



SVDE ASDD

Kostformenprojekt – Stand der Arbeiten

25. März 2023

Adrian Rufener, Carol Truffer

Agenda

- Ausgangslage
- Projektziele
- Projektorganisation
- Auswertung der Vernehmlassung
- Überarbeitung des Kostformenkatalogs
- Ausblick

Ausgangslage

- Bedarf der Praxis für einen einheitlichen deutschsprachigen Kostformenkatalog
- Anliegen wurde im Jahr 2020 von der IG SpitERB an den Vorstand des SVDE herangetragen
- Die SpitERB erwartet einen kritischen Diskurs, welcher über das Zusammentragen des Konsens hinausgeht
- Ausgehend von diesen Bedürfnissen wurde ein Projekt initiiert, welches im vergangenen Frühjahr lanciert werden konnte

Projektziele

- Erfassung und Auswertung der aktuellen Situation in Deutschschweizer Spitälern
- Empfehlung abgeben, welche Kostformen in den Katalog aufgenommen werden
- Definieren der Inhalte, welche die Kostformen enthalten
- Literatursuche zu einzelnen Kostformen
- Erarbeitung eines literaturgestützten Kostformenkatalogs
- Durchführung eines Workshops mit allen interessierten deutschsprachigen Mitgliedern des SVDE
- Vernehmlassung des Kostformenkatalogs in den deutschsprachigen Fach-, Interessens- und Regiogruppen

Projektorganisation

- Projektphase I: Erarbeitung und Diskussion eines ersten Entwurfs
- Projektphase II: Einarbeitung der Rückmeldungen aus der Diskussion
- Projektphase III: Vernehmlassung bei den Fach-, Interessens- und Regiogruppen

Auswertung der Vernehmlassung

- Rückmeldung von 16 Fach- und Regionalgruppen erhalten und ausgewertet
- Meinungsverschiedenheiten und Missverständnisse bzgl. Sinn und Zweck des Kostformenkatalogs
- Fachliche und inhaltliche Rückmeldungen zu Definition, Indikation und praktischer Umsetzung der Kostformen
- Hinterfragung der Relevanz einzelner Kostformen
- Empfehlungen zu Literaturangaben und Evidenz
- Sonstige Rückmeldungen: Strukturierung des Dokuments, Einleitung und Anleitung, Formulierungen etc.

Überarbeitung des Kostformenkatalogs

- Einleitung und Anleitungen ausführlicher und detaillierter ausgearbeitet
- Fachliche und inhaltliche Anpassungen, nach Besprechung mit Expert/innen oder Abgleich mit vorhandener Literatur
- Kritische Rückmeldungen zu Kostformen wie „Aufbaukosten“, „Nephrologiekosten“, „Intoleranzen und Allergien“ mit Fachspezialist/innen besprochen und Lösungsansätze erarbeitet
- Lösungsansatz für den Teil „praktische Umsetzung“ erarbeitet
- Relevanz der Kostformen geprüft
- Überprüfung der Literatur und Evidenz
- Strukturierung, Formulierungen sowie Layout angepasst und vereinheitlicht

Erledigte vs. Noch offene Arbeiten

Erledigt:

- Fachliche und inhaltliche Rückmeldungen wurden (mehrheitlich) implementiert
- Indikationen wurden ergänzt und mit der SpitERB Indikationsliste abgeglichen
- „Praktische Umsetzung“ umbenannt in „Leitprinzipien“
- Entscheid bei praktischer Umsetzung keine Lebensmittellisten aufzuführen
- Relevanz einzelner Kostformen wurden mit Fachpersonen besprochen (z.B. FODMAP, Proteinarme Kost, Fettreiche und Proteinreiche Kost)
- Aufbau/Layout von einzelnen Kostformen wurden besprochen und festgelegt (Bspw. Allergien und Intoleranzen)



Definition	Leitprinzipien
Basiskostform ohne Milch und Milchprodukte. ¹	Folgende Dokumente unterstützen als Leitprinzipien für die Umsetzung der Kostform Milchfrei: <ul style="list-style-type: none">• AHA Einkaufshilfe Milchallergie• AHA Ratgeber Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen• Nutripoint: Kuhmilcheiweissallergie
Indikation	
<ul style="list-style-type: none">• Kuhmilcheiweissallergie ^{2;3;4;8}• Eosinophile Oesophagitis• Food protein induced enterocolitis (FPIES)	

Vorher: „praktische Umsetzung“

Vorher: Aufführung Lebensmittel welche vermieden oder mit Vorsicht verzehrt werden sollen (unvollständige Liste)

Weitere relevante Beiträge:

Ausführliche Informationen und häufig gestellte Fragen	Broschüre "Deklaration von Allergenen in Lebensmitteln"	Zertifizierte Lebensmittel mit dem Allergie-Gütesiegel

Neu: Direkte Verlinkung zu Dokumenten die bei der Umsetzung unterstützen

Hinweis: ^{1;6}

- Für den Download der AHA-Dokumente muss ein einmaliges Login erstellt werden.
- Kreuzkontaminationen können bei der Zubereitung von Lebensmitteln auftreten
- Stellen Sie sicher, dass alle Arbeitsflächen und Schneidebretter mit heissem Seifenwasser gut gereinigt werden
- Verwenden Sie separate Behälter
- Verwenden Sie saubere Utensilien zum Servieren
- Die Zutatenliste muss regelmässig geprüft werden.
- Allergene müssen durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel in der Zutatenliste hervorgehoben werden.⁷

Zu erledigen:

- Lösungsansätze zu komplexeren Kostformen wie „Aufbaukost“ und „Nephrologiekostformen“ umsetzen
- Überprüfung verwendeter Literatur
- Abgleich mit der ESPEN Guideline
- Strukturierungen, Formulierungen sowie Layout müssen noch angepasst und vereinheitlicht werden
- Vorwort/Einleitung und Anleitung des Dokuments ausführlicher umschreiben
- Überarbeitete Kostformen zur Überprüfung freigeben

Ausblick

- Ziel: Kostformenkatalog bis Ende Juli abschliessen
- Weiterführende Arbeiten sind aktuell noch nicht abschliessend geklärt

Vielen Dank allen Beteiligten!

- Melanie Anneler
- Nicole Baur
- Lorena Bee
- Elisa Bertozzi
- Debora Eberle
- Andrea Just
- Benjamil Mekni
- Luca Molinaro
- Selina Niffenegger
- Michelle Schmid
- Nathalie Zumbrunn
- Patrizia Christen
- Cornelia Albrecht
- Stefan Siegenthaler
- Peter Jacobs
- Gina Tüfer
- Lucia Winzap
- Rita Fricker
- Karin Blum
- Teilnehmende des Workshops im vergangenen April