

Samenwerking mondhygiënist en diëtist in Dat Smaakt Naar Meer:

Elkaar vinden **is de eerste stap**

Als mondhygiënist adviseer je patiënten niet meer dan zeven eetmomenten per dag. Maar de diëtist adviseert in sommige gevallen juist om vaker per dag kleine porties te eten. Omgekeerd kan een diëtist de patiënt adviseren om dagelijks een handje noten te eten. Maar hoe doe je dat, als je mondgezondheid dat niet toelaat? Het beter afstemmen van de (preventieve) zorg rond voeding en mondgezondheid door deze disciplines staat centraal in het project Dat Smaakt Naar Meer. Onderzoekers en deelnemers aan het project vertellen. “De overlap tussen het werk van de mondhygiënist en diëtist is groter dan je denkt.”

Tekst **Sacha Eikenboom**



In 2019 startte het project Eten Met Lange Tand. Aanleiding voor dit project waren vragen van diëtisten en mondhygiënisten”, vertelt Susanne Geerling, tandarts, werkzaam voor de opleiding Mondzorgkunde bij de Hogeschool Utrecht en als onderzoeker verbonden aan het lectoraat Innovaties in de preventieve zorg van deze hogeschool. “Diëtisten vroegen zich af hoe zij problemen betreffende de mondgezondheid bij thuiswonende ouderen in relatie tot ondervoeding zouden kunnen herkennen en welke acties zij daarop konden ondernemen. Mondhygiënisten stelden dezelfde vragen op het gebied van voeding. Het project leverde interessante uitkomsten op.”

Samenwerking is wenselijk

Zo bleek bijvoorbeeld dat ondervoeding vaker voorkomt bij ouderen met pijn in de mond en/of met kauwen slikproblemen. Daarnaast werd duidelijk dat ouderen dikwijls geen actie ondernemen om de klachten, gerelateerd

aan slechte voedingsinname, op te lossen, vanuit de opvatting ‘dat hoort gewoon bij de leeftijd’. Voor het leveren van goede zorg zou bovendien een samenwerking tussen verschillende paramedische disciplines wenselijk zijn. Mirjam Steenstra, docent en als onderzoeker verbonden aan het Lectoraat Voeding, Diëtiek en Leefstijl van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen: “Bij diëtist en mondhygiënist blijkt qua zorgverlening een duidelijke overlap. Naast kwetsbare ouderen krijgen beiden te maken met meerdere doelgroepen waarbij voeding en mondgezondheid een rol spelen, variërend van mensen met chronische aandoeningen, zoals obesitas of diabetes, tot pubers met slecht eetgedrag.”

Weinig kennis van elkaars werk

Samenwerken zou dus welkom zijn. Echter, het project Eten Met Lange Tand toonde eveneens aan dat diëtist en mondhygiënist over weinig kennis van elkaars werk beschikken.



Susanne Geerling



Mirjam
Steenstra

Wat is het doel van zijn of haar zorg en welke patiëntendoelgroepen worden er gezien? Welke normen en waarden hanteert de ander als het gaat om zorgverlening? Over welke expertise beschikt de ander en hoe kan ik die benutten om mijn patiëntenzorg te optimaliseren? Hoe begin je een samenwerking en hoe houd je die in stand? Dat vormde de aanleiding voor een vervolproject dat in januari 2023 van start ging: Dat Smaakt Naar Meer.

Dat gaat niet vanzelf

“Het doel van dit project is om te komen tot betere interprofessionele samenwerking tussen mondhygiënist en diëtist omtrent voeding en mondgezondheid, zodat betere signalering van problemen én afstemming van preventie plus zorg rond voeding en mondgezondheid plaatsvindt”, zegt Geerling. “Maar samenwerking ontstaat niet vanzelf. Uit het eerste onderzoek bleek dat het op dit moment niet duidelijk is hoe deze samenwerking georganiseerd kan worden en welke rol elke professional daarin zou moeten hebben. Men zag de meerwaarde van samenwerking wel in, maar wist niet hoe deze praktisch vormgegeven zou kunnen worden. Terwijl zo’n samenwerking juist een mooie synergie kan opleveren. Diëtisten en mondhygiënisten gaven aan behoefte te hebben aan praktische handvatten.”

Zes duo's

In Dat Smaakt Naar Meer worden beide disciplines gestimuleerd om actief de samenwerking op te zoeken. Hiertoe vormen diëtisten en mondhygiënisten binnen een regio/wijk duo's die met elkaar meelopen, om zo inzicht te krijgen in elkaars expertise én de diverse vraagstukken op het terrein van voeding

‘We hebben al enkele patiënten naar elkaar verwezen’

en mondgezondheid in hun regio/wijk. Uit de mondhygiënist en diëtisten die zich als projectdeelnemer hebben aangemeld zijn – verspreid over Nederland – zes duo's samengesteld.

Steenstra: “De eerste opdrachten waren gericht op elkaar beter leren kennen. De duo's hebben met elkaar kennisgemaakt en meegelopen in elkaars praktijk. Omdat het project de aandacht voor voeding en mondgezondheid verbreedt naar andere professionals in de wijk/regio – én naar een bredere doelgroep dan alleen thuiswonende ouderen met ondervoeding – brachten de duo's ook hun wijknetwerk in kaart. Vervolgens hebben ze een gezamenlijke doelgroep bepaald evenals het gezondheidsprobleem waarbij ze gaan samenwerken in de wijk. Daarna kregen de duo's de opdracht om een actieplan te bedenken, aansluitend op de hulpverleners, hun gezamenlijke doelgroep en de wijk. In die fase bevindt het project zich nu.”

Verschillende scenario's

Steenstra: “Het is boeiend om de verschillende scenario's te zien die zich zo ontwikkelen. Het ene duo legt bijvoorbeeld vooral accenten op verwijzen naar elkaar en voorlichting geven aan andere hulpverleners – zoals huisarts, POH en andere diëtisten/mondhygiënist – over de relatie tussen mondgezondheid en voeding. Een ander duo denkt aan het samen opstellen van informatie en deze bijvoorbeeld delen via social media. Enkele duo's zijn nog zoekende naar de samenwerkingsvorm die het beste bij hen past. Sommige beginnen gewoon, andere zijn nog met plannen bezig. Belangrijk is in elk geval het tot stand brengen van een duurzame samenwerking.”

Leuk én lastig

Uit de eerste reacties blijkt dat de duo's hun deelname leuk en boeiend vinden. “Ze hebben meestal toch wel een gedeelde visie op patiëntenzorg,” zegt Steenstra, “en vinden samenwerken belangrijk en tegelijkertijd lastig, want waarmee begin je? Wie betrek je erbij, maak je het wat groter of houd je het



Tina Baghani

juist klein? Voor een samenwerking bestaan verschillende opties, er is niet één oplossing. Er spelen immers zo veel factoren, dat is ook wel een deel van het probleem. Soms kan het gewoon lastig zijn om de agenda's op elkaar afgestemd te krijgen, je patiëntenzorg gaat immers wel gewoon door."

Eet elke dag een appel

Mondhygiënist Tina Baghani en diëtist Inge Cantatore, beiden zelfstandig gevestigd in Amsterdam, vormen één van de duo's die participeren in dit project. Cantatore: "Ik was al betrokken bij Eten Met Lange Tand en werd benaderd om opnieuw mee te doen, met daarbij de vraag of ik een mondhygiënist wilde benaderen voor samenwerking. Ik belde Tina en kreeg direct een enthousiaste reactie. Voor de eerste opdracht hebben we elk een dag bij de ander in de praktijk meegelopen. Ik zag zoveel dingen die me niet opvallen als ik zelf bij mijn mondhygiënist in de stoel lig. Niet alleen hoe super hygiënisch

er gewerkt wordt en hoe nauwkeurig Tina alles noteert. Voor ons project was met name het meekijken in de monden van patiënten verhelderend, zo ontdekte ik hoe slecht gebitten soms kunnen zijn. Dan kan ik als diëtist wel zeggen 'eet elke dag een appel of een handje noten', maar als dat niet gaat, kan ik zeggen wat ik wil en gebeurt dat natuurlijk niet. Slechte gebitten kunnen er zelfs toe leiden dat mensen van vast voedsel overgaan naar vloeibaar voedsel, dan ligt het risico op ondervoeding snel op de loer. Dat maakte mij weer zeer alert op de relatie tussen de mond en de algehele gezondheid."

Meer dan alleen dieettips

"Op mijn beurt viel het me vooral op dat Inge heel ruim naar de aandoening van een cliënt kijkt", zegt Baghani. "Achtergronden, verleden, huidige situatie maar ook psyche en lifestyle: de diëtist bespreekt veel meer dan alleen voeding en dieettips. Ze vraagt ook verder door, heel verhelderend. We hebben een verslagje gemaakt van onze meeloopdagen en aangegeven op welke doelgroep we ons wilden focussen. Dat werden kwetsbare ouderen, de categorie die toch van ons beiden in dit project de meeste extra aandacht nodig hebben. Bij de daaropvolgende opdrachten werd bijvoorbeeld gevraagd om na te denken over een aanpak en de partijen in onze wijk die we hierbij zouden kunnen betrekken. Leuk om samen te bespreken. Heel fijn ook dat Inge en ik snel een klik met elkaar kregen, we vinden allebei dat onze samenwerking een toegevoegde waarde voor patiëntenzorg kan hebben. Dat motiveert, want je steekt hier natuurlijk toch de nodige tijd in."

Voorlichtingsavond in de wijk

Cantatore: "Onlangs hebben we een voorlichtingsavond in de wijk georganiseerd, waarvoor we meerdere disciplines hadden uitgenodigd. Op de avond zelf waren vooral mondhygiënist en welzijnscoaches aanwezig. De reacties na afloop waren bijzonder positief, 'fijn dat we nu weten waarop we moeten letten'. Ondertussen benutten Tina en ik onze samenwerking in de praktijk. We hebben een Silo-app waarmee we veilig over patiënten kunnen communiceren, ik heb al enkele patiënten naar haar verwezen. Ik ben nog wel een beetje zoekende naar een warme overdracht, merk dat mensen opzien tegen mogelijke kosten. Gelukkig biedt Tina een gratis tandvleescheck aan, dat werkt drempelverlagend en is voor mij én de welzijnscoaches heel goed om te weten."

Baghani: "Ik heb inmiddels twee mensen naar Inge

Meer lezen?

Het project Eten Met Lange Tand en is afgerond.

Wil je er meer over lezen?

<https://www.hu.nl/onderzoek/projecten/eten-met-lange-tanden-voeding-en-mondzorg-bij-ouderen>

Op zoek naar meer informatie over het Project

Dat Smaakt Naar Meer?

<https://www.han.nl/projecten/2023/dat-smaakt-naar-meer>

dat-smaakt-naar-meer

verwezen en heb al een derde in gedachten. De eerste betreft een patiënt die ik al lange tijd behandel en die ik de laatste tijd flink achteruit zag gaan. Minder mobiel, afgevallen, pijnlijke gewrichten in de handen ... tijdens wat doorvragen kwam ik erachter dat ze niet meer zelf kookte en slecht at. Door verder te kijken dan de mond kom je veel te weten. Maar dan is het ook heel fijn als je daadwerkelijk iets met die informatie kunt doen. Voor deze dame kan Inge echt iets betekenen. De toegevoegde waarde van onze samenwerking was voor ons al duidelijk, maar bewijst zich nu ook de praktijk.”

Motiveren

Het project Dat Smaakt Naar Meer loopt tot eind 2024, voor het melden van concrete resultaten is het nu nog te vroeg. Evenmin is bekend of het project afgerond wordt met praktische tools voor de mondhygiënist, die door dit initiatief getriggerd wordt tot actie. Geerling: “Door het delen van de onderzoeksresultaten hopen we geïnteresseerde mondhygiënisten en diëtisten te motiveren en te helpen om een interprofessionele samenwerking te starten. Wat waren de ervaringen van de duo's, wat hielp hen, wat stakte er en welke belemmeringen hebben zij ondervonden: dat levert ongetwijfeld praktische adviezen op.”

“We streven er eveneens naar om de resultaten terug te koppelen in de opleidingen Mondzorgkunde en Voeding en Diëtetiek”, vult Steenstra aan. “Hoe en in welke vorm dat gebeurt, zal nog nader bepaald moeten worden.”

Geerling: “Bij de afweging of doorverwijzing voor een interventie nodig is, wil je als zorgverlener natuurlijk over de juiste vragen kunnen beschikken betreffende voedingsgezondheid en mondgezond-



Inge
Cantatore

Het project Dat Smaakt Naar Meer is een gezamenlijk project van:

Lectoraat Voeding, Diëtetiek en Leefstijl, Hogeschool van Arnhem en Nijmegen en lectoraat Innovaties in de preventieve zorg, Hogeschool Utrecht.

Betrokken onderzoekers vanuit de HAN:

dr. Vanessa Hollaar, dr. Elke Naumann, Mirjam Steenstra MSc (Mirjam.Steenstra@han.nl), prof. dr. Marian de van der Schueren.

Betrokken onderzoekers vanuit de HU:

dr. Liesbeth Haverkort, Susanne Geerling MSc (Susanne.Geerling@hu.nl), Seline Kok MSc, prof. dr. Katarina Jerković.

heid. De vraag is dan vervolgens: welke vragen zijn dat? Het formuleren van die vragen is eveneens een onderdeel van ons project, dat wordt nog onderzocht.”

Praktische tips

Toch kunnen de onderzoekers nu alvast wel enkele nuttige tips delen. Geerling: “Elkaar vinden is de eerste stap, maar ook: leer je wijk kennen. Maak op persoonlijk vlak kennis, dat verwijdert barrières. Kijk breder dan je eigen vakgebied, besef dat er meer en andere soorten hulpverleners zijn die zorg verlenen aan jouw patiënten. Je kunt niet alles alleen doen. Dat is ook wat de duo's in ons project tot nu toe aangeven. Korte lijnen en kennis over elkaars expertise vergemakkelijken de onderlinge communicatie en geven inzicht in verwijsopties.”

Steenstra tot slot: “Interprofessionele samenwerking is op meerdere vlakken mogelijk. Welke keuze je maakt, is onder andere afhankelijk van je patiëntenpopulatie en de wijkomgeving. Maar gebleken is dus wel dat de overlap tussen voeding en diëtetiek en mondzorgkunde groter is dan je denkt. Plan eens tijd voor een kennismaking met een diëtist in je wijk en ontdek wat je voor elkaars zorgverlening kunt betekenen. En besef: zo'n samenwerking is niet in één week geregeld, zoiets kost tijd.” ■