

Det smager af torskerogn.....

Temadag om dysfagi, 19.11.2013 kl. 10-16, Herlev Hospital, store auditorium

Arrangører: EFFECT, Det Nordiske Køkken i samarbejde med Dansk Selskab for Klinisk Ernæring *).

Pris: medlemmer af DSKE gratis (årligt kontingent: kr. 250,-). Andre kr. 550,-

Tilmelding via DSKE, til Malene Frendrup Sørensen, mail: m.frendrup@rn.dk senest 1.11.2013

I 2012 udkom der en klinisk retningslinje med anbefalinger for valg af kost og væske med henblik på at forbedre ernæringstilstanden og reducerer risikoen for aspirationspneumoni hos personer med synkeproblemer (dysfagi). Næsten samtidig udkom en rapport fra Patientombuddet som fastslog de alvorlige konsekvenser af at få tilbudt den forkerte mad og drikke, når man har synkeproblemer. Formålet med denne temadag er at få sat fokus på problemstillingen og få inspiration til hvad der kan gøres for den sårbare målgruppe.

Kl. 9.30-10	Morgenbrød med smør, ost og marmelade, samt registrering
Kl. 10.00-10.10	Velkomst ved Gitte Fangel, vicedirektør Herlev Hospital
10.10-10.45	Faren ved fejlsynkning – en temarapport om dysfagi fra Patientombuddet Ved oversygeplejerske Martin E. Bommersholdt, Patientombuddets læringsenhed
10.45-11.30	Hvordan påvirker funktionsnedsættelser omkring synkning og indtag af mad og drikke oplevelsen af mad og måltider og hverdagslivet – et patientperspektiv Ved Ph.d. ergoterapeut Annette Kjærsgaard, Regionshospitalet Hammel Neurocenter
11.30-11.50	Pause med frugt, kaffe, te og vand
11.50-12.35	Udvikling og pilottestning af en klinisk retningslinje til identificering af spiseproblemer hos patienter/borgere (>65 år) med nedsat funktionsevne som følge af apopleksi. Ved klinisk oversygeplejerske Susanne Schaarup Zielke, Neurologisk afdeling, Bispebjerg Hospital
12.35-13.35	Frokost med sandwich og vand
13.35.-14.00	Københavns Kommunes mad- og måltidspolitik <i>Appetit på livet</i> mål om udvikling af et koncept for konsistensjusteret mad, herunder vurdering af borgerens evne til at tygge og synke. Ved afdelingsleder Pernille Hansted, sundheds- og omsorgsforvaltningen, Københavns Kommune
14.00-14.20	Herlevs Herligheder i en synkevenlig version Ved Anne Marie Beck, EFFECT, Det Nordiske Køkken
14.20-14.50	Pause med frugt, kaffe, te og vand + smagsprøver
14.55-15.15	Ergoterapeuternes indsats på området i den landsdækkende FOTT netværksgruppe Ved ergoterapeut Dorthe Bräuner Bjerger, Neurocenter Århus, Århus Kommune
15.15-15.45	Kost og Ernæringsforbundets kommende indsatser, herunder om en kommende kogebog Ved klinisk diætist Mie Lauwersen, Kost og Ernæringsforbundet og produktspecialist Anna-Grethe Thøgersen, Mediq Danmark A/S
15.45-16.00	Opsamling og afslutning

*) programmet er udarbejdet af Anna-Grethe Thøgersen, Anne Marie Beck, Mie Lauwersen og Kirsten Færgeman (Århus Kommune) og i samarbejde med Dansk Gerontologisk Selskab (DGS)