



*Erarbeitet von der SGD-Arbeitsgruppe „Diagnostik und Dokumentation.“
letzte Aktualisierung am 24.06.2013*

Empfehlungen für die „Fiberoptic Endoscopic Evaluation of Swallowing (FEES)“

Untersuchung in Zusammenarbeit von HNO und Logopädie

Beurteilung der anatomischen Strukturen im HNO-Bereich:

- Nase, Velum, Mundhöhle, Pharynx, Epiglottis, Aryknorpel, Taschenfalten, Stimmlippen

Funktionsprüfung:

- Stimmlippenbeweglichkeit/Stimmlippen-Schluss bei Phonation, Atemanhalten, Pressen
- Hustenstoss willkürlich (inkl. Beurteilung Stimmlippenschluss)
- Sensibilität pharyngeal (Pharynxhinterwand) und laryngeal (Epiglottis)
- Velopharyngealer Verschluss bei Artikulation

Schluckfunktion:

- Sekretansammlung pharyngeal (unilateral, bilateral, Lokalisation, Menge), laryngeal, subglottisch
- **Überprüfung verschiedener Konsistenzen/Bolusgrößen (falls indiziert)**
 - Konsistenzen: flüssig, eingedickt (ggf.), breiig, fest
 - Bolusgrösse: 1. Bolus: 3-5ml, Bolusgrösse allmählich steigern

→ Die Reihenfolge der Konsistenzen / Steigerung der Bolusgrößen ist patientenspezifisch und hypothesengeleitet anzupassen
- **Beobachtungen bei Bolusgabe:**
 - Penetration
 - Aspiration (Zeitpunkt festhalten, stille Aspiration speziell vermerken)
 - Residuen (Lokalisation, quantitative Bewertung)
 - *Leaking/Pooling/Spillage (nicht zwingend pathologisch)
 - Epiglottiskippung bzw. Aufrichten der Epiglottis beim Schlucken
 - Velopharyngealer Verschluss beim Schlucken

Überprüfung von kompensatorischen Schlucktechniken und deren Effektivität



** Die Begriffe Leaking/Pooling/Spillage werden in der Fachliteratur nicht einheitlich verwendet. Generell sollte differenziert werden, ob sich Bolus(teile) aufgrund einer eingeschränkten oralen Kontrolle (Motorik- /Koordinationsproblem) vor der Auslösung des pharyngealen Schluckens im Pharynx sammelt, oder aufgrund eines verzögerten pharyngealen Schluckens (Sensorik-Problem). Bei FEES ist diese Differenzierung jedoch nicht eindeutig möglich.*

Hinweis: zur besseren Visualisierung des Bolus, sollte dieser mit grüner/blauer Lebensmittelfarbe angefärbt sein