

# ODOFIN™

*TasteStrips*



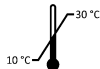
## Taste Test 25

**burghart**  
MESSTECHNIK

DEUTSCH .....	3
ENGLISH.....	10
DANSK.....	17
LEGENDE / LEGEND / LEGENDE.....	23



PZN: 17975326



Burghart  
Messtechnik  
GmbH

Uetersener Straße 6  
D - 25488 Holm

+49 4103 80076-0

+ 49 4103 80076-29

info@burghart-mt.de

www.burghart-mt.de

CE

**DEUTSCH****Inhaltsverzeichnis**

Zweckbestimmung.....	4
Anwender .....	4
Anwendungsgebiete .....	4
Altersgruppe .....	4
Warnhinweise .....	5
Kontraindikation.....	6
Patienteninformation.....	6
Anwenderinformation.....	7
Darbietung.....	7
Durchführung.....	7
Haltbarkeit .....	8
Lagerung .....	8
Entsorgung .....	8
Verwendete Stoffe .....	8

**WICHTIG**  
**VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN**  
**AUFBEWAHREN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN**

## Zweckbestimmung

Orientierende Untersuchung, ob die Fähigkeit zu schmecken vorhanden ist.

## Anwender

Der Test ist ausschließlich von medizinischem Fachpersonal durchzuführen.

## Anwendungsgebiete

Ca. 10-15 % der Patienten mit Riechstörungen weisen auch Schmeckstörungen auf. Daher ist es empfehlenswert, neben dem Riechvermögen auch das Schmeckvermögen zu überprüfen. Die Streifen in den 4 Schmeckgrundqualitäten "süß", "sauer", "salzig" und "bitter" ermöglichen eine Untersuchung der Schmeckfunktion.

**Der „Taste Test 25“ ist ein Begleittest zum „Screening 12 Test“ und dient der Orientierung, ob weitere Untersuchungen eingeleitet werden sollen.**

Als weitergehende Untersuchung ist der „Taste Test 50“ möglich. Hierin sind die Schmeckstreifen mit Schmeckgrundqualitäten "süß", "sauer", "salzig" und "bitter" in jeweils 4 verschiedenen Konzentrationen enthalten, um die Schwere einer Schmeckstörung bestimmen zu können.

## Altersgruppe

Es liegen keine Altersbeschränkungen für den Test vor.

**Warnhinweise**

Fragen Sie Ihre Patientinnen nach einer Schwangerschaft. Die Schmeckqualität bitter darf NICHT an Schwangeren verwendet werden. Als Bitterstoff wird Chinin eingesetzt.



Verwenden Sie den Schmeckstreifen nur EIN Mal pro Patienten bzw. Zungenarealanwendung. Anschließend muss der Schmeckstreifen entsorgt werden.



Bei einer Allergie gegen einen der verwendeten Stoffe (siehe Tabelle auf Seite 8) darf dieser Test nicht angewendet werden.



Vermeiden Sie Hautkontakt bei der Verabreichung und benutzen Sie die beigegefügte Pinzette.



Vermeiden Sie schnelle Bewegungen mit dem Schmeckstreifen während der Anwendung im Mundraum.



Beachten Sie, dass ein kompromittiertes Produkt zu einer falschen Beurteilung führen kann.

Das Produkt kann kompromittiert werden durch:

- Konzentrationsänderung, entstanden durch falsche Lagerung
- Unvollständiger Test bzw. Verwechslung der Schmeckstreifen bei Nichtverwenden der mitgelieferten Aufbewahrungsbehälter

- Konzentrationsänderung, entstanden durch die Verwendung über das Haltbarkeitsdatum hinaus
- bei Nichtbeachtung der korrekten Applikation, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben
- bei unkorrekter Applikation, entstanden durch unleserliche bzw. fehlende Beschriftung

### **Kontraindikation**

Verwenden Sie den bitteren "Geschmacksstreifen" nicht bei einer bestehenden Schwangerschaft. Im Falle einer Allergie gegen einen der verwendeten Stoffe nicht verwenden.

### **Patienteninformation**

Der Patient soll über den Test in der folgenden Weise aufgeklärt werden: Ihr Schmecksinn soll getestet werden. Dies geschieht mit Hilfe von Schmeckstreifen. Sie lecken dabei an Pappstreifen, die mit verschiedenen Schmeckstoffkonzentrationen von süß, sauer, salzig und bitter getränkt sind. Die bei dem Test verwendeten Stoffe sind in der dargebotenen Form gesundheitlich unbedenklich und werden in Lebensmitteln verwendet (Saccharose, Natriumchlorid, Zitronensäure, Chinin- wie z.B. in Bitter Lemon).


Sollten Sie nichts schmecken können, geben Sie dieses bitte an („kein Geschmack“). Bei der Auswertung des Tests wird berücksichtigt, ob Sie eine Qualität wahrnehmen oder auch identifizieren können.

Der Test dauert pro Patienten ungefähr 5 Minuten.

## Anwenderinformation

Die Anwendung erfolgt bei Überprüfung des Schmeckvermögens durch Auflegen der Schmeckstreifen auf die Zunge und Schließen des Mundes (die Zunge kann vom Patienten bewegt werden). Bei Interesse an der gustatorischen Sensitivität bestimmter Zungenareale (z.B. seitengetrennte Testung), bleibt der Mund geöffnet und der Streifen ist nur mit diesem Areal in Kontakt, bis der Patient eine Antwort geben kann. Die bei dem Test verwendeten Stoffe sind in der dargebotenen Form gesundheitlich unbedenklich und werden in Lebensmitteln verwendet (Saccharose, Kochsalz, Zitronensäure, Chinin - wie z.B. in Bitter Lemon).

## Darbietung

Nehmen Sie die Pinzette in die eine Hand und öffnen Sie gleichzeitig mit der anderen die Dose. Die Schmeckstreifen dürfen NUR mit der mitgelieferten Pinzette entnommen werden. Die Antwort des Patienten kann mit auf dem Auswertebogen () vermerkt werden, hat aber KEINEN Einfluss auf die Punktzahl des Screening 12 Tests.

## Durchführung

Entnehmen Sie den Schmeckstreifen mit der beigelegten Pinzette und platzieren Sie diesen in der Mitte der Zunge, so dass der Schmeckstreifen noch etwas aus Mund herausragt. Der Patient soll jetzt den Mund schließen und die Zunge leicht bewegen. Nach 5 bis 10 Sekunden kann der Patient gefragt werden, welchen Geschmack er wahrgenommen hat. Bitte entnehmen Sie den Teststreifen wieder.

Es empfiehlt sich, mindestens 30 Sekunden zwischen den Darbietungen der verschiedenen Streifen zu warten und den Patienten den Mund mit Wasser ausspülen zu lassen. Des Weiteren sollte man „bitter“ (Dose M) als letztes anbieten, da

dieser Geschmack am längsten präsent ist. Wie auch bei dem Riechtest steht eine Auswahlkarte mit Begriffen zur Verfügung.

### Haltbarkeit

Jeder Schmeckstreifen ist mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen.

Das Format ist TT MM JJ. Ungeöffnet sind die Schmeckstreifen ab Produktion 5 Jahre haltbar.

Nach dem Öffnen ist die Haltbarkeit auf 12 Monate begrenzt. Tragen Sie den Zeitraum des erstmaligen Öffnens, auf das aufgeklebte Symbol (12M) der Dose, ein.

### Lagerung

Trocken, bei Zimmertemperatur (10 – 30 °C), nicht im Kühlschrank lagern.

### Entsorgung



Benutze Schmeckstreifen müssen sofort in den Hausmüll entsorgt werden.

### Verwendete Stoffe

Geschmacksqualität	Stoff
Sauer	Zitronensäure
Salzig	Natriumchlorid
Süß	Saccharose
Bitter	Chininhydrochlorid-Dihydrat
Lösungsmittel	Aqua Bidest





**ENGLISH****Content**

Intended use.....	11
User.....	11
Scope of application .....	11
Age group.....	11
Warnings .....	11
Contraindication .....	12
Patient information.....	13
User information .....	13
Presentation .....	13
Implementation.....	14
Shelf life.....	14
Storage.....	14
Disposal.....	14
Substances used.....	15

IMPORTANT  
READ CAREFULLY BEFORE USE  
KEEP FOR FUTURE USE

**Intended use**

Orienting examination to see if the ability to taste is present.

**User**

The test may only be performed by healthcare professionals.

**Scope of application**

Approximately 10-15% of patients with olfactory disorders also have taste disorders. It is therefore advisable to check not only the olfactory ability but also the tasting ability. The stripes in the 4 basic taste qualities "sweet", "sour", "salty" and "bitter" allow an examination of the tasting ability.

**The Taste Strips 25 are an accompanying test to the Screening 12 test and can be used as an orientation for further investigations.**

A more detailed examination is possible with Taste Strips 50. This contains the taste strips with basic taste qualities "sweet", "sour", "salty" and "bitter" in 4 different concentrations each, in order to determine the severity of a taste disorder.

**Age group**

There are no age restrictions for the test.

**Warnings**

Ask your patients if they are pregnant. The taste quality bitter must NOT be used on pregnant women. Quinine is used as the bitter substance.





Use the Taste Strip only ONE time per patient or tongue area application. Afterwards, the Taste Strip must be disposed of.



If you are allergic to any of the substances used (see table on page 15), do not use this test.



Avoid skin contact during administration and use the enclosed tweezers.



Avoid rapid movements with the Taste Strip during application in the oral cavity.



Note that a compromised product can lead to an incorrect assessment.

The product can be compromised by:

- Change in concentration caused by incorrect storage.
- Incomplete test or mix-up of the Taste Strips if the storage containers supplied are not used.
- Change in concentration due to use beyond the expiry date.
- Failure to apply correctly as described in the instructions for use.
- Incorrect application due to illegible or missing labelling.

### **Contraindication**

Do not use the bitter "Taste Strip" if the patient is pregnant.  
Do not use in case of allergy to any of the substances used.

### **Patient information**

The patient should be informed about the test in the following way: Your sense of taste will be tested. This is done with the help of taste strips "Taste Strips 25". During this test you will be asked to identify the taste of impregnated paper strips. The strips are impregnated with sweet, sour, salty or bitter taste. The used substances are not harmful in their used concentrations. Comparable concentrations can be found in food or drinks. If you cannot taste anything, please indicate this ("no taste"). The evaluation of the test takes into account whether you can detect or identify a quality.

The test takes about 5 minutes per patient.


### **User information**

The application is done by placing the taste strips on the tongue and closing the mouth (the tongue can be moved by the patient).

If the examiner is interested in the gustatory sensitivity of certain areas of the tongue (e.g. side separated testing), the mouth remains open and the strip is only in contact with this area until the patient can give an answer. The substances used in the test are harmless to health in the presented form and are used in food (sucrose, table salt, citric acid, quinine as e.g. in bitter lemon).

### **Presentation**

Take the tweezers in one hand and open the can with the other. Take out the taste strips **ONLY** with the supplied tweezers.

The patient's answer can be noted on the evaluation sheet (  ) but will NOT affect the score of the Screening 12 test.

## Implementation

Take out the taste strip with the enclosed tweezers and place it in the middle of the tongue so that the taste strip still sticks out a little from the mouth. The patient should now close his mouth and move his tongue slightly. After 5 to 10 seconds the patient can be asked what taste the patient has perceived. Please remove the taste strip again.

It is recommended to wait at least 30 seconds between the presentation of the different strips and to let the patient rinse his mouth with water. Furthermore, "bitter" (can M) should be offered last, as this taste is present for the longest time. As with the Screening 12 test, a selection card with terms is available.

## Shelf life

Each taste strip is provided with a best-before date. The format is DD MM YY. Unopened, the taste strips have a shelf life of 5 years from Production.

After opening, the shelf life is limited to 12 months. Note the date of first opening on the symbol (12M) stuck on the container.

## Storage

Keep dry, at room temperature (10 – 30 °C), do not put into fridge.

## Disposal



Used taste strips must be disposed of immediately in the household waste.

**Substances used**

Taste quality	Substance
sour	Citric acid
salty	Sodium chloride
sweet	Sucrose
bitter	Quinine hydrochloride dihydrat
Solvent	Aqua Bidest





**DANSK****Indholdsfortegnelse**

Anvendelsesformål .....	18
Bruger.....	18
Anvendelsesområde.....	18
Aldersgruppe .....	18
Advarsler .....	18
Kontraindikation.....	19
Patientoplysninger .....	20
Brugeroplysninger .....	20
Forberedelse .....	20
Udførelse.....	21
Holdbarhed.....	21
Opbevaring.....	21
Bortskaffelse.....	21
Anvendte Stoffer.....	22

VIGTIGT  
LÆS OMHYGGELIGT FØR BRUG  
OPBEVARES TIL SENERE BRUG

## Anvendelsesformål

Orienteringsundersøgelse for at se, om evnen til at smage er til stede.

## Bruger

Testen må kun udføres af sundhedspersonale.

## Anvendelsesområde

Cirka 10-15 % af patienter med lugtelidelser har også smagsforstyrrelser. Det er derfor tilrådeligt at kontrollere ikke kun lugteevnen, men også smagsevnen. Striberne i de 4 grundsmagskvaliteter "sød", "sur", "salt" og "bitter" tillader en undersøgelse af smagsevnen.

**Taste Strip 25 er en ledsagende test til Screening 12-testen og kan bruges indikation for behovet af yderligere undersøgelser.**

En mere detaljeret undersøgelse er mulig med Taste Strips 50. Denne indeholder smagsstrimlerne med grundlæggende smagskvaliteter "sød", "sur", "salt" og "bitter" i 4 forskellige koncentrationer hver, for at bestemme sværhedsgraden af en smags sygdom.

## Aldersgruppe

Der er ingen aldersbegrænsninger for testen.

## Advarsler



Spørg dine patienter, om de er gravide. Smagskvaliteten bitter må IKKE bruges på gravide. Kinin bruges som bitterstof.





Brug kun smagsstrimlen EN gang pr. patient eller påføring i tungeområdet. Bagefter skal smagsstrimlen bortskaffes.



Hvis du er allergisk over for nogle af de anvendte stoffer (se tabel på side 22), skal du ikke bruge denne test.



Undgå hudkontakt under administration og brug den medfølgende pincet.



Undgå hurtige bevægelser med smagsstrimlen under påføring i mundhulen.



Bemærk, at et kompromitteret produkt kan føre til en forkert vurdering.

Produktet kan kompromitteres af:

- Ændring i koncentrationen forårsaget af forkert opbevaring.
- Ufuldstændig test eller sammenblanding af smagsstrimlerne, hvis de medfølgende opbevaringsbeholdere ikke bruges.
- Ændring i koncentration som følge af brug efter udløbsdatoen.
- Manglende påføring som beskrevet i brugsanvisningen.
- Forkert påføring på grund af ulæselig eller manglende mærkning.

### Kontraindikation

Brug ikke den bitre "Taste Strip", hvis patienten er gravid. Må ikke anvendes i tilfælde af allergi over for nogen af de anvendte stoffer.

## Patientoplysninger

Patienten skal informeres om testen på følgende måde: Din smagssans vil blive testet. Dette gøres ved hjælp af smagsstrimler "Taste Strips 25". Under denne test vil du blive bedt om at identificere smagen af imprægnerede papirstrimler. Strimlerne er imprægneret med sød, sur, salt eller bitter smag. De anvendte stoffer er ikke skadelige i deres anvendte koncentrationer. Sammenlignelige koncentrationer kan findes i mad eller drikke. Hvis du ikke kan smage noget, bedes du angive dette ("ingen smag"). Evalueringen af testen tager højde for, om du kan opdage eller identificere en smag. Testen tager cirka 5 minutter pr. patient.

## Brugeroplysninger

Påføringen sker ved at lægge smagsstrimlerne på tungen og lukke munden (tungen kan bevæges af patienten).

Hvis undersøgeren er interesseret i smagsfølsomheden af visse områder af tungen (f.eks. sideadskilt test), forbliver munden åben, og strimlen er kun i kontakt med dette område, indtil patienten kan give et svar. Stofferne brugt i testen er ikke sundhedsskadelige i den brugte koncentration og bruges desuden i fødevarer (sukrose, bordsalt, citronsyre, kinin som fx i bitter citron).

## Forberedelse

Tag pincetten i den ene hånd og åbn dåsen med den anden. Tag KUN smagsstrimlerne ud med den medfølgende pincet. Patientens svar kan noteres på evalueringsarket, men vil IKKE påvirke resultatet af Screening 12-testen.

## Udførelse

Tag smagsstrimlen ud med den medfølgende pincet og læg den midt på tungen, så smagsstrimlen stadig stikker lidt ud af munden. Patienten skal nu lukke munden og bevæge tungen lidt. Efter 5 til 10 sekunder kan patienten blive spurgt, hvilken smag patienten har opfattet. Fjern venligst smagsstrimlen igen.

Det anbefales at vente mindst 30 sekunder mellem præsentationen af de forskellige strimler og at lade patienten skylle munden med vand. Ydermere bør "bitter" (dåse M) tilbydes sidst, da denne smag er til stede i længst tid. Ligesom ved Screening 12-testen er der et udvalgskort med vilkår til rådighed.

## Holdbarhed

Hver smagsstrimmel er forsynet med en bedst-før-dato. Formatet er DD MM ÅÅ. Uåbnet har smagsstrimlerne en holdbarhed på 5 år fra produktionsdato.

Efter åbning er holdbarheden begrænset til 12 måneder. Noter datoen for første åbning på symbolet (12M), der sidder fast på beholderen.

## Opbevaring

Opbevares tørt, ved stuetemperatur (10 – 30 °C), må ikke sættes i køleskabet.

## Bortskaffelse




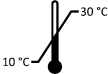














Brugte smagsstrimler skal straks smides ud i husholdningsaffaldet.

**Anvendte Stoffer**

Smag	Stof
Sur	citronsyre
Salt	natriumchlorid
Sød	Sukrose
Bitter	kininhydrochlorid dehydrat
Opløsning	destilleret vand

## LEGENDE / LEGEND / LEGENDE

	Identifikation, Identification, Identifikation
	Auflösung, Resolution, Resolution
	Altersgruppe, Age group, Aldersgruppe
	Anwendungstemperatur, Application temperature, Anvendelsestemperatur
	Haltbarkeitsdatum, Expiry date, Bedst før dato
	Vor Sonneneinstrahlung schützen, Protect from sunlight, Beskyt mod sollys
	Gebrauchsanweisung beachten, Follow the instructions for use, Følg brugsanvisningen
	Trocken aufbewahren, Store dry, Opbevares tørt
	Hersteller, Manufacturer, Producent
	Warnhinweise beachten, Observe warning notices, Overhold advarsler

	Nur einmal benutzen, Single use only, Brug kun én gang
	Bei Schwangerschaft nicht verwenden, Do not use during pregnancy, Må ikke anvendes under graviditet
	Süß, sweet, Sød
	Salzig, salty, Saltet
	Sauer, sour, Syre
	Bitter, bitter, Bitter