



Rejestracja Nutrimed
800 800 860

Infolinia
801 358 808



Poradnik dla pacjentów



NUTRIMED Polska Sp. z o.o.
ul. Bobrowiecka 6
00-728 Warszawa
tel.: +48 22 550 00 00
fax: +48 22 550 00 01

NMD/01/04/14



ogólne zasady żywienia
dojelitowego dietą przemysłową

Poradnik dla pacjentów domowego żywienia dojelitowego



Spis treści



1. Sprawdzanie diet i sprzętu 4



2. Przechowywanie diet i sprzętu 4



3. Pierwsze kroki: podstawowe czynności 4



4. Podawanie diety przy użyciu zestawów 5



5. Metody podaży diety przemysłowej 6



6. Podawanie leków 6



7. Ważne zasady postępowania 7

Ten poradnik nie może zastąpić porady lekarza lub pielęgniarki.
Informacje na temat sprzętu Flocare można również uzyskać
pod adresem: www.flocare.pl

**Pogotowie
ratunkowe**

999 (z tel. stacjonarnego)

112 (z tel. komórkowego)

Materiał opracowany przez:

lek. med. Agata Rysz-Bracha
specjalista pediatrii, Nutrimed
lek.med. Bartosz Szymański
chirurg, Nutrimed

NUTRIMED Polska Sp. z o.o.
ul. Bobrowiecka 6
00-728 Warszawa
tel.: +48 22 550 00 00
fax: +48 22 550 00 01





1. Sprawdzanie diet i sprzętu

- + Sprawdź, czy nazwa diety, którą dostarczono, zgadza się z nazwą diety przepisanej przez lekarza.
- + Sprawdź datę ważności na opakowaniu diety.
- + Sprawdź, czy wygląd diety jest odpowiedni. Zwróć uwagę na nietypowe osady, rozwarstwienia lub „kłaczkę”. Jeżeli dieta ma jakieś wady, użyj innego opakowania. Nie wyrzucaj „podejrzanej” diety. Zgłoś to pielęgniarce z ośrodka Nutrimed prowadzącego żywienie domowe.
- + Zawsze wstrząśnij delikatnie dietę przed otwarciem.
- + Sprawdź, czy posiadasz właściwy zestaw do podaży diety.
- + Sprawdź datę ważności na opakowaniu zestawu.



2. Przechowywanie diet i sprzętu

- + Nieotwarte opakowania diety i sprzęt należy przechowywać w temperaturze pokojowej (między 5°C a 25°C).
- + Unikaj trzymania diet i sprzętu blisko grzejników, kominków, pieców.
- + Zimą, gdy temperatury spadają poniżej 0°C, nie przechowuj diet i sprzętu w garażach lub innych nieogrzewanych pomieszczeniach.
- + Nie przechowuj diet w zamrażarce.
- + Zużywaj w pierwszej kolejności diety z krótszym terminem ważności.
- + Jeśli nie potrzebujesz już diety i posiadasz nieotwarte opakowania, poproś pielęgniarkę lub lekarza z Twojego ośrodka Nutrimed o odebranie zapasu.



3. Pierwsze kroki: podstawowe czynności

Lista czynności do wykonania podczas przygotowywania się do rozpoczęcia żywienia:

- 1 Umyj ręce i wytrzyj czystym ręcznikiem.
- 2 Przygotuj powierzchnię roboczą (np. blat stołu) i oczyść ją przed następnymi czynnościami.
- 3 Przygotuj sobie dietę, zestaw do podaży diety i strzykawkę.
- 4 Umyj ręce i wytrzyj czystym ręcznikiem.
- 5 Przygotuj wszystkie niezbędne elementy na czystej powierzchni roboczej.

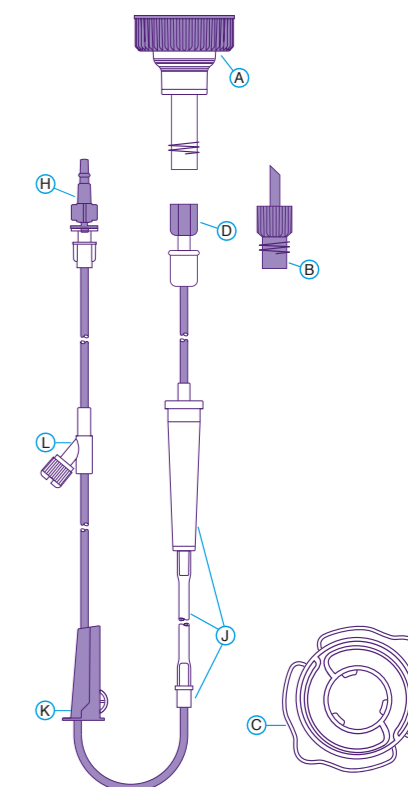


4. Podawanie diety przy użyciu zestawów

Opakowania diety (butelki, worki) podłącza się do zgłębnika za pomocą tzw. zestawów (przyrządów do podaży).

Do podawania diet przy użyciu zestawów potrzebne są:

- > dieta przemysłowa w butelce lub worku
- > zestaw do podaży diety



- > zgłębnik

- > pompa perystaltyczno-obrotowa do żywienia (opcjonalnie)

UWAGA!

Zestawy mają różne zakończenia, w zależności od tego pasują do butelek lub worków. Zestawy występują w różnych wariantach – do podawania przy użyciu pompy lub w wersji grawitacyjnej – sprawdź wcześniej czy posiadasz właściwy zestaw.

Ze względu na ryzyko rozwoju bakterii w przewodzie zestawu i możliwe zakażenie, zestawy do podawania diety należy wymieniać co 24 godziny.

Dieta w workach (opakowania typu Pack) może być podawana przez 24 godziny od momentu otwarcia opakowania, w butelkach w ciągu 8 godzin, a inne diety (np. przygotowane z proszku) mogą być podawane nie dłużej niż 4 godziny od momentu ich przygotowania.



5. Metody podaży diety przemysłowej

Są trzy sposoby podawania diet przemysłowych:

- żywienie porcjami (bolusem),
- podawanie przy pomocy zestawów do podaży diet metodą grawitacyjną,
- podawanie przy pomocy zestawów do podaży diet przy pomocy pompy.



6. Podawanie leków (nie dotyczy pacjentów z jejunostomią)

Właściwe podawanie leków zapobiega zatkaniu zgłębnika.

Przygotuj:

- strzykawkę,
- odpowiednie leki,
- przegotowaną i ostudzoną do temperatury pokojowej wodę.

Nigdy nie podawaj przez zgłębnik leków bez konsultacji z personelem medycznym.

Wszystkie leki muszą mieć postać płynną.

Tabletki należy rozkruszyć w moździerzu, rozpuścić w wodzie i podać strzykawką. Najlepiej stosować leki w formie płynnej (syrop, zawiesina). Unikniesz wtedy ryzyka zatkania zgłębnika.

Leki należy podawać zawsze pomiędzy okresami podaży diety przemysłowej. Niezalecana jest podaż leków razem z dietą przemysłową, chyba że zalecenia lekarskie stanowią inaczej.

- ① Umyj dokładnie ręce.
- ② Przepłucz zgłębnik 20–40 ml przegotowanej wody o temperaturze pokojowej (lub inną ilością zaleconą przez lekarza lub pielęgniarkę).
- ③ Podaj lek strzykawką do zgłębnika/gastrostomii.
- ④ Przepłucz ponownie zgłębnik 20–40 ml wody o temperaturze pokojowej.
- ⑤ Jeżeli trzeba podać więcej niż jeden lek w tym samym czasie, przepłukuj zgłębnik pomiędzy kolejnymi porcjami leków 20–40 ml przegotowanej wody o temperaturze pokojowej lub innym płynem zaleconym przez lekarza.



7. Ważne zasady postępowania

Pozycja:



Zajmij pozycję półleżącą/półsiedzącą w trakcie żywienia dietą przez zgłębnik i przez co najmniej pół godziny po jego zakończeniu – ułatwi to pasaż pokarmu przez żołądek.

Prędkość podaży diety:



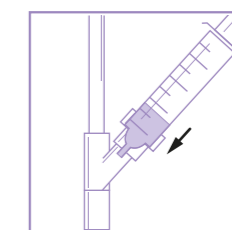
Maksymalna prędkość podaży diety – do 200 ml/h. Jeżeli dieta dostarczana jest ze zbyt dużą prędkością, może to spowodować problemy (np. nudności, wymioty lub biegunkę).

Higiena:



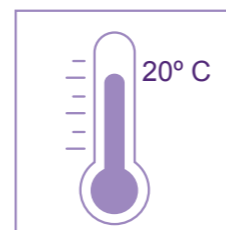
Zawsze umyj ręce mydłem i wodą przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z obsługą żywienia. Zawsze używaj otwarte opakowanie z dietą w ciągu 24 godzin. Zawsze zmieniaj zestawy do podaży diety co 24 godziny.

Pielęgnacja wyposażenia:



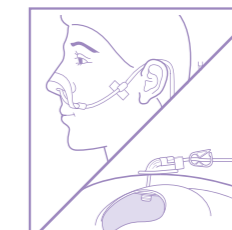
Zawsze płucz zgłębnik przy zmianie diety, a także przed i po podaniu leków. Żeby uniknąć zatykania się zgłębnika, należy go przepłukiwać co 8 godzin, objętością minimum 25-50 ml wody.

Temperatura



Zawsze podawaj dietę o temperaturze pokojowej.

Higiena osobista:



Zawsze dbaj o nos, przetokę (otwór prowadzący do żołądka) i jamę ustną, stosując się do wskazówek lekarza. Sprawdzaj regularnie, czy skóra wokół zgłębnika nie jest zaczerwieniona lub podrażniona.

UWAGA!

DIETĘ MOŻESZ Podać TYLKO WTEDY, GDY JESTEŚ PEWIEN, ŻE KOŃCÓWKA ZGŁĘBNIKA/GASTROSTOMII JEST PRAWIDŁOWO POŁOŻONA!