

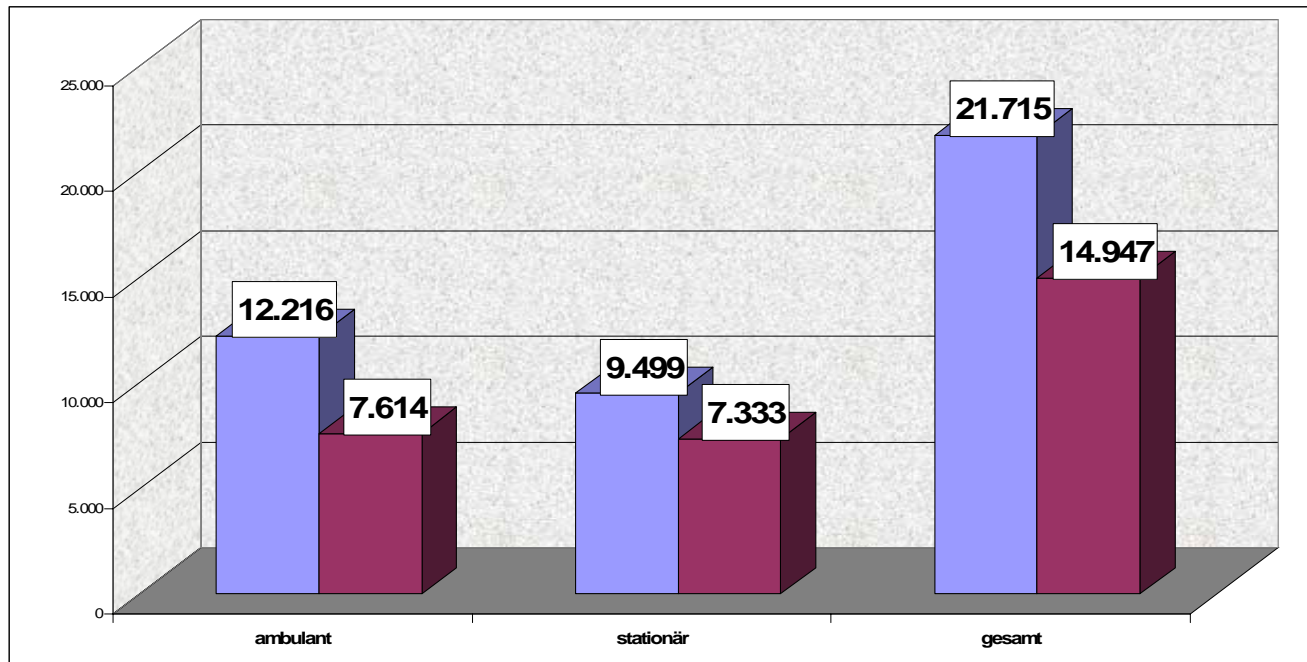


**5. Fachtagung zur hauswirtschaftlichen
Berufsbildung
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft
(dgh) e.V.
Wetzlar
24.03.2007**

**Hauswirtschaft
in der Qualitätsprüfung des MDK**

**Jürgen Brüggemann
MDS
Fachgebiet Qualitätsmanagement Pflege
www.mds-ev.org**

Anteil bis Ende 2005 geprüfte Einrichtungen



■ zugelassen
■ geprüft

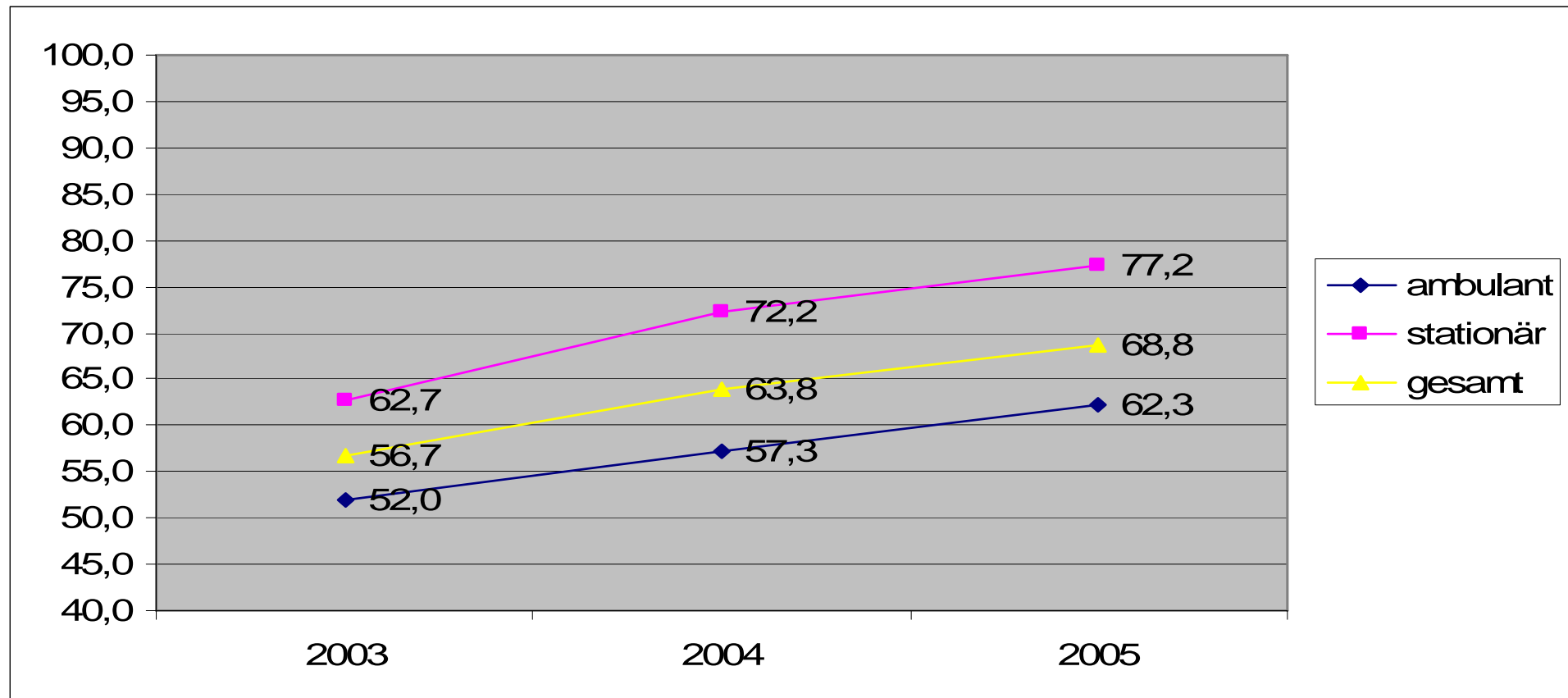
15.652 Prüfungen in Heimen
12.818 Prüfungen in Pflegediensten
28.470 gesamt

Prüfquoten 2005
 (anhand Einzel- und
 Stichprobenprüfungen)

	min	max	Mittelwert
ambulant	2,1	26,2	10,8
stationär	0,7	45,5	12,8



Anteil geprüfter Einrichtungen (anhand Einzel- und Stichprobenprüfungen)



Qualitätsdimensionen / Qualitätsperspektiven



Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität

**Aktueller Stand des Wissens
zu Pflegeinterventionen**

Fachliche Perspektive

**Aktueller Stand des Wissens
zu Organisation**

Zufriedenheit

Nutzerperspektive

Lebensqualität

Leistungsbereiche und ihre Gewichtung bei der Prüfung

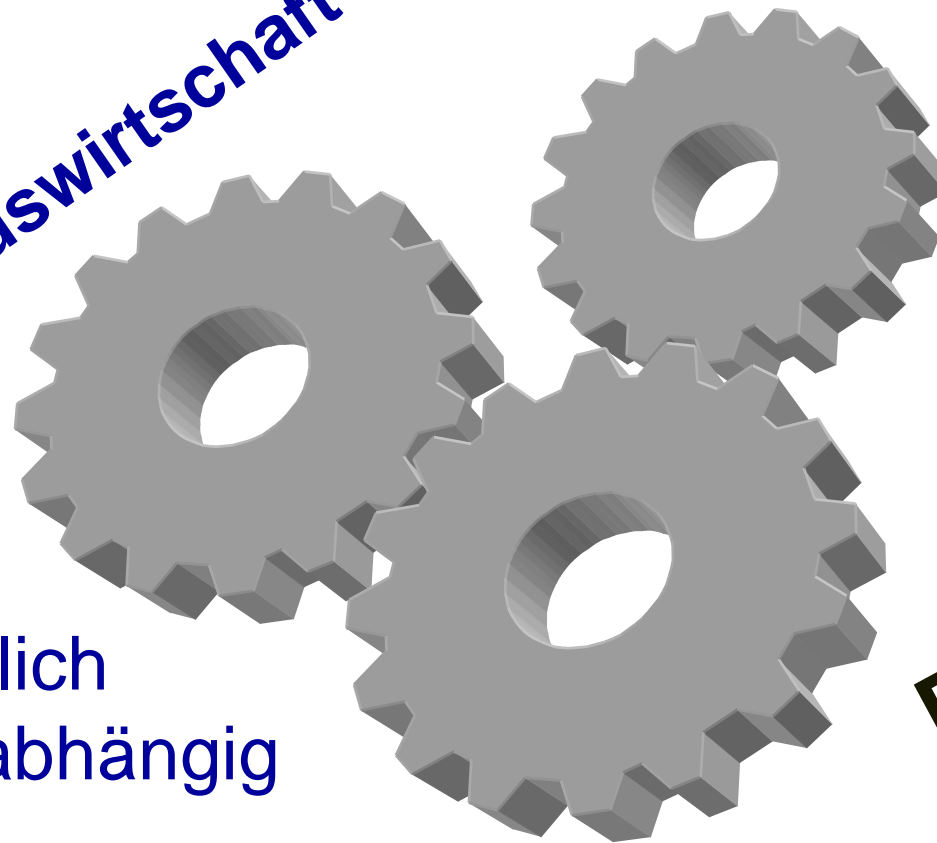


Hauswirtschaft

**Soziale
Betreuung**

- Gewichtung gleich
- Umfang unterschiedlich
- Bedeutung konzeptabhängig

Pflege



Bewohnerzufriedenheit



Wesentliche Defizite in der Versorgung (Prozess-/Ergebnisqualität) Ranking stationäre Pflege

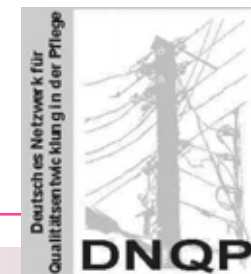


6. Dekubitusprophylaxe/-therapie nicht sachgerecht	43,1 %
7. Ernährung und Flüssigkeitsversorgung nicht sachgerecht	41,0 %
9. Nicht sachgerechte gerontopsychiatrische Versorgung	30,4 %
16. Inkontinenzversorgung nicht sachgerecht	20,1 %
17. Pflegezustand nicht angemessen	17,4 %

Ziele der Überarbeitung



- Erzielung eines bundeseinheitlich hohen Qualitätsniveaus mit Schwerpunkt auf Ergebnisqualität
- Standardisierung der Prüfung
- Aufnahme neuer Prüfinhalte aufgrund PQsG
(allgemein: Prüfrechte, einrichtungsinternes QM,
alle Leistungsbereiche
 - ambulant: Behandlungspflege, Hygiene)
- Beseitigung von Redundanzen zu Heimaufsicht und anderen Institutionen
- Anpassung an aktualisiertes Wissen



Prüfinstrumentarium

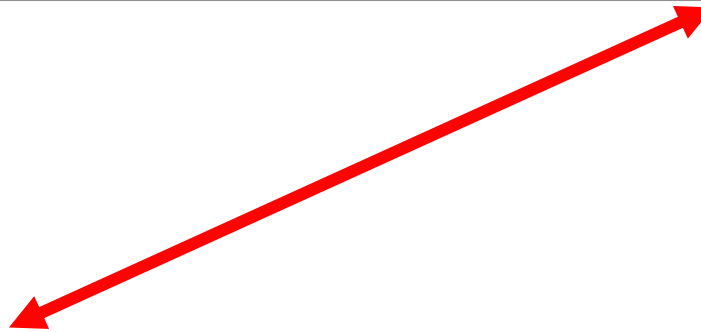


Qualitätsprüfungs-Richtlinien - QPR:

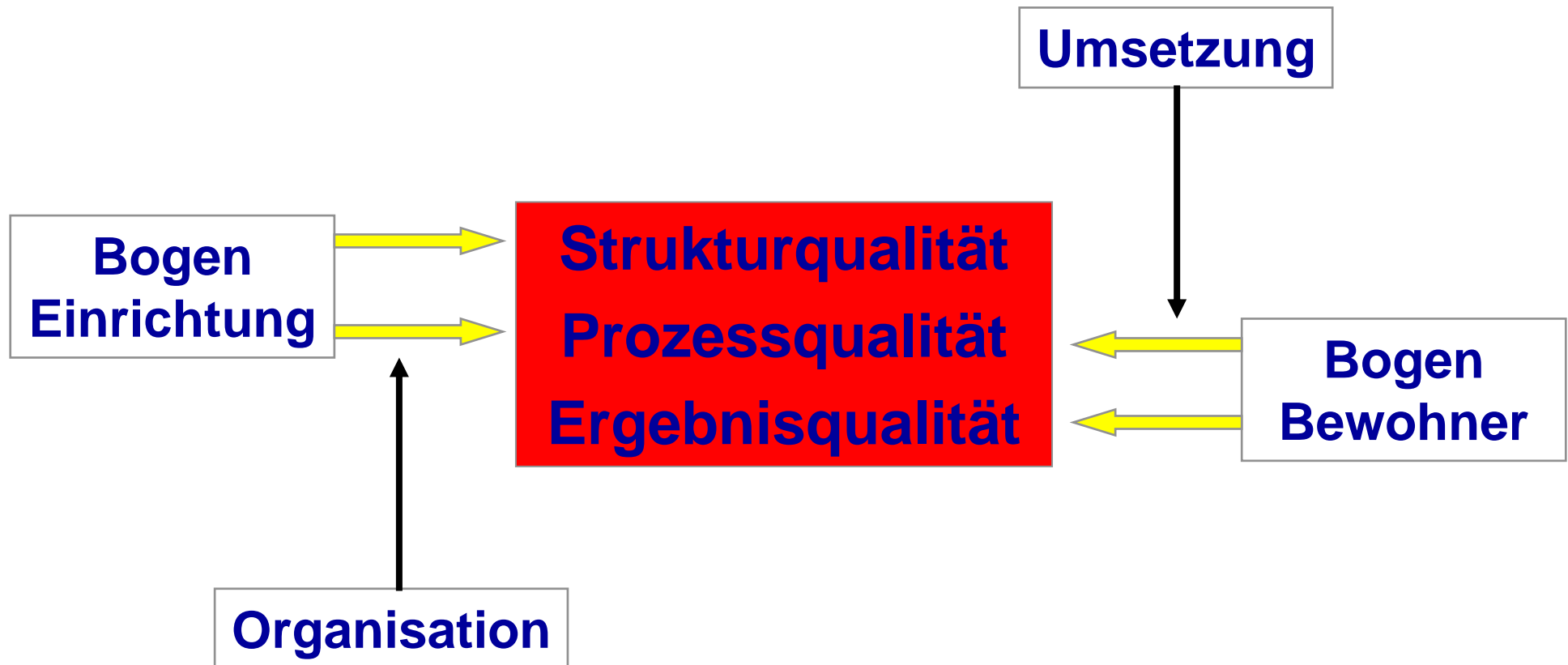
- **Allgemeine Prüfrichtlinien**
- **Erhebungsbogen ambulant und stationär**

MDK-Anleitungen ambulant und stationär:

- **Mindestanforderungen an Prüfinhalte**
- **Ausfüllhilfen**



Anlagen 1 und 2 zur QPR und MDK-Anleitungen



Prüfung der Struktur- und Prozessqualität



1. Angaben zur Prüfung und zur Einrichtung
2. Allgemeine Angaben
3. Aufbauorganisation Personal
4. Ablauforganisation
5. Konzeptionelle Grundlagen
6. Qualitätsmanagement
7. Pflegedokumentationssystem
8. **Hygiene**
9. **Verpflegung**
10. Soziale Betreuung

ambulant
und
stationär

stationär

wissenschaftlich-fachlich Beratung durch Prof. Sobotka Münster

Unterlagen Hauswirtschaft



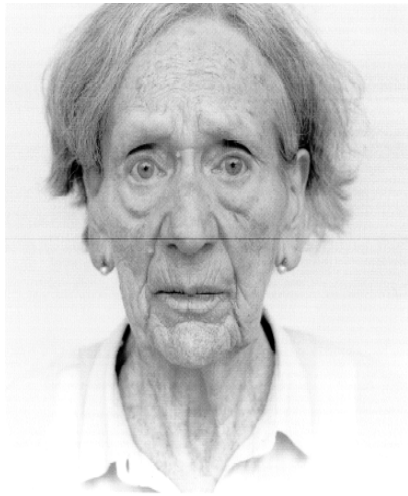
- **Versorgungsvertrag**
- **Leistungs- und Qualitätsvereinbarung**
- **Hauswirtschaftskonzept**
- **Fall-, Dienstbesprechungen, Informationsweitergabe**
- **Organigramm**
- **Nachweise internes / externes QM**
- **Externe / interne Fortbildungsnachweise**
- **Ausbildungsnachweise hauswirtschaftliche Mitarbeiter**

Beseitigung von Redundanzen zur Heimaufsicht

- **Bauliche Ausstattung allgemein**
- **Bauliche Kriterien für gerontopsychiatrisch Beeinträchtigte**
- **Heimbeirat und Mitwirkung am Heimgeschehen**
- **Medikamentenmanagement allgemein**

- **aber Nutzung von Gestaltungsmöglichkeiten für:**
 - **Wohnlichkeit**
(**Gestaltung** Zimmer, Mitnahme Gegenstände / Wäsche, abschließbare Fächer / Schubladen)

 - **Versorgung gerontopsychiatrisch Beeinträchtigter**
(Bewegungs-/Aufenthaltsmöglichkeiten auch nachts, identifikationserleichternde **Milieugestaltung**, individuelle Orientierungshilfen)









Aufbauorganisation



- **Verantwortungsbereiche**
 - **Differenzierung hinsichtlich Qualifikation (PFK, KPH, APH, angelernte Kräfte)**
 - **Einbeziehung der sozialen Betreuung und Hauswirtschaft**

Aufbau- und Ablauforganisation



- **Zusammensetzung Personal (Isterhebung)**
 - **Pflege**
 - **soziale Betreuung**
 - **Hauswirtschaft:**
 - **hauswirtschaftliche Fachkräfte (2-3 Jahre)**
(Wirtschafterin, Hauswirtschafterin, Koch,
dipl. Ökotrophologen, Haus- und Familienpflegerin,
Dorfhelferin, Küchenmeisterin,
Verpflegungsbetriebswirt)
 - **Hilfskräfte und angelernte Kräfte**

Aufbau- und Ablauforganisation



- **Ist die hauswirtschaftliche Versorgung täglich gewährleistet?**

- **Hinweise auf Probleme in der Personaleinsatzplanung**
 - **abhängig von Organisationsform**
 - **auch bei reduzierter Hausreinigung am WE muss Hygiene in sensiblen Bereichen gewährleistet sein**
 - **ausreichend Wäsche zur Verfügung**
 - **auch im Spätdienst, WE oder Feiertage angemessene hauswirtschaftliche Versorgung**

Konzeptionelle Grundlagen



➤ Geeignetes schriftliches Konzept zur Hauswirtschaft?

- **Aussagen zu Leistungsgestaltung**
 - **Verpflegung**
 - **Hausreinigung**
 - **Wäscheservice**
 - **Kooperation**
 - **personelle Ausstattung**

- **Mitarbeitern bekannt?**



Qualitätsmanagement



- **interne Maßnahmen des QM im Bereich Hauswirtschaft**
 - **Visiten der verantwortlichen Fachkraft in den Leistungsbereichen**
 - **Beteiligung am Beschwerdemanagementsystem**
 - **Prozessprüfung Verpflegung**
(Hazard Analysis and Critical Control Points =
Risikoanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte)
 - **Prozessprüfung Hausreinigung**
(Leistungs- und Qualitätsbeschreibungen mit Kontroll- und Checklisten der
Reinigungsverfahren und Ergebnisse)
 - **Prozessprüfung Wäscheversorgung**
(Überwachung der Textilbeschaffung, Wäschekontrolllisten)
 - **Zufriedenheitserhebung zu Leistungsbereichen**

Qualitätsmanagement



- **Fortbildung**
(Pflege + Hauswirtschaft + Soziale Betreuung + ggf. Schwerpunkt geplant, alle Mitarbeiter)

- **Sicherstellung der Informationsweitergabe**
 - **professionsübergreifende Dienstbesprechungen**

Hygiene

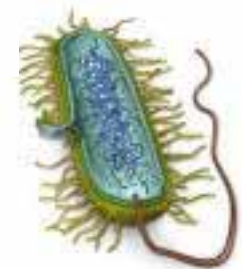


- **Gesamteindruck**
 - Eingang, Bewohnerzimmer, Diensträume, Sanitärräume, Aufenthaltsräume, Hilfsmittel, Kleidung Mitarbeiter, Trennung in Rein und Unrein
- **Hygienemanagement**
 - Verfahrensregelungen zu Desinfektion und Sterilgut
 - Umgang mit kontaminierten Gegenständen
 - interne Überprüfung zur Anwendung der Regelungen
 - Mitarbeitern bekannt
 - Plausibilität hinsichtlich Desinfektionsmittel Hygienemanagement
- **Relevante Empfehlungen des RKI bekannt**
 - Händehygiene
 - Katheterassoziierte Harnwegsinfekte
 - Nosokomiale Pneumonien
 - MRSA (auch Umgang!)
- **Mitarbeitern stehen Arbeitshilfen zur Verfügung**
 - Handschuhe, Schutzkleidung
 - Händedesinfektionsmittel

ROBERT KOCH INSTITUT



www.rki.de





Verpflegung



- **Wahlmöglichkeiten**
- **Diät bei Bedarf**
- **Wunschkost**
- **bedarfsgerechtes Speisenangebot bei Demenz**
- **Feste Speisen bei bestehender Kaufähigkeit**
- **bedarfsgerechtes Speisenangebot bei Schluckstörungen**

- **mindestens 3 Haupt- und 2 Zwischenmahlzeiten**
- **Abstände (weniger als 12/10 Stunden)**
- **Regelung zur Vermeidung von Mangelernährung und Exsikkose**

Beispiele Regelungsinhalte: Vermeidung von Mangelernährung / Exsikkose



- **Ernährungsbiografie**
- **Energieberechnung für „Standard-Speisenangebot“**
- **Ernährungsprotokoll für gefährdete Bewohner
(Wer ist gefährdet, wer berechnet, wie wird berechnet?)**
- **Angepasste Getränkeangebote bei „Hitzewelle“**
- **Hochkalorische Angebote bei wem?**
- **Festlegung bedeutender Gewichtsverluste**
- **Spezielle Angebote bei Schluckstörungen**
- **Spezielle Angebote bei Demenz**

Prüfung der Prozess- und Ergebnisqualität



11. Allgemeine Angaben

12. Bewohnerzufriedenheit

13. Isterhebung der Pflegesituation unter Berücksichtigung der aktuellen Pflegedokumentation

14. Umsetzung Pflegeprozess und Dokumentation

15. Behandlungspflege

16. Bewohnerbezogene Aspekte der Prozess- und Ergebnisqualität

17. Sonstiges

ambulant
(9-15)
und
stationär

Sachgerechter Umgang mit Sturzrisiko



- **Fähigkeiten und Probleme erkannt**
- **systematische Risikoerkennung**
- **geeignete Ziele und erforderliche Maßnahmen geplant (sicher Umgebung, Beleuchtung, Möbel, Schuhe, Kraft und Balance, Hilfsmittel, Beratung)**
- **Einsatz von Hilfsmitteln**
- **Sturzereignisse nachvollziehbar**
- **Durchführung der Nachweise nachvollziehbar**
- **Auswertung der Nachweise und ggf. Anpassung der Maßnahmen**
- **Information Hausarzt**
- **Ambulant: Wurde Beratung durchgeführt?**

Schnittstellen



