

# SLOKDARM- DILATATIE

OPREKKEN VAN  
EEN VERNAUWDE SLOKDARM



## INHOUD

|    |                        |   |
|----|------------------------|---|
| 01 | Inleiding              | 4 |
| 02 | Over de dilatatie      | 4 |
| 03 | Vorbereiding           | 5 |
| 04 | De procedure zelf      | 5 |
| 05 | Na de procedure        | 6 |
| 06 | Opvolging              | 7 |
| 07 | Mogelijke complicaties | 7 |
| 08 | Contact                | 7 |
| 09 | Bijlagen               | 8 |

## 01 INLEIDING

Binnenkort verwachten we je in het ziekenhuis voor een dilatatie van de slokdarm. Deze procedure gebeurt via een gastroscopie, met of zonder röntgendoorlichting. Deze brochure geeft je meer informatie over het onderzoek en enkele tips voor nadien.

## 02 OVER DE DILATATIE

### Waarom een dilatatie?

Je slokdarm is momenteel vernauwd. De oorzaak van die vernauwing kan o.a. zijn:

- ▲ Chirurgie in de slokdarm (recent of jaren geleden)
- ▲ Behandeling voor Barrettwoefsel in de slokdarm
- ▲ Aangeboren vernauwing in de slokdarm
- ▲ Radiotherapie
- ▲ Slokdarmtumor

Het doel van een slokdarmdilatatie is om de doorgang te vergroten en te verbeteren zodat eten opnieuw makkelijker kan doorvloeien naar de maag.

### De dilatatieballon

De vernauwing wordt verholpen met behulp van een dilatatieballon. Dat is een ballonnetje met een vaste diameter **gemonteerd op een fijn buisje**.

Er zijn **twee soorten** dilatatieballonnen: ballonnen die gevuld worden met water en ballonnen die gevuld worden met lucht:

- ▲ De ballonnen die gevuld worden met **water** kunnen in het lichaam gebracht worden door de flexibele buis waarmee ook maagonderzoeken uitgevoerd worden (endoscoop). Ze hebben een minimale diameter van 8 mm en een maximale diameter van 20 mm.
- ▲ Een ballon die met **lucht** gevuld wordt, is minimum 30 mm en maximum 40 mm. Die passen niet door de endoscoop en worden naast de endoscoop in het lichaam gebracht.

### Alternatieven

De procedure wordt vooraf met je besproken. De arts overloopt ook eventuele alternatieven:

- ▲ **Een stent**: een flexibele buis bekleed met een gaasvormige metalen structuur die geleidelijk aan de vernauwing zal openen
- ▲ **Een dilatatie met een Savary-kaars**: die kan je na een korte leerperiode thuis uitvoeren
- ▲ **Chirurgie**: de weg voor voedselpassage wordt geopend met een operatie

## 03 VOORBEREIDING

De behandelende arts zal vooraf de procedure met je bespreken.

---

### Dieet

Het is belangrijk dat je maag leeg is. Je mag dus niets meer eten of drinken vanaf **6 uur voor de behandeling**.

---

### Bloedverdunners

Bespreek met de arts of (en wanneer) je moet stoppen met bloedverdunners en wanneer je ze na het onderzoek opnieuw mag innemen.

---

### Contrastvloeistof

Het kan zijn dat contrastvloeistof gebruikt wordt tijdens de procedure. Als je daaraan allergisch bent, is het belangrijk om dat vooraf te vermelden.

---

### Opname in het ziekenhuis

De arts bespreekt vooraf of de ingreep via het dagziekenhuis gebeurt of met een opname van één nacht op een verpleegafdeling. We verwachten je de dag van de procedure in het ziekenhuis. We bevestigen het precieze moment van opname wanneer we de procedure inplannen.

## 04 DE PROCEDURE ZELF

Een slokdarmdilatatatie gebeurt onder **volledige verdoving**.

De arts brengt de **endoscoop** via je mond in de slokdarm, tot net aan de vernauwing. Soms is het nodig om met röntgendoorlichting de lengte van de vernauwing op voorhand te bepalen.

Daarna wordt de **ballon** door de endoscoop **ingebracht**. Wordt er een ballon gevuld met lucht gebruikt, dan wordt de ballon naast de endoscoop ingebracht over een dunne draad die eerst tot in de maag geplaatst wordt met röntgendoorlichting.

Vervolgens **blaast** de arts de ballon zeer voorzichtig op in kleine stapjes, steeds onder direct zicht of controle met röntgendoorlichting.

Wanneer de gewenste diameter bereikt is, wordt de ballon opnieuw leeg gezogen en **controleert** de arts de slokdarm op schade. Dat kan met het oog of, indien nodig, met röntgendoorlichting.

De procedure duurt gemiddeld ongeveer **30 minuten**.

## 05 NA DE PROCEDURE

---

### Pijnstilling

Een slokdarmdilatatie kan ongemak veroorzaken. Daarom krijg je na de procedure een infuus met een pijnstiller.

De keel kan pijnlijk aanvoelen door de passage van de endoscoop of door de intubatie (het buisje dat in de luchtpijp geplaatst wordt bij volledige verdoving).

Het ongemak na de procedure kan enkele dagen duren.

---

### Dieet

Je moet **nuchter** blijven tot de arts toestemming geeft om te eten of te drinken. Daarna begin je met het drinken van **water**.

Meestal mag je na 2-4 uur na de procedure starten met **heldere dranken**. De dag na de dilatatie mag je overschakelen op **vloeibare voeding**. Je arts bespreekt na de procedure of en wanneer je **vaste voeding** kan proberen.

Je moet steeds **veel drinken** bij de maaltijden. Als je weinig eetlust hebt, probeer dan frequent kleinere hoeveelheden te eten.

Meer voedingstips vind je verder in deze brochure.

---

### Opnameduur

Na goedkeuring van een arts mag je het ziekenhuis verlaten, tenzij er complicaties optreden of je algemene toestand dat niet toelaat.

## 06 OPVOLGING

Afhankelijk van de aard van de vernauwing moeten mogelijk **meerdere slokdarmdilataties** uitgevoerd worden. In het begin is het zeer moeilijk om in te schatten hoeveel sessies nodig zullen zijn, dat kan zeer sterk verschillen tussen patiënten.

De arts bepaalt na de procedure na hoeveel tijd de volgende dilatatatie uitgevoerd moet worden.

Het is belangrijk om de arts tijdig te **verwittigen** als je merkt dat de **klachten toenemen**. De arts zal dan beslissen of een vervroegde dilatatatie uitgevoerd moet worden of er, als ook vloeistoffen niet meer lukken, een korte opname nodig is.

## 07 MOGELIJKE COMPLICATIES

Zoals bij elke interventionele procedure zijn ook aan een slokdarmdilatatatie mogelijke complicaties verbonden, waaronder:

- ▲ **Pijn** (veel voorkomend) door de passage van de endoscoop, de dilatatatie zelf, de intubatie ... Bij blijvende of hevige pijn, verwittig dan een arts. In sommige gevallen kan het zijn dat endoscopisch nazicht nodig is.
- ▲ **Perforatie**, een gaatje in de slokdarm, komt tussen de 0,4% en 14% van de procedures voor en is sterk afhankelijk van het type ballon er gebruikt wordt (hoger bij de met lucht gevulde ballonnen). Een perforatie kan nagenoeg altijd tijdens dezelfde procedure verholpen worden met een stent, een flexibele buis bekleed met een gaasvormige metalen structuur die de perforatie zal afsluiten.
- ▲ **Bloeding** komt in ongeveer 0,5% van de procedures voor en kan nagenoeg altijd tijdens dezelfde procedure verholpen worden.
- ▲ **Reactie op de algemene verdoving**. Dat is uiterst zeldzaam. De anesthesist zal dat vooraf met je bespreken.

## 08 CONTACT

Als je meer informatie wil over je behandeling of vragen hebt, contacteer dan de Endoscopische eenheid op tel. 09 332 23 00 en vraag naar de onderzoeksverpleegkundige. Voor dringende medische zaken kan je terecht op onze Spoedgevallendienst (bv. bij een bloeding).

## 09 BIJLAGEN

### Vloeibare voeding

#### Broodmaaltijd

Dunne, lopende pap, bv. rijstpap, griesmeelpap, beschuit pap, haveremoutpap, enz.

Granenpap op basis van koekjesmeel of granenmeel (bv. Brinta®) en vloeistof

Milkshake op basis van roomijs, volle melk of room en smaak naar keuze

Smoothie op basis van fruit of vruchtensap en volle yoghurt of room

Volle drinkyoghurt

- ▲ Je kan pap en pudding verrassend anders maken door er iets aan toe te voegen zoals karamel-saus, vruchtensaus, fruitconfituur, bessensap, kaneel, stukjes zacht blikfruit, rozijnen, speculaas, Petit beurre®, hagelslag, bruine suiker, siroop, honing, enz.
- ▲ Om pap en pudding smeuïger te maken kan je bv. room, boter of een eierdooier toevoegen.
- ▲ Je krijgt de gewenste dikte door de hoeveelheid melk aan te passen.
- ▲ Pap en pudding van grove graansoorten, zoals haveremout en rijst, kan je zelf fijner maken met de staafmixer.

#### Warme maaltijd

Gemixte maaltijdsoep op basis van gestoofde groenten, soepvlees en bindmiddel (bv. aardappel, vermicelli, tapioca)

Verrijk de soep met room, boter, kruidenkaas, smeerkaas, enz.

Leng babyvoeding aan met room, melk, bouillon, enz.

Kant-en-klare maaltijdpoeiers (bv. Nestlé® Clinutren Mix)

### Tussendoor / dessert

| Zoet                                                                   | Hartig                 |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Milkshake op basis van roomijs, volle melk of room en smaak naar keuze | Instantsoep/minuutsoep |
| Melk met smaakje (bv. aardbei, chocolade, enz.)                        | Vette bouillon         |
| Smoothie op basis van fruit of vruchtensap, volle yoghurt of room      | Groentensap            |
| Roomijs, sorbet                                                        |                        |

## Drank

| Zoet                                                                            | Hartig      |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Frisdrank, eventueel zonder bruis of laten uitbruisen                           | Instantsoep |
| Sportdrank                                                                      | Groentesap  |
| Fruitsap (bv. appelsap, druivensap)                                             | Bouillon    |
| Vruchtensiropen zoals grenadine                                                 |             |
| IJsthee                                                                         |             |
| Melk                                                                            |             |
| Melk met smaak (aardbeien, bosvruchten enz.)                                    |             |
| Chocomelk                                                                       |             |
| Plantaardige dranken zoals soja-, haver-, rijst-, amandel-, hazelnootdrink enz. |             |
| Frappuccino (koude koffie met melk)                                             |             |
| Smoothie op basis van fruit of vruchtensap, volle yoghurt of room               |             |

## Halfvaste voeding

### Broodmaaltijd

| Brood                                                                         | Beleg                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Zachte broodsoorten zoals sandwiches, zachte pistolets, melk- of suikerbrood  | Gebruik smeerbaar beleg                                              |
| Verloren brood                                                                | Romige smeer- en smeltkazen (bv. Franse kazen)                       |
| Pannenkoeken                                                                  | Zoet beleg zoals confituur, chocopasta                               |
| Probeer het malse brood in kleine stukjes te snijden of te soppen             | Slaatjes zonder grote stukken zoals américain, eiersalade, zalmousse |
| Brood zonder korst                                                            | Paté                                                                 |
| Broodmix op basis van brood, vloeistof en beleg                               | Zacht gekookt ei, roerei, omelet                                     |
| Goed geweekte cornflakes met (soja)melk                                       |                                                                      |
| Koekjestaart op basis van Petit beurre® en boterroom                          |                                                                      |
| Rijstpap, griesmeelpap, beschuit pap, havermoutpap (eventueel zonder stukjes) |                                                                      |
| Granenpap op basis van koekjesmeel of granen- meel (vb. Brinta®) en vloeistof |                                                                      |
| Fruitpap                                                                      |                                                                      |
| Pudding                                                                       |                                                                      |

- ▲ Je kan pap en pudding verrassend anders maken door er iets aan toe te voegen zoals karamelsaus, vruchtensaus, fruitconfituur, bessensap, kaneel, stukjes zacht blikfruit, rozijnen, speculaas, Petit beurre®, hagelslag, bruine suiker, siroop, honing, enz.
- ▲ Om pap en pudding smeueriger te maken kan je bv. room, boter of een eierdooier toevoegen.
- ▲ Je krijgt de gewenste dikte door de hoeveelheid melk aan te passen.
- ▲ Pap en pudding van grove graansoorten, zoals havermout en rijst, kan je zelf fijner maken met de staafmixer.

## Warme maaltijd

### Vlees, vis en vervangproducten

Bak vlees in veel boter, maal nadien en voeg eventueel boter, braadvet, bouillon, saus of room toe.

Gebruik veel vleessaus. Ook kant-en-klare vleessaus of mayonaise is prima.

Vlees en vis gepureerd, kant-en-klaar, bv. Findus® Timbalen

Zachte vis met veel vissaus. Ook kant-en-klare vissaus of mayonaise/tartaar/cocktail is prima.

Eibereidingen zoals omelet, roerei

Vegetarische producten zoals Quorngehakt®, Tofu, ...

| Aardappelen, deegwaren, rijst | Groenten                                                                      |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Puree of groentepuree         | Vermijd vezelige groenten (asperge, selder, enz.)                             |
| Goed gekookte deegwaren       | Gekookte/gestoomde/gestoofde groenten (koud of warm)                          |
| Goed gekookte rijst           | Steeds goed fijn snijden of pletten/mixen                                     |
|                               | Pletten/mixen met aardappelen (groentepuree), bouillon, saus, room, mayonaise |
|                               | Groenten gepureerd, kant-en-klaar, bv. Findus® Timbalen                       |
|                               | Fruitmoes zoals appelmoes, rabarbermoes                                       |

- ▲ Drink soep niet juist voor de maaltijd, eventueel nadien.
- ▲ Draderig of gepaneerd vlees is vaak moeilijker of harder om te slikken.
- ▲ Vlees kan je ook vervangen door vis, ei, volle melkproducten en kaas.
- ▲ Kies je voor vis? Kijk uit voor de graten.
- ▲ Gebruik steeds veel saus (kaassaus, vleessaus, witte saus, enz.)
- ▲ Groenten kan je eventueel vervangen door fruitmoes zoals appelmoes, abrikozenmoes of gestoofd fruit.
- ▲ Maak groenten altijd klaar in saus.
- ▲ Aardappelen, groenten en vlees kan je apart klaarmaken en serveren. Dat zorgt voor meer kleur op het bord. Zeker als je het eten maalt/mixt.
- ▲ Kant-en-klare babyvoeding kan een alternatief zijn voor de warme maaltijd.

## Tussendoor / dessert

| Zoet                                                                  | Hartig                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Volle natuuryoghurt                                                   | Zachte aperitiefhapjes                                   |
| Volle fruityoghurt met of zonder zachte fruitstukjes                  | Blini's met smeerbaar beleg vb. salades of (kruiden)kaas |
| Volle platte kaas                                                     | Beleg zoals smeerkaas; kruidenkaas, blokjes paté, enz.   |
| Zacht rijp fruit zonder schil (banaan, peer, nectarine, perzik, enz.) |                                                          |
| Gestoofd fruit met suiker                                             |                                                          |
| Fruitpap / fruitmoes (vb. appelmoes)                                  |                                                          |
| Koek; eventueel gesopt                                                |                                                          |
| Zacht gebak, taart, koffiekoeken, enz.                                |                                                          |
| Pap bv. rijstpap                                                      |                                                          |
| Pudding                                                               |                                                          |
| Tiramisu / chocomousse / speculaasmousse                              |                                                          |

## Praktische tips

### Ontbijt

- ▲ Drink een glas fruitsap bij het ontbijt.
- ▲ Ontbijtgranen maak je zacht met warme of koude melk. Voeg eventueel wat honing toe. Vermijd ontbijtgranen met noten en gedroogd fruit.
- ▲ Yoghurt en platte kaas zijn toegelaten.
- ▲ Eieren: roerei, omelet. Vermijd hard gekookte eieren.
- ▲ Fruit zonder schil en pitten, eventueel met yoghurt of platte kaas.
- ▲ Droger bruin brood verdient de voorkeur boven deegachtig wit brood.
- ▲ Drink voldoende koffie, thee of warme melk tijdens en na de maaltijd.

### Hoofdmaaltijden en tussendoortjes

- ▲ Soep, eventueel met room.
- ▲ Pasta met saus en geraspte kaas.
- ▲ Zacht vlees zoals stoofvlees, stoofpotjes, gehakt.
- ▲ Probeer hard en vezelig vlees zoals kotelet of doorbakken biefstuk te vermijden. Snij het vlees in kleine brokjes. Het is belangrijk om goed te kauwen en kleine hoeveelheden in de mond te nemen.
- ▲ Gebruik voldoende saus om de passage te bevorderen.
- ▲ Aardappelen zonder schil, rijst, puree, frietjes met mayonaisse (langzaam eten en voldoende kauwen).
- ▲ Gevogelte (kip, kalkoen, vol-au-vent).
- ▲ Vis zonder graten, schaaldieren (mosselen, garnalen, scampi's): goed kauwen.
- ▲ Groenten bij voorkeur gekookt of gestoofd. Vermijd groenten met pitten en vezelige structuur zoals selder, groene bonen, erwten, broccoli, bloemkool, asperges, ...

### Desserts

- ▲ IJs, sorbet.
- ▲ Chocomousse.
- ▲ Pannenkoeken met ijs en chocoladesaus.
- ▲ Taarten zonder harde korst.
- ▲ Vermijd harde koeken en noten.
- ▲ Extra slagroom, honing of confituur kunnen de passage bevorderen.

## NOTA'S



---

## Endoscopische eenheid

Ingang 12, route 1303

T +32 (0)9 332 23 00

E [endoplanner@uzgent.be](mailto:endoplanner@uzgent.be)

[www.uzgent.be/endoscopische-eenheid](http://www.uzgent.be/endoscopische-eenheid)

Deze brochure werd enkel ontwikkeld voor gebruik binnen het UZ Gent. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het UZ Gent.

---

Universitair Ziekenhuis Gent

C. Heymanslaan 10 | B 9000 Gent

T +32 (0)9 332 21 11 | E [info@uzgent.be](mailto:info@uzgent.be)

[www.uzgent.be](http://www.uzgent.be)