KOMMunikation MITarbeit

Zeitschrift des L.V.H.S.
für MitarbeiterInnen

Ausgabe 13

1. Herzinfarkt: jede Sekunde zählt

(He) Herzinfarkt und Schlaganfall zählen zu den häufigsten Todesursachen. Im Ernstfall entscheiden manchmal Sekunden über Leben und Tod. Daher ist schnelle Hilfe unbedingt erforderlich.

Das Max-Planck-Institut für Bildungsforschung hat gemeinsam mit der Gesellschaft für Konsumforschung eine Umfrage in neun europäischen Ländern zum Thema Symptome und Hilfe bei Herzinfarkt und Schlaganfall in der Bevölkerung durchgeführt. Dabei wurde deutlich, dass die Deutschen die meisten der bekannten Symptome richtig deuten würden. In den anderen Ländern treten hier häufig Schwierigkeiten auf. Allerdings zögern die Deutschen laut der Studie beim Ergreifen geeigneter Maßnahmen. Nur 33 % der Befragten würden sofort einen Krankenwagen rufen. Fast ein Drittel empfahl sogar abzuwarten oder einen Schluck Wasser bzw. Tee zu trinken zu geben. In Polen dagegen würden über 60 % der Befragten schnelle Hilfe anfordern.

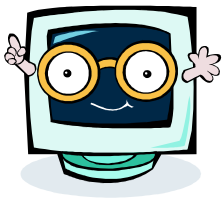
Vor allem von Mitarbeitern in der Pflege und Betreuung wird richtiges Handeln in medizinischen Notfällen erwartet. Eine regelmäßige Schulung ist daher sehr wichtig.

Die internen Regelungen zum Verhalten bei Notfällen sollten allen bekannt sein. Dazu gehören auch die Absicherung des weiteren Dienstes und die Versorgung der nachfolgenden Patienten, wenn mit einem Patienten auf den Notarzt gewartet werden muss.

Inhaltsverzeichnis

1. Herzinfarkt: jede Sekunde zählt
2. Rahmenhygieneplan ambulant
3. Hautgesundheit
4. Arbeitsweg und Dienstbeginn
5. FAMULUS
6. Stipendium für Weiterbildungen
7. Chicorée als Wintergemüse

Herausgeber:
L.V.H.S., Sandstr. 116, 09114 Chemnitz
Mitglied der B.A.H.
☎ 0371-3303320
0371-3303321
lvhs-sachsen@t-online.de
@ www.lvhs-sachsen.de



Daran gedacht?
Informieren Sie Angehörige regelmäßig über Veranstaltungen Ihrer Pflegeeinrichtung zum Thema Pflege und Betreuung und zu den weiteren Unterstützung- und Beratungsangeboten.

2. Rahmenhygieneplan ambulant

Jede Pflegeeinrichtung ist verpflichtet, einen Hygieneplan zu erstellen. Dazu gehören z.B. Anweisungen zur Händedesinfektion, zum Tragen von Schutzkleidung, zum Umgang mit Pflegehilfsmitteln und der Aufbereitung von Geräten sowie hygienische Grundsätze bei Pflegemaßnahmen.

Wichtige Regelungsbereiche sind im Rahmenhygieneplan des jeweiligen Bundeslandes benannt. Die Art und Weise der konkreten Umsetzung hat jeder Pflegedienst selbst festzulegen, den Mitarbeitern nachweislich bekannt zu geben und regelmäßig zu kontrollieren.

Bisher war die Grundlage der Rahmenhygieneplan für ambulante Pflegedienste von 2009 in der Fassung des Freistaates Sachsen. Seit dem 4. Dezember 2013 gibt es einen neuen Rahmenhygieneplan für ambulante Pflegedienste in Sachsen. Dieser ist seit dem 21. Januar 2014 auch veröffentlicht. Sie können die aktuelle Fassung über unser Lexikon, über das ambulante Qualitätshandbuch oder direkt beim Sächsischen Sozialministerium einsehen.

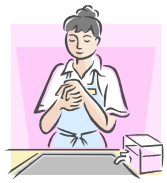
Änderungen wurden insbesondere im Bereich
1. Umgang mit MRE-Patienten
2. Arbeitskleidung
3. Beratung in der Häuslichkeit

vorgenommen. Außerdem wurde der aktuelle Gesetzes- und Verordnungsstand aus Bund und Land übernommen.

Wir werden im Qualitätszirkel mit unseren Teilnehmern näher auf die Einzelheiten eingehen. Ggf. müssen die Regelungen in den Pflegediensten überarbeitet werden.

Ab sofort werden die Grundsätze des neuen Rahmenhygieneplans Gegenstand der Qualitätsprüfung und der Prüfung durch die Gesundheitsämter sein.

3. Hautgesundheit



(He/ Mo) Untersuchungen zufolge kommt jeder 5. Mitarbeiter in der Altenpflege im Laufe seines Berufslebens einmal mit Hautekzemen in Kontakt. Häufige Reinigung, feuchte Arbeiten, Kontakt mit Chemikalien und anderen reizenden Stoffen beanspruchen vor allem die Haut an den Händen. Die kalte Jahreszeit ist ein zusätzlicher Reizfaktor für die angegriffene Haut.
Hauterkrankungen oder -schädigungen beeinträchtigen die Lebensqualität und können zur Berufsaufgabe führen. Daher sollte bereits früh ärztlicher Rat gesucht werden. Viele Menschen ignorieren die Beschwerden jedoch lange Zeit. Zum Teil geschieht dies aus Angst vor der Reaktion von Mitmenschen oder aus Scham. Die Hände gelten als Aushängeschild eines Menschen. Veränderungen der Haut werden nicht selten als abstoßend wahrgenommen. Hauterkrankungen sind nicht nur ein persönliches Problem des Betroffenen, sie stellen ein erhebliches Hygienerisiko dar. Die Haut dient als wichtige Schutzbarriere vor Krankheitserregern. Ist dieser Schutz gestört, wird die Übertragung von Erregern begünstigt. Auch nehmen Mitarbeiter aus Angst vor weiteren Schädigungen eventuell Reinigung und Desinfektion der Hände nicht in ausreichender Weise vor.
Im Unternehmen sollte auf geeignete Desinfektionsmittel und Hautpflegeprodukte geachtet werden. Handschuhe zum Schutz sind notwendig, sollten aber nicht über mehrere Stunden zusammenhängend getragen werden.

Eine Anerkennung als Berufskrankheit und damit eine Kostenübernahme durch die Unfallversicherung des Unternehmens erfolgt auf Antrag. Dabei muss nachgewiesen werden, dass die Tätigkeit ursächlich für die gesundheitlichen Probleme ist. Je länger der Beginn der Erkrankung zurückliegt, desto schwerer wird möglicherweise dieser Nachweis.

Die Berufsgenossenschaft (BGW) bietet eine Reihe von Unterstützungsmöglichkeiten in Form von Informationsmaterial, Arbeitshilfen, Beratungen oder Schulungen zum Thema Hautschutz in der Pflege an.

4. Arbeitsweg und Dienstbeginn

(He) Auf dem Arbeitsweg ist der Mitarbeiter durch das Unternehmen versichert, da ein Wegunfall dem Arbeitsunfall gleichgestellt ist. Alle anderen Belange des Arbeitsweges sind jedoch in der Verantwortlichkeit des Arbeitnehmers. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass er pünktlich und ggf. mit Arbeitskleidung am vereinbarten Arbeitsort erscheint. Dazu gehört auch das Einplanen von längeren Wegezeiten bei schlechter Witterung, bekannten Umleitungen oder hohem Verkehrsaufkommen. Streiks von Verkehrsunternehmen rechtfertigen ebenfalls nicht die Verspätung der Mitarbeiter.
In den meisten Pflegeeinrichtungen gibt es Verfahrensanweisungen, wenn unvorhersehbare Umstände das Eintreffen am Arbeitsort verzögern. Ständiges zu spätes Erscheinen hat nicht nur Auswirkungen auf das Teamklima und stört die Arbeitsabläufe, der Arbeitgeber kann arbeitsrechtliche Maßnahmen ergreifen.

Die Entscheidung zur Wahl des Verkehrsmittels trifft der Mitarbeiter eigenverantwortlich und trägt die entsprechenden Kosten. Vertraglich können Abweichungen geregelt werden, z.B. Dienstfahrzeuge, kostenfreie Fahrscheine für öffentliche Verkehrsmittel oder die Übernahme von Tankkosten bei Anreise mit dem eigenen PKW.
Die Zuschüsse durch den Arbeitgeber zählen zum steuerpflichtigen Arbeitslohn und müssen entsprechend behandelt werden. Trägt der Mitarbeiter die Kosten selbst oder deckt der Zuschuss des Arbeitgebers nicht die gesamten Kosten für den Arbeitsweg, kann bei der Lohnsteuererklärung der Differenzbetrag geltend gemacht werden.

5. FAMULUS

Im Arbeitsalltag bleibt oft wenig Zeit, sich mit Ideen aus der Wissenschaft zu beschäftigen. Daher profitieren häufig nur die Einrichtungen von den Studienergebnissen, die selbst Absolventen begleiten.

Wir haben es uns als Ziel gesetzt, zweimal jährlich von wissenschaftlichen Arbeiten aus dem Pflegebereich zu berichten. Die Erstausgabe unseres ***FAMULUS*** ist in Zusammenarbeit mit Herrn Professor Schlüter von der Westsächsischen Hochschule Zwickau entstanden. Das Thema ist die Untersuchung der Fahrtkosten von Tagespflegeeinrichtungen im ländlichen Raum. Es handelt sich dabei um die Bachelorarbeit von Frau Schneidenbach.

Da die Zeitschrift einen gewissen Umfang hat, haben wir uns entschlossen, ausschließlich eine elektronische Veröffentlichung anzubieten. Diese finden Sie in bekannter Weise auf unserer Homepage.

Wir würden uns über weitere Ideen von Absolventen unserer Pflegeeinrichtungen freuen. Als Ansprechpartner steht Ihnen Frau Dr. Morgenstern zur Verfügung.

Oft kommen gerade sehr praxisnahe Ideen von Berufsschülern. Diese möchten wir ganz explizit einladen, sich an der Aktion zu beteiligen. Die Pflegeeinrichtungen des L.V.H.S. leisten einen großen Beitrag in der Berufsausbildung. Gerne greifen wir auf die Arbeiten der Azubi´s zurück. Sprechen Sie uns auch hier einfach an.

6. Stipendium für Weiterbildungen

(He) Im Auftrag des Bundesministeriums für Bildung und Forschung vergibt die Stiftung Begabtenförderung berufliche Bildung (SBB) Weiterbildungsstipendien. Junge talentierte Menschen können eine Förderung der Weiterbildung nach dem Berufsabschluss erhalten. Die Voraussetzungen sind ein Berufabschluss mit mindestens der Abschlussnote 1,9 oder die Bescheinigung

einer besonderen Eignung durch den Arbeitgeber. Die Altersgrenze liegt bei 25 Jahren, in Ausnahmefällen bei 28 Jahren.
Die Beantragung erfolgt durch den potentiellen Stipendiaten. Auf Anfrage bei der Stiftung werden die Bewerbungsunterlagen versendet. Einsendeschluss der Unterlagen ist jährlich der 15. Februar. Aus allen Bewerbungen entscheidet das Gremium über die Vergabe der Stipendien. Gefördert werden Maßnahmen zum Erwerb fachbezogener beruflicher Qualifikationen, Fachweiterbildungen oder Seminare zum Erwerb fachübergreifender sozialer Kompetenzen. Im Bereich der Gesundheitsberufe sind das z.B. Qualifikationen im Wundmanagement, zum QM-Beauftragten, zum Mentor oder zur geriatrischen Fachkraft. Unter bestimmten Voraussetzungen gehören auch berufsbegleitende Studiengänge dazu.

Die Unterstützung wird für maximal drei Jahre gewährt, unabhängig von der tatsächlichen Dauer, und hat einen Umfang von bis zu 6000 €.
Weiter Informationen finden Sie unter **www.sbb-stipendien.de**. Dort findet man auch eine spezielle Informationssammlung für Interessenten aus Gesundheitsfachberufen (Stipendieninformation Gesundheitsfachberufe).

7. Chicorée als Wintergemüse

(He) Die Wintermonate sind nicht die Zeit der Vitaminenbomben. Viele Obst- und Gemüsesorten stammen mit eher wenig Geschmack und Inhaltsstoffen aus Gewächshäusern oder haben die letzten Monate in Lagerräumen verbracht. Aber in der kalten Jahreszeit haben einige Arten erst ihre Hochsaison, z.B. Chicorée, Feldsalat und Radicchio. Die frischen kräftigen Wintersalate zaubern Farbtupfer auf den Tisch, bevor die Zeit für frisches Obst und Gemüse wieder beginnt.

Chicorée fristet in Deutschland eher ein Schattendasein, während er in Belgien oder Frankreich nicht von den Speisekarten wegzudenken ist. Das Gemüse hat geschmacklich und gesundheitlich einiges zu bieten. Die Urform ist der weiße Chicorée. Bei den roten Formen handelt es sich um eine Kreuzung aus herkömmlichen Chicorée und Radicchio. Entstanden ist der Anbau des blassen Gewächses eher zufällig, als Bauern ihre Zichorienwurzeln zum Überwintern vergruben und dann die blassen Triebe ernten und verzehren konnten. Eigentlich werden die Triebe das ganze Jahr geerntet. Hauptsaison haben sie jedoch von Oktober bis April. Chicorée zählt zu den kalorienärmsten Gemüsesorten und trägt dabei viel Vitamin A, B und C sowie Kalium, Phosphor, Kalzium und Magnesium in sich. Die reichlichen Bitterstoffe loben viele Experten als Wohltat für Magen und Darm. Gerade das führt bei einigen Menschen zur Ablehnung von Chicorée. Die Bitterstoffe werden weniger, wenn die Kolben vor der Verarbeitung einige Minuten in warmes Wasser gelegt werden. Bei den heute auf dem Markt befindlichen Sorten wurde der Anteil der Bitterstoffe in den Züchtungen deutlich reduziert.
Am häufigsten kennt man Chicorée in Deutschland in Form von Salaten. Sein fein herbes Aroma schmeckt ebenso gebraten oder gedünstet, z.B. in Aufläufen oder in Eintöpfen.

Vielleicht probieren Sie in der nächsten Kochrunde einmal folgendes Rezept:

Chicorée-Obstsalat (Quelle: www.chefkoch.de)

Zutaten für 4 Portionen:
2 mittelgroße Chicorée
1 reife Banane
3 Äpfel
1 Birne
150 g Sauerrahm
1 Dose Mandarinen
50 g Rohrzucker

Zubereitung:
Den Chicorée nach Entfernen des bitteren Strunkes in Streifen schneiden. Das frische Obst ebenfalls klein schneiden.
Sauerrahm mit 2/3 des Mandarinensaftes und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Obst und Chicoréestreifen zufügen und verrühren. Am Schluss die Mandarinen unterheben.