

Opbouwschema voeding na een slokdarmresectie

Na een slokdarmresectie wordt de voeding rustig en geleidelijk opgebouwd. Dit om het operatiegebied zo snel mogelijk te laten herstellen en complicaties te voorkomen.

Sondevoeding

Als aanvulling op uw eigen voedingsinname krijgt u sondevoeding via de jejunostomie. Een jejunostomie is een kunstmatige toegang naar de dunne darm. Met behulp van een slangetje kan voeding (sondevoeding) rechtstreeks in de dunne darm terecht komen. Na de operatie wordt er volgens een opbouwschema gestart met sondevoeding via de jejunostomie. Bij dag 0 spreken we van de dag van de operatie. Dag 1 is de dag na de operatie, enzovoort.

Dag 0: 500 ml Nutrison Proteïn plus
 Dag 1: 500 ml Nutrison Proteïn Plus
 Dag 2: 1000 ml Nutrison Proteïn Plus

Indien nodig wordt de sondevoeding in overleg met de diëtist opgehoogd.

Eigen inname

Wat betreft de orale opbouw van de voeding na de operatie, is het advies onderstaand opbouwschema aan te houden. Elke dag bekijkt de arts of onderstaand opbouwschema aangehouden kan worden. Indien hiervan wordt afgeweken dan zal de arts of verpleegkundige u hiervan op de hoogte brengen.

Dag 0: maximaal 250 ml helder vloeibaar.
 Dag 1: maximaal 1000 ml dun vloeibaar. Probeer ook Nutridrink Compact Proteïn.
 Dag 2: dun vloeibaar naar kunnen.
 Dag 4: onbepaald (dik) vloeibaar (als de neusmaagsonde uit is).
 Dag 15: zachte, vaste voeding.

Helder vloeibaar houdt in: water, thee, gezeefde bouillon, appelsap en ranja.

Dun vloeibaar houdt in: alle helder vloeibare dranken, gladde soep, zuivelproducten, zoals melk, karnemelk en chocolademelk, vruchtensap, ranja, milkshake, smoothie en alle soorten drinkvoeding.

Dik vloeibaar houdt in: alle bovenstaande dranken, maar ook kwark, vla, yoghurt, pap en een glad gepureerde warme maaltijd.

Wanneer u mag uitbreiden naar dik vloeibare voeding vindt u in de bijlage een tabel met producten die vanaf dat moment wel en niet zijn toegestaan.

Vaste voeding

In principe mag u 15 dagen na een slokdarmresectie weer alles eten en drinken. Begin wel eerst met zachte, vaste voeding.

Kies bij voorkeur voedingsmiddelen waar voedingstoffen in zitten, zoals drinkvoeding en zuivelproducten.

Belangrijk is dat de voeding verspreid en gedoseerd (slok voor slok) wordt genomen tussen opstaan en 21.00 uur. Neem per eetmoment maximaal 250-300 ml.

Hoe lang u sondevoeding krijgt is afhankelijk van uw intake, gewichtsverloop en conditie. De diëtist begeleidt u bij het opbouwen van het eten en afbouwen van de sondevoeding. Dit gaat middels bezoek tijdens opname, op de polikliniek of telefonisch.

Sondevoeding thuis

De sondevoeding met toebehoren wordt geleverd door facilitair bedrijf Mediq Tefa of door Sorgente.

Almelo

Zilvermeeuw 1
 Postbus 7600
 7600 SZ Almelo

Hengelo

Geerdinksweg 141
 Postbus 546
 7550 AM Hengelo

 facebook.com/ZGTinfo

 twitter.com/ZGT_info

 linkedin.com/company/zgt

 youtube.com/user/ZGTinfo

 zgt.nl - zgt.nl/mijnzgt

De eerste bestelling wordt gedaan door de diëtist, de vervolgbestelling kunt u zelf doen, online of telefonisch.

Mediq Tefa is bereikbaar op werkdagen van 8:15 – 17:30 uur op telefoonnummer 088 888 94 50. In geval van spoed is Mediq Tefa ook buiten kantooruren op hetzelfde nummer bereikbaar. Ook via de website zijn ze te bereiken. Kijk dan op: www.mediqtefa.nl

Sorgente is bereikbaar op werkdagen van 8:00 – 18:00 uur op telefoonnummer: 030 634 62 69. In geval van spoed is Sorgente ook buiten kantooruren op hetzelfde nummer bereikbaar. Ook via de website zijn ze te bereiken. Kijk dan op: www.sorgente.nl.

Vragen

Heeft u na het lezen van deze informatie nog vragen? Neem dan gerust contact op met de diëtist. Zij wil uw vragen graag beantwoorden.

Afdeling diëtetiek ZGT
Telefoonnummer: 088 708 32 20
Bereikbaar op werkdagen van
8.30-10.00 uur en van 13.30-14.30 uur.
E-mail: dietisten@zgt.nl

Bijlage

Producten die uw wel en niet kunt gebruiken indien u de voeding mag uitbreiden naar dik vloeibaar in de eerste twee weken na de operatie.

Productgroep	Wel toegestaan (ook bij dik vloeibaar)	Niet toegestaan (wel in gepureerde vorm indien mogelijk)
Brood- en graanproducten	<ul style="list-style-type: none"> - Brinta-, havermout-, en gortepap 	<ul style="list-style-type: none"> - Brood - Harde of zachte broodjes - Brood of cracker met noten, pitten of zaden - Tosti - Croissants - Cornflakes - Krentenbrood - Brood met spijs - Suikerbrood - Muesli, cruesli, granola -
Kaas	<ul style="list-style-type: none"> - Smeerkaas - Hüttenkäse - Zachte verse geitenkaas - Cottage cheese - Roomkaas 	<ul style="list-style-type: none"> - Harde kazen
Vleeswaren	<ul style="list-style-type: none"> - Zachte fijngesneden vleeswaren, zoals kipfilet, kalkoenfilet, gekookte ham, grillworst, Gelderse worst - Zult 	<ul style="list-style-type: none"> - Leverproducten - Filet American - Rood vlees, zoals rosbief, rookvlees, rauwe ham, ossenworst, carpaccio - fricandeau
Ei	<ul style="list-style-type: none"> - Fijngeprakt gekookt ei - Fijngesneden gebakken ei - Fijngesneden omelet 	
Melk(producten)	<ul style="list-style-type: none"> - Gladde zuivelproducten - Vruchtenyoghurt of – kwark met kleine zachte stukjes fruit - Stracciatella yoghurt, vla of kwark met kleine stukjes chocolade 	

- Fruit	<ul style="list-style-type: none"> - Fijngesneden of gepureerd fruit zoals appel, banaan, peer, mango, kiwi, aardbeien, frambozen, perziken, nectarines - Fijngesneden of gepureerd fruit uit pot of blik - Vruchtenmoes of vruchtensap 	<ul style="list-style-type: none"> - Citrusfruit - Gedroogd fruit
Vlees	<ul style="list-style-type: none"> - Fijngemaakte tartaar - Fijngemalen gehakt (runder-, varkens-, kip) - Gekookte fijngemalen kip 	<ul style="list-style-type: none"> - Voorzichtig met rood vlees, zoals biefstukken, riblappen, rosbeef, varkenshaas en bij voorkeur vermijden
Vis	<ul style="list-style-type: none"> - Alle soorten vis fijngemalen zonder vel en zonder graat 	<ul style="list-style-type: none"> - Vis met vel en graat - Gepaneerde vissoorten zoals gebakken vis, vissticks, kibbeling en lekkerbek
Vleesvervangers	<ul style="list-style-type: none"> - Fijngemalen ongepaneerde vleesvervangers zoals omelet, falafel, vega balletjes en burgers (zonder noten, maïs of andere grote stukken) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tofu of tempé - Gepaneerde vleesvervangers zoals schnitzel, cordon blue, rondo en carré
Noten		<ul style="list-style-type: none"> - Alle noten
Aardappel, rijst en pasta	<ul style="list-style-type: none"> - Geprakte gekookte aardappel - Aardappelpuree 	<ul style="list-style-type: none"> - Gebakken aardappel - Bami of mihoen - Pasta - Risotto - Rijst of Sushi - Quinoa

Groenten	<ul style="list-style-type: none">- Gekookte zacht gepureerde groenten zoals aubergine, bloemkool, broccoli, wortel, courgette, spinazie (a la crème), andijvie, paksoi, raapstelen, koolraap, schorseneren, bietjes en pompoen	<ul style="list-style-type: none">- Groenten die vezelig of hard blijven en/of taaie velletjes hebben zoals erwten, boontjes, paprika, peultjes, maïs, bleekselderij, asperges en zuurkool- Tomaten met vel
----------	---	--