

SLOKDARMSTENT

INHOUD

01	Inleiding	4
02	Onderzoeken	4
03	De procedure	5
04	Contact	7
05	Bijlagen	8

01 INLEIDING

Binnenkort verwachten we je in het ziekenhuis voor om een slokdarmstent te plaatsen. Die plaatsing gebeurt via een gastroscopie (met of zonder röntgendoorlichting). Deze brochure geeft je meer informatie over het onderzoek en enkele tips voor nadien.

02 EEN STENT

Waarom een stent?

Het doel van een stent is om een doorgang open te houden (bv. na een operatie, bij een vernauwing, ...) of om een perforatie te sluiten of voorkomen, zodat er geen lichaamsvocht buiten het orgaan kan lekken. Zo vermijden we een infectie of vochtophoping.

Met een slokdarmstent kunnen we de (vernauwde) doorgang van de slokdarm vergroten en zo zorgen voor (betere) voedselpassage. In jouw geval kan verwijding (dilatatatie) van de slokdarm namelijk geen oplossing bieden.

Er zijn meerdere redenen waarom de slokdarm vernauwd kan zijn of er (een kans op) perforatie aanwezig is:

- ▲ Je kreeg (recent of jaren geleden) chirurgie in de slokdarm.
- ▲ Je kreeg een therapeutische behandeling voor Barrettweefsel in de slokdarm.
- ▲ Je hebt een aangeboren vernauwing in de slokdarm.
- ▲ Je kreeg radiotherapie.
- ▲ Er werd een slokdarmtumor bij je vastgesteld.

Soorten stents

Een stent is een flexibele buis, bekleed met een gaasvormige metalen structuur. Stents bestaan in allerlei vormen en maten. Er zijn volledig bedekte ('gecoverde') stents, gedeeltelijk bedekte ('partieel gecoverde') stents, onbedekte ('niet-gecoverde') stents, biologisch afbreekbare stents, enz. De cover of bedekking voorkomt dat stent ingroeit in omliggend weefsel. Als de stent later verwijderd moet worden, gebruiken we een volledig gecoverde of partieel gecoverde stent. Als de stent nooit verwijderd moet worden, gebruiken we een niet-gecoverde stent. Een biologisch afbreekbare stent lost vanzelf op en hoeft achteraf niet verwijderd te worden.



Van links naar rechts: zelf-uittrekbare plastic stent, gedeeltelijk bedekte metalen stent en twee volledig bedekte stents

Alternatieven voor een stent

De procedure wordt vooraf met je besproken. De arts overloopt dan ook eventuele alternatieven met je, zoals een dilatatie. Met een ballonnetje (gevuld met water of lucht) oefent de arts een geleidelijke druk uit op de vernauwing in de slokdarm om de doorgang te vergroten. Een ander alternatief is chirurgie, waarbij de weg voor voedselpassage chirurgisch geopend wordt of waarbij de perforatie chirurgisch gesloten wordt.

03 DE PROCEDURE

De procedure

De plaatsing van een stent gebeurt tijdens een ziekenhuisopname en onder volledige verdoving.

De arts brengt een flexibele buis (endoscoop) via je mond in de slokdarm. Daarna wordt een dunne draad, een zogenoemde voerdraad, via de endoscoop in de slokdarm geschoven. De draad wordt voorbij de vernauwing (stenose) of perforatie geplaatst. De samengevouwen stent wordt over de draad geschoven. De arts opent de stent op de plaats waar het probleem zich bevindt. Tijdens de procedure kan gebruik gemaakt worden van röntgendoorlichting (RX-straling). Na het uitvouwen van de stent wordt de draad verwijderd. Soms kiest de arts ervoor om de stent te bevestigen aan de slokdarmwand. Dat gebeurt doorgaans met clips (een soort nietjes).

De procedure duurt gemiddeld ongeveer 30 minuten.

Vorbereiding op de procedure

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 plaatsing.

Bloedverduunners

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

Contrastvloeistof

Mogelijk wordt contrastvloeistof gebruikt tijdens de procedure. Als je hiervoor allergisch bent, moet je dat vooraf melden.

Opname in het ziekenhuis

We verwachten je de dag vóór of de dag van de procedure op de afdeling. We bevestigen het precieze moment van opname wanneer we de procedure vastleggen.

Na de procedure

Pijnstilling

Een stent plaatsen kan ongemak veroorzaken. Daarom krijg je na de procedure een infuus met een pijnstillert. De keel kan pijnlijk aanvoelen door passage van de endoscoop of door de intubatie (het buisje dat in de luchtpijp geplaatst wordt bij volledige verdoving). De pijn van de procedure kan enkele dagen duren.

Dieet

Je moet nuchter blijven tot de arts toestemming geeft om te eten of te drinken. Als je toestemming krijgt, kan je beginnen met water drinken. Zodra de positie van de stent is bevestigd, mag je starten met vloeibare voeding. Na 48 uur mag je overschakelen op zachte voeding, om daarna geleidelijk opnieuw naar vaste voeding over te gaan.

Het is belangrijk dat je goed kauwt voordat je slikt, zodat de stent niet verstopt raakt of verschuift. Drink veel bij de maaltijden. Als je weinig eetlust hebt, probeer dan frequent kleinere hoeveelheden te eten. Vermijd grote en/of droge stukken eten, dradig vlees, Meer voedingstips vind je in de bijlagen.

Opgvolging

Een stent is meestal geen langetermijnoplossing (afhankelijk van de reden voor de stent), maar ze kunnen wel langer blijven zitten. Vaak moet de stent na enkele maanden verwijderd of vervangen worden.

Opnameduur

De arts bespreekt vooraf met je of de ingreep via het dagziekenhuis gebeurt of met een ziekenhuisopname, waarbij je één nacht in het ziekenhuis moet blijven. Na goedkeuring van een arts mag je het ziekenhuis opnieuw verlaten, tenzij er complicaties optreden of je algemene toestand dit niet toelaat.

Mogelijke complicaties

Zoals bij elke interventionele procedure zijn ook aan het plaatsen van een stent mogelijke complicaties verbonden, waaronder:

- ▲ Pijn (veel voorkomend) door de passage van de endoscoop, de plaatsing van de stent, de intubatie... Bij blijvende of hevige pijn, verwittig dan een arts. In sommige gevallen kan het zijn dat endoscopisch nazicht nodig is, wanneer de stent niet (meer) op de juiste plaats zit.
- ▲ Verschuiving van de stent. Dit vereist endoscopisch nazicht om de stent te herpositioneren. Wanneer de stent tot voorbij de maag (in de dunne darm) verschoven is, kan dit niet endoscopisch behandeld worden en is chirurgie vereist. Deze complicatie komt voor bij <1% van de gevallen.
- ▲ Reactie op de algemene verdoving. Dat is uiterst zeldzaam. De anesthesist zal dat vooraf met je bespreken.

04 CONTACT

Als je meer informatie wil over je behandeling of vragen hebt, contacteer dan de Endoscopische eenheid op tel. 09 33 23 00 en vraag naar de onderzoeksverpleegkundige. Voor dringende medische zaken kan je terecht op onze Spoedgevallendienst (bv. bij een bloeding).

05 BIJLAGEN

Vloeibare voeding

Broodmaaltijd

Dunne, lopende pap, bv. rijstpap, griesmeelpap, beschuit pap, havermoutpap, 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 smeùiger 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

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 maaltijdpoeders (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	Groentesap
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	

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 maakt 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.

Endoscopische eenheid

Ingang 12, route 1303

T +32 (0)9 332 23 00

E endoplanner@uzgent.be

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 vervoelvoudigd, 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

www.uzgent.be

Volg ons op

