

Dieetgeschiktheidseisen (DGE)



Facilitair Diëtisten
voor Goede Voeding
in de Zorg

een NVD
kennisnetwerk

EEN LANGVERWACHTE LANDELIJKE NORM?

Agenda

Deel 1: Introductie kennisnetwerk

Deel 2: Hoe zijn de DGE's tot stand gekomen

Deel 3: Presentatie DGE

Oprichting

Initiatiefnemers:

- Alliantie voeding in de Zorg
- Project Goede Zorg Proef Je



Januari 2021:

Oproep NVD → oprichting kernteam

November 2021:

Erkend als NVD Kennisnetwerk

2023:

Vereniging en KvK

Nu:

55 leden



Er is een nieuw netwerk erkend door de NVD: namelijk het netwerk van Facilitair Diëtisten voor Goede Voeding in de Zorg. Het ... Meer weergeven



nvdietist.nl
Nieuw netwerk Facilitair Diëtisten voor Goede Voeding in de Zorg (GVZ) - NVD

Vraag aan aanwezigen:

- Wie van jullie zijn aangesloten bij Goede Zorg Proef Je?



Missie & Visie

Missie

Het netwerk is er voor het verenigen en versterken van de positie van diëtisten in zorginstellingen met werkzaamheden gerelateerd aan de facilitaire dienst. We zetten ons in voor een optimaal voedingsaanbod.

Visie

Het is onze droom dat facilitair diëtisten erkend en bekend zijn en werkzaam zijn bij elke zorginstelling. Interprofessioneel realiseren we een optimaal voedingsaanbod. Dit doen we door het bundelen van expertise en deze te delen in de vorm van beleid, richtlijnen en best-practises in de kennisbank voor facilitair diëtisten en (voedings)netwerkpartners.



Doelstellingen

Doelen

- In 2023 hebben we binnen het netwerk een mogelijkheid ingericht waar we onderling kunnen communiceren.
- Vanaf 2023 delen we onderling ervaringen en verdiepen we kennis.
- Hierdoor zijn we in 2030 een kenniscentrum waarin kennis en expertise gebundeld zijn en gedeeld worden in bijvoorbeeld beleid, richtlijnen en best-practises.
- En hebben wij in 2030 een adviesfunctie voor onze netwerkpartners en zijn wij aanspreekpunt voor anderen die te maken hebben met goede voeding in de zorg.

Werkgroepen



Dieetgeschiktheidseisen



Aanbod



Zorginstellingen



Profilering



Facilitair Diëtisten
voor Goede Voeding
in de Zorg

Deel 2:

Zoveel instellingen, zoveel DGE's?

- Waar ligt de behoefte wat betreft dieetgeschiktheidseisen?

Ontwikkeling DGE

Uniform (waar mogelijk) wetenschappelijk onderbouwd

- Zoutbeperkt dieet
- Vegetarische voeding
- Veganistische voeding
- Energie- en eiwitverrijkt (in ontwikkeling)

Plan van aanpak

Kaders

- Basis is Richtlijnen Goede Voeding
- Streven is dat 80% op de menukaart binnen Schijf van Vijf of dagkeuze valt
- Aanpassingen op maat, op basis van advies vanuit belangrijke instanties / wetenschappelijk onderzoek

Plan van aanpak

Stap 1: Vooronderzoek

- **Wat zijn de huidige richtlijnen van het dieet in de aangesloten ziekenhuizen?**
 - Uitvragen bij ziekenhuizen
- **Voor welke doelgroep wordt het dieet ingezet?**
 - Uitvragen bij ziekenhuizen
- **Wat zijn de voedingsrichtlijnen voor deze doelgroep?**
 - Literatuurstudie, raadpleging belangrijke instanties zoals brancheverenigingen (denk aan de DNN), en uitvragen bij ziekenhuizen waar zij hun huidige richtlijn op baseren

Plan van aanpak

Stap 2: voorstel schrijven

- Maak een voorstel voor de dieetgeschiktheidseisen op basis van het vooronderzoek
- Zet discussiepunten op een rijtje

Plan van aanpak

Stap 3

- Presenteer het vooronderzoek en het voorstel aan de leden van het kennisnetwerk Facilitair Diëtisten voor Goede Voeding in de Zorg.
- Ga met elkaar in gesprek per discussiepunt.
- Indien iedereen het redelijk met elkaar eens is: stem per criterium of men het ermee eens is.
- Streven is dat 90% het eens is per criterium.

Plan van aanpak

Stap 4. Indien nodig: verwerk feedback tot nieuwe criteria

- Verwerk feedback tot nieuwe criteria en stem opnieuw.

Deel 3:

DGE: Zoutbeperkt dieet

Stelling 1

- Sterk zoute producten (cup-a-soup, bouillon) in het assortiment zijn “not done!”

DGE zout

Terminologie

- Zoutbeperkt dieet: een dieet met maximaal 5-6 gram zout per dag

Dieetgeschiktheidseisen

- Bij een zoutbeperkt dieet wordt maximaal 5-6 gram zout per dag aangehouden^{2,5}
- Vermijd hierbij het gebruik van kaliumzout i.v.m. patiënten met nierschade²
- **Hoofdmaaltijd:** <0.3 gram zout/100 gram⁴ (exclusief toetje)
- Om de richtlijn van max.5 gram per dag te kunnen waarborgen, is ervoor gekozen om af te wijken van de richtlijn van het Voedingscentrum (<2 gram zout per maaltijd)³. → In plaats daarvan wordt de strengere wettelijke richtlijn gehanteerd die vereist is voor het voeren van de claim 'zoutarm' (<0,3 gram zout per 100 g)⁴
- Zie voor advies rondom de praktische vertaling van deze richtlijn de brochure van Diëtisten Nierziekten Nederland (DNN)⁶ en de brochure van het kennisnetwerk Diëtisten MDL¹³

➤ **Broodmaaltijd:** zoutcriteria Schijf van Vijf³ per productcategorie aanhouden, met aanvulling van advies DNN⁶:

- **Brood:** <1 g / 100 g (advies DNN – iets strenger dan Schijf van Vijf)
- **Ontbijtgranen:** <0,69 g/100 g (Schijf van Vijf)
- **Peulvruchten:** <0,5 g/100 g (Schijf van Vijf) *
- **Noten:** niet toegevoegd (Schijf van Vijf)
- **Vlees, Vis:** niet toegevoegd (Schijf van Vijf criteria voor onbewerkt vlees en vis) *
- **Groente/aardappelen/pasta/rijst:** niet toegevoegd (Schijf van Vijf)
- **Kant-en-klare vleesvervangers/veg. producten:** <1,125 g/100g (Schijf van Vijf) *
- **Melk en melkproducten:** niet toegevoegd (Schijf van Vijf)
- **Kaas en kaasvervangers:** <2 g/100 g (Schijf van Vijf)
- **Plantaardige eiwitdranken en desserts:** <0,3 g/100 g (Schijf van Vijf)
- **Smeersel, olie, bak- en braadproducten:** niet toegevoegd (Schijf van Vijf)*
- **Sauzen:** <0,5 g (Schijf van Vijf, criteria dagkeuze) *
- **Assortiment vleesbeleg:** < 2 g/100 g (DNN)
- **Overig hartig beleg:** < 2 gram zout/100 (DNN)

*Onderdeel van de maaltijd met als criteria: 0.3 g/100 g

➤ **Tussendoortjes:** <0.5 gram zout/tussendoortje³

DGE: Vegetarische voedingspatroon

Stelling 2

- De instelling zou standaard meer plantaardige opties aan moeten bieden. Er moet altijd een vegetarische menukeuze/broodbeleg/tussendoortje zijn.

DGE: Vegetarische voedingspatroon

Variant	Eet geen*	Neemt wel
Lacto-ovo-vegetariër	vlees en vis	zuivel en ei
Lacto-vegetariër	vlees, vis en ei	zuivel
Ovo-vegetariër	vlees, vis en zuivel	ei
Pescotariër	vlees	vis (meer dan 2 keer in de maand), zuivel en ei

* Ook als je minder dan 2 keer in de maand een klein beetje vlees en/of vis eet val je onder de definitie.

Terminologie

Vegetarisch (lacto-ovo-vegetariër):

Een dieet vrij van vlees, vis, gevogelte en schaal- en schelpdier

DGE: Vegetarische voedingspatroon

Dieetgeschiktheidseisen

- Extra aandacht voor: de **hoeveelheid en kwaliteit** van de eiwitten; Het streven is om een gelijke hoeveelheid volwaardig eiwit te verwerken in het gerecht als de vlees- en visvarianten
- **Combineer** verschillende vegetarische/plantaardige producten voor een hogere eiwitkwaliteit
→ Gebruik **Alpha-Tool**⁹ (WUR) of **AminoFit Tool**⁸ (Amsterdam UMC)
- Let zoveel mogelijk op voldoende **ijzer, vitamine B1, B12** en niet teveel **zout**. Je kunt hiervoor de Richtlijnen Schijf van Vijf³ aanhouden.
- Met de **Kies ik Gezond app**¹⁰ van het Voedingscentrum kan je makkelijk filteren welke vegetarische opties binnen de Schijf van Vijf vallen.

DGE: Veganistisch voedingspatroon

Stelling 2

- Veganistische voeding is niet verantwoord voor patiënten opgenomen in het ziekenhuis of zorginstelling.

DGE: Veganistisch voedingspatroon

Terminologie

Een voedingspatroon waarin men streeft naar het vermijden van gebruik van alle producten van dierlijke afkomst zoals vlees, vis, schaal- en schelpdieren, zuivel, ei, honing, gelatine, en dierlijke E-nummers

DGE: Veganistisch voedingspatroon

Dieetgeschiktheidseisen

- Een veganistische maaltijd is minimaal beschikbaar op aanvraag
- Extra aandacht voor: de **hoeveelheid en kwaliteit** van de eiwitten.
→ de ESPEN Guidelines¹² **raden veganistische voeding af** binnen de klinische voeding gezien het risico op ondervoeding en een hoger risico is op deficiënties van ijzer, vitamine B12, vitamine D en calcium
→ De ESPEN Guidelines adviseren **suppletie van vitamine B12**
- **Combineer** verschillende plantaardige producten voor een hogere eiwitkwaliteit
→ Gebruik **Alpha-Tool**⁹ (WUR) of **AminoFit Tool**⁸ (Amsterdam UMC)
- Let zoveel mogelijk op voldoende **ijzer, vitamine B1, B12** en niet teveel **zout**. Je kunt hiervoor de Richtlijnen Schijf van Vijf⁴ aanhouden.

Discussie

Zijn er discussiepunten / vragen vanuit jullie?

Meer weten? Contact

- netwerkgvz@gmail.com
- [website NVD; kennisnetwerk GVZ](#)