

Was prüft der MDK in der Hauswirtschaft?

Marie Christine Klöber

Der neue MDK-Prüfkatalog enthält deutlich mehr Forderungen, die sich auf die Organisation von Hauswirtschaft und Haustechnik beziehen, als sein Vorgänger. Der Erhebungsbogen und somit auch die Prüfanleitung gliedern sich in zwei Teile mit insgesamt 16 Kapiteln. Im ersten Teil wird die Struktur- und Prozessqualität mit Fragen an die Einrichtung geprüft. Im zweiten Teil zielen die Fragen auf die Prozess- und Ergebnisqualität, also letztlich auf das, was bei den Bewohnern „ankommt“, ab.



Foto: dpa

Zufriedenheit der Bewohner ist entscheidend

Zur Erhebung der Bewohnerzufriedenheit mit den Leistungen der Einrichtung werden auch Bewohner vom MDK befragt. Die im Folgenden auszugsweise vorgestellten Kapitel sind besonders für den Fachbereich Hauswirtschaft von Bedeutung. Für Führungskräfte aus Hauswirtschaft, Küche, Wäscherei, Reinigung oder Haustechnik sollten personenbezogene Stellenbeschreibungen vorliegen. Für hauswirtschaftliche Mitarbeiter aus Reinigungsdienst, Wäscherei, Küche, Cafeteria und für Mitarbeiter der Haustechnik reichen personenbezogene Arbeitsplatzbeschreibungen aus.

Dienstbesprechungen durch:

- 14-tägige bis monatliche Dienstbesprechungen in jedem hauswirtschaftlichen Fachbereich sowie in der Haustechnik mit Protokoll
- tägliche Kurzbesprechungen in jedem hauswirtschaftlichen Fachbereich ohne Protokoll

- mindestens monatliche dienstübergreifende Besprechungen (HWS, HT, Pflege usw.) mit Protokoll nachweisen.

Konzepte zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter:

- haus- beziehungsweise trägerinternes Einarbeitungskonzept zu allgemeinen Themen, wie Philosophie der Einrichtung, Umgangsformen, hausspezifischen Besonderheiten
- bereichsbezogenes Einarbeitungskonzept, bezogen auf den jeweiligen Arbeitsplatz.

Leider wird dies speziell für die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter nicht gefragt.

Fortbildungsplan, Nachweise interner und externer Fortbildungen

- umfassen mindestens die Pflichtschulungen (Gefahrstoff VO, Biostoff VO, Lebensmittelhygiene, Belehrung nach § 42/43 IfSG, Arbeitsschutzmaßnahmen)
- für Führungskräfte mindestens zwei Fortbildungen pro Jahr zu aktuellen Themen

- für Mitarbeiter mindestens eine Fortbildung pro Jahr im Haus durch externe Referenten.

Nachweise zum einrichtungsinternen Qualitätsmanagement

- Speiseversorgung: Dokumentation eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen
- Hausreinigung: Dokumentation von Reinigungskontrollen
- Wäscheversorgung: Dokumentation von Kontrollen der Wäsche- und Waschqualität, der Rücklaufzeiten von bewohnereigener Wäsche
- Haustechnik: Dokumentation der Durchführung von Inspektionen, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten.

Hauswirtschaftsbezogene Ausbildungsnachweise der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter

- Hauswirtschaftsleitung mit Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung (Diplom), Oecotrophologin oder Hauswirtschaftsmeisterin

- Küchenleitung, wie Hauswirtschaftsleitung (HWL), Koch/Köchin oder Wirtschaftlerin
 - Wäschereileitung und Leitung Reinigungsdienst, wie HWL und Küchenleitung oder mindestens mit Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin
 - Leitung Haustechnik mit Ausbildung in einem Handwerksberuf.
- Hier wird nicht sehr differenziert nachgefragt. Gesetzlich wird leider derzeit weder im Heimgesetz noch im Pflegequalitätssicherungsgesetz eine hauswirtschaftliche Leitungsausbildung gefordert.

Werden Zusatzleistungen gemäß § 88 SGB XI von der Pflegeeinrichtung angeboten? Wenn ja, welche?

Beschreibung von Zusatzleistungen (Hauswirtschaftskonzept, Leistungsbeschreibungen), wie

- Ausrichten von privaten Geburtstagsfeiern
- Übernachtung und Bewirtung von Gästen
- Handwäsche von nicht maschinenwaschbarer Kleidung
- chemische Reinigung von nicht maschinenwaschbarer Kleidung
- zusätzliche Handwerkerleistungen
- Entsorgung von Hausrat
- zusätzliche Fensterreinigung
- Preisliste für jede Zusatzleistung.

Hier sollte berücksichtigt werden, dass Zusatzleistungen unter der Begrifflichkeit „besondere Komfortleistungen“ definiert sein müssen und nicht aus den Mitteln des Alltags erstellt werden dürfen. Sie müssen inklusive ihres Preises den Bewohnern bekannt sein.

Liegt ein geeignetes schriftliches Konzept zur hauswirtschaftlichen Versorgung vor?

Welche Informationsfülle als Konzept verstanden wird, sollten Sie selbst festlegen. Konzept bedeutet in jedem Fall „eine Zusammenfassung von Sachverhalten, die sich durch verbindende Merkmale auszeichnen“.

Ist das Konzept zur hauswirtschaftlichen Versorgung den Mitarbeitern bekannt?

- Einführung und Vorstellen des Hauswirtschaftskonzeptes in Hauswirtschaft und Pflege ist dokumentiert
- Vorstellen des Hauswirtschafts-

konzepts ist Bestandteil des Einzelarbeitskonzepts für neue Mitarbeiter.

Den tatsächlichen Bekanntheitsgrad können Sie beispielsweise durch interne Befragungen in Ihrer Mitarbeiterschaft testen.

Werden Maßnahmen der internen Qualitätssicherung im Bereich Hauswirtschaft vorgenommen?

Das Qualitätsmanagement der Einrichtung bezieht sich nicht nur auf die Pflege, sondern auf alle Bereiche. Auch bei dieser Frage sind alle Aktivitäten von der Ablaufplanung einer Tätigkeit bis zur Ergebniskontrolle denkbar. Wenn auch in der MDK-Anleitung nur nach einem Pflegedokumentationssystem gefragt wird, so sollten Sie dennoch darauf achten, dass auch die hauswirtschaftlichen Leistungen nachvollziehbar dokumentiert werden müssen. An vielen Stellen tun Sie das sicher bereits.

Werden Methoden zur Sicherstellung der Informationsweitergabe genutzt?

- siehe Nachweise über Dienstbesprechungen.

Ist der Gesamteindruck der Einrichtung im Hinblick auf Sauberkeit und Hygiene gut?

Hierbei geht es um die Kriterien optische Sauberkeit, Ordnung und Geruch in den verschiedenen Räumen. Bedenken Sie aber, dass der MDK nicht nur die Räumlichkeiten prüft, sondern auch Hilfsmittel, Arbeitsmittel und die Kleidung der Mitarbeiter. Trennen Sie nicht nur die Wäsche in eine reine und unreine Seite, sondern beachten Sie dies auch bei der Lagerung von Arbeits- und Hilfsmitteln.

Es liegen lediglich tagesaktuelle Verschmutzungen vor

- keine Wollmäuse
- keine Spinnweben
- keine verkalkten Armaturen
- kein Uringeruch, kein Desinfektionsmittelgeruch
- Mitarbeiter machen einen gepflegten Eindruck
- Arbeitsmittel sind in ordentlichem Zustand.

Gibt es in der Pflegeeinrichtung ein angemessenes Hygienemanagement?

Was Sie unter „angemessen“ verstehen und ob dies tatsächlich

„passend“ für Ihre Einrichtung ist, können Sie auch mit Hilfe der RKI Empfehlung „Infektionsprävention im Heim“ abgleichen.

- siehe Hygieneplan/-standard/-konzept
- siehe Nachweise zum internen Qualitätsmanagement.

MDK misst dem Thema Ernährung besondere Bedeutung zu

Das folgende Kapitel ist für den hauswirtschaftlichen Bereich ganz sicher ein Schwerpunktkapitel. Es geht um die Verpflegungsleistungen, die für die Bewohner geplant und umgesetzt werden. Nicht zuletzt durch die öffentlichen Diskussionen der Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung in Altenhilfeeinrichtungen, die in den letzten Monaten wieder verstärkt geführt werden, ein sehr populäres und in seiner Tragweite besonders wichtiges Kapitel.

Die Ernährung spielt eine außerordentlich wichtige Rolle für die Bewohner. Dementsprechend misst auch der MDK diesem Thema besondere Bedeutung bei.

Wird in der Pflegeeinrichtung ein Speiseplan veröffentlicht und den Bewohnern zur Kenntnis gebracht?

Außer den Umsetzungsideen des MDK-Prüfbogens haben Sie sicher noch viel praktischere Dinge zu bieten, wie Sie das Speisenangebot zielgerecht präsentieren.

- Seniorengerechte Schriftgröße (mindestens Schriftgrad 14 Arial)
- Speisepläne hängen in den Wohnbereichen aus
- Ausgehängte Speisepläne sind für Rollstuhlfahrer einsehbar
- Immobile Bewohner bekommen Speiseplan oder werden über das Speisenangebot systematisch informiert.

Wird in der Einrichtung ein abwechslungsreiches Speiseangebot vorgehalten?

Was Sie hierzu unternehmen, sollten Sie in Ihrem Verpflegungskonzept ebenfalls beschreiben:

- Wahlmöglichkeiten
- Diätkost, z. B. bei Diabetes usw.
- Wunschkost
- bedarfsgerechtes Speiseangebot für gerontopsychiatrisch veränderte Bewohner

- bei bestehender Kauffähigkeit Angebot fester Speisen
- bedarfsgerechtes Speiseangebot für Bewohner mit Schluckstörungen.

Übernehmen die Bewohner ihren Fähigkeiten entsprechend die mündgerechte Zubereitung der Nahrung?

Machen Sie Ihre Mitarbeiter sensibel für das Thema Ernährung im Alter! Schaffen Sie die notwendigen Rahmenbedingungen, damit Bewohner in ihrer Selbstständigkeit unterstützt werden! Gegebenenfalls müssen Sie hier auch Serviceleistungen zurückfahren, die sich „aus Hilfsbedürfnis“ seitens der Mitarbeiter eingeschlichen haben.

Zu welchen Zeiten werden die Mahlzeiten angeboten?

- Frühstück
- Zwischenmahlzeit
- Mittagessen
- Zwischenmahlzeit/Kaffee
- Abendessen
- Spätmahlzeit
- Nachtmahlzeit.

Wichtig ist auch, ob die Bewohner ausreichend Zeit haben, ihre Mahlzeiten einzunehmen und sich die Uhrzeiten an ihren Bedürfnissen und Wünschen orientieren. Halten Sie fest, von wann bis wann welche Mahlzeiten angeboten werden. Denken Sie dabei auch an die Zwischen-, Spät- und eventuell Nachtmahlzeiten. Oft taucht die Frage auf, ob man denn Bewohner für den möglichen Spätimbiss wecken muss. Natürlich nicht. Sie stellen sicher, dass jeder Bewohner essen kann, wann ihm danach ist.

Findet eine angemessene Getränkeversorgung für die Bewohner zuzahlungsfrei statt?

Diese Frage ist in ihrer täglichen Ausführung sehr wichtig. Wie lösen Sie im Alltag das Problem, dass das Durstempfinden des Bewohners mit dem Alter nachlässt?

- Bewohner über Angebot nachvollziehbar informieren
- Kaltgetränke unbegrenzt und jederzeit verfügbar bereithalten
- Warmgetränke unbegrenzt und jederzeit verfügbar halten.

Wird speziellen Erfordernissen der Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr der Bewohner Rechnung getragen?

Geeignete Regelungen zur Vermeidung von Mangelernährung und Exsikkose (Austrocknung)

- Mindestens drei Haupt- und zwei Zwischenmahlzeiten werden angeboten.
- Der Abstand zwischen der zuletzt angebotenen Mahlzeit am Abend und der ersten am Morgen beträgt weniger als zwölf Stunden.
- Der Abstand zwischen der zuletzt für Bewohner mit Diabetes mellitus oder gerontopsychiatrisch beeinträchtigte Bewohner angebotenen Mahlzeit am Abend und der ersten Mahlzeit am Morgen beträgt weniger als zehn Stunden.

Am besten stellen Sie all diese Unterlagen in einem Ordner zusammen und halten diesen „MDK-Prüfungs-Ordner“ immer auf dem aktuellen Stand. Wichtige Unterlagen, die im Original an anderer Stelle aufbewahrt werden, kopieren Sie für den MDK-Ordner. Unterlagen, die nur in anderen Ordnern aufbewahrt werden, zum Beispiel Besprechungsprotokolle, tragen Sie in das Inhaltsverzeichnis Ihres MDK-Ordners entsprechend ein. So haben Sie immer alles bei-

sammen, ohne lange suchen zu müssen. Für einige weitere Unterlagen sind Sie als Hauswirtschaftsleitung nicht alleine verantwortlich, allerdings müssen Sie an deren Erstellung in Abstimmung mit den anderen Leistungsbereichen mitwirken. Demzufolge müssen Sie auch gemeinsam für die Bereitstellung der Prüfunterlagen sorgen.

Die vollständigen Dokumente zu den Qualitätsprüfungs-Richtlinien, den Erhebungsbogen und die MDK-Anleitung finden Sie im Internet unter:

www.mds-ev.org.

Als Ausdruck können Sie die Unterlagen beim Medizinischen Dienst der Spitzenverbände der Krankenkassen (MDS), Lützowstraße 53 in 45141 Essen, bestellen.

Anschrift der Verfasserin:

Marie Christine Klöber
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, Unternehmensberaterin
KlöberKassel, Qualitätsmanagement, Beratung & Schulung
Leuschnerstraße 65
34134 Kassel