god måltidsoplevelse bliver mulig for alle.

Sæt dysfagi på dagsordenen, og tag dialogen op. Kend din kunde, patient og/eller borgers behov. Søg og del din viden og erfaring med andre kollegaer og faggrupper. Stil krav til madens konsistens, smag, udseende og udbud samt til måltidsmønster og måltidsværterne.

Det kan være med til at give personer med dysfagi en værdig måltidsoplevelse og bedre livskvalitet.

agt@mediqdanmark.dk