

# Kosthåndbog Sundhed & Omsorg

*Udarbejdet august 2019*



Kosthåndbogen er udarbejdet med bidrag af følgende parter:

### **Sundhed – og Omsorgschef**

*Anne Stenbæk*

### **Styregruppe i projektet 'Forebyggende ernæringsindsats til borgere i eget hjem'**

*Plejeboligleder, Bente Markfoged Jensen*

*Sundhedskoordinator, Klaus Grabbert*

*Teamkoordinator, Lene Margrethe Hansen*

### **Projektgruppe**

*Projektleder og diætist, Simone Bergstrøm*

*Forebyggende hjemmebesøg terapeut, Lena Maria Størum*

*Visitorator, Gerd Anthony*

*Hjemmesygeplejerske, Pernille Holst*

*Ergoterapeut, Charlotte Kolby Madsen*

*Sosu-hjælper, Lisa Guldhammer Hammann*

### **Kritiske venner**

*Klinisk diætist, Gitte Nygaard Laustsen*

*Klinisk diætist, Hanne Hamann Petersen*

*Leder af Hjemmesygeplejen, Louise Hofman Nyholm*

*Leder af Hjemmeplejen, Lene Brygger*

*Leder af Borgerforløb, Bo Demalieth*

*Leder af Træning og Rehabilitering, Charlotte Harrit*

*Leder Skovbakkehjemmets Hjemmepleje, Lene Dalgaard*

Projektet er blevet støttet økonomisk gennem 'Værdighedsmilliarden'.

Odder Kommune vil gerne sige stor tak til alle involverede parter for de bidrag samt engagement, inspiration og kritik, der har været med til at forme Kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg.

## Indhold

<b>Introduktion</b> .....	3
<b>Odder Kommune satser stadig på forebyggelse og sundhedsfremme</b> .....	3
<b>Det gode hverdagsliv</b> .....	3
<b>Centrale aktører</b> .....	4
Nøglepersoner.....	4
Ressourcepersoner.....	4
De kliniske diætister.....	4
Ledelsen.....	4
Det Faglige Miljø for Mad og Måltid.....	4
Det Danske Madhus.....	5
<b>Formål med kosthåndbogen for Sundhed &amp; Omsorg</b> .....	5
<b>Personalet er klædt på til at håndtere kosthåndbogen for Sundhed &amp; Omsorg</b> .....	5
<b>Kostformer og diæter</b> .....	6
<b>Energi - og proteinbehov</b> .....	6
<b>Dagskostforslag</b> .....	7
<b>Sundhed &amp; Omsorgs kvalitetsstandarder for ernæring</b> .....	7
Standard for ernæringsvurderinger.....	7
Standard for overholdelse af borgerens selvbestemmelse.....	7
Standard for kompetenceudvikling.....	7
Standard for kvalitetsovervågning.....	7
<b>Sundhed &amp; Omsorgs procedurer for ernæring</b> .....	7
Procedure på vejning i Hjemmeplejen og i plejeboliger.....	7
Procedure for opsporing af underernæring – 9 tegn på underernæring.....	7
Procedure for opstart af ernæringsvurderinger i Borgerforløb/Slusen.....	7
Procedure for ernæringsvurderinger i plejeboligerne.....	7
Procedure for ernæringsvurderinger i Hjemmesygeplejen.....	7
Procedure for ernæringsvurderinger i Aktiv Hverdag.....	8
Procedure for ernæringsvurderinger på Korttid.....	8
<b>Ordnation og tilskud til ernæringspræparater</b> .....	9
<b>EVS - Ernæringsvurderingsskema til ældre + vejledning</b> .....	9
<b>Ord – og begrebsforklaringer</b> .....	10
<b>Referencer og nyttige links</b> .....	11

## Introduktion

Lederteamet i Sundhed & Omsorg tog i 2016 initiativ til *Ernæringsprojektet 'Forebyggende ernæringsindsats til borgere i eget hjem'*. Projektet er en videreførelse af tidligere større initiativer på området, hvor formålet blandt andet har været at få et nyt fokus på ernæringstilstanden hos ældre i eget hjem og at få opdateret mad – og måltidspolitikken på ældreområdet i Odder Kommune. Resultatet af dette er kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg.

Rammen for arbejdet med kosthåndbogen har været Odder Kommunes Værdighedspolitik, hvor 'Mad og ernæring' er et af de 5 temaer. Odder Kommunes Værdighedspolitik henvender sig primært til den gruppe af ældre, der modtager støtte og pleje fra Sundhed & Omsorg men afspejler også det menneskesyn og den tankegang, der er gennemgående i hele Odder Kommune og i mødet med alle borgere.

I Sundhed & Omsorg arbejdes der sundhedsfremmende, forebyggende og rehabiliterende samt kompenserende for at sikre den enkelte borger et værdigt liv. Der arbejdes tværfagligt for at sikre et højt fagligt niveau.

Kosthåndbogen beskriver, hvordan målsætningerne omsættes til handling inden for kost- og ernæringsområdet i Sundhed & Omsorg.

Arbejdet med kosthåndbogen har taget udgangspunkt i *Håndbog for Det Fleksible Madtilbud*, der blev udarbejdet i 2009 til brug i plejeboligerne. De udarbejdede procedurer og kvalitetsstandarder bygger på nationale anbefalinger for måltider og ernæring til ældre i plejeboliger og i ældreplejen.

Kosthåndbogen henvender sig til alt personale i Sundhed & Omsorg, der er tilknyttet en eller flere af følgende virksomheder:

- Borgerforløb
- Hjemmeplejen
- Hjemmesygeplejen
- Odder Kommunes Træningscenter, Daghjem og Korttid (inkl. Aktiv Hverdag)
- Plejeboligerne Stenslundscentret og Bronzealdervej.

## Odder Kommune satser stadig på forebyggelse og sundhedsfremme

'Mad og ernæring' beskrives i Værdighedspolitikken som af afgørende betydning for ældres helbred og trivsel.

Ernæringsprojektet har haft fokus på at opspore og forebygge fejlnæring og at gøre en ekstra indsats på mad – og måltidsområdet for ældre i eget hjem. Derudover har der været et fokus på at udbygge og udvikle nye og eksisterende spisefællesskaber. Se links til gældende procedurer på området.

Se værdighedspolitikken her: <https://odder.dk/media/12489/vaerdighedspolitik2018.pdf>

## Det gode hverdagsliv

Kosthåndbogen og arbejdet med ernæring bygger på det gode hverdagsliv herunder livskvalitet, selvbestemmelse, kvalitet, tværfaglighed, sammenhæng i plejen, mad og ernæring, værdig død og inddragelse af pårørende.

## Centrale aktører

### Nøglepersoner

Nøglepersoner er køkkenfagligt personale, der fungerer som 'nøglen' til produktionskøkkenet. De har ansvar for bestilling af mad i produktionskøkkenet samt bestilling af råvarer hos leverandører samt madproduktion. Nøglepersoner deltager i det årlige temamøde, som Det Faglige Miljø for Mad og Måltid afholder.

Der er udarbejdet en procedure for ansvarsområder for nøglepersoner på mad og måltid (plejeboliger) <https://aeldreweb.odder.dk/media/13949/procedure-ansvarsområder-for-nøglepersoner-i-plejeboligerne.pdf>

Der er også én nøgleperson tilknyttet Ålykkecentret.

### Ressourcepersoner

Ressourcepersoner er plejefagligt personale, der er særligt ansvarlige for udmøntning af kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg. Ressourcepersonerne deltager i det årlige temamøde, som Det Faglige Miljø for Mad og Måltid afholder.

Der er udarbejdet en procedure for ansvarsområder for ressourcepersoner på mad og måltid (plejeboliger) <https://aeldreweb.odder.dk/media/13959/procedure-ansvarsområder-for-ressourcepersoner-i-plejeboliger.pdf>

Der er også ressourcepersoner tilknyttet Korttid, på Odder Kommunes Træningscenter, Hjemmeplejen og Hjemmesygeplejen.

### De kliniske diætister

<b>Stenslundscentret og Korttid</b> Gitte Nygaard Laustsen Klinisk diætist Tlf.: 21192548, Mail: <a href="mailto:gitte.nygaard@odder.dk">gitte.nygaard@odder.dk</a> .	<b>Plejeboligerne på Bronzealdervej</b> Hanne Hamann Klinisk diætist Tlf.: 51387480 Mail: <a href="mailto:hanne.hamann@odder.dk">hanne.hamann@odder.dk</a>	<b>Sundhed &amp; Omsorg</b> Simone Bergstrøm Klinisk diætist Tlf.: 2486 5562 Mail: <a href="mailto:simone.bergstrom@odder.dk">simone.bergstrom@odder.dk</a> .
---	--	---

### Ledelsen

Plejeboligleder Bente Markfoged er tovholder for Det Faglige Miljø for Mad og Måltider og har ansvar for at give faste statusberetninger omkring arbejdet med ernæring til de sundhedsfaglige ledermøder. Der er stor ledelsesmæssig opbakning til arbejdet med ernæring hos den ældre borger i Sundhed & Omsorg.

### Det Faglige Miljø for Mad og Måltid

Det faglige miljø for Mad og Måltid er sat sammen af en styregruppe bestående af de kliniske diætister og ledere fra Sundhed & Omsorg.

Opgaven for det Faglige Miljø for Mad og Måltid er kontinuerlig udvikling af kost- og ernæringstilbuddene i Sundhed & Omsorg og sikring af den løbende kompetenceudvikling af alle relevante personalegrupper.

## Det Danske Madhus

Odder Kommune har en rammeaftale om produktion og levering af madservice med Det Danske Madhus.

Se Det Danske Madhus hjemmeside her:

[https://www.detdanskemadhus.dk/?gclid=EAIaIQobChMIiLaO7sWY5AIVhuJ3Ch0QvQyREAAAYASAAEgJUn\\_D\\_BwE](https://www.detdanskemadhus.dk/?gclid=EAIaIQobChMIiLaO7sWY5AIVhuJ3Ch0QvQyREAAAYASAAEgJUn_D_BwE)

Se Det Danske Madhus Kosthåndbog her:

<https://www.detdanskemadhus.dk/media/1811/kosth%C3%A5ndbog-version-3-5.pdf>

## Formål med kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg

Kosthåndbogen skal bidrage til et større overblik og indsigt i arbejdet med ernæring hos den ældre borger i Sundhed & Omsorg.

Den skal bidrage til at frontpersonalet fortsat har fokus på ernæringstilstanden hos beboeren i plejeboligerne og den ældre hjemmeboende borger samt tilbud om en individuel tilrettelagt indsats til de borgere, der har brug for hjælp til at opfylde deres behov for ernæring og væske.

Kosthåndbogen skal bidrage til fortsat opkvalificering af frontpersonale til at indgå i en tværfaglig vurdering og indsats med fokus på ernæringstilstanden gennem løbende kompetenceudvikling og kvalitetsovervågning.

## Personalet er klædt på til at håndtere kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg

I Ernæringsprojektet '*Forebyggende ernæringsindsats til borgere i eget hjem*' har der været stort fokus på faglig opkvalificering af frontpersonalet til at håndtere kosthåndbogen for Sundhed & Omsorg gennem undervisning i *tidlig opsporing af underernæring – de 9 tegn* og undervisning i *Ernæringsvurderingsskema* samt daglig mulighed for sparring med en klinisk diætist. Undervisning og tydelig ansvarsfordeling har været afgørende for udmøntningen af *Kosthåndbog – Sundhed & Omsorg*.

Kosthåndbogen reintroduceres til nuværende frontpersonale i efteråret 2019, hvorefter den skal indgå som en del af proceduren for kompetenceudvikling af nyt personale.

## Kostformer og diæter

Se *Den Nationale Kosthåndbog*:

**Kostformer:** <https://kosthaendbogen.dk/content/kostformer>

**Diæter:** <https://kosthaendbogen.dk/content/diæter>

**Mad med modificeret konsistens:** <https://kosthaendbogen.dk/content/dysfagidiæt-kost-med-modificeret-konsistens>

En kostform beskriver den ernæringsmæssige sammensætning af en døgnkost. For hver kostform er der anbefalinger for, hvad frontpersonalet fortrinsvis kan anbefale borgeren at spise. Inden for hver kostform er der flere muligheder for borgerens individuelle valg og medindflydelse på egne måltider.

Udover kostformerne tilbydes diæter og kost med modificeret konsistens.

Diæter er kostformer med en evidensbaseret forebyggende, behandlende eller diagnostisk effekt og tager som hovedregel udgangspunkt i Normalkost.

Mad med modificeret konsistens er mad med en tygge-synkevenlig konsistens tilpasset den enkelte borgers funktionsevne og ernæringsbehov. Dette for at sørge for en sikker, effektiv og tilstrækkelig indtagelse af energi, protein og øvrige næringsstoffer.

Diæter og kost med modificeret konsistens tilbydes efter behov i samarbejde med den kliniske diætist, egen læge og/eller ergoterapeut. En eventuel bevilling skal søges i Borgerforløb.

## Energi - og proteinbehov

Energibehov til vedligeholdelse af vægten afhænger af vægt, højde, køn, fysisk aktivitet og en evt. sygdoms påvirkning af energiforbruget. Nedenstående links giver adgang til hjælp til beregning. Ved tvivl kontaktes den lokale diætist.

Energi – og proteinbehov hos raske voksne:

<https://kosthaendbogen.dk/content/energi-og-proteinbehov-hos-raske-voksne>

Energi – og proteinbehov hos syge voksne:

<https://kosthaendbogen.dk/content/energi-og-proteinbehov-hos-syge-voksne>

Energi – og proteinbehov hos ældre

<https://kosthaendbogen.dk/content/energi-og-proteinbehov-hos-ældre>

Mål BMI:

<https://altomkost.dk/test-dig-selv/maal-dit-bmi/>

### Monitorering af BMI eller vægtudvikling

Vurdering af BMI kan ikke stå alene i forbindelse med opsporingen af de ældre, der har gavn af en ernæringsindsats. Ved vurdering af ældres BMI er det vigtigt at medtage en vurdering af funktionsevnen samt være opmærksom på, om der er nyligt utilsigtet vægttab.

### Vejning til identifikation af uplanlagt vægttab

Sundhedsstyrelsen anbefaler regelmæssig vejning til at identificere ernæringsmæssige risici som uplanlagt vægttab. Vejning er oftest let og enkel at gennemføre men forudsætter, at omstændighederne omkring vejningerne er afstemt med borgeren.

Ved vurdering af borgerens vægtændringer skal man være opmærksom på, at væggtab kan være maskeret i tilfælde af væskeophobning, og at overvægtige borgere også kan have et uplanlagt væggtab.

## Dagskostforslag

Se *Den Nationale Kosthåndbog*: <https://kosthaendbogen.dk/content/dagskostforslag>

## Sundhed & Omsorgs kvalitetsstandarder for ernæring

Formål med standarderne er beskrevet i dokumenterne. De kan tilgås via følgende links.

Standard for ernæringsvurderinger

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14022/standard-for-ern%c3%a6ringsvurdering.pdf>

Standard for overholdelse af borgerens selvbestemmelse

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14024/standard-for-overholdelse-af-borgerens-selvbestemmelse.pdf>

Standard for kompetenceudvikling

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14018/standard-for-kompetenceudvikling.pdf>

Standard for kvalitetsovervågning

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14023/standard-for-kvalitetsoverv%c3%a5gning.pdf>

## Sundhed & Omsorgs procedurer for ernæring

Formål med procedurerne er beskrevet i dokumenterne. De kan tilgås via følgende links.

### Opsporing af underernæring

Procedure på vejning i Hjemmeplejen og i plejeboliger.

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14037/procedure-vejning-i-hjemmeplejen-og-i-plejeboliger.pdf>

Procedure for opsporing af underernæring – 9 tegn på underernæring

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14012/procedure-de-9-tegn.pdf>

### Ernæringsvurderinger

Procedure for opstart af ernæringsvurderinger i Borgerforløb/Slusen

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14034/procedure-opstart-af-ern%c3%a6ringsvurderinger-i-borgerforl%c3%b8b.pdf>

Procedure for ernæringsvurderinger i plejeboligerne

<https://aeldreweb.odder.dk/media/15217/procedure-ern%c3%a6ringsvurderinger-i-plejeboligerne.pdf>

Procedure for ernæringsvurderinger i Hjemmesygeplejen

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14016/procedure-ern%c3%a6ringsvurderinger-i-hjemmesygeplejen.pdf>



Procedure for ernæringsvurderinger i Aktiv Hverdag

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14013/procedure-ern%20a6ringsvurderinger-i-aktiv-hverdag.pdf>

Procedure for ernæringsvurderinger på Korttid

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14019/procedure-ern%20a6ringsvurderinger-p%20a5-korttid.pdf>

### **Flowdiagram**

Flowdiagram for ernæringsvurdering, indsats og dokumentation

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14011/flowdiagram-til-ern%20a6ringsvurdering.pdf>

### **Selvbestemmelse, kompetenceudvikling og kvalitetsovervågning.**

Procedure for overholdelse af borgerens selvbestemmelse i forhold til maden og måltidet

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14033/procedure-overholdelse-af-borgerens-selvbestemmelse-i-forhold-til-maden-og-m%20a5ltidet.pdf>

Procedure for kompetenceudvikling

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14017/procedure-kompetenceudvikling.pdf>

Procedure for kvalitetsovervågning

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14021/procedure-kvalitetsoverv%20a5gning.pdf>

### **Opfølgning på ernæringsindsatsen ved udskrivelser**

Procedure for døgnkost efter udskrivelse

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14038/procedure-d%20b8gnkost-efter-udskrivelse.pdf>

Procedure på opfølgning på udskrivelse med sondeernæring

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14036/procedure-opf%20b8lgning-p%20a5-udskrivelse-med-sondeern%20a6ring.pdf>

### **Ernæringsindsats**

Procedure for henvisning til klinisk diætist

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14015/procedure-henvisning-til-klinisk-di%20a6tist.pdf>

Procedure for kost – og væskeregistrering

<https://aeldreweb.odder.dk/media/15057/procedure-kost-og-v%20a6skeregistrering.pdf>

### **Madservice**

Procedure for bevilling og bestilling af madservice

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14227/procedure-bevilling-og-bestilling-af-madservice.pdf>

### **Klinisk ernæring**

Procedure for opstart med klinisk ernæring til borger

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14026/procedure-opstart-med-klinisk-ern%20a6ring-til-borger.pdf>

Procedure for bevilling og bestilling af sondeernæring og remedier

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14226/procedure-bevilling-og-bestilling-af-sondeern%20a6ring-og->

[remedier.pdf](#)

Procedure for håndtering af ernæringspumper

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14031/procedure-h%c3%a5ndtering-af-ern%c3%a6ringspumper.pdf>

### Terminaltilskud

Procedure for ansøgning om terminaltilskud til ernæringspræparater (terminale borgere).

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14035/procedure-ans%c3%b8gning-om-terminaltilskud-til-ern%c3%a6ringspr%c3%a6parater-terminale-borgere.pdf>

## Ordination og tilskud til ernæringspræparater

### Informationsark om ordination og tilskud til ernæringspræparater

<https://aeldreweb.odder.dk/media/14030/informationsark-om-ordination-og-tilskud-til-ernaeringspraeparater-2.pdf>

### Indkøbsaftaler

Odder Kommune har indkøbsaftaler med følgende leverandører af ernæringspræparater:

- Nutricia
- Simonsen & Weel
- Mediq

Det betyder, at borgeren opnår rabat ved køb af ernæringspræparater ved at handle med en af ovenstående leverandører, som de ikke gør ved at handle på apoteket. Rabatten gælder også udover de 60 %, som den grønne recept dækker.

### Valg af ernæringspræparat

Se informationsark om ordination og tilskud til ernæringspræparater.

### Energi – og proteintilskud

Se *Den Nationale Kosthåndbog*: <https://kosthaendbogen.dk/content/energi-og-proteintilskud>

Ved tvivl om valg af ernæringspræparat skal lægen og evt. den lokale diætist inddrages.

## EVS - Ernæringsvurderingsskema til ældre + vejledning

Udover orientering i procedurerne for ernæringsvurderinger kan det være en fordel at orientere sig i følgende dokumenter, der også giver svar på hyppigt stillede spørgsmål:

### Materiale fra Socialstyrelsen:

Ernæringsvurdering

<https://socialstyrelsen.dk/udgivelser/ernaeringsvurdering-1>

Vejledning til ernæringsvurdering af ældre

<https://socialstyrelsen.dk/udgivelser/vejledning-til-ernaeringsvurderingsskema>

### Eksempel på dokumentation i Nexus:

Se *Nancy Ann Test Berggren* i Nexus under skemaerne: i skemaerne: 'Ernæring udredning (EVS)', 'Ernæring indsatsmål (EVS)', 'Ernæring handlingsanvisning med VAR'.

## Ord – og begrebsforklaringer

Se *Den Nationale Kosthåndbog*: <https://kosthaendbogen.dk/content/ordforklaring>

## Referencer og nyttige links

### Nationale anbefalinger

Forebyggelsespakke 'Mad og Måltider', 2018, Sundhedsstyrelsen

<https://www.sst.dk/-/media/Udgivelser/2018/Forebyggelsespakker/Mad,-a-,-maaltider.ashx?la=da&hash=F95595BEF77C1BB40A843AECE4DDA7BED456A4A8>

National klinisk retningslinje for ernærings – og træningsindsatser til ældre med geriatriske problemstillinger, 2016, Sundhedsstyrelsen

<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/~/-/media/316C3E23E56D4F2DB7BF9C14A70F364D.ashx>

Anbefalinger for den danske institutionskost, 2015, Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen

[https://bedremaaltider.dk/fileadmin/user\\_upload/Bedre-maaltider/Mere\\_viden/Anbefalinger\\_institutionskost.pdf](https://bedremaaltider.dk/fileadmin/user_upload/Bedre-maaltider/Mere_viden/Anbefalinger_institutionskost.pdf)

Faglige anbefalinger og beskrivelser af god praksis for ernæringsindsats til ældre med uplanlagt vægttab, 2015, Socialstyrelsen.

<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2015/~/-/media/2627323832484F4FB4C2F8747C82A85B.ashx>

Veje til god mad og godt liv for ældre borgere – Implementeringsguide til indsatser i plejen omkring mad og måltider, 2013, Socialstyrelsen.

<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2013/~/-/media/B327AF7C3D324736BDD26C3B078269C8.ashx>

National handlingsplan for måltider og ernæring til ældre i hjemmeplejen og plejeboligen, 2013, Socialstyrelsen

[https://www.sum.dk/~/-/media/Filer%20-%20Publikationer\\_i\\_pdf/2013/Maaltider-og-ernaering-til-aeldre-i-hjemmeplejen-og-plejeboligen-maj-2013/National-handlingsplan-for-maaltider-og-ernaering-til-aeldre-maj-2013.ashx](https://www.sum.dk/~/-/media/Filer%20-%20Publikationer_i_pdf/2013/Maaltider-og-ernaering-til-aeldre-i-hjemmeplejen-og-plejeboligen-maj-2013/National-handlingsplan-for-maaltider-og-ernaering-til-aeldre-maj-2013.ashx)

### Hjemmesider

Sundhedsstyrelsen

<https://www.sst.dk/>

Fødevarestyrelsen

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Sider/forside.aspx>

Den Nationale Kosthåndbog

<https://kosthaandbogen.dk/>

Altomkost.dk

<https://altomkost.dk/>

Måltidshåndbog fra Odense kommune

<https://maaltidshaandbog.dk/>

Teori om og opskrifter på tygge – og synkevenlige retter:

<https://synkevenligt.kk.dk/page/43/dysfagi>

### Udvalgte publicerede undersøgelser

Meninger om mad og måltider blandt ældre i eget hjem – en kvantitativ undersøgelse af ældres måltider, sociale rammer, funktionsevne og livskvalitet (DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, 2017).  
<http://web.agrsci.dk/djfpublikation/djfpdf/DCArapport090.pdf>

Cost-effectiveness studie af tværfaglig ernæringsintervention blandt skrøbelige underernærede ældre (Socialstyrelsen, 2015)  
<https://socialstyrelsen.dk/udgivelser/cost-effectivness-studie-af-tvaerfaglig-ernaeringsintervention-blandt-skrobelige-underernaerede-aeldre>