

Pflegeheim Haus Alexandra

Riesserseestrasse 8
82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel.: 08821 – 943280 oder 55234
Fax: 08821 – 94328328
Mobil: 0171 5817192

Konzept Hauswirtschaft
Leitbild Hauswirtschaft

Haus Alexandra



Hauswirtschaftliches Leitbild

Der Mensch steht im Mittelpunkt unseres hauswirtschaftlichen Tuns.

Grundlage ist die Achtung der Würde und Einzigartigkeit menschlichen Lebens.

Für die hauswirtschaftliche Betreuung sind die Grundelemente einer humanitären Pflege für uns maßgebend und richtungweisend. Hauswirtschaft versteht sich insofern als Dienstleister im Spannungsfeld zwischen Pflege und Bewohner.

Hauswirtschaftliches Handeln dient der Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre und bietet ein ausgewogenes, an den Wünschen und Erfordernissen der Bewohner orientiertes Speisenangebot an. Damit unterstützt die Hauswirtschaft die Aktivitäten der Pflege zur Förderung, Wiederherstellung und Erhalt von Gesundheit, Verhütung von Krankheiten, Linderung von Leiden und der Begleitung Sterbender.

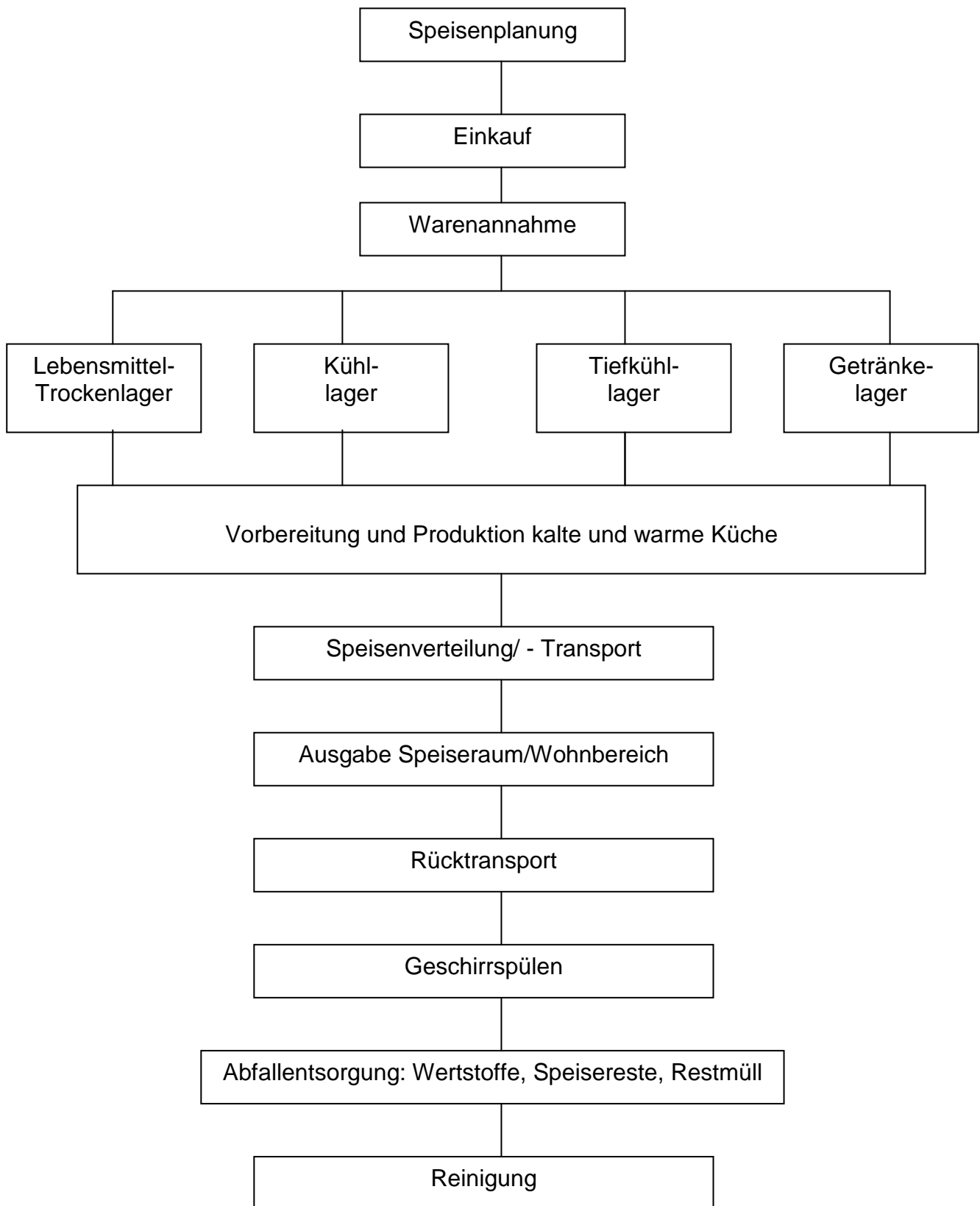
Hauswirtschaft fühlt sich mitverantwortlich eine Atmosphäre zu schaffen, die eine aktive Auseinandersetzung des Bewohners mit seiner aktuellen Situation ermöglicht.

Wir bieten professionelle hauswirtschaftliche Dienstleistungen an, die durch interne und externe Aus-, Fort- und Weiterbildung sichergestellt wird. Dabei fließen ständig aktuelle Erkenntnisse der Haushaltswissenschaften ein.

Wir werden uns einsetzen für das Wohl derer, die unsere Dienstleistung nutzen, unabhängig von Alter, Geschlecht, sozialer Herkunft, Kultur, Religion und Nationalität.

Wir halten unsere Kompetenzbereiche ein und achten den Kompetenzbereich anderer Berufsgruppen. Bezogen auf die Hauswirtschaft greifen wir jedoch zum Schutz des Bewohners ein, wenn sein Wohl gefährdet ist.

Fließschema der Prozesse im Verpflegungsbereich



Verpflegungskonzept

Raumgestaltung :

Im Haus Alexandra gibt es für die Heimbewohner einen ca. 50 qm großen Aufenthalts – und Speiseraum. Die Terrasse und der Garten können direkt vom Speiseraum aus betreten werden. Dadurch, dass sämtliche Türdurchgänge schwellenlos sind, kann der mit Fliesen ausgelegte Raum bequem auch von Rollstuhlfahrern genutzt werden. Die Tische sind mit Tischdecken eingedeckt, die Mahlzeiten werden auf Porzellantellern serviert. Um auch den hygienischen Anforderungen gerecht zu werden, werden als Tischsets dekorative, abwischbare, von den Bewohnern selbst gefertigte Tischsets verwendet. Durch die Ausstattung mit Massivholzmöbeln im Kolonialstil, einem sehr dekorativen, mit geschnitzten Figuren umgebenen offenen Kamin und der Dekoration mit Bildern und Blumen wird zusätzlich ein sehr wohnliches Ambiente angestrebt.

Auftrag der Küche :

Die Ziele, die wir mit der Verpflegung unserer Heimbewohner verfolgen, sind:

- Sicherstellung einer zeitgerechten und schmackhaften Speisen- und Getränkeversorgung der Heimbewohner unter Beachtung des Lebensmittelrechts, ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und der geltenden Hygienevorschriften.
- Erhaltung bzw. Verbesserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit unserer Heimbewohner durch optimales, hochwertiges, bedarfsadäquates, hygienisch einwandfreies, schmackhaftes Nahrungsangebot.
- Steigerung der Lebensqualität und – freude der Heimbewohner durch besonders gute Speisenzubereitung unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse (Diabetiker, pürierte Kostform) sowie ansprechende Dekoration der Speisen.
- Gewährleistung eines Speisenangebotes, das ethischen und kulturellen Werten unserer Heimbewohner gerecht wird.
- Gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten jedes Heimbewohners durch schmackhaftes, ansprechendes Speisen – und Getränkeangebot, das gleichzeitig bedarfsdeckend ist und die Akzeptanz unserer Heimbewohner erfährt.
- Implementierung von Vollkornprodukten und hochkalorischer Kost in den Speiseplan.
- Regelmäßiges Angebot von frischem Obst bzw. Zubereitung von Smoothies aus verschiedenen Obstsorten mit ansprechender Dekoration.
- Berücksichtigung der Vorlieben der Heimbewohner aus der Biographie, soweit die Heimbewohner, deren Angehörige/Betreuer sich dazu adäquat äußern können.
- Vielseitiges Angebot von Getränken.

Mitarbeiter :

Der Einarbeitung neuer Mitarbeiter wird durch unser Einarbeitungskonzept Rechnung getragen. Der Aufgabenbereich der Mitarbeiter in der Küche ist in der Stellenbeschreibung geregelt, der Tagesablauf ist im Arbeitsablaufplan festgehalten. Durch jährliche Schulungen garantieren wir die regelmäßige Weiterqualifikation unserer Mitarbeiter und stellen somit sicher, dass immer die neuesten ernährungswissenschaftlichen, verpflegungstechnischen und hygienischen Anforderungen berücksichtigt werden.

Speiseplan, Konzept :

Unter Zuhilfenahme des Speiseplanes wird die Speisen –und Getränkeversorgung aller an den Mahlzeiten teilnehmenden Personen geplant.

Das Ziel ist, die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen mit den Qualitätsanforderungen für eine seniorengerechte Ernährung und den Wünschen der Bewohner in Einklang zu bringen. So erhalten z.B. etliche Bewohner zum Frühstück verschiedene Brotsorten und ein Angebot von Wurst, Käse, Marmelade oder Honig und schmieren ihre Brote dann selbst. Unsere Kuchen, Semmeln, Brezen und die Vollkornbrote werden von der Bäckerei Eichhorn täglich frisch geliefert.

In unserem Haus gibt es generell einen Monats-Speiseplan. Ein Tagesplan hängt in entsprechender Schriftgröße und detaillierten Beschreibungen am Eingang zum Speiseraum. Um jedoch das Speisenangebot noch abwechslungsreicher gestalten zu können, werden auch immer wieder Gerichte ausgetauscht und neue Gerichte kommen hinzu.

Am Wochenende werden zum Nachmittagskaffee hausgemachte Kuchen ausgeteilt. Zu besonderen Anlässen oder Geburtstagsfeiern werden entweder Torten oder auch hausgemachte Kuchen gereicht.

In unserem großzügigen Garten wurden 2 Hochbeete angelegt in denen jahreszeitlich entsprechend Salat und verschiedene Kräuter angebaut werden. In großen Töpfen wurden außerdem Tomaten und Erdbeeren gepflanzt. Im ganzen Garten verteilt wachsen verschiedene Sträucher und kleine Bäume mit verschiedenen Früchten wie Johannisbeeren, Zwetschgen und Kirschen. Die Pflanzen werden von den Bewohnern mitversorgt und die Hochbeete sind die Quelle für unsere hauseigenen Salatplatten. Selbstverständlich dürfen die Bewohner jederzeit von den Tomaten oder Früchten naschen.

Besonderes Augenmerk wird auch auf die optische Gestaltung unsere Speisenangebote gelegt.

Speisewünsche der Bewohner aus der Biographie werden selbstverständlich berücksichtigt, auch Sonderwünsche einzelner Bewohner werden so gut wie möglich erfüllt.

Da die meisten unserer Bewohner an Demenz erkrankt sind und sich meist nicht mehr adäquat über ihre Wünsche äußern können, gibt es bei uns keinen Wahlspeiseplan.

In der Regel werden in unserem Haus 6 Mahlzeiten täglich angeboten, bestehend aus Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Abendessen und Spätmahlzeit.

Die einzelnen Zeiten der Mahlzeiten sind aus dem Tagesablaufplan Frühdienst/Spätdienst oder dem Konzept ersichtlich.

Selbstverständlich werden die Speisen auch diabetikergerecht mit den entsprechenden Zutaten zubereitet. Alle unsere Speisen sind nach BE berechnet und die medikamentöse Behandlung mit dem behandelnden Arzt abgestimmt. Bewohner, die einen BMI unter 18,5 haben, werden nach Abstimmung mit dem behandelnden Arzt mit hochkalorischer Nahrung unterstützt. Aufzeichnungen über die entsprechenden Bewohner hängen in der Küche aus und werden ständig aktualisiert.

Erste Informationen über das Ernährungsverhalten, über Vorlieben oder Abneigungen sowie Gewohnheiten von aufzunehmenden Bewohnern werden bereits beim Erstgespräch und im Biografiefragebogen gesammelt.

Wareneinkauf :

Der Einkauf ist die Beschaffung von Waren/Lebensmitteln in vorbestimmter Qualität und Quantität im Rahmen des zur Verfügung stehenden Budgets.

Das Ziel des Einkaufs ist es, die Anforderungen hinsichtlich Hygiene, Preis, Qualität und Quantität einzuhalten. Dabei ist die Rückverfolgbarkeit der eingekauften Lebensmittel der jeweiligen Lieferanten sicherzustellen.

Beim Wareneinkauf kommt der Auswahl zuverlässiger Lieferanten besondere Bedeutung zu. Es ist darauf zu achten, dass der Lieferant alle gesetzlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen einhält.

Ein Großteil der Lebensmittel wird vom Haus selbst eingekauft, d.h., es erfolgt eine erste Qualitätskontrolle direkt beim Lieferanten. Dabei wird bei der Auswahl sämtlicher Produkte und beim anschließenden Transport in entsprechenden Behältnissen auf die gesetzlichen Bestimmungen sowie Maßnahmen und Kontrollen nach den HACCP Grundsätzen (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse der Lenkungspunkte mit dem Ziel, Gesundheitsgefährdungen beim Verbraucher auszuschließen bzw. zu minimieren) geachtet:

- Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Eindeutige Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Produkte
- Transport von Fleisch – und Wurstwaren unter Einhaltung der Bestimmungen
- Transport von Milchprodukten unter Einhaltung der Bestimmungen
- Transport von Tiefkühlprodukten unter Einhaltung der Bestimmungen
- Konserven bei Anlieferung unbeschädigt
- Trockenprodukte, kein Schädlingsbefall, keine Beschädigung der Verpackung
- Frischobst und Frischgemüse ohne Fäulnis, ohne Schimmel, kein Schädlingsbefall
- Fette/Öle, Verpackung unbeschädigt
- Brot und Backwaren, Schutz gegen nachteilige Beeinträchtigung
- Getränke unbeschädigt

Die Kontrolle des gesamten Lebensmitteleinkaufs wird durch ein Wareneingangsprotokoll sichergestellt. Darauf werden der Namen des Lieferanten, die Transporttemperatur, MHD sowie eine subjektive Kontrolle nach Aussehen der Lebensmittel dokumentiert. Anschließend muss der Wareneingang noch mit Unterschrift abgezeichnet werden.

Lagerhaltung :

Lagerhaltung ist die ordnungsgemäße Lagerung aller Lebensmittel nach den gesetzlichen Bestimmungen.

Das Ziel ist, die Qualität sämtlicher Lebensmittel durch sachgerechte Lagerung zu erhalten und hygienische Risiken zu vermeiden.

Sämtliche Lebensmittel sollen vor Licht und direkter Sonneneinstrahlung geschützt aufbewahrt werden. Die Lebensmittel müssen in geschlossenen Verpackungen oder Behältnissen gelagert werden. Der Vorratsraum ist regelmäßig auf verdorbene oder beschädigte Ware zu überprüfen, ggf. Ware entfernen.

Bei Lagerung im Kühlschrank sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Regelmäßig die Kühlschranktemperatur kontrollieren (7°C) – Thermometer muss vorhanden sein.
- Den Kühlschrank regelmäßig auf verdorbene oder beschädigte Ware überprüfen, ggf. entfernen.
- Lebensmittel im Kühlschrank in verschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt lagern (geeignete Verpackungen sind: abgedeckte Glas – od. Porzellan-gefäße, Kunststoffbeutel, -dosen oder Hauben, Frischhaltefolie oder Alufolie).
- Bevor Lebensmittel in den Kühlschrank gelegt werden, muss ggf. die Umverpackung entfernt werden.
- Von Besuchern mitgebrachte Lebensmittel müssen ebenfalls vollständig abgedeckt sein und mit dem Namen des Bewohners sowie dem Datum der Einlagerung gekennzeichnet sein.

Prinzipiell ist bei der Lagerung und Entnahme von Lebensmitteln darauf zu achten, dass Ware die zuletzt gelagert wurde auch zuletzt entnommen wird.

Bei festgestellten Mängeln sind sofort entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, nicht mehr einwandfreie Ware ist sofort zu entfernen.

Produktion kalter und warmer Speisen :

Die Produktion der Speisen unterteilt sich in die Vorbereitung und Zubereitung. Anschließend werden die Speisen portioniert und auf Porzellantellern angerichtet. Dabei werden die Bedürfnisse des einzelnen Bewohners berücksichtigt:

- Pürierte Kost wird einzeln püriert und auch in einzelnen Portionen angerichtet.
- Diabetikergerichte werden nach BE berechnet und mit dem Hausarzt abgestimmt (Liste hängt in der Küche aus).
- Bewohner mit Neigung zu Untergewicht (BMI unter 18,5) werden in Abstimmung mit dem Hausarzt mit hochkalorischer Nahrung versorgt (Liste hängt in der Küche aus).
- Die Präsentation der Speisen soll den Bewohner ansprechen.

Das Ziel ist, dass die Lebensmittel in ernährungsphysiologischer, hygienischer und sensorischer Hinsicht optimal verarbeitet werden. Dabei sollen Kontaminationen sowie lange Standzeiten vermieden werden.

Um eine kontinuierliche Qualität der Speisenzubereitung und Portionierung zu gewährleisten, ist die Beachtung folgender Maßnahmen notwendig:

- Beachtung der hygienischen Maßnahmen.
- Prüfung der einwandfreien Beschaffenheit der Lebensmittel bei Entnahme aus dem Lager.
- Tägliche Rückstellproben, 7 Tage tiefgekühlt
- Bei Ausgabe der Speisen erfolgt eine subjektive Kontrolle nach Geschmack, Aussehen und Geruch sowie stichprobenartig der Ausgabetemperatur (Kontrolle wird dokumentiert Formblatt Essensausgabe).
- Speisen sind abzudecken.
- Passende Portionsmengen sind sicherzustellen.

Generell ist darauf zu achten, dass bei der Speisenzubereitung alle Qualitätsmerkmale eingehalten werden.

Speisentransport / Ausgabe:

Darunter ist der Transport der Speisen und Getränke zum Verzehrort zu verstehen. Das Ziel ist ein möglichst schneller Transport der Speisen und Getränke unter Beachtung der hygienischen Anforderungen.

Der Transport der Speisen erfolgt in geschlossenen Thermobehältnissen direkt zum Verzehrort. Dadurch bleibt die Temperatur der Speisen erhalten und Kontamination wird vermieden.

Es wird darauf geachtet, dass die Mitarbeiter bei der Speisenausgabe sauber gekleidet sind. Um im Speiseraum während der Essenszeit eine angenehme Atmosphäre zu schaffen, sind die Mitarbeiter angehalten einen freundlichen Umgangston zu pflegen.

Generell ist darauf zu achten, dass die Speisen dem Bewohner in ausreichender Menge, gutem Geschmack und in ansprechender Form serviert werden.

Geschirr-Rücklauf :

Abräumen und Transport des Geschirrs und der Speisereste in den Küchenbereich.

Nach dem Abräumen des Geschirrs und dem Rücktransport erfolgt sofort die Entsorgung der Speisereste in entsprechende verschließbare Behältnisse und eine Vorsortierung des Geschirrs, der Gläser und des Bestecks.

Spülen :

Spülen ist die Beseitigung von Verschmutzungen des Geschirrs, der Gläser und des Bestecks.

Das Ziel ist das Erreichen hygienisch einwandfreier Geschirrtteile.

Beim Spülen sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Voraussetzungen für eine sachgerechte Funktion: Nicht an Temperatur, Reinigungsdauer und Reinigungsdosierung der Maschine manipulieren.
- Schmutzgeschirr sammeln, sortieren sowie grobe Verschmutzungen und Speisereste entfernen.
- Geschirrtteile lt. Anweisung einräumen, Wasserschattenzonen vermeiden.
- Spülvorgang beginnen, dabei beachten: Die Reinigung in der Spülmaschine sollte bei einer Temperatur von mind. 60° erfolgen; eine Kontaktzeit von mind. einer Minute ist ein wirksames thermisches Desinfektionsverfahren, um ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis zu gewährleisten.
- Sauberes Geschirr entnehmen, dabei beachten: Vor Arbeitsbeginn Hände waschen und desinfizieren, Geschirr auf Sauberkeit kontrollieren, ggf. nochmals spülen, evt. Besteck oder Kunststoffteile mit sauberem Geschirrtuch nachpolieren, beschädigte Geschirrtteile aussortieren.
- Spülmaschine täglich reinigen.

Sauberes Geschirr, Gläser und Besteck aufräumen.

Abfallentsorgung :

Abfallentsorgung ist die Beseitigung von Restmüll, Reststoffen und Speiseresten aus dem Küchenbereich.

Das Ziel ist, dass eine hygienisch einwandfreie Trennung der Müllarten nach den ortsüblichen Vorgaben erreicht wird.

Nach dem Entfernen der Verpackungen ist der Müll in die jeweiligen Wertstoffsammler (gelber Sack, Glassammler) zu geben. Restmüll sowie kompostierbare Abfälle werden in der Küche in verschließbaren Behältern gesammelt, die regelmäßig auf kürzestem Weg entleert und anschließend gereinigt sowie desinfiziert werden. Nach der Müllentsorgung sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren, ggf. Vorbinder wechseln.

Reinigung Küchenbereich/Lagerhaltung :

Unter Reinigung versteht man die Entfernung von Schmutz und Lebensmittelresten, in denen sich Verderbnis und Krankheitserreger aufhalten und vermehren können.

Das Ziel ist, hygienisch einwandfreie Bedingungen zur Vermeidung einer Vermehrung von Krankheitserregern und der Kontamination von Lebensmitteln zu schaffen.

Die Reinigung und Desinfektion des Küchenbereichs sowie des Vorratsraumes erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben nach dem aushängenden Reinigungsplan (siehe Anlage).

Die Mitarbeiter werden in den Arbeitsbereich Küche sowie in den richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln eingewiesen (siehe Erklärung Mitarbeiter Küche, Anlage).

Die entsprechenden Reinigungsmittel sowie Dosierungen sind auf dem Reinigungsplan Küche festgelegt.

Die Dokumentation der Reinigung erfolgt ebenfalls auf dem Reinigungsplan, auch die Temperaturkontrolle der Kühl – und Gefriergeräte, jeweils mit Unterschrift.

Die Reinigung und Desinfektion des Küchenbereichs sowie des Vorratsraumes erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben nach dem aushängenden Reinigungsplan (siehe Anlage).

Generell ist darauf zu achten, dass die Reinigung unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben erfolgt und die Reinigungspläne kontinuierlich geführt werden.

Reinigungskonzept

Leitlinien für die Reinigung :

- Für den Reinigungsbereich gilt das Leitbild des Hauses.
- Im Mittelpunkt aller Aktivitäten steht das Wohlbefinden und die Sicherheit der Bewohner.
- Neben den bewohnerorientierten Aufgaben ist der Reinigungsbereich mitverantwortlich für die Werterhaltung des Hauses.
- Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln ist eine umweltverträgliche Dosierung Pflicht. Selbstgefährdungen oder Gefährdungen anderer sind durch entsprechende Maßnahmen auszuschließen. Grundsätzlich sind die von den Herstellern empfohlenen Dosierungen einzuhalten.
- Das Reinigungspersonal ist durch Schulungen im sachgerechten Umgang mit den jeweiligen Reinigungsmitteln zu unterweisen.

Mitarbeiter :

Im Haus Alexandra sind 3 Mitarbeiter in Teilzeit und 1 Mitarbeiter in Vollzeit im Bereich Reinigung und Wäscherei beschäftigt. Der Aufgabenbereich der Mitarbeiter ist in der Stellenbeschreibung geregelt, die Mitarbeiter werden in ihren Aufgabenbereich und in den Umgang mit Reinigungs –und Desinfektionsmitteln eingewiesen (siehe Anlage Stellenbeschreibung und Erklärung Mitarbeiter Reinigung).

Was heißt eigentlich Reinigung?

Reinigung meint die Entfernung von Fremdstoffen von Materialien. Es sollen alle Bestandteile entfernt werden, die in mechanischer oder chemischer Hinsicht eine schädigende Wirkung auf das Material ausüben könnten und das Aussehen des Materials (z.B. Fußboden) damit beeinträchtigen.

Ziele sind:

- Werterhaltung:
z.B. Fußbodenreinigung: Partikel wie Staub oder Schmutz sind harte Stoffe und verletzen möglicherweise die Oberfläche des Materials. Diese raut auf und Staub, Schmutz ect. verursachen einen höheren und damit schnelleren Verschleiß des Bodenbelags. Folge: Der Fußboden wird unansehnlich und der Gesamteindruck des Raumes damit beeinträchtigt.
- Hygiene:
Rauhe Oberflächen in Verbindung mit Schmutz und Staub bieten Mikroorganismen einen idealen Lebensraum für ihre Vermehrung. Reinigung beseitigt bzw. verringert die Lebensgrundlagen der Keime und Mikroben und beugt so der möglichen Verbreitung von Krankheiten durch Staubaufwirbelung vor.
Die Reinigung hat zum Ziel durch das Wegnehmen des Lebensraumes für die Eindämmung der Keimvermehrung zu sorgen.
Die Desinfektion ist eine Maßnahme zur Abtötung aller krankheitserregenden Keime, mit dem Ziel Infektionen zu verhindern.

- Verschönerung:
Gereinigte Materialien schaffen eine angenehme Atmosphäre und bieten einen ästhetischen Anblick.
- Unfallverhütung:
Verschmutzte ungereinigte Flächen können eine größere Unfallgefahr verursachen.
- Funktionserhaltung:
Maschinen, Geräte oder andere Investitionsgüter können bei mangelnder Pflege und Reinigung Schaden nehmen.

Reinigungsmethoden :

Kehren:

Ziel ist es, trockenen oder leicht aufliegenden Schmutz, z.B. Staub, Laub, Papierschnitzel, Sand ect. durch trockene mechanische Entfernung mit Besen, Bürsten, Kehrwalze zu entfernen und in ein Behältnis aufzunehmen. Als Ergebnis sollte die bearbeitete Oberfläche frei von Grobschmutz und Staub sein.

Saugen:

Ziel ist es, trockene lose aufliegende oder schwach haftende Verschmutzungen mittels Staubsauger aufzunehmen. Als Ergebnis sollte die bearbeitete Oberfläche frei von Grobschmutz und Staub/Flaum sein.

Feuchtwischen:

Meint Staubbindendes Wischen in einer Arbeitsstufe mit nebelfeuchten oder präparierten Reinigungstextilien. Ziel ist die Beseitigung von lose aufliegenden Feinschmutzpartikeln. Als Ergebnis sollte die behandelte Oberfläche frei von Grob- und aufliegender Feinschmutz (Staub, Flaum) sein.

Nasswischen:

Ist die manuelle Nassreinigung in einer Arbeitsstufe mit geeigneten Reinigungstextilien. Der Fußbodenbelag wird in einem Arbeitsgang mit entwässerten Reinigungstextilien (Mop, Wischbezug, Wischtuch, Vliestuch) gereinigt. Zurückbleibende Flüssigkeit lässt man abtrocknen. Neben Reinigungsmitteln können dem Wischwasser auch Pflegemittel zugegeben werden. Als Ergebnis sollten die gereinigten Oberflächen frei von Staub, Flaum, Grobschmutz, haftenden Verschmutzungen und anderen mit dieser Reinigungsmethode zu behandelnden sonstigen Schmutzrückständen sein.

Zu beachten: unbedingt Warnhinweise aufstellen!

Vorbeugende, routinemäßige Desinfektion:

Im Haus Alexandra wird mit der turnusmäßigen Hausreinigung (Forol Fa. Dr. Schnell) die teilweise prophylaktische, routinemäßige Desinfektion (Nasszellen, WC Meliseptol Wipes) verbunden. Ziel ist es, die höchstmögliche Reduktion des Keimgehaltes sowie eine Verminderung der Anzahl pathogener und fakultativ pathogener Keime im jeweiligen Bereich zu erreichen. Dabei richtet sich die Intensität der Reinigung und Desinfektion nach den jeweiligen Anforderungen der unterschiedlichen Bereiche.

Eine flächendeckende Desinfektion findet bei Bedarf mit entsprechenden Desinfektionsmitteln (Hexaquart forte) statt.

Sollen in einem Arbeitsgang Desinfektion und Reinigung verbunden werden, dürfen nur geeignete Kombinationspräparate eingesetzt werden.

Zu beachten: unbedingt Warnhinweise aufstellen!

Schlussdesinfektion:

Ziel der Schlussdesinfektion ist es, den Bereich oder Raum, der zur Pflege oder Behandlung eines Bewohners oder Infektionskranken diente, so wieder herzurichten, dass er ohne Infektionsgefährdung zur Pflege eines anderen Bewohners wieder genutzt werden kann. Sie erstreckt sich auf alle Oberflächen und Gegenstände, die mit Krankheitserregern kontaminiert sein könnten. Sie erfolgt, wenn der Bewohner nachweislich keinen Krankheitserreger mehr ausscheidet, darüber hinaus bei Verlegung eines Bewohners oder nach seinem Tod und ist mit entsprechenden Desinfektionsmitteln durchzuführen.

Reinigungsarten:

Unterhaltsreinigung:

Laufende Reinigung, die entsprechend vorgegebener Leistungsmerkmale und Häufigkeiten durchgeführt wird (siehe Anlage Reinigungsplan).
Das Ziel ist das Erreichen des definierten Ziels der Reinigungsmethoden.

Bedarfsreinigung:

Behandeln von unplanmäßigen Verschmutzungen außerhalb der Unterhaltsreinigung.
Das Ziel ist die möglichst schnelle, individuelle Entfernung der Verschmutzung in Absprache mit dem Pflegepersonal oder anderen Mitarbeitern.

Zwischenreinigung:

Intensivreinigung mit dem Ziel, die Oberfläche in ihrer Optik zu verbessern, stark beanspruchte Flächen sollen in ihrem Erscheinungsbild der übrigen Fläche angeglichen sein.

Grundreinigung:

Ist die Reinigung bis auf den Grund.

Das Ziel ist es, die Reinigungsflächen, -gegenstände möglichst in ihren ursprünglichen Zustand zu bringen. Bei Bedarf ist das Aufbringen von pflegenden und schützenden Mitteln notwendig.

Um das definierte Ziel der Reinigung zu erreichen, sind folgende Maßnahmen notwendig:

- Geschulte und motivierte Mitarbeiter
- Wartung der elektrischen Geräte
- Richtige Anwendung der Reinigungs – und Pflegemittel
- Nur Originalflaschen verwenden
- Richtige Dosierung der Reinigungs – und Desinfektionsmittel beachten
- Beachten der Produktbeschreibung
- Aufstellen von Warnhinweisen!

Die Reinigung und Desinfektion der Bewohnerzimmer, Nasszellen sowie der allgemeinen Räume erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben nach dem aushängenden Reinigungsplan pro Etage (siehe Anlage).

Die entsprechenden Reinigungsmittel sowie Dosierungen sind auf dem Reinigungsplan der einzelnen Etagen festgelegt.

Die Dokumentation der Reinigung erfolgt ebenfalls auf dem Reinigungsplan, auch die unregelmäßige Kontrolle der Durchführung, jeweils mit Unterschrift.

Die Reinigung und Desinfektion des Küchenbereichs sowie des Vorratsraumes erfolgt unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben nach dem aushängenden Reinigungsplan (siehe Anlage).

Generell ist darauf zu achten, dass die Reinigung unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben erfolgt und die Reinigungspläne kontinuierlich geführt werden.

Leitlinien für die Wäscheversorgung :

- Für den Wäschereibereich gilt das Leitbild des Hauses.
- Die Versorgung mit Bettwäsche wird vom Heim sichergestellt.
- Im Mittelpunkt aller Aktivitäten steht das Wohlbefinden und die Sicherheit der Bewohner.
- Die Wäscheversorgung ist verantwortlich für die ordnungsgemäße Versorgung der Wäsche des Heimes und die der Bewohner.
- Das Personal ist durch Schulungen im sachgerechten Umgang mit den jeweiligen Reinigungsmitteln für die Wäsche zu unterweisen.
- Das Personal ist im sachgerechten Umgang mit den elektrischen Geräten der Wäscheversorgung zu unterweisen.

Unter Wäscheversorgung versteht man die Entfernung von Schmutz, Geruch ect. aus der Wäsche des Heimes und die der Bewohner.

Das Ziel ist, hygienisch einwandfreie Wäsche in einwandfreiem Zustand zum Rücktransport auf die entsprechenden Stationen bzw. zum Bewohner zu bringen und dort zur erneuten Verwendung zu verteilen.

Die Wäscheversorgung im Haus Alexandra wird von Mitarbeitern des Hauses durchgeführt.

Generell wird die Wäsche in verschließbaren Plastikbehältern auf jeder Station gesammelt. Die Wäschebehälter werden in verschlossenem Zustand von den Mitarbeitern in den Schmutzwäschelagerraum transportiert. Dort wird die Wäsche in verschiedene, verschließbare Behälter sortiert, der Transportbehälter wird desinfiziert und wieder auf die Station zurückgebracht.

Die Wäsche wird anschließend nach den entsprechenden Vorgaben gewaschen, getrocknet und in den Bügelraum verbracht. Dort erfolgt nach dem Bügeln die entsprechende Zuordnung an die Bewohner und der Rücktransport in die entsprechenden Zimmer bzw. bei der hauseigenen Bettwäsche auf die einzelnen Stationen.

Kontaminierte Wäsche wird in eigenen Behältern gesammelt, mit entsprechenden Waschmitteln einmal am Ende des Tages gewaschen.

Es ist darauf zu achten, dass die Türen in der Wäscherei von Flur – Schmutzwäscheraum-
Waschküche – Bügelraum – Flur immer geschlossen sind.

Generell ist darauf zu achten, dass die Wäscheversorgung unter Einhaltung der
gesetzlichen Vorschriften und hausinternen Vorgaben erfolgt.

Die Reinigung und Desinfektion der Wäscheversorgung erfolgt unter Einhaltung der
gesetzlichen Vorgaben nach dem aushängenden Reinigungsplan (siehe Anlage).