



U Nemocnice 499/2, 128 08 Praha 2
www.vfn.cz

Praha, 6. 12. 2022 | Strana 1 z 2

TISKOVÁ ZPRÁVA

V pražské Všeobecné fakultní nemocnici odstartoval první projekt stravy pro pacienty s poruchami polykání v ČR

Pilotní projekt revolučního stravování pro pacienty s poruchami polykání odstartovala 7. listopadu 2022 jako první zdravotnické zařízení v ČR Všeobecná fakultní nemocnice v Praze (VFN). Podle originálních receptur nutričních terapeutů VFN kuchaři v nemocnici denně připraví jídlo přibližně dvěma desítkám pacientů. Strava splňuje vysoké nároky na chuť, estetický dojem i nutriční obsah. Zároveň vznikla unikátní kuchařka, kterou VFN poskytne všem zařízením, kde se o nemocné s poruchami polykání starají. Tisíce lidí v Česku si budou moci znovu dopřát radost a požitek z jídla, což výrazně pomůže jejich psychické i fyzické kondici.

Potíže s kousáním, žvýkáním a polykáním (dysfagie) trápí převážně lidi s neurologickými nemocemi, pacienty po cévní mozkové příhodě nebo nemocné s onkologickými diagnózami, seniory, jedince po úrazech čelistí, v posledních letech i nemocné s covidem, kterým polykání dělalo extrémní obtíže. Všichni museli změnit stravovací zvyklosti i samotné potraviny. Dosud byli pacienti s dysfagií většinou odkázáni na rozmixovanou stravu nevábneho vzhledu, barvy i chuti, která rozhodně nelákala ke konzumaci. Přitom právě nemocní potřebují vyváženou, výživově hodnotnou stravu, která usnadní uzdravení a zabrání podvýživě a dehydrataci, které jim hrozí. To se díky novému konceptu stravování ve VFN změnilo.

Mixovaná jídla nefungovala

„Sedm let jsem hledala možnosti, jak pomoci lidem, kteří mají potíže s polykáním, trpí nechutenstvím a hrozí jim podvýživa. Snažila jsem se je přesvědčit, aby jedli, ovšem mixovaná bezbarvá strava bez chuti, kterou nemocnice v té době nabízela, je příliš nelákala. Není divu, že obvykle končili na nitrožilní výživě, dehydratovaní a podvyživení,“ vysvětluje motivaci pro vznik převratného způsobu stravování Mgr. Lucie Růžičková, vedoucí nutričních terapeutů ve VFN, a dodává: *„Problém byl hlavně v konzistenci jídla. Pacienti s poruchami polykání nemohou konzumovat běžnou pevnou ani tekutou stravu, kterou snadno vdechnou. Obecně lze říci, že čím je pokrm řidší, tím je pro ně náročnější ho sníst. A my jsme neměli k dispozici žádné zahušťovadlo na úpravu stravy, které by splňovalo nároky pacientů s dysfagií.“*

VFN jako průkopník proměny nemocničního stravování v ČR

„Naše nemocnice se dlouhodobě snaží zavádět inovativní způsoby léčby pacientů ve všech oborech, které nabízíme, a stejně tak i v dalších oblastech péče, třeba stravování,“ doplňuje ředitel VFN prof. MUDr. David Feltl, Ph.D., MBA a konstatuje: *„Jsem velmi rád, že jsme průkopníky nového způsobu i kvality stravování pacientů, která je navíc ekonomicky udržitelná. Strava pro pacienty s poruchami polykání je finančně stejně náročná, jako pro běžné pacienty, a přitom poskytuje nemocným maximální benefity.“*

Hlavní problémem byla konzistence stravy

Podnětem k vypracování systému stravování pro jedince s poruchami polykání bylo Metodické doporučení pro zajištění stravy a nutriční péče Ministerstva zdravotnictví ČR z roku 2020. Jasně se v něm definuje konzistence stravy pro nemocné s touto diagnózou – husté pyré zcela hladké bez hrudek a vláken, které zůstává i při opakovaném ohřevu v nezměněné konzistenci, bez škraloupů a kůrek, navíc splňuje vysoké nároky na chuť, barvu a tvarovou estetičnost. *„A to byl kámen úrazu, v Česku totiž neexistovalo vhodné zahušťovadlo, které by splnilo tyto parametry,“* říká Lucie Růžičková, která se nevzdala a našla řešení: zahušťovadlo Bindemittel Plus. Jeho výrobce značka Dr. Oetker začal surovinu dodávat na český trh a bude k dostání v běžných lékárnách. Zahušťovadlo splňuje všechny podmínky zpracování stravy, obsahuje 92 % využitelných sacharidů, neovlivňuje chuťové vlastnosti jídel, neobsahuje tuk, proto je vhodné pro různé druhy diet.

„Dostatek kvalitní stravy po operaci či během onemocnění je zásadním faktorem pro úspěšnou léčbu a rekonvalescenci. Porucha polykání toto u řady pacientů výrazně komplikovala. Je proto skvělé, že kolegové startují tento projekt a podělí se o něj i s ostatními zařízeními. Díky jejich pomoci bude pro tisíce pacientů



U Nemocnice 499/2, 128 08 Praha 2
www.vfn.cz

Praha, 6. 12. 2022 | Strana 2 z 2

TISKOVÁ ZPRÁVA

s poruchou polykání hospitalizace mnohem příjemnější,“ konstatuje ministr zdravotnictví ČR prof. MUDr. Vlastimil Válek, CSc., MBA, EBIR

Jednoduché, chutné a časově nenáročné recepty

Celý rok trvalo, než tým nutričních terapeutů, klinických logopedů a kuchařů sestavil úplně nový jídelníček pro pacienty se specifickými potřebami. *„Péče o pacienty s poruchami polykání je týmovou záležitostí,*“ zdůrazňuje dietolog VFN doc. MUDr. František Novák, PhD. a připomíná: *„Díky přispění všech profesí, které se na péči o pacienty s dysfagií podílí, byl vznik receptáře veden snahou o jeho maximální využitelnost v každodenní praxi.“* Zadání bylo jasné: pokrmy musí být už na pohled lákavé, barevné, plné vůní a složené z masa, přílohy a zeleniny. Navíc musí pokrm udržet po celou dobu konzumace tvar a zachovat si chuť a vůni! Tak, aby si nemocný prožil i pocit běžného strávníka. Podařilo se a vznikla unikátní kuchařka s 20 recepty pro celodenní stravování pacientů s dysfagií, které jsou pestré, jednoduché a časově nenáročné na přípravu. Dietu lze využít nejen pro pacienty s poruchami vlastního polykání, ale i při problémech s kousáním a ve všech dalších situacích, kdy běžná konzistence stravy není vhodná. Autoři v nich využívají běžně dostupné a finančně nenáročné suroviny. *„Důležité je, že se jednotlivé komponenty pokrmu servírují na talíř zvlášť a díky speciálním silikonovým formám vytvářejí strávníkovi dojem běžného jídla, například kuřecího stehna s baby karotkou a bramborovou kaší, knedla-vepřozela. Máme formičky např. na brokolici, hrášek, zelené fazolky či tvar filetu tresky,*“ vypočítává Lucie Růžičková a pokračuje: *„Pacient si tak vychutná kvalitní plnohodnotný a nutričně vyvážený pokrm, který jí vidličkou nebo lžící. Takto servírovaný oběd díky technologii přípravy – šokovému zamražení po uvaření a následné regeneraci neboli ohřátí – zachovává tvar i konzistenci a teprve v ústech se nemocnému lehce začne rozplývat.“*

Unikátní kuchařka do nemocnic, seniorských domů i běžných domácností

Zkušenosti a postupy při přípravě pokrmů pro lidi se specifickými potřebami chce VFN poskytnout prostřednictvím Ministerstva zdravotnictví ČR všem, kdo je potřebují. *„Naším cílem je, aby se recepty dostaly k dalším zdravotnickým zařízením, ústavům, domovům důchodců a všem, kdo pečují o pacienty s poruchami polykání. Zaslouží si totiž jednoznačně chutnější stravu, důstojné stolování a dobrý pocit z jídla, což nepochybně přispěje k jejich psychické pohodě a lepším výsledkům léčby,*“ uzavírá ředitel VFN prof. David Feltl.

O Všeobecné fakultní nemocnici v Praze

Všeobecná fakultní nemocnice v Praze (VFN) patří mezi největší nemocnice v ČR. Poskytuje základní, specializovanou, a zvláště specializovanou léčebnou, ošetrovatelskou, ambulantní a diagnostickou péči dětem i dospělým ve všech základních oborech. Zajišťuje také komplexní lékárenskou péči, včetně technologicky náročných příprav cytostatik nebo sterilních léčivých přípravků. Je zároveň hlavní výukovou základnou 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy v Praze a největším výzkumným medicínským pracovištěm v ČR.

www.vfn.cz

O 1. lékařské fakultě Univerzity Karlovy

1. lékařská fakulta Univerzity Karlovy je největší z českých lékařských fakult – navštěvuje ji přes 4500 studentů. Základními studijními programy jsou všeobecné a zubní lékařství, kromě nich nabízí fakulta studium dalších zdravotnických oborů, specializační a celoživotní vzdělávání a řadu doktorských programů. Každoročně absoluuje 1. LF UK více než 300 nových lékařů

www.lf1.cuni.cz

Pro další informace: Mgr. Marie Heřmánková, tisková mluvčí VFN v Praze, e-mail: marie.herbankova@vfn.cz, tel.: 224 962 074