

SARS-CoV-2

Neue Bestimmungen im Bereich der Altenpflege - Tipps für die Seniorenverpflegung

Am 15. April 2020 hat die Bundesregierung eine Reihe neuer Bestimmungen und Vorgaben in Bezug auf den Umgang mit SARS-Cov-2 bekannt gegeben. Dabei sind einige Punkte, besonders im Bereich der Seniorenverpflegung, zu beachten.

Aktuelle Bestimmungen

- > Für Pflegeheime, Senioren- und Behinderteneinrichtungen sollen besondere Schutzmaßnahmen in Form eines spezifisch ausgearbeiteten Hygienekonzeptes ergriffen werden. Das Konzept soll individuell und unter Berücksichtigung von externem Sachverstand erarbeitet werden. Es sollte stetig an die Entwicklung der Infektionszahlen angepasst werden.
- > Der Schutz der vulnerablen Gruppen muss im Vordergrund stehen. Ziel ist die Eindämmung der Infektionszahlen in den verschiedenen Einrichtungen.
- > Ergriffene Maßnahme dürfen nicht zur vollständigen sozialen Isolation der Betroffenen führen.
- > Nach wie vor gilt ein körperlicher Mindestabstand von 1,5 – 2 m in der Öffentlichkeit.
- > Alle Bundesländer haben eine Pflicht zum Tragen von Mundschutz in öffentlichen Verkehrsmitteln und teilweise auch beim Einkaufen beschlossen, die in den nächsten Tagen greifen wird. Bitte beachten Sie hierzu die Regelungen Ihres Bundeslandes bzw. Ihrer Stadt.
- > Die Entwicklung der Infektionen und der wirtschaftlichen Lage wird am 30. April 2020 wieder neu bewertet, um gegebenenfalls weitere Maßnahmen zu erörtern.

Tipps für die Verpflegung

Folgende Punkte sollen vorab schon einmal eine Orientierung zum gesonderten hygienischen Umgang bei der Verpflegung von vulnerablen Gruppen geben:

- > Bilden Sie ein Team mit Verantwortlichen aus allen relevanten Abteilungen, um zu ergreifende Maßnahmen, z.B. in den Bereichen Hygiene/Kommunikation/Beschaffung umzusetzen.
- > Erarbeiten Sie für die gesamte Einrichtung einen Covid-19 Plan, der die entsprechenden Bestimmungen der jeweiligen Landesregierung enthält. Dieser Plan sollte auch die Abläufe der Küche und die Verpflegung der Bewohner umfassen.
- > Schulen Sie Ihr Personal ausreichend zu den festgelegten Maßnahmen und Verhaltensregeln.
- > Teilen Sie Ihre Bewohner und das entsprechende Personal in feste Kleingruppen/Teams für alle Tätigkeiten, auch z.B. für die Mahlzeiteneinnahme ein, um die Kontakte so gering wie möglich zu halten.
- > Kein Schüsselsystem für die Versorgung am Tisch.
- > Achten Sie auf genügend Abstand zwischen den Senioren.
- > Transportieren Sie benutztes Geschirr in geschlossenen Behältern.
- > Teilen Sie Ihr Küchenteam, soweit möglich, in autarke Teams auf.
- > Geschirr, Besteck, Gläser etc. sollten nicht frei zugänglich sein bzw. in Selbstbedienung bereitgestellt werden.
- > Auf gemeinsames Kochen und Backen sollte derzeit verzichtet werden.
- > Prüfen Sie Ihre erstellten Notfallpläne und passen Sie diese an neue Entwicklungen an.
- > Legen Sie, soweit möglich, Ausgangs- und Besuchsregelungen fest.
- > Prüfen Sie Möglichkeiten über individuelle Ideen der Besuchsformen, um der Bewohnerisolation vorzubeugen.

So unterstützt Sie die Abteilung Beratung und Konzept:

Da die verschiedenen Änderungen sehr dynamisch sind und sich je nach Bundesland unterscheiden können, begleiten wir Sie partnerschaftlich als externe Sachverständige in der beratenden Umsetzung der Vorgaben und erarbeiten mit Ihnen ein individuelles und standortbezogenes Konzept für Ihren Covid-19 Plan.

Sie erreichen uns unter:

ernaehrungsservice@transgourmet.de

Quellen:

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/aktuelles/bund-laender-beschluss-1744224>

<https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Alten_Pflegeeinrichtung_Empfehlung.pdf?__blob=publicationFile

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html

<https://www.der-paritaetische.de/schwerpunkt/corona/>