

KÖNNINKOTO-NIITTYKODIN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue
Könninkoto-Niittykoti
SUUNNITELMAN LAATIJAT:

Päiväys	Nimi	Tehtävä
10.12.2015	Marja-Leena Haapamäki	osastonhoitaja, Könninkoto

SUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEN:

Päiväys	Nimi	Tehtävä

SUUNNITELMAN PÄIVITYS:

Päiväys	Nimi	Tehtävä
7.12.2017	Marja-Leena Haapamäki	osastonhoitaja, Könninkoto
7.3.2019	Marja-Leena Haapamäki	oh. Könninkoto-Niittykoti
23.01.20	Marja-Leena Haapamäki	oh. Könninkoto-Niittykoti
16.03.22	Heli Jyllilä	aoh Könninkoto-Niittykoti
12/2022	Marja-Leena Haapamäki	oh Könninkoto-Niittykoti
5/2024	Marja-Leena Haapamäki	oh Könninkoto-Niittykoti

<u>1 TOIMINTAYKSIKÖN TIEDOT</u>	<u>4</u>
<u>1.1 TOIMINTAYKSIKÖN PERUSTIEDOT</u>	<u>4</u>
<u>1.2 TOIMINTA-AJATUS, ARVOT JA TOIMINTAPERIAATTEET</u>	<u>4</u>
<u>1.3 RISKIENHALLINTA</u>	<u>5</u>
<u>2 ASIAKKAAN ASEMA JA OIKEUDET</u>	<u>7</u>
<u>2.1 HOITO- JA PALVELUSUUNNITELMA</u>	<u>7</u>
<u>2.2 ASIAKKAAN KOHTELU</u>	<u>8</u>
<u>2.3. ASIAKKAAN OSALLISUUS</u>	<u>9</u>
<u>2.4 ASIAKKAAN OIKEUSTURVA</u>	<u>10</u>
<u>3 PALVELUN SISÄLLÖN OMAVALVONTA</u>	<u>11</u>
<u>3.1 HYVINVOINTIA, KUNTOUTUMISTA JA KASVUA TUKEVA TOIMINTA</u>	<u>11</u>
<u>3.2 RAVITSEMUS</u>	<u>13</u>
<u>3.3 HYGIENIAKÄYTÄNNÖT</u>	<u>14</u>
<u>3.4 TERVEYDEN- JA SAIRAAHOITO</u>	<u>15</u>
<u>3.5 LÄÄKEHOITO</u>	<u>16</u>
<u>3.6 YHTEISTYÖ ERI TOIMIJOIDEN KANSSA</u>	<u>17</u>
<u>4 ASIAKASTURVALLISUUS</u>	<u>18</u>
<u>4.1 HENKILÖSTÖ</u>	<u>19</u>
<u>4.2 TOIMITILAT</u>	<u>20</u>
<u>4.3 TEKNOLOGISET RATKAISUT</u>	<u>22</u>
<u>4.4 TERVEYDENHUOLLON LAITTEET JA TARVIKKEET</u>	<u>23</u>
<u>5 ASIAKAS- JA POTILASTIETOJEN KÄSITTELY</u>	<u>23</u>
<u>6 ALIHANKINTANA TUOTETTUJEN PALVELUJEN OMAVALVONTA</u>	<u>24</u>
<u>7 OMAVALVONTASUUNNITELMAN PEREHDYTTÄMINEN JA PÄIVITTÄMINEN</u>	<u>25</u>

1 TOIMINTAYKSIKÖN TIEDOT

1.1 TOIMINTAYKSIKÖN PERUSTIEDOT

NIMI: Könninkoto-Niittykoti

Y-TUNNUS: 3221323-8

PALVELUNTUOTTAJAN NIMI: Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue

TOIMINNASTA VASTAAVAN ESIHENKILÖN NIMI: Osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki

TOIMINTAYKSIKÖN OSOITE: Könninkoto: likoonpolku 1, Niittykoti: Maamiehentie 8, 60800 Ilmajoki

PUHELIN: 0400-631 728

PALVELUT JA PALVELUKOKONAISUUDET, JOITA YKSIKÖSSÄ TUOTETAAN SEKÄ ASIAKASPAIKKAMÄÄRÄ

Könninkoto ja Niittykoti ovat ympärivuorokautisen asumispalvelun yksiköitä Ilmajoella. Könninodossa on 25 asuntoa / huonetta jaettuna kolmeen soluun. Vanhan rakennusosan 10 asuntoa ovat kooltaan 38 - 40 m² kokoisia kaksioita, ja näihin on helposti sijoitettavissa puoliset keskenään tarvittaessa. Vanhan rakennusosan huoneistot on tarkoitettu muistiasiakkaiden käyttöön. Uudisrakennuksessa (valm. 5/2015) on 15 kpl yhden huoneen ja wc:n käsittäviä huoneita, kooltaan 25 m². Huoneet jakautuvat kahteen siipeen.

Niittykodissa on 22 asuntoa jaettuna kahteen soluun. Asunnot ovat kooltaan 40-45 m² kokoisia kaksioita, ja myös näihin asuntoihin on helposti sijoitettavissa puoliset keskenään tarvittaessa. Molemmissa kodeissa toimitaan ympärivuorokautisesti, yöaikaan taloissa on yksi yöhoitaja kummassakin.

1.2 TOIMINTA-AJATUS, ARVOT JA TOIMINTAPERIAATTEET

ASUMISPALVELUIDEN TOIMINTA-AJATUS:

Asumispalveluilla tuetaan ja edistetään asiakkaan kokonaisvaltaista hyvinvointia ja hyvää elämänlaatua sekä korostetaan asiakkaan yksilöllisyyden ja itsemääräämisoikeuden kunnioittamista. Asiakastyö on voimavaralähtöistä, omatoimisuuteen kannustavaa sekä tähtää toimintakykyä tukevaan ja edistävään työhön.

Asiakkaan osallisuutta yhteisön jäsenenä tuetaan asiakkaan, omaisten ja henkilökunnan toimivalla yhteistyöllä sekä viihtyisän ja kodinomaisen hoitoympäristön luomisella. Asiakkaan turvallisuus saadaan aikaan ammattitaitoisen ja asiakaslähtöisen hoivan toteuttamisella. Asiakkaan elämän loppuajankana turvataan huolenpito luonnollisuuteen ja kivuttomuuteen perustuvan asianmukaisen saattohoidon avulla. Hoitava lääkäri tekee yhteistyössä omaisten ja hoitajien kanssa päätökset saattohoidon aloittamisesta siinä vaiheessa, kun asukkaan tilanne katsotaan tulleen siihen pisteeseen.

HOIVAPALVELUIDEN VASTUUALUEEN ARVOT JA TOIMINNAN KESKEISET PERIAATTEET

OMATOIMISUUS:

Asiakkaan omatoimisuuden tukeminen ja kunnioittaminen,
asiakkaan omat voimavarat käyttöön

AMMATILLISUUS:

Asiakkaan kohtaaminen ammatillisesti ja empaattisesti.
Yhteisesti sovittujen hoitolinjojen noudattaminen
persoonallisella työotteella

ITSEMÄÄRÄÄMISOIKEUS JA YKSILÖLLISYYS:

Asiakkaan yksilöllisyyden ja itsemääräämisoikeuden kunnioittaminen. Kunnioitetaan asiakkaan omia arvoja, tapoja ja kotia. Tarjotaan hoitosuunnitelmassa yhteisesti sovittuja palveluita asiakkaan tarpeisiin ja omiin voimavaroihin suhteutettuna

TALOUDELLISUUS: Työmenetelmien suunnittelu siten, että taloudellisuusnäkökulma on otettu huomioon

YHDENVERTAISUUS:

Asiakkaan kohtelemisen yhdenvertaisina

YHTEISTYÖ:

Oman vastuun alueen eri toimijoiden ja ulkopuolisten yhteistyötahojen kanssa tehtävässä yhteistyössä ollaan aktiivisia ja yhteistyötä toteutetaan myönteisessä hengessä

1.3 RISKIENHALLINTA

Riskien arviointi on vaiheittainen prosessi, jolla tarkoitetaan työssä esiintyvien vaarojen tunnistamista, vaarojen aiheuttamien riskien suuruuden määrittämistä ja riskien merkityksen arviointia. Näiden perusteella valitaan toimenpiteet turvallisuuden parantamiseksi. Riskien arvioinnin seurannassa arvioidaan

riskikartoituksessa suunniteltujen toimenpiteiden toteutumista ja seurataan tilanteen muuttumista. Riskien arviointi on jatkuvaa toimintaa. Riskien arviointia tulee ylläpitää ja päivittää säännöllisesti. HVA:lla on sovittu, että riskien uudelleen arviointi tehdään vähintään kolmen vuoden välein ja aina erilaisten muutostilanteiden yhteydessä. Riskien ja vaarojen kartoitus tehdään yhdessä työntekijöiden kanssa toimintayksiköittäin tai harkinnan mukaan, kuitenkin niin, että kaikki työolot ja työntekijät ovat mukana arvioinnissa. Viimeisin riskien arviointi on tehty syksyllä 2019.

Kartoitus koostuu 5 eri osiosta, jotka ovat:

- Henkinen kuormittuminen**
- Fysikaaliset vaaratekijät**
- Ergonomia**
- Tapaturman vaarat**
- Kemialliset ja biologiset vaaratekijät (lisäksi kemikaalien ja altisteiden arviointi)**

Riskiarvioinnissa esiin tulevista riskeistä tiedotetaan henkilökuntaa ja niistä keskustellaan työpaikkakokouksissa. Mahdolliset puutteet tai riskit korjataan asianmukaisesti. Henkilökuntaan kohdistuvasta vaara- ja uhkatilanteesta tulee tehdä ilmoitus erillisellä lomakkeella ja tämä annetaan esimiehelle. Myös HaiPro potilasturvallisuusilmoitusohjelmassa on lomake, jolla tehdään ilmoitus työntekijän työturvallisuutta koskevista poikkeamista. Esimies ilmoittaa henkilökuntaan kohdistuneesta vaara- ja uhkatilanteesta työsuojeluun ja ohjaa tarvittaessa työntekijän työterveyshuoltoon.

Könninkoto-Niittykodilla on henkilöstökansiossa yleiset ohjeet mm. nostoista ja siirroista, henkisen kuormittumisen hallinnasta ja asiakasväkivallan uhkasta. HVA:n työntekijään kohdistuneen väkivalta- tai uhkatapahtuman jälkeen täytetään väkivaltatilanneilmoituslomake, joka toimitetaan työterveyshuoltoon ja työsuojeluhenkilöstölle. Väkivaltatapahtumaan johtaneet syyt, tapahtuman kulku ja seuraukset analysoidaan esimiehen kanssa mahdollisimman pian ja pohditaan henkisen ensiavun tarvetta. Tarvittaessa tilanne käsitellään koko työyksikön

kesken. Jälkiarvioinnissa voidaan hyödyntää työsuojeluhenkilöstön, työterveyshuollon ja kriisityöhön koulutetun henkilöstön asiantuntemusta. Mikäli väkivaltatapahtuma täyttää vakavan rikoksen tunnusmerkit, Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue työnantajana tekee asiasta poliisille tutkintapyynnön. Lievät pahoinpitelyt ja laittomat uhkaukset ovat asianomistajarikoksia, joista jokainen tekee itse rikosilmoituksen.

2 ASIAKKAAN ASEMA JA OIKEUDET

2.1 HOITO- JA PALVELUSUUNNITELMA

HVA:lla on käytössä Lifecare-potilastietojärjestelmä, joka sisältää hoito- ja palvelusuunnitelma -osion (HOITOS). Sen tekemiseen osallistuvat asiakas voinnin salliessa, hänen omaisensa sekä nimetty omahoitaja. Tarvittaessa mukaan kutsutaan osastonhoitaja tai korvaava hoitaja, lääkäri tai muu erityistyöntekijä. HOITOS:n laatiminen pohjautuu omahoitajan tehtäviin kuuluvan kyselylomakkeiston tietoihin sekä hoitoneuvottelun keskusteluun ja sopimuksiin. HOITOS päivitetään puolivuositain ja aina tarvittaessa; tällöin otetaan asukkaan tai omaisen allekirjoitus ja lääkärin hyväksyntä. Omahoitajan on tarkistettava hoitosuunnitelma myös aina asukkaan voinnin oleellisesti muuttuessa, tarkistus kirjattava HOITOS-lehdelle.

Hoito- ja palvelusuunnitelma allekirjoitetaan ja asiakkaalle/omaiselle annetaan oma kappale. Lifecaressa täytetään "HOITOS"-lehti, johon yhdessä sovitaan keskeisimmät hoivan tavoitteet ja keinot ao. lomakkeen mukaisesti. Keskeistä tavoitteiden ja keinojen asettelussa on konkreettisuus sekä asiakkaan voimavarojen ja yksilöllisyyden huomioiminen. Hoito- ja palvelusuunnitelmat ovat kaikkien asukasta hoitavien hoitajien nähtävillä Lifecaressa. Omahoitaja tiedottaa muita hoitajia, jos asiakkaan tiedot tai tilanne muuttuvat oleellisesti

2.2 ASIAKKAAN KOHTELU

Asiakkaiden itsemääräämisoikeutta pyritään kunnioittamaan ja vaalimaan niin pitkälle, kuin se on mahdollista, eikä siitä koidu vaaraa tai haittaa asiakkaalle itselleen tai muille

henkilöille. Joissain tilanteissa asiakasta voidaan kuitenkin joutua rajoittamaan esimerkiksi suuren kaatumisriskin tai muistamattomuudesta johtuvien tekijöiden vuoksi. Asiakasturvallisuuden vaatimien rajoitteiden käyttöön (turvavyö/-liivit, geriatrisen tuolin pöytälevy, sängyn laidat, magneettivyöt yms.) tarvitaan lääkärin arviointi ja lupa sekä kirjaaminen Lifecareen. Päätös tehdään aina määräaikaisena. Huoneiden ovia ei koskaan saa lukita silloin, kun asukas on huoneessa sisällä. Jos ovi lukitaan, on hoitajan oltava asukkaan kanssa huoneessa.

HVA:lla on käytössä Haipro- - vaaratapahtumien raportointijärjestelmä, jonka avulla voidaan ilmoittaa erilaisia haittatapahtumia tai asiakasturvallisuuden vaarantavia tapahtumia, jotka ovat aiheuttaneet tai voivat aiheuttaa asiakkaalle haittaa (läheltä piti - tilanteet). Näitä tapahtumia voivat olla esimerkiksi lääkehoitoon, tiedonkulkuun ja tiedonhallintaan, toimenpiteisiin, hoitoon, tutkimuksiin, hoitolaitteisiin ja aseptiikkaan liittyvät virheet ja haitat sekä tapaturmat ja väkivaltilanteet. Asiakasta ja hänen omaisiaan tiedotetaan tarvittaessa vaaratapahtumasta, mikäli sillä on asiakkaan voinnin kannalta keskeinen merkitys. Usein toistuvat tilanteet sekä kriittisimmät Haiproilmoitukset käsitellään lisäksi yksikköpalavereissa. HVA:lla on käytössä myös Haipro- järjestelmässä asiakkaan ilmoitus osio, jossa asiakas pystyy itse tekemään sähköisesti ilmoituksen hoidossa tapahtuneesta vaaratilanteesta. Ilmoitus voidaan myös tulostaa asiakkaalle, mikäli hänellä ei ole mahdollisuutta tai osaamista sähköisen lomakkeen täyttöön. Asiakas voi tehdä ilmoituksen nimettömänä mutta mikäli asiakas haluaa palautteen siitä, miten ilmoitusta on yksikössä käsitelty ja mitä toimenpiteitä sen takia on tehty, tulee ilmoituksessa olla mainittuna asiakkaan nimi ja osoite. Ilmoitus ohjautuu potilas-/sosiaaliasiamiehelle, joka toimittaa ilmoituksen asianomaisen yksikön esimiehelle käsiteltäväksi. Asiakkaan ilmoitus käsitellään yksikössä samaan tapaan, kuin muutkin ilmoitukset.

HVA:lla on laadittu Asiakas ja potilasturvallisuussuunnitelma. Tämä ohjeistus on saatavilla Intrassa sähköisessä muodossa Turvallisuuspalvelut ja työsuojelu -osiossa. Jos yksikössä havaitaan jonkinlaista epäasiallista häirintää tai huonoa käytöstä ketä tahansa kohtaan, tilanteesta selvitetään, mitkä syyt johtivat poikkeamaan, miten tilanne olisi voitu välttää ja pyritään löytämään kehityskohteita, joilla asiakasturvallisuutta voidaan parantaa (mitä tästä opimme). Henkilökunta on

kouluttautunutta ja ammattitaitoista sekä ammattieettiset periaatteet tuntevaa. Mikäli kuitenkin havaitaan asiakkaiden epäasiallista kohtelua, tulee asiasta ilmoittaa yksikön esimiehelle, jonka velvollisuutena on puuttua tilanteeseen.

Lisäksi HVA:n julkisilla verkkosivuilla on palautemahdollisuus (Qpro) kaikenlaisen palautteen antamiseen yksikön toiminnasta.

Sosiaalihuoltolain (30.12.2014 /1301) 48§ koskee sosiaalihuollon henkilöstöön kuuluvan ilmoitusvelvollisuutta. Sosiaalihuollon henkilöstön on ilmoitettava viipymättä toiminnasta vastaavalle henkilölle, jos hän tehtävässään huomaa tai saa tietoonsa epäkohdan tai ilmeisen epäkohdan uhan asiakkaan sosiaalihuollon toteuttamisessa. Ilmoituksen vastaanottaneen henkilön on ilmoitettava asiasta HVA:n sosiaalihuollon viranhaltijalle, joka ottaa asian selvittelyyn ja tekee tietopyynnön hoitavalta taholta. HVA:n julkisilla verkkosivuilla on kattavasti saatavilla eri tilanteisiin lomakkeet ja sähköiset ilmoituspalvelut Sähköinen asiointi -osiossa.

2.3. ASIAKKAAN OSALLISUUS

Asiakaspalautteet kerätään keskitetysti kahden vuoden välein ja palautteiden perusteella tehdään kehittämistehtävät. Suora palaute annetaan yksiköiden esimiehille. Kirjallisen palautteen kerääminen ja käsittely tapahtuu HVA:n -palautejärjestelmän kautta. Potilasasiamiehen kautta tuleva palaute sekä Haipro-ohjelman tuottama raportti käsitellään yhteistyössä osastonhoitajan kanssa. Yksikössä on palautepostilaatikko, johon omaiset voivat halutessaan laittaa nimettömänä tai nimen kera palautetta. Laatikko tarkistetaan säännöllisesti. Myös suullinen omaisilta ja asiakkailta itseltään tuleva palaute on arvokasta ja siitä tiedotetaan henkilökuntaa. Työpaikkakokoukset pidetään n. kolmen-neljän viikon välein, niissä käsitellään yleisiä ohjeistuksia ja tiedottamisia sekä henkilöstö- ja taloushallintaan liittyviä ohjeistuksia. Lisäksi yksikössä pidetään 1-2 kertaa kuukaudessa solupalaveri, jossa käsitellään mm. asukasasioita ja saatuja palautteita sekä mietitään toimenpiteitä palvelun kehittämiseksi.

2.4 ASIAKKAAN OIKEUSTURVA

Laki potilaan asemasta ja oikeuksista edellyttää, että jokaisessa terveydenhuollon toimintayksikössä on nimetty potilasvastaava tai sosiaalivastaava. HVA:n sosiaalivastaavana toimii **Taina Holappa**, puh. 06-4154 111 (vaihe). Sosiaalivastaavan puhelinajat ja muut tiedot ovat yksiköissä yleisten tilojen ilmoitustauluilla nähtävillä.

Sosiaalivastaava antaa tietoa asiakkaan asemaan ja oikeuksiin liittyvissä asioissa:

- neuvoo ja ohjaa hoitoon ja kohteluun liittyvissä asioissa
- neuvoo ja avustaa tarvittaessa muistutukseen, kanteluun ja korvaushakemukseen liittyvissä asioissa
- tiedottaa potilaan / asiakkaan oikeuksista
- toimii potilaiden / asiakkaiden oikeuksien edistämiseksi ja toteuttamiseksi
- antaa tarvittaessa palautetta henkilökunnalle

Sosiaalivastaavaan voi ottaa yhteyttä, jos asia koskee esimerkiksi:

- hoitoon pääsyä tai joutumista
- ongelmia tiedonsaannissa
- potilasasiakirjassa olevan tiedon korjaamista
- potilasvahinkoepäilyä
- lääkevahinkoepäilyä
- rekisteritietojen tarkastusta.
- tietosuojaa
- tyytymättömyyttä hoitoon tai kohteluun

HVA:n ohje muistutuksen tekemiseksi:

Asiakkaan kohdatessa HVA:lla palvelun, johon hän on syystä tai toisesta tyytymätön, on asia ensisijaisesti keskusteltava kyseisen toimintayksikön vastuuhenkilön kanssa.

Tässä keskustelussa pyritään ratkaisuun ja mahdollinen todettu epäkohta pyritään korjaamaan. Jos tässä tilanteessa asiakas haluaa tehdä kirjallisen muistutuksen, hänelle annetaan kirjallinen lomake ja sen täyttämiseen tarvittava ohjaus. Kirjallinen muistutus toimitetaan HVA:n ohjeistuksen mukaan asianomaisen tahon johtavalle viranhaltijalle.

Viranhaltija arvioi, mitä toimenpiteitä muistutuksen takia on tehtävä, ja ottaa tarvittaessa yhteyttä muistutuksen tekijään sekä muistutuksen kohteena olevaan, toiminnasta vastaavaan tahoon. Muistutuslomakkeeseen kirjataan muistutuksen takia käydyt keskustelut ja tehtävät toimenpiteet. Kopio siitä lähetetään muistutuksen tekijälle. Muistutus käsitellään kahden viikon kuluessa siitä, kun muistutus on jätetty

3 PALVELUN SISÄLLÖN OMAVALVONTA

3.1 HYVINVOINTIA TUKEVA TOIMINTA

Asumispalveluissa hoidon keskeisenä tavoitteena on asiakkaiden omatoimisuuteen kannustaminen sekä toimintakykyä tukeva ja edistävä työote. Tavoitteena on turvata ja ylläpitää korkein mahdollinen toimintataso sairauksista ja vammoista huolimatta ja siten kohentaa asiakkaan omatoimisuutta ja elämänlaatua. Tärkeää on toimintakykyä tukeva työote kaikissa päivittäisissä toiminnoissa, huomioiden asiakkaan henkilökohtaiset fyysiset, kognitiiviset sekä psyykkiset voimavarat. Asiakkaita aktivoidaan toimimaan itsenäisesti omien voimavarojensa puitteissa. Kannustetaan asiakasta pukeutumaan itsenäisesti, vain tarvittaessa autetaan pukeutumisessa. Asukasta tuetaan ulkoilemaan sääolojen puitteissa yksilöllisen hoito- ja palvelu- sekä liikkumissuunnitelman mukaisesti. Kannustetaan omaisia ja vapaaehtoisia ulkoilemaan asukkaiden kanssa. Tarkoituksenmukaisten apuvälineiden tarve arvioidaan ja avustetaan niiden hankkimisessa yhteistyössä HVA:n fysioterapian henkilökunnan kanssa. Pääsääntöisesti yksikkö hankkii apuvälineet asukkaan käyttöön, mutta joissakin tapauksissa apuvälineyksiköstä on saatavissa

määräaikaisesti apuvälineitä. Apuvälineiden käytössä avustetaan ja ohjataan ja välineiden kunto tarkistetaan tarvittaessa.

Asiakkaan sosiaalisuutta ja psyykkistä hyvinvointia tuetaan mm. virkistystoiminnalla. Asukkaiden elämää rytmittävästä virkistystoiminnasta huolehtii pääsääntöisesti yksikön omat hoitajat. Tavoitteena on päivittäiset virkistystuokiot mm. lehden luku, tv- ja radio, keskustelutuokiot, laulaminen, leipominen yhteinen tekeminen, yhdessäoloon kannustaminen ja ryhmätoiminnoissa avustaminen. Kerran viikossa toteutuu kansalaisopiston pitämä virkistystuokio molemmissa taloissa. Lisäksi silloin tällöin yksityinen henkilö järjestää musiikkituokiota vapaaehtoisuutena. Seurakunnan vierailut toteutuvat joka toinen kuukausi. Kutsuttaessa tulevat kuorot, lapsiryhmät ja orkesterit viihdyttämään asukkaita. Isompia tapahtumia järjestetään asukkaille, omaisille ja läheisille muutaman kerran vuodessa, mm. kesä- ja joulujuhlien merkeissä.

3.2 RAVITSEMUS

Jokapäiväinen ateriointi sisältää aamupalan, lounaan, päiväkahvin, päivällisen, iltapalan sekä tarvittavan yöpöytäruokailun. Ruokailuajat noudattavat asiakkaiden tarpeita, iltapalan ja aamupalan välinen aika ei ole pidempi kuin 11 h, koska aamupuuro on tarjolla jo klo 7. Molemmissa kodeissa aamiaisen valmistaa yöhoitaja, ja se jaetaan asukkaille sitä mukaa, kun he heräävät tai tulevat ruokasaliin. Ruokailussa avustetaan toimintakyvyn mukaisesti tai tarvittaessa syötetään. Turvataan mahdollisimman rauhallinen ruokailutilanne; istumajärjestys huomioidaan, ulkoiset häiriötekijät minimoidaan (tv, radio yms.). Tarvittavat erityisruokavaliot (myös lisäenergian tarve), dieetit tai tarvittava aterian rakenne huomioidaan. Perustelluista hoidollisista syistä asiakkaalle voidaan tarjota lisäravinteita, jotka tilataan apteekista. Tarvittaessa nestetasapainoa seurataan kliinisesti ja turvataan nesteensaanti. Ravitsemustilaa seurataan mm. MNA-testien ja painon seurannan avulla. Lifecareen kirjataan mahdollisista ravitsemustilan tai ruokahalun muutoksista.

Ateriat tulevat molempiin yksiköihin Ilmajoen Sote-keskuksesta. Ruokalista noudattaa vähintään kuuden viikon kiertoa ja se on asiakkaiden ja omaisten nähtävillä ja

saatavissa netistä. Ruokailuajat on määritelty ja ne ovat asukkaiden ja omaisten tiedossa. Aterioiden tulee noudattaa yleisiä suosituksia terveellisestä ruokavaliosta (Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositus). Alkoholin käytöstä sovitaan erikseen hoitohenkilökunnan kanssa. Palautetta annetaan ruokahuollosta vastaavalle taholle ja tehdään yhteistyötä heidän kanssaan. Ruokapalveluesimies osallistuu tarvittaessa yksiköiden solupalaveriin.

3.3 HYGIENIAKÄYTÄNNÖT

Hyvä aseptiikka on hoitotyössä tärkeää ja käytössä ovat tavanomaiset varotoimet kuten hanskat, suojaessut ja käsivarsisuojat tarpeen mukaan. Kertakäyttöhanskoja tulee käyttää lähihoitotilanteissa, näyttöenoissa ja haavahoidoissa. Vaipan vaihdon yhteydessä likaiset hanskat vaihdetaan puhtaisiin ennen puhtaan vaipan laittoa. Hanskoja tulee vaihtaa tarvittaessa samaa haavaa hoidettaessakin, puhtaaseen haavaan ei enää kosketa kontaminoituihin käsiin, vaan ne vaihdetaan uusiin. Hanskat eivät kokonaan suojaa mikrobeilta ja siksi hyvä käsihygienia tulee huomioida hanskoja käytettäessäkin. Käsihygieniasta huolehditaan siten, että kädet pestään aina kun ne ovat likaiset. Käsidesiä käytetään aina käsien pesun jälkeen sekä jokaisen asiakaskontaktin välillä. Käsihygieniassa oleellista on käsien oikean desinfioinnin lisäksi kieltä käyttää työaikana koruja, rannekelloa/aktiivisuusranneketta, kynsilakkaa ja rakennekynsiä. Myös kynnet on oltava lyhyet.

Lähihoitotilanteissa on suositeltavaa suojata itsensä kosketuksilta ja roiskeilta, joten suojaessua käytetään lähihoitotilanteissa. Tarvittaessa käytetään myös suusuojia. Moniresistenttiä bakteeria kantavien asiakkaiden hoidossa käytetään kertakäyttöisiä suojaimia, lähikontaktissa esimerkiksi hanskoja ja kertakäyttöesiliinaa haavahoidossa ja suihkutuksissa. Näiden asukkaiden pyykki pestään omassa koneessa erillään muusta pyykistä. Pesulaan eristyspyykki lähetetään keltaisessa pussissa, joka on yleisesti tiedossa oleva eristyspyykille tarkoitettu värikoodi. Vaikka tartunta olisi todettu esimerkiksi haavassa, on kuitenkin mahdollista, että bakteereita esiintyy nenässä, suussa tai taiteissa. Koronaa ei enää luokitella yleisvaaralliseksi taudiksi, joten varotoimet koronan kohdalla ovat samat kuin influenssaa sairastavan henkilön

varotoimet. Varotoimiohjeistus on yksiköissä sähköisessä muodossa yksikön omassa verkkokansiossa, ja varotoimenpiteet määräytyvät aina kulloisenkin tapauksen yhteydessä. Tällöin varotoimet mennään henkilöstön kanssa läpi heti, kun varotoimet poikkeavat tavanomaisista varotoimista.

Asiakkaiden henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan päivittäin aamu- ja iltapesujen yhteydessä sekä tarvittaessa. Inkontinenssiasiakkaiden hygienia hoidetaan jokaisen vaipan vaihdon yhteydessä, erityisesti huolehditaan myös ihon kunto. Asiakkaan koko suihkutusta tehdään asiakkaan tarpeiden mukaisesti ja vähintään kerran viikossa. Kokosuihkutuksen yhteydessä huolehditaan aina myös hiuksien puhtaus ja hoito. Ihon peruskunnosta huolehditaan, miehillä parranajo tarpeen mukaan, naisilla yleinen kauneudenhoito (esim. rullat), jos siihen on tottunut elämän aikana. Käsien ja jalkojen kynsien kunnossa pitäminen kuuluu perushoitoon.

Suuhygieniasta huolehditaan päivittäin, tarvittaessa hoitoonohjaus hammaslääkärille tai suuhygienistille. Huolehditaan asiakkaan vaatteiden puhtaudesta, siisteydestä ja tarkoituksenmukaisuudesta. Tarvittaessa ohjataan asukas parturikäynneille ja esim. jalkahoitoon, jotka asiakkaat itse maksavat

Molemmissa yksiköissä on nimetty hygieniayhdyshenkilöksi sairaanhoitajat, jotka osallistuvat hygieniayhdyshenkilöiden tapaamisiin. Hygieniayhdyshenkilö tiedottaa ja ohjeistaa työyhteisöä hygienia-asioissa, eristyskäytännöissä sekä tarvittaessa pyytää neuvoa keskussairaalan hygieniahoitajalta.

3.4 TERVEYDEN- JA SAIRAAHOITO

Asiakkaiden hoidossa tärkeää on terveydentilan ja voinnin aktiivinen seuranta. Lääketieteelliset hoidot toteutetaan käypähoito- ym. ohjeiden mukaisesti (mm. haavahoidot, katetroinnit, injektiot, happihoidot, näytteenotot jne.) Asiakkaiden terveydentilaa seurataan päivittäisen hoidon yhteydessä hoitohenkilökunnan toimesta. Pitkäaikaissairaiden asiakkaiden terveydentilaa seurataan myös

säännöllisten mittausten kuten punnitus, RR- ja vs-mittausten sekä lääkärin määräämien verikokeiden avulla. Voinnin muutoksista ilmoitetaan yksikön sairaanhoitajalle, joka puolestaan vie asiakkaan asian tarvittaessa lääkärikierrolle tai kiireellisemmässä tapauksessa ottaa yhteyttä suoraan terveyskeskukseen. Hätätilanteissa otetaan yhteys yleiseen hätänumeroon.

Molempien yksiköiden lääkäripalvelut on ostettu v. 2020 lähtien Pihlajalinna Oy:ltä. Pihlajalinnan lääkäripalveluun kuuluu oman vastuulääkärin kierto 3 kk:n välein sekä jokaviikkoinen puhelimitse tapahtuva lääkärikierto. Hammaslääkärin ja suuhygienistin palvelut järjestetään asiakkaille tarpeen mukaan.

HVA:lla on laadittu erilliset ohjeet DNR- merkinnöistä, saattohoidosta ja hoitotahdosta. Nämä on saatettu henkilökunnan tietoon palaverissa ja tiedottamalla sähköpostilla. Lisäksi käytännöistä on kirjallinen ohje joka osastolla.

3.5 LÄÄKEHOITO

HVA:lla lääkehoitosuunnitelman pohjana on käytetty Sosiaali- ja terveysministeriön työryhmän julkaisemaa Turvallinen lääkehoito-opasta (www.stm.fi). Yksiköiden lääkehoitosuunnitelmat on päivitetty 2/23. Entisen JIK:n johtava ylikääkäri ja yksikön oma vastuulääkäri ovat hyväksyneet suunnitelman. HVA:lla on valmistumassa oma lääkehoidon suunnitelma vuoden -24 aikana, jonka julkaisun jälkeen myös Könninkoto-Niittykodin lääkehoitosuunnitelma muutetaan sille pohjalle. Jokaisen työntekijän, niin lyhytaikaiseen sijaisuuteen kuin toistaiseksi voimassa olevaan työsuhteeseen tulevan velvollisuutena on perehtyä yksikön lääkehoitosuunnitelmaan. Lääkehoitosuunnitelmassa on määritelty muun muassa henkilöstön vastuut ja velvollisuudet, lääkelupakäytännöt sekä lääkkeiden tilaamiseen, säilyttämiseen ja valmistamiseen liittyvät asiat.

Toimintayksikön lääkehoito on terveydenhuollon toimintaa, jota toteutetaan lääkehoidon koulutuksen saaneiden terveydenhuollon ammattihenkilöiden toimesta ja vastuulla. Lääkäri vastaa lääkehoidon kokonaisuudesta, lääkehoidon toteuttamisen

edellyttämän osaamisen ja lisäkoulutuksen tason määrittämisestä sekä tarvittavien lupien antamisesta. Lääkäri ja osastonhoitaja ohjaavat ja valvovat yhdessä lääkehoidon toteuttamista ja laatua ja osastonhoitaja varmistaa, että henkilökunnalla on tarvittava lääkehoidon osaaminen. HVA:lla on käytössä LOVE-koulutukset ja tentit. Hoitohenkilökunnan osaaminen varmistetaan lisäksi yksikössä määriteltyjen näyttösuunnitelmien mukaisesti. Yksiköissä lääkehoidon vastuuhenkilöiksi on nimetty sairaanhoitajat, ja heidän poissa ollessaan yksikön aoh Heli Jyllilä. Sairaanhoitajalla on lupa toteuttaa lääkehoitoa lääkärin antamien ohjeiden mukaisesti sisältäen myös IV- lääkityksen- ja nesteytyksen annon sillä poikkeuksella, että kotisairaalan sairaanhoitaja tulee aloittamaan iv-lääkityksen ja tuo samalla tarvittavat aineet ja välineet yksikköön. Lähihoitajat jakavat lääkkeitä dosettiin ja liemitarjottimille sekä toteuttavat lääkemuutoksia sairaanhoitajan lääkäriltä saamien ohjeiden mukaisesti. Lähihoitajilla on lupa antaa injektioita ihon alle sekä lihakseen. Lääkehoitosuunnitelman sisältö tarkistetaan vuosittain sekä toimintakäytäntöjen muuttuessa ja tarvittaessa suunnitelma päivitetään ajantasaiseksi. Lääkehoidon vastuuhenkilöt on nimetty lääkehoitosuunnitelmassa.

Könninkoto-Niittykodilla on käytössä lääkkeiden koneellinen annosjakelu. Lääkkeet tulevat pussitettuina Pharma-apteekista, joka toimii yhteistyössä Ilmajoen apteekin kanssa. Yksiköistä tehdään annosjakelutilaus joka toinen viikko Ilmajoen apteekkiin. Myös muut kuin annosjakeluun kuuluvat lääkkeet tilataan Ilmajoen apteekista ja jaetaan henkilökohtaisen lääkeohjeen mukaisesti joko dosettiin tai tarjottimelle annoskuppeihin. Lisäksi jaetaan erikseen liemet ja vatsantoimintalääkkeet, jotka eivät ole tablettimuodossa. Sairaanhoitajat vastaavat Lifecaren lääkelehden päivittämisestä lääkärin määräysten perusteella. Lääkkeet annetaan valvotusti, lääkärin määräämän lääkeohjeen mukaisesti, tarvittaessa-annettavat lääkkeet kirjataan asiakkaan potilaspapereihin. Lääkehoitoa ja lääkeainepitoisuuksia seurataan ja arvioidaan säännöllisesti. Säännöllinen lääkärinkonsultaatio on tärkeä turvallisen lääkehoidon toteutumisen takaamiseksi. Lääkkeiden säilytys ja käyttö toteutetaan yksikön lääkehoitosuunnitelman mukaisesti.

3.6 YHTEISTYÖ ERI TOIMIJOIDEN KANSSA

Yhteistyötä tehdään omaisten ja muiden asiakkaan hoitoon ja hoivaan liittyvien yhteistyötahojen kanssa. Tavoitteena on toimiva tiedonkulku sovitun ensisijaisen yhteyshenkilön ja muiden yhteistyötahojen kanssa asiakkaan terveydentilaan ja muuhun toimintakykyyn liittyvissä asioissa. Sosiaali- ja terveydenhuollon osalta yhteistyötä tehdään muun muassa sosiaalitoimen vammaispalvelun, apteekin, kotihoidon, terveystieteiden keskuksen, Seinäjoen keskussairaalan, ensihoidon sekä Kelan kanssa. Myös hammaslääkäri ja hieroja ovat yhteistyökumppaneita. Osalla asiakkaista on yhteyshenkilönä omaisen sijaan edunvalvoja, joka huolehtii asiakkaan taloudellisesta puolesta.

Etelä-Pohjanmaan alueella on käytössä yhteinen EP-Potti Lifecare-tietojärjestelmä, joka parantaa tiedon kulkua yksiköiden välillä.

4 ASIAKASTURVALLISUUS

Molempiin yksiköihin on tehty pelastussuunnitelma noudattaen pelastuslain 379/2011 ja pelastusasetuksen 407/2011 pelastussuunnitelmalle asettamia vaatimuksia. Pelastussuunnitelma on päivitetty 5/24 molempiin yksiköihin. Pelastussuunnitelman laadinnasta ja päivittämisestä vastaa toimipisteen turvallisuuspäällikkö osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki ja suunnitelman hyväksymisestä. Lisäksi yksikön poistumisturvallisuusselvitys on päivitettävä 3 vuoden välein. Pelastussuunnitelmaan perehtyminen kuuluu uusien työntekijöiden ja opiskelijoiden perehdytysohjelmaan.

Pelastussuunnitelmassa on ohjeet toiminnasta hätätilanteissa, vaaratilanteiden ennaltaehkäisystä sekä tärkeät yhteystiedot vaaratilanteiden varalle. Lisäksi pelastussuunnitelmaan on kirjattu suositukset tarvittavista koulutuksista. Könninkoto-Niittykodin henkilökunnalle on järjestetty säännöllisesti paloturvallisuus ja ensiapukoulutusta. Koulutukset toteutetaan yhteistyössä paikallisen pelastuslaitoksen ja Sedun järjestämien koulutusten kautta. Yksikön esihenkilö valvoo

suunnitelman ajantasaisuutta ja sitä, että suunnitelma päivitetään tarvittaessa tilanteen muuttuessa. Asunnossa käytettävien laitteiden tulee täyttää paloturvallisuusmääräykset (tv, valaisimet yms.). Paloturvallisuutta tulee muutoinkin noudattaa mm. kynttilöiden polttaminen ja tupakointi on kielletty sisätiloissa.

Molemmissa yksiköissä käy kerran yössä ja lisäksi tarvittaessa vartija tarkastamassa kiinteistön ja sen ympäristön turvallisuuden. Uhkaavissa tilanteissa voidaan ottaa vartijan lisäksi yhteyttä poliisiin. Myös äkilliset ennakoimattomat kuolintapaukset velvoittavat poliisin kutsumista paikalle. Asukkaan terveyttä koskevissa hätätilanteissa apua pyydetään joko lääkäripäivystyksestä tai tilanteen mukaan hätäkeskukselta.

Koko henkilökunta on suorittanut potilasturvallisuuden verkkokoulutukset Duodecim Oppiportissa Sote-/organisaatiokortin hankkimisen yhteydessä. Verkkokoulutus uusitaan 5 vuoden välein

4.1 HENKILÖSTÖ

HENKILÖKUNNAN HENKILÖSTÖMÄÄRÄ		
YKSIKÖT	NIMIKKEET	MÄÄRÄ
KÖNNINKOTO- NIITTYKOTI	OSASTONHOITAJA	1
	APULAIOSASTONHOITAJ	1
	SH	3
	LÄHIHOITAJA/PERUSHOITAJA	32
	KODINHOITAJA	1
	HOIVA-AVUSTAJA	2
	LAITOSHUOLTAJA	2

Henkilöstön palkkaaminen perustuu HVA:n hallintosäntöön. Vastuualueiden ja -yksiköiden johtajat valitsevat työntekijät vakituisiin tehtäviin sekä yli 6 kuukauden määräaikaisiin työsuhteisiin. Yksikön lähiesihenkilö päättää sijaisten ottamisesta sekä enintään 6 kuukauden määräaikaisen henkilöstön palkkaamisesta. Vakituiset virat ja

pääsääntöisesti myös vakituiset työsuhteet täytetään julkisen haun periaatteella. Työntekijöiden pätevyys varmistetaan tarkastamalla alkuperäiset työ- ja opintotodistukset. Lähi-, perus- ja sairaanhoitajien pätevyys varmistetaan myös Valviralta Terhikki tietojärjestelmästä. Henkilökunta on mitoitettu työvuoroihin asiakasmäärien mukaan. Jos äkillisiä sairastumisia tulee, tehdään mahdollisuuksien mukaan työvuorojärjestelyitä tai järjestetään sijainen. Määräaikaiset sijaisuudet katsotaan tilannekohtaisesti, tarvittaessa järjestetään hakumenettely ja haastattelut. HVA:lla on rekrytoinnin apuna rekrytointipalvelut. Lisäksi lyhytaikaisiin sijaisuuksiin on käytettävissä varahenkilöstö. Rekrytoinnissa on käytössä Kuntarekry -tietojärjestelmä. Uudet työntekijät, sijaiset ja opiskelijat perehdytetään yksiköiden toimintaan, tiloihin, asiakastyöhön ja tietojärjestelmiin ensimmäisten päivien aikana. Uusille työntekijöille annetaan luettavaksi perehdytyskansio ja perehdytyksessä käytetään Könninkoto-Niittykodin omaa 4 päivän perehdytysohjelmaa sekä yksikön perehdytyslomaketta. Uusille työntekijöille ja opiskelijoille katsotaan ohjaaja / ohjaajat perehtymispäivien / harjoittelun ajaksi.

HVA järjestää runsaasti omaa sisäistä koulutusta. Henkilöstön koulutusmäärät ovat valtakunnallisten kriteerien mukaisia. Kunkin työntekijän koulutustarvetta pyritään kartoittamaan esimerkiksi kehityskeskustelujen yhteydessä. Osaamiskeskus vastaa hyvinvointialueen ammattilaisten täydennyskoulutuksesta ja sen kehittämisestä esiin tulleiden koulutustarpeiden pohjalta. Ajantasainen sisäisen koulutuksen tarjonta on nähtävissä HR-työpöydältä Intrasta. HVA:n koulutuskalenterin ulkopuolista koulutusta järjestävät muun muassa Sedu, verkkokoulutuksia tuottavat toimijat, koulutuskokonaisuuksia tuottavat yritykset, ammattijärjestöt, opistot ja yhdistykset.

4.2 TOIMITILAT

Könninkodin ja Niittykodin rakennukset ovat Ilmajoen Palvelutalosesätiön omistamat. HVA on vuokrannut tilat säätiöltä ja toimii palveluntuottajana. Tilat on rakennettu 1995-2015. Könninkoto jakaantuu kolmeen tilaan, vanhaan osaan sekä uudisrakennuksessa 2 siipeen. Vanhassa osassa on 11 asuntoa, uudisrakennuksessa 15 huonetta, jakelukeittiöt, ruokasalit ja henkilökunnan tiloja.

Niittykoti on rakennettu 2001-2004, ja talo jakaantuu kahteen erilliseen, käytävällä yhdistettyyn tilaan. Molemmissa tiloissa on 11 asuntoa, jakelukeittiöt, ruokasalit ja henkilökunnan tiloja. Tilojen kunnossapidosta ja huollosta vastaa säätiö, joka ostaa kiinteistöhuoltopalvelut yksityiseltä palveluntuottajalta.

Vuosittain kiinteistöissä pitäisi järjestää kiinteistökierrokset yhteistyössä työsuojelun, säätiön isännöitsijän ja yksikön edustajien kanssa. Kiinteistökierrosten perusteella voitaisiin tehdä investointi- ja kunnossapitoesitykset seuraaville vuosille. Kiinteistökierroksen tarkoituksena olisi tarkistaa kiinteistön kunto ja selvittää mahdolliset korjausta vaativat kohteet. Tämä ei toteudu tällä hetkellä. Epäkohdista tiedotetaan säännöllisin väliajoin isännöitsijää, joka vie asiat rakennusten omistajataholle (Ilmajoen Palvelutalosesätiö). Palvelutalosesätiön hallitus käsittelee asiat kokouksissaan ja tekee päätökset niistä. Isännöitsijä tuo tiedon yksikön esimiehelle.

HVA:lla toimii sisäilmatyöryhmä, joka kokoontuu säännöllisesti. Sisäilmatyöryhmissä käsitellään kiinteistöjen sisäilma-asioita. Mikäli HVA:n käytössä olevien kiinteistöjen sisäilmassa havaitaan poikkeamia, ilmoitetaan asiasta esimiehelle tai työsuojelupäällikölle, joka on yhteydessä asiasta työterveyshuoltoon. Tilanteesta tehdään sähköinen sisäilmailmoitus. Tarvittaessa järjestetään sisäilmakysely. Sisäilmatyöryhmä ryhtyy tarvittaessa toimenpiteisiin asian tiimoilta.

Kuumiin sääolosuhteisiin ja toimitilojen kuumuuteen on varauduttu tuulettimilla ja muttama siirrettävä ilmanviennin on Niittykodin A-osassa. Myös työn tauotus on sovittu työntekijöiden kanssa. Työskentelyolosuhteiden kuumuutta seurataan

sisälämpötilojen seurannalla kuumana aikana. Seuranta kirjataan lomakkeelle ”Huonelämpötilaseuranta”. Seurantalomakkeet toimitetaan osastonhoitajalle.

Yksiköiden siivouksesta ja puhtaanapidosta vastaa molemmissa taloissa yksi laitoshuoltaja puhtauspalveluista. Siivoustyöllä varmistetaan toiminnan vaatiman puhtaustason ylläpito. Yhteiset tilat ja asiakkaiden asunnot täyttävät puhtaus- ja siisteysvaatimukset. Tämä tarkoittaa mm. sitä, että tilojen ja huoneiden yleisilme on siisti ja huoliteltu, lattiat ovat puhtaat ja roskat tyhjätään päivittäin sekä aina tarpeen vaatiessa. Kiinteistön jätteiden kuljetus on huolehdittu asianmukaisesti ja niiden maksuista huolehtii kiinteistön omistaja.

Pyykkihuollosta vastaa osittain hoitohenkilökunta. Isompi pyykki, kuten vuodevaatteet lähetetään pesulaan pestäväksi. Tämän hetkinen pesulatoimija on Aquatex Närpiöstä, joka on Provinan alihankkija. Asiakkaiden vaatteet pestään tarpeen mukaan, mutta ainakin suihkupäivinä eli kerran viikossa vaihdetaan ja pestään kaikki käytössä olevat vaatteet sekä aina tarvittaessa. Pedit pedataan kokonaan puhtaaksi vähintään kahden viikon välein, käytännössä viikoittain suihkupäivinä ja tarvittaessa useammin. Vuodevaatteet (tyyny ja peitot) pestään kaksi kertaa vuodessa tai tarpeen mukaan. Erikoisvaatteiden pesussa käytetään pesulapalveluita, jotka asiakas maksaa itse, tai vaihtoehtoisesti omaiset hoitavat erikoispyykin. Vaatehuollossa pyritään käyttämään ympäristöystävällisiä ja allergiavapaita tuotteita. Vaatteiden pienehköt korjaustoimenpiteet tehdään tarvittaessa.

4.3 TEKNOLOGISET RATKAISUT

Könninkoto-Niittykodin asiakkaiden ja henkilökunnan turvallisuutta lisääviä tekijöitä ovat ovihälytykset sekä henkilökohtaiset turvahälyttimet. Yksiköissä on käytössä 9S hoitajakutsujärjestelmä. Asukaskutsut tulevat hoitajille puhelimeen sekä käytävillä oleviin näyttötauluihin. Puhelimen kautta kutsun voi kuitata se hoitaja, joka menee kutsuun vastaamaan. Asukkailla on rannekkeet, joilla hoitajan voi tarvittaessa kutsua paikalle. Asukasrannekkeet hälyttävät pääulko-ovella, jos asukas poistuu esim. ulos itsenäisesti. Kaikki muut ulko-ovet ovat lukittuina 24/7. Hoitajilla on lisäksi

hoitajakutsut, joilla voi tarvittaessa kutsua toista hoitajaa apuun, sekä yöaikaan toisen talon hoitajaa apuun. Lisäksi hoitaja voi tarvittaessa kutsua vartijaa hoitajakutsulla apuun. Vartija soittaa varmistaakseen tarpeen, ja jos hoitaja ei vastaa puheluun, vartija tulee automaattisesti paikalle. Hoitajakutsuissa ilmenevistä toimintahäiriöistä ilmoitetaan osastonhoitajalle tai laitevastaaville, joka ottaa yhteyttä laitteet toimittaneeseen tahoon. Hoitajien toimistossa on ohjeistus, miten menetellä, jos kukaan vastaavista ei ole tavoitettavissa. Hoitohenkilökunta vastaa oman osastonsa asiakkaiden hälytyksiin ja pyytää tarvittaessa apua muulta henkilökunnalta.

Pääovet ovat Könninkodolla aina lukittuna ja Niittykodilla ne lukitaan klo 18-06 väliseksi ajaksi (tilanne 5/24). Jos yksikössä on levottomia ja karkaamisvaarassa olevia asukkaita, pääovi on sielläkin lukossa aina. Molemmissa yksiköissä on automaattinen paloilmoitinjärjestelmä. Ilmoitus mahdollisesta tulipalosta menee automaattisesti yksiköstä hätäkeskukseen. Paloilmoitinjärjestelmän toimivuus tarkistetaan säännöllisesti kiinteistönhuoltajan toimesta. Lisäksi molemmissa yksiköissä on automaattinen sprinklausjärjestelmä.

4.4 TERVEYDENHUOLLON LAITTEET JA TARVIKKEET

Apuvälineet, kuten suihkutuolit ja nosturit hankitaan pääsääntöisesti budjettiin varatuilla kalustomäärärahoilla. Fysioterapeutti ohjaa ja opastaa tarvittaessa apuvälineiden käytössä ja niiden hankinnassa. Verensokerimittarit kalibroidaan ja verenpainemittarit lähetetään huoltoon säännöllisesti. Hoitajat huoltavat imulaitteen ja muut käytössä olevat laitteet sekä seuraavat käytännössä laitteiden toimivuutta ja ilmoittavat eteenpäin, jos huoltoa tarvitaan. HVA:lla on ammattimiehiä, jotka huoltavat ja korjaavat laitteita. Molemmissa yksikössä on 2 nimettyä laitehuoltovastaavaa, jotka ovat perehtyneet laiteasioihin ja käyvät säännöllisesti koulutuksissa. Uudet työntekijät perehdytetään laitteiden käyttämiseen ja huoltamiseen. Osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki vastaa viime kädessä laitteiden turvallisuudesta. Terveystieteiden laitteen ja tarvikkeiden aiheuttamista vaaratilanteista tehdään ilmoitus Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirastolle, linkki ilmoitukseen tulee automaattisesti

Haipro-ilmoituksen tekemisen yhteydessä, kun vaaratilanneilmoitus koskee terveydenhuollon laitteita tai tarvikkeita.

5 ASIAKAS- JA POTILASTIETOJEN KÄSITTELY

HVA:n tietosuojapäällikkönä toimii Tero Haukilehto ja tietosuojavastaavana Mari Kempas. HVA:lla noudatetaan tietosuojavaltuutetun (www.tietosuoja.fi) ja HVA:n omia tietosuoja ja – turvaohjeita. HVA:lla on laadittu laajasti ohjeistuksia tietoturva-asioista, ja ne on saatavilla Intrassa Henkilöstöasioiden otsikon Tietoturva- ja tietosuoja -osion alta.

Yksiköissä noudatetaan lakia sosiaali- ja terveydenhuollon asiakastietojen sähköisestä käsittelystä. Uusia asiakkaita tai heidän edustajiaan informoidaan sairaanhoitopiirin yhteisestä potilastietojärjestelmästä ja Kanta-arkistosta asiakkaan tullessa palvelun piiriin. Asiakkaalta tai hänen edustajaltaan pyydetään Kanta-suostumus, jonka perusteella Kanta-arkistosta voidaan hakea tietoja. Lisäksi uusilta asiakkailta pyydetään suostumus terveydenhuollon potilastietojen luovuttamiseen sosiaalihuoltoon ja sosiaalihuollon asiakastietojen luovuttamiseen terveydenhuoltoon. Asiakas määrittää ne henkilöt, joille hänen tietojansa saa luovuttaa. Asiakas tai hänen omaisensa voi käyttää sähköpostia viestinnän välineenä, mutta henkilökunta ei tietosuojasyistä voi antaa asiakasta koskevaa tietoa suojaamattomassa sähköpostiyhteydessä. Tarvittaessa lisätietoja voidaan kysyä asiakkaalta tai hänen omaiseltaan puhelimitse tai kirjeitse. Asiakirjahallinnassa noudatetaan HVA:n voimassa olevaa tiedonhallinta suunnitelmaa.

Työsuhteen alussa jokainen työntekijä allekirjoittaa tietosuoja- ja tietoturva-asioita koskevan salassapito- ja käyttäjäsitoumuksen ja saa henkilökohtaiset käyttäjätunnukset potilastietojärjestelmään. Asiakastietojen arkistointi tapahtuu sähköiseen Lifecare- potilastietojärjestelmään. Paperiset potilasasiakirjat säilytetään työyksiköissä asukkaan elinajan tai Palvelukeskus Kotokartanon arkistossa arkistointisuunnitelman mukaisesti.

Tietosuojaavastaavat ovat pitäneet työyksikössä koulutusta tietosuoja ja tietoturvasioista. Työntekijät suorittavat tietosuojan ja tietoturvan verkkokoulutuksen sekä potilastiedon arkiston verkkokoulun (Kanta) varmennekortin suorittamisen yhteydessä 5 vuoden välein.

6 ALIHANKINTANA TUOTETTUIJEN PALVELUJEN OMAVALVONTA

Yksiköiden ruokahuollosta huolehtii Ilmajoen Sote-keskuksen keskuskeittiö. Keittiö sijaitsee fyysisesti n. 1 km:n päässä yksiköistä. Asukkaiden antamasta palautteesta tai henkilökunnan huomioista ruuan määrään tai laatuun liittyen keskustellaan keittiöhenkilökunnan kanssa suoraan tai esimerkiksi työpaikkakokouksissa, joihin ruokapalveluesimies tarvittaessa osallistuu. Kiinteistön omistaa Ilmajoen Palvelutalosaatiö, joka ostaa kiinteistöhuoltopalvelun Kiinteistöhuolto Javejalta. Yksikön tarvitsemia kiinteistöhuoltopalveluita, jotka eivät kuulu säätiön velvollisuuksiin, voi HVA ostaa suoraan Javejalta.

Kuljetuspalveluissa kunnan ylläpitämä palveluliikenneauto kuljettaa ruoat yksiköihin kaksi kertaa päivässä, viikonloppuna ruuat kuljettaa yksityinen palveluntuottaja Koivulahti Oy. Asiointikäynnit tekee yksikön henkilökunta. Posti- ja lähettityön hoitaa osastohoitaja tai sopien joku hoitajista.

7 OMAVALVONTASUUNNITELMAN PEREHDYTTÄMINEN JA PÄIVITTÄMINEN

Omavalvontasuunnitelma tarkistetaan kerran vuodessa ja päivitetään tarvittaessa. Toimintaohjeisiin tulleet muutokset kirjataan viiveettä omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvonta suunnitelma käsitellään työpaikkakokouksessa vähintään kerran vuodessa. Uusille työntekijöille omavalvonta perehdytetään muun perehdytyksen yhteydessä.

LIITTEET:

- JAKELUKEITTIÖIDEN OMAVALVONTASUUNNITELMAT liitteet 1 ja 2
- TERVEYDENSUOJELULAINMUKAISET OMAVALVONTASUUNNITELMAT liitteet 3 ja 4

LIITE 1

Keittiön omavalvonta- suunnitelma, Könninkoto Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue

**Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelma, Könninkoto
päivitetty**

3.7.2015

8.2.2023

Laatija osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki

1. Toiminnan kuvaus

- Könninkoto, Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue, Y-tunnus 3221323-8 yksikön osoite Iikoonpolku 1, 60800 Ilmajoki.
- Rakennuksen omistaa Ilmajoen Palvelutalosaatiö, joka on vuokrannut tilat toimintaa tiloissa harjoittavalle HYVE:lle
- Henkilökuntaa Könninkodolla on 25 työntekijää, toiminta on ympärivuorokautista.
- Omavalvonnan vastuhenkilö on osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki, os. Iikoonpolku 1, 60800 Ilmajoki, puh. 0400-631 728
- Yksikössä on 20 m² jakelukeittiö
- Könninkoto on ympärivuorokautisen tehostetun palveluasumisen yksikkö, jonka ruokahuollosta vastaa Ilmajoen sotekeskuksessa sijaitseva valmistus-keittiö. Keittiö toimittaa Könninkodolle 2 kertaa päivässä ruokaa ja elintarvikkeita: lämpimät ateriat lounaalle ja päivälliselle sekä aamu- ja iltapalalla tarjottavat elintarvikkeet näiden kuljetusten yhteydessä. Aamupuuro (veteen keitetty hiutalepuuro) valmistetaan tällä hetkellä jakelukeittiössä haudekattilalla. Ruoka-annosten määrä vuorokaudessa on 25 x 4 = 100 annosta

2. Hankinta ja vastaanotto

- Ateriat ja elintarvikkeet toimitetaan Ilmajoen sote-keskuksen keittiöltä 2 kertaa päivässä. Keittiö sijaitsee n. 1 km:n päässä, kuljetusaika on n. 5 min.
- Tavarat saapuvat päiväaikaan eteisessä varatulle ruuankuljetuskärrylle, lämpimät ruuat tulevat lämpökuljetuslaatikoissa, kylmät ruuat tavallisissa kuljetuslaatikoissa, joista ne siirretään välittömästi niiden saavuttua kylmäsäilytystiloihin. Kylmäsäilytyksen vaativia elintarvikkeita ovat mm. leikkeleet, maidot ja maitotuotteet sekä levitteet.
- Keittiöllä työskentelevät työntekijät (arkisin hoiva-avustaja, viikonloppuisin lähihoitajat) vastaanottavat ruuat ja elintarvikkeet, tarkistavat tuotteiden laadun, lämpötilan, kuljetusastioiden asianmukaisuuden, eheyden ja pakkausten puhtauden.
- Kuljetusastiat säilytetään niille varatulla kärryllä.
- Lämpimät ruuat siirretään hellan päälle tai uuniin, tarvittaessa viimeisille asukkaille ruokaa annettaessa ruoka lämmitetään mikrossa. Ruuan jakaminen kestää 30-45 minuuttia.
- Ruuan vastaanottolämpötilat mitataan 2 X viikossa, niistä pidetään kirjaa ja kirjaukset säilytetään keittiössä kansiossa sille varatussa paikassa. Jos poikkeamia ruuan vastaanottolämpötiloissa havaitaan (ruoka alle 60 astetta tullessa), otetaan yhteyttä keittiön emäntään asian korjaamiseksi.

- Ruokaa ei jäädytetä eikä säilötä seuraavaa ruuanjakoa varten, vaan yli jäänyt ruoka laitetaan biojätteisiin.
- Kaikki poikkeamat, mitä ruuan vastaanottamisessa, jakelussa tai säilyttämisessä havaitaan, kirjataan ja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin. Jos jokin elintarvike on epäilyttävä terveyden tai tuoreuden suhteen, ei tätä oteta käyttöön, vaan palautetaan tavarantoimittajalle tai hävitetään asianmukaisesti, sekä joka tapauksessa otetaan yhteyttä tavarantoimittajaan.

3. Varastointi

- Könninkodon keittiön kylmälaitteissa on automaattinen lämpötilanseuranta, josta voidaan tarkistaa koko ajan laitteiden lämpötilat. Tämä ei kuitenkaan ole riittävä lämpötilanseurantasysteemi, vaan laitteissa on erilliset lämpömittarit, joista lämpötiloja seurataan. Kylmälaitteiden lämpötiloja kirjataan 2 kertaa viikossa seurantalomakkeelle, jotka säilytetään kansiossa keittiössä sille varatussa paikassa. Alla on lueteltu elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset.
- Yksikön keittiövastaava tarkistaa seurantakaavakkeet kahden kuukauden välein.
- **Jos huomataan poikkeama lämpötiloissa, on jokainen keittiössä työskentelevä velvollinen ryhtymään toimenpiteisiin poikkeaman selvittämiseksi.** Jos esim. jääkaapin lämpötila ylittää +6 asteen, pitää jääkaapin lämpötilaa säätää ja ottaa seuranta-arvo samana päivänä. Jos toistuvasti arvo pysyy raja-arvojen ulkopuolella yli vuorokauden ajan, on helposti pilaantuvat elintarvikkeet hävitettävä asianmukaisesti. Samoin jos ei ole tiedossa, miten kauan poikkeama kestänyt.
- Könninkodon keittiössä ei säilytetä raakoja elintarvikkeita, kaikki valmistuskeittiöltä toimitettava ruoka on valmistettu kypsäksi, ja Könninkodolla ruoka jaetaan asukkaille.
- Erityisruokavaliot tuotteet (gluteenittomat, laktoosittomat, maidottomat) säilytetään erillään muista elintarvikkeista siten, että mahdollista kosketusta muihin tuotteisiin ei pääse syntymään.

Lämpötilavaatimukset elintarvikkeiden varastoinnissa

kala	+0 - +3 °C
jauheliha, jauhettu maksa	enintään +4 °C
raaka liha, siipikarjan liha	enintään +6 °C
makkarat, leikkeleet, einokset	enintään +6 °C
maito, kerma	enintään +6 °C
idut, paloitellut kasvikset	enintään +6 °C
kasvissalaatit ja -raasteet	enintään +6 °C *
muut helposti pilaantuvat	enintään +6 °C
pastöroidut maitopohjaiset	enintään +8 °C
munat	+10 °C ... +14 °C

pakasteet

vähintään -18 °C

kuumana myytävät

vähintään +60 °C

*) Elintarvikkeita jouduttaessa kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika lasketaan 4

tunnin enimmäistarjoilu-aikaan. Lämpötila saa nousta korkeintaan +12 °C:een.

4. Valmistus

- Könninkodon keittiössä valmistetaan ainoastaan puuro aamulla, yöhoitaja keittää puuron haudekattilassa siten, että se on valmista kun aamupalan jakaminen alkaa. Jos asukkailla on erityisruokavalioita (esim. keliakikkoja), huolehditaan, että erityisruokavaliopuuroon ei missään vaiheessa sekoitu tavallisen puuron aineksia, välineet ja hiutaleet pidetään täysin erillään toisistaan.
- Yöhoitaja voitelee myös aterioilla tarvittavat voileivät valmiiksi seuraavaa päivää varten. Voileivät säilytetään jääkaapissa siihen saakka, kunnes ne aterioilla jaetaan asukkaille.
- Keittiön tilat pidetään puhtaina, siisteinä ja siellä ei säilytetä elintarvikehuoneistoon kuulumattomia tavaroita
- Muilta osin keittiö toimii ainoastaan jakelukeittönä.
- Työskentelyssä huomioidaan ja noudatetaan aseptisiä työskentelytapoja: aina puhtaat kädet, hanskat vaihdetaan tehtäväkohtaisesti, ruokaa käsitellessä toimitaan ennakkoiden ja suunnitellusti, jotta ei tarvitse välillä koskea esim. kahvoihin tai muihin kosketuspintoihin.
- Könninkodon keittiössä on asianmukaiset tilat käsienpesuun, astioiden pesemiseen sekä jäteastiat erikseen biojätteille ja muulle jätteelle.

5. Tarjoilu

- Könninkodon hoitajat tarjoilevat ruuat asukkaille heti niiden saavuttua. Osa ruokailijoista saa ruuan vasta 30-45 minuutin kuluttua tarjoilun alkamisesta. Lämpimät ruuat siirretään hellan päälle tai uuniin, tarvittaessa viimeisille asukkaille ruokaa annettaessa ruoka lämmitetään mikrossa.
- Ruuan lämpötila pyritään pitämään niin kuumana kuin mahdollista, vähintään +60 asteisena.
- Ruokien päällä pidetään astioiden omia kansia ruokien suojaamiseksi.
- Ruokien jakaminen kestää 30-45 minuuttia, eikä ruokia oteta uudelleen käyttöön, vaikka sitä jäisi. Ruokaa ei siis ole tarve jäädyttää. Loppu ruoka hävitetään biojätteisiin.

6. Kuljetus

- Elintarvikkeet ja ruuat kuljetetaan arkipäivisin valmistuskeittiöltä yhden kilometrin päästä Ilmajoen kunnan palveluautolla, viikonloppuisin kuljetukset hoitaa yksityinen kuljetuspalvelualan tuottaja, Kuljetusliike Koivulahti Oy.
- Elintarvikkeet ja ruuat tuodaan Könninkodon eteisessä sijaitsevaan kuljetuskärryyn, jolla hoitajat siirtävät ne jakelukeittiöön.
- Kuljetusastiat ovat valmistuskeittiön omistamia ruuan kuljetukseen tarkoitettuja asianmukaisia lämpökuljetuspakkauksia.
- Kuljetusaika on ainoastaan 5-10 minuuttia.
- Kuljetuslämpötiloista pidetään kirjanpitoa seurantakaavakkeelle, lämpötilaseuranta toteutetaan 2 X viikossa. Poikkeamat kirjataan ja tarvittaessa otetaan yhteyttä keittiöön.
- Kuljetusaika on joka tapauksessa niin lyhyt, että poikkeaman sattuessa (esim. lämpötila alle +60 astetta), voidaan ruoka silti jakaa välittömästi, koska näin lyhyen kuljetusmatkan ja -ajan puitteissa ei vielä ruuan pilaantumista voi tapahtua.
- Aina, jos jaettava ruoka on lämpötilaltaan tavoitetta alhaisempi, täytyy asiaan reagoida ja lämmittää ruoka joko liedellä, uunissa tai mikrossa. Lisäksi otetaan yhteyttä valmistuskeittiöön asian korjaamiseksi.
- Kuljetuslaatikot säilytetään aina sisätiloissa niille varatuilla kärryillä.

7. Henkilökunnan hygienia

- Terveystarkastajan tiedon mukaan henkilökunnalta ei vaadita terveystodistuksia eikä hygieniapasseja. Suurimmalla osalla henkilökunnasta hygieniapassi on, ja ne ovat kirjattuna HR-ohjelmaan (kesken 2/-23 uuden ohjelman käyttöönotossa). Uudet työntekijät suorittavat kurssin työnantajan suosittelemana sitä mukaa, kuin niitä järjestetään.
- Jakelukeittiössä noudatetaan yleisiä hyviä hygieniakäytäntöjä, mitä hoitotyössäkin edellytetään: siistit puhtaat vaatteet, ei koruja, hiukset kiinni, ei sormuksia, kynsilakkaa, rakennekynsiä tms., kynnet siistit ja lyhyet.

Keittiötyöskentelyssä kiinnitetään erityistä huomiota käsien puhtauteen, ja ruuan käsittelyssä käytetään aina puhtaita työvälineitä. Tarvittaessa käytetään kertakäyttökäsineitä, ja huomioidaan niiden vaihtaminen aina tarvittaessa, kun on käsitelty jotakin sellaista, joka voi kontaminoida elintarvikkeet.
- Jakelukeittiön siivouksesta vastaa keittiötyöntekijä työvuoronsa aikana sekä laitoshuoltaja erillisen ohjeen mukaan. Jokainen on velvollinen siistimään jälkensä asianmukaisesti toimittuaan keittiössä.

8. Näytteenottosuunnitelma

- Pintojen puhtautta seurataan aistinvaraisesti. Tarvittaessa otetaan pintapuhtausnäytteet tarvikkeilla, jotka tilataan Emmi-tilausjärjestelmän kautta keskusvarastolta. Näytteet otetaan aamulla ennen töiden aloittamista puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Hyviä näytteenottokohteita on elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuvat pinnat, esim. leikkuulaudat, veitset, säilytysastiat, työtasot ja laitteet. Huonon tuloksen jälkeen muutetaan toimintatapoja, tarkastetaan siivousteho ja pintojen eheys sekä otetaan uusintanäytteet
- Pintapuhtausnäytetulokset kirjataan omavalvontakansioon.

9. Tuhoeläintorjunta

- Tuhoeläintorjunnasta vastaa osastonhoitaja, työntekijöiden on heti havaittuaan tuhoeläinongelman ilmoitettava siitä osastonhoitajalle. Osastonhoitaja ottaa tarvittaessa yhteyttä terveystarkastukseen ohjeiden saamiseksi.
- Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. huolelliset vastaanottotarkastukset, tilojen ja laitteiden puhtaana ja kunnossapito, varastojen kierto, hyönteisverkot, sähköiset kärpäspyydykset, jyräjien loukut, ovien ja ikkunoiden pitäminen suljettuna, jätehuollosta huolehtiminen, mahdollisesti desinfektioyrityksen kanssa sovitut säännölliset tarkastukset ja tarvittaessa torjunta. Tuhoeläinten esiintymistä tarkkaillaan aistinvaraisesti päivittäin. Havaitessa tuholaisia kaikki saastuneet tuotteet eristetään muista tuotteista ja tarvittaessa otetaan yhteyttä tuholaiistorjuntayritykseen.
- Kaikki tuhoeläinongelmat ja -toimenpiteet kirjataan omavalvontakansioon.

10. Jätehuolto

- Jätehuollosta vastaa Ilmajoen Palvelutalosaäitiön tilaamana palveluna Lakeuden Etappi.
- Jakelukeittiössä on roskikset tavalliselle jätteelle sekä biojätteelle. Ne tyhjätyään vähintään kerran päivässä, ja astioiden siisteydestä huolehditaan tyhjätyksen yhteydessä.
- Jätekatos on Könninkodon pihapiirissä, se on avoin tila, jossa on 4 isoa jäteroskista ja biojäteastia sekä erikseen astiat läsi- ja metalli- ja muovijätteelle. Samassa tilassa on myös pahvinkeräys. Kiinteistön omistaja on vastuussa jätekatoksen toimivuudesta.
- Roska-auto käy 2 kertaa viikossa tyhjätyssä poltettavan ja biojätteen.

Keittiön omavalvonta- suunnitelma, Niittykoti Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue

Laatija osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki

1. Toiminnan kuvaus

- Niittykoti, Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue, Y-tunnus 3221323-8.
Yksikön osoite Maamiehentie 8, 60800 Ilmajoki.
- Rakennuksen omistaa Ilmajoen Palvelutalosaatiö, joka on vuokrannut tilat toimintaa tiloissa harjoittavalle JIK ky:lle.
- Henkilökuntaa Niittykodilla on 20 työntekijää, toiminta on ympärivuorokautista.
- Omavalvonnan vastuhenkilö on osastonhoitaja Marja-Leena Haapamäki, os.
Iikoonpolku 1, 60800 Ilmajoki, puh. 0400-631 728
- Yksikössä on n. 20 m² jakelukeittiö B-puolella, sekä pienempi n. 7 m² jakelukeittiö A-puolella
- Niittykoti on ympärivuorokautisen tehostetun palveluasumisen yksikkö, jonka ruokahuollosta vastaa Ilmajoen sote-keskuksen keittiö. Keittiö toimittaa Niittykodille 2 kertaa päivässä ruokaa ja elintarvikkeita: lämpimät ateriat lounaalle ja päivälliselle sekä aamu- ja iltapalalla tarjottavat elintarvikkeet näiden kuljetusten yhteydessä. Aamupuuro (veteen keitetty hiutalepuuro) valmistetaan tällä hetkellä jakelukeittiössä haudekattilalla. Annosten määrä vuorokaudessa on $23 \times 4 = 92$ annosta

2. Hankinta ja vastaanotto

- Ateriat ja elintarvikkeet toimitetaan sote-keskuksen keittiöltä 2 kertaa päivässä. Keittiö sijaitsee n. 1 km:n päässä, kuljetusaika on n. 5 min.
- N. 2 x kk:ssa tilataan mehuja, hiutaleita, sokeria ja kahvia ja muita elintarvikkeita.
- Tavarat saapuvat päiväaikaan eteisessä varatulle ruuankuljetuskärrylle, lämpimät ruuat tulevat lämpökuljetuslaatikoissa, kylmät ruuat tavallisissa kuljetuslaatikoissa, joista ne siirretään välittömästi niiden saavuttua kylmäsäilytystiloihin. Kylmäsäilytyksen vaativia elintarvikkeita ovat mm. leikkeleet, maidot ja maitotuotteet sekä levitteet.
- Keittiötyöntekijä tai hoitajat vastaanottavat ruuat ja elintarvikkeet, tarkistavat tuotteiden laadun, lämpötilan, kuljetusastioiden asianmukaisuuden, eheyden ja pakkausten puhtauden.
- Kuljetusastiat säilytetään niille varatulla kärryllä.
- Lämpimät ruuat siirretään hellan päälle tai uuniin, tarvittaessa viimeisille asukkaille ruokaa annettaessa ruoka lämmitetään mikrossa. Ruuan jakaminen kestää 30-45 minuuttia.
- Ruuan vastaanottolämpötilat mitataan 2 kertaa viikossa, niistä pidetään kirjaa ja kirjaukset säilytetään keittiössä kansiossa sille varatussa paikassa. Jos poikkeamia ruuan vastaanottolämpötiloissa havaitaan (esim. ruoka alle 60 astetta tullessa), ruoka

pitää lämmittää ennen ruuanjaon aloittamista. Lisäksi otetaan yhteyttä keittiön emäntään asian korjaamiseksi jatkossa.

- Ruokaa ei jäädytetä eikä säilötä seuraavaa ruuanjakoa varten, vaan yli jäänyt ruoka laitetaan biojätteisiin.
- Kaikki poikkeamat, mitä ruuan vastaanottamisessa, jakelussa tai säilyttämisessä havaitaan, kirjataan ja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin. Jos jokin elintarvike on epäilyttävä terveyden tai tuoreuden suhteen, ei tätä oteta käyttöön, vaan palautetaan tavarantoimittajalle tai hävitetään asianmukaisesti, sekä joka tapauksessa otetaan yhteyttä tavaran toimittajaan.

3. Varastointi

Niittykodin keittiön kylmälaitteissa ei ole automaattista lämpötilanseurantaa, josta voitaisiin tarkistaa koko ajan laitteiden lämpötilat. Kylmälaitteissa on erilliset lämpömittarit ja lämpötiloja kirjataan yhden 2 kertaa viikossa seurantalomakkeelle, jotka säilytetään kansiossa keittiössä sille varatussa paikassa. Alla on lueteltu elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset.

Keittiövastaava tarkistaa seurantakaavakkeet kahden kuukauden välein.

Jos huomataan poikkeama lämpötiloissa, on jokainen keittiössä työskentelevä velvollinen ryhtymään toimenpiteisiin poikkeaman selvittämiseksi. Tuotteet on heti siirrettävä kylmään tai otettava käyttöön. Ellei tiedetä, miten kauan lämpötilapoikkeama on kestänyt, on helposti pilaantuvat elintarvikkeet hävitettävä asianmukaisesti.

Niittykodin keittiössä ei säilytetä raakoja elintarvikkeita, kaikki sote-keskuksen keittiöltä toimitettava ruoka on valmistettu kypsäksi, ja Niittykodilla ruoka jaetaan asukkaille.

Erityisruokavaliotuotteet (gluteenittomat, laktoosittomat, maidottomat) säilytetään erillään muista elintarvikkeista siten, että mahdollista kosketusta muihin tuotteisiin ei pääse syntymään.

Lämpötilavaatimukset elintarvikkeiden varastoinnissa

kala	+0 - +3 °C
jauheliha, jauhettu maksa	enintään +4 °C
raaka liha, siipikarjan liha	enintään +6 °C
makkarat, leikkeleet, einokset	enintään +6 °C
maito, kerma	enintään +6 °C
idut, paloitellut kasvikset	enintään +6 °C
kasvissalaatit ja -raasteet	enintään +6 °C *
muut helposti pilaantuvat	enintään +6 °C
pastöroidut maitopohjaiset	enintään +8 °C
munat	+10 °C ... +14 °C

pakasteet

vähintään -18 °C

kuumana myytävät

vähintään +60 °C

*) Elintarvikkeita jouduttaessa kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika lasketaan 4

tunnin enimmäistarjoilu-aikaan. Lämpötila saa nousta korkeintaan +12 °C:een.

4. Valmistus

- Niittykodin keittiössä valmistetaan ainoastaan puuro aamulla, yöhoitaja keittää puuron haudekattilassa siten, että se on valmista, kun aamupalan jakaminen alkaa. Jos asukkailla on erityisruokavalioita (esim. keliakikkoja), huolehditaan, että erityisruokavaliopuuroon ei missään vaiheessa sekoitu tavallisen puuron aineksia, välineet ja hiutaleet pidetään täysin erillään toisistaan.
- Yöhoitaja voitelee myös aterioilla tarvittavat voileivät valmiiksi seuraavaa päivää varten. Voileivät säilytetään jääkaapissa siihen saakka, kunnes ne aterioilla jaetaan asukkaille.
- Keittiön tilat pidetään puhtaina, siisteinä ja siellä ei säilytetä elintarvikehuoneistoon kuulumattomia tavaroita
- Muilta osin keittiö toimii ainoastaan jakelukeittionä.
- Työskentelyssä huomioidaan ja noudatetaan aseptisia työskentelytapoja: aina puhtaat kädet, hanskat vaihdetaan tehtäväkohtaisesti, ruokaa käsitellessä toimitaan ennakkoiden ja suunnitellusti, jotta ei tarvitse välillä koskea esim. kahvoihin tai muihin kosketuspintoihin.
- Niittykodin keittiössä on asianmukaiset tilat käsienpesuun, astioiden pesemiseen sekä jätteasiat erikseen biojätteille ja muulle jätteelle.

5. Kuljetus

- Elintarvikkeet ja ruuat kuljetetaan arkipäivisin sote-keskuksen keittiöltä 1 kilometrin päästä Ilmajoen kunnan palveluautolla, viikonloppuisin kuljetukset hoitaa yksityinen kuljetusliike Koivulahti Oy.
- Elintarvikkeet ja ruuat tuodaan Niittykodin eteisessä sijaitsevaan kuljetuskärryyn, jolla hoitajat siirtävät ne jakelukeittiöön.
- Kuljetusastiat ovat keittiön omistamia ruuan kuljetukseen tarkoitettuja asianmukaisia lämpökuljetuspakkauksia.
- Kuljetusaika on ainoastaan 5-10 minuuttia.
- Kuljetuslämpötiloista pidetään kirjanpitoa seurantakaavakkeelle, lämpötilaseuranta toteutetaan 2 kertaa viikossa. Poikkeamat kirjataan ja tarvittaessa otetaan yhteyttä keittiöön.

- Kuljetusaika on joka tapauksessa niin lyhyt, että poikkeaman sattuessa (esim. lämpötila alle +60 astetta), voidaan ruoka silti jakaa välittömästi, koska näin lyhyen kuljetusmatkan ja –ajan puitteissa ei vielä ruuan pilaantumista voi tapahtua.
- Kuljetuslaatikot säilytetään **aina sisätiloissa** niille varatuilla kärryillä, laatikoita ei lasketa lattialle.

6. Tarjoilu

- Niittykodin hoitajat tarjoilevat ruuat asukkaille heti niiden saavuttua. Osa ruokailijoista saa ruuan vasta n. 30-45 minuutin kuluttua tarjoilun alkamisesta. Lämpimät ruuat siirretään hellan päälle tai uuniin, tarvittaessa viimeisille asukkaille ruokaa annettaessa ruoka lämmitetään mikrossa.
- Ruuan lämpötila pyritään pitämään niin kuumana kuin mahdollista, vähintään +60 asteisena.
- Lämpötiloja seurataan säännöllisesti vähintään 2 x viikossa. Seuranta kirjataan lomakkeelle, jos esiintyy poikkeamia, myös toimenpiteet kirjataan lomakkeelle (esim. ruuan lämmitys ennen tarjoilua uunissa/mikrossa).
- Ruokien päällä pidetään astioiden omia kansia ruokien suojaamiseksi.
- Ruokien jakaminen kestää n. 30-45 min, eikä ruokia oteta uudelleen käyttöön, vaikka sitä jäisi. Ruokaa ei siis ole tarve jäädyttää. Loppu ruoka hävitetään biojätteisiin.

7. Henkilökunnan hygienia

- Terveystarkastajan tiedon mukaan henkilökunnalta ei vaadita terveystodistuksia eikä hygieniapasseja. Lähes kaikilla henkilökunnasta hygieniapassi on, ja ne ovat kirjattuna HRM-järjestelmään. Uudet työntekijät suorittavat kurssin työnantajan suosittamana sitä mukaa, kuin niitä järjestetään.
- Jakelukeittiössä noudatetaan yleisiä hyviä hygieniakäytäntöjä, mitä hoitotyössäkin edellytetään: siistit puhtaat vaatteet, ei koruja, hiukset kiinni, ei sormuksia, kynsilakkaa, rakennekynsiä tms., kynnet siistit ja lyhyet.
Keittiötyöskentelyssä kiinnitetään erityistä huomiota käsien puhtauteen, ja ruuan käsittelyssä käytetään aina puhtaita työvälineitä. Tarvittaessa käytetään kertakäyttökäsineitä, ja huomioidaan niiden vaihtaminen aina tarvittaessa, kun on käsitelty jotakin sellaista, joka voi kontaminoida elintarvikkeet.
- Jakelukeittiön siivouksesta vastaa arkisin päivävuorossa keittiötyöntekijä, sekä muulloin keittiössä työskentelevät hoitajat työvuoronsa aikana. Jokainen on velvollinen siistimiään jälkensä asianmukaisesti toimittuaan keittiössä.

8. Näytteenottosuunnitelma

- Pintojen puhtautta seurataan aistinvaraisesti. Tarvittaessa otetaan näytteitä Hygicult pintapuhtauslevyillä, jotka tilataan tukusta. Näytteet otetaan aamulla ennen töiden aloittamista puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Hyviä näytteenottokohteita on elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuvat pinnat, esim. leikkuulaudat, veitset, säilytysastiat, työtasot ja laitteet. Huonon tuloksen jälkeen muutetaan toimintatapoja, tarkastetaan siivousteho ja pihtojen eheys sekä otetaan uusintänäytteet
- Pintapuhtausnäytetulokset kirjataan omavalvontakansioon.

9. Tuhoeläintorjunta

- Tuhoeläintorjunnasta vastaa osastonhoitaja, työntekijöiden on heti havaittuaan tuhoeläinongelman ilmoitettava siitä esihenkilölle. Esihenkilö ottaa tarvittaessa yhteyttä terveysturvontaan ohjeiden saamiseksi.
- Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. huolelliset vastaanottotarkastukset, tilojen ja laitteiden puhtaana ja kunnossapito, varastojen kierto, hyönteisverkot, sähköiset kärpäspyydykset, jyräjoiden loukut, ovien ja ikkunoiden pitäminen suljettuna, jätahuollosta huolehtiminen, mahdollisesti desinfektioyrityksen kanssa sovitut säännölliset tarkastukset ja tarvittaessa torjunta. Tuhoeläinten esiintymistä tarkkaillaan aistinvaraisesti päivittäin. Havaitessa tuholaisia kaikki saastuneet tuotteet eristetään muista tuotteista ja tarvittaessa otetaan yhteyttä tuholaistorjuntayritykseen.
- Kaikki tuhoeläinongelmat ja -toimenpiteet kirjataan omavalvontakansioon.

9. Jätehuolto

- Jätahuollosta vastaa Ilmajoen Palvelutalosaatiön tilaamana palveluna Lakeuden Etappi.
- Jakelukeittiössä on roskikset tavalliselle jätteelle sekä biojätteelle. Ne tyhjätyään vähintään kerran päivässä, ja astioiden siisteydestä huolehditaan tyhjätyksen yhteydessä.
- Jätekatos on osaksi avoin tila, jossa on 2 isoa jäteroskista ja biojäteastia. Kiinteistön omistaja on vastuussa jätekatoksen toimivuudesta.

TUHOELÄINTORJUNTA KÖNNINKOTO

PVM	ONGELMA / TEHDYT TOIMENPITEET
KEVÄT -22	Muurahaisia kaikkialla. Tuholaistorjunta tehty 17.3.22 /Lakeuden Tuholaistorjunta

LIITE 3

**TERVEYSHAITTAA AIHEUTTAVIEN RISKITEKIJÖIDEN
OMAVALVONTA, KÖNNINKOTO**

Liite omavalvontasuunnitelmaan

Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialue

Könninkoto

24.2.2020

Marja-Leena Haapamäki ja

Johanna Koivuniemi

<u>Sisällys</u>	<u>2</u>
<u>1 JOHDANTO</u>	<u>3</u>
<u>2 TOIMINTA</u>	<u>4</u>
<u>2.1 Toiminnan kuvaus ja tilat</u>	<u>4</u>
<u>2.2 Tilojen terveydelliset olosuhteet</u>	<u>6</u>
<u>3 TOIMINNAN RISKITEKIJÄT</u>	<u>7</u>
<u>3.1 Sijainti ja ympäristö</u>	<u>7</u>
<u>3.2 Toiminnot, joihin sisältyy terveystarve</u>	<u>7</u>
<u>3.3 Herkät väestö- ja riskiryhmät</u>	<u>9</u>
<u>3.4 Toiminnassa ja tiloissa tapahtuvat muutokset</u>	<u>9</u>
<u>3.5 Huoneiston korjaustarpeet</u>	<u>9</u>
<u>3.6 Pintojen ja tilojen helposti puhtaana pidettävyys</u>	<u>9</u>
<u>3.7 Haittaeläimet</u>	<u>10</u>
<u>4 RISKITEKIJÖIDEN ENNALTAEHKÄISY</u>	<u>10</u>
<u>4.1 Toiminta ja tilojen riittävyys sekä soveltuvuus toimintaan nähden</u> . <u>10</u>	
<u>4.2 Henkilökunnan perehdytys ja asiakkaiden ohjeistus</u>	<u>10</u>
<u>4.3 Sidosryhmien välinen yhteistyö ja viestintä</u>	<u>11</u>
<u>4.4 Tilojen ylläpito</u>	<u>11</u>
<u>4.5 Sisäilmaongelmissa toimiminen ja milloin on syytä epäillä</u> <u>sisäilmaongelmaa</u>	<u>12</u>
<u>4.6 Epidemioihin ja muihin häiriötilanteisiin varautuminen</u>	<u>12</u>
<u>4.7 Haittaeläinten torjunta</u>	<u>13</u>

PÄIVITETTY	28.12.2021	Marja-Leena Haapamäki
PÄIVITETTY	10.3.2023	Marja-Leena Haapamäki
PÄIVITETTY	20.5.2024	

1 JOHDANTO

Terveydensuojelun yleinen suunnittelu ja ylin johto valvonnasta kuuluu Sosiaali- ja terveysministeriölle. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira ohjaa tämän lain toimeenpanoa ja valvontaa. Terveydensuojelua ohjataan valtakunnallisella terveydensuojelun valvontaohjelmalla (Valvira 2017). Aluehallintovirasto ohjaa ja valvoo terveydensuojelua toimialueellaan sekä arvioi kuntien terveydensuojelun valvontasuunnitelmien toteutumista. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveydensuojelua siten, että asukkaille turvataan terveellinen elinympäristö.

Terveydensuojelulaki (763/1994) velvoittaa toiminnanharjoittajaa tunnistamaan toimintansa terveyshaittaa aiheuttavat riskitekijät ja järjestämään toimintansa siten, että terveyshaitat estetään mahdollisuuksien mukaan. Toiminnanharjoittajalta edellytetään säännöllistä omavalvontaa ja toimintatapoja terveysriskin hallitsemiseksi. Riskien tunnistamisella on ennaltaehkäisevä vaikutus terveyshaittojen syntymiseen.

2 TOIMINTA

2.1 Toiminnan kuvaus ja tilat

Könninkoto on Terveysturvajärjestelyssä (763/1994) mainittu jatkuvaa hoitoa antava sosiaalihuollon toimintayksikkö. Könninkoto on 25-paikkainen tehostetun palveluasumisen yksikkö. Toimintaa tiloissa on ympäri vuorokauden seitsemänä päivänä viikossa. Könninkodolla on yhteensä 21,5 vakanssia, joista osa on jaettu toisen yksikön kanssa: 16 lähi-/perushoitajaa, 1 hoiva-avustaja, 1,5 keittiötyöntekijää, 2 sairaanhoitaja, 0,5 apulaisosastonhoitaja ja 0,5 osastonhoitaja.

Könninkodon tilat omistaa Ilmajoen Palvelutalosaatiö. Kiinteistön vanha osa on valmistunut vuonna 1995, uusi osa 2015. Könninkodolla on 11 kooltaan 45 m² kaksiota sisältäen WC-kylpyhuoneen ja 15 kpl 25 m² huonetta, joissa on WC-kylpyhuone. Vanhan osan 10 huoneistoa on tarkoitettu muistiasiakkaiden käyttöön ja yksi huoneisto on henkilökunnan sosiaalitalana. Muistiosaston henkilökunnalle on omat sosiaalitalat vanhassa osassa.

Asukkaiden yhteisessä käytössä on yksi hieman isompi ruokailusali ja toinen, jossa osa asukkaista ruokailee ja viettää aikaa.

Asukas vuokraa asukashuoneensa itselleen, ja voi tuoda sinne haluamansa kalustuksen. Asukkaille suositellaan paloturvallisten tekstiilien käyttöä asunnoissa. Kussakin asukashuoneessa on oma WC, joka on inva-varusteltu (mm. tukikahvat). Hoitajakutsujärjestelmä on Loihde Trustin 9S-hoitajakutsujärjestelmä.

Jätehuollosta vastaa Lakeuden Etappi Oy. Kiinteistön kunnossapidosta ja huoltopalveluista vastaa Kiinteistöpalvelu Javeja Oy.

Kiinteistön ilmanvaihto on koneellinen ja huolto on kiinteistöhuollon tehtävänä. Ilmanvaihtojärjestelmää huolletaan säännöllisesti, suodattimet vaihdetaan keskimäärin kaksi kertaa vuodessa. Ilmanvaihtokanavat on nuohottu viimeksi vuonna 2022. Terveysturvajärjestelyviranomaisen tarkastuksessa on todettu, että ilmanvaihto on puutteellinen rakennuksen vanhimmassa osassa ja huoneiden korvausilman saantia ei ole varmistettu.

Aamiaisen valmistaa yökkö yksikön jakelukeittiössä. Lounas ja päivällinen valmistetaan Ilmajoen kunnan sote-keskuksen keittiössä ja tuodaan sieltä

lämpölaatikoissa isoissa astioissa, mistä hoitajat jakavat ruuan asukkaille. Astiat tiskataan omassa keittössä.

Könninkodolla on WC-istuimia on yhteensä 29 ja vesipisteitä jokaisessa huoneessa 2, huoneistoissa 3, keittiössä 3, invaWC:ssä 2, sosiaalityötiloissa 5 (= 76).

Siivouksesta huolehtii HVA:n puhtauspalveluiden laitoshuoltaja. Yleiset tilat siivotaan joka arkipäivä, asukashuoneet siivotaan paremmin kerran viikossa, tarkistussiivous kerran viikossa siivoustyönohjaajan laatiman "lukujärjestyksen" mukaan. Yleisten tilojen lattiat koneistetaan kerran viikossa. Asukashuoneiden wc:t siivotaan viikkosiivouksien yhteydessä, ja tarvittaessa useammin. Keittiöiden päivittäisestä siivouksesta huolehtii yksikön keittiötyöntekijä, 2 x viikossa huolehtii laitoshuoltaja lattian harjapesun. Pyykkihuollosta vastaa Provina. Sellaisten pyykkien osalta, joita ei voida lähettää pesulaan, pyykkihuollosta vastaavat Könninkodon työntekijät.

Hankinnoista vastaa hyvinvointialueen hallintosäännön mukaisesti hankintahinnan mukaan palveluyksikköjohtaja tai palvelualuejohtaja yksikön esihenkilön esitysten perusteella. Laitteiden huollosta päävastuuta kantaa yksikön laiteturvallisuusvastaavat. Työntekijöiden on omalla toiminnallaan huolehdittava ja viipymättä ilmoitettava olosuhteissa, työvälineissä ja tarvikkeissa havaitsemistaan vioista tai puutteista, jotka voivat aiheuttaa haittaa tai vaaraa itselle tai muille henkilöille. Asiakkailta olevat apuvälineet (mm. rollaattori, pyörätuoli ja sängyn nousukahva) omistaa pääasiassa yksikkö, mutta joillakin asukkailla on edelleen käytössä apuvälineyksikön laitteita.

Yksikön omistamat verenpainemittarit tarkastetaan ja kalibroidaan säännöllisesti kahden vuoden välein. Verenpainemittareiden määräaikaistarkastuksista vastaa laiteturvallisuusvastaava. Verensokerimittarit ovat yhteiskäyttöiset ja ne omistaa yksikkö. Niiden osalta hoitajat huolehtivat testaukset säännöllisesti ja näistä pidetään kirjanpitoa. Lomakkeet lähetetään Ilmajoen sote-keskuksen laboratorioon kerran vuodessa.

Asiakastyön tukena on potilaskertomusjärjestelmä Lifecare sekä Pihlajalinnan kanssa toimiva etälääkäritoiminta. Lisäksi on käytössä erilaisia henkilöstöhallinnon ohjelmia.

Hyvinvointialueen omiin IT-ohjelmiin liittyvissä ongelmissa otetaan yhteys tietohallintoon sähköisesti IT-HELPIN kautta. Könninkodolla olevat matkapuhelimet ja niihin liittyvät asiat hoidetaan niin ikään IT-HELPIN kautta. Liittymät ovat Telian ja Elisan liittymiä. Kun henkilökunta havaitsee ongelmia käyttämissään tietoliikenneohjelmissa tai matkapuhelimeissa, he tekevät häiriöilmoituksen. Laitteiden uusimisesta tehdään hankintaesitykset, jonka hyväksyy vastuuyksikköjohtaja. Laitteet toimittaa hankintayksikkö.

Hoitotyössä käytettävät hoitovälineet steriloidaan hyvinvointialueen välinehuollossa. Sellaiset välineet, jotka eivät vaadi sterilisointia, puhdistetaan ohjeiden mukaan ja käytetään yksikön deko-koneessa.

Siivouksen yhteydessä laitoshuoltajat puhdistavat vapaat pinnat.

2.2 Tilojen terveydelliset olosuhteet

Epäpuhtauksien lähteet tiloissa voivat olla peräisin muun muassa liikenteestä, teollisuudesta, maaperästä, rakennus- ja sisustusmateriaaleista, lemmikkieläimistä ja ihmisistä itsestään. Sisäilman laatua voi ylläpitää ja parantaa korjaustoimenpiteillä, seuraamalla rakennuksen tilaa ja ikääntymistä sekä toimimalla ripeästi vahingon sattuessa. Terveyshaitoista johtuvaa oireilua voidaan puolestaan vähentää kuulemalla oireilevia, luomalla toimintamalleja ja soveltamishojeita sekä parantamalla sisäympäristöjen viihtyvyyttä. (THL 2018.)

Terveysuojelulain (763/1994) 27§:n mukaan toimenpiteisiin haitan ja siihen johtaneiden tekijöiden selvittämiseksi, poistamiseksi tai rajoittamiseksi on ryhdyttävä viipymättä, jos asunnossa tai muussa oleskelutilassa esiintyy melua, tärinää, hajua, valoa, mikrobeja, pölyä, savua, liiallista lämpöä tai kylmyyttä taikka kosteutta, säteilyä tai muuta niihin verrattavaa siten, että siitä voi aiheutua terveyshaittaa asunnossa tai muussa tilassa oleskelevalle. Jos haitta aiheutuu asuinhuoneiston tai muun oleskelutilan rakennuksen rakenteista, eristeistä tai rakennuksen omistajan vastuulla olevista perusjärjestelmistä, haitan poistamisesta vastaa rakennuksen omistaja, ellei

muualla laissa toisin säädetä. Jos terveyshaitta aiheutuu kuitenkin asunnon tai muun oleskelutilan käytöstä, joka ei ole tavanomaista, terveyshaitan poistamisesta vastaa asunnon tai muun oleskelutilan haltija.

Könninkoto sijaitsee rauhallisella paikalla ja esimerkiksi liikenteen melua ei kuulu tiloihin lainkaan. Suurin melu tiloissa aiheutuu yksikön hälyäänistä ja keittiön koneiden äänistä. Esiintyvä melu on satunnaista. Valaistus on riittävä, vanhalle puolelle on uusittu kaikki lamput hyvin valaiseviin tehokkaisiin lamppuihin syksyllä 2021. Tarvittaessa on hankittu huonosti valaistuihin paikkoihin (mm. toimistotiloihin) kohdevalaisimia.

Palvelutaloissa, vanhainkodeissa ja muissa vastaavissa tiloissa lämpötilojen tulee täyttää asumisterveysasetuksen (545/2015) mukaiset toimenpiderajat: huoneilman lämpötila lämmityskaudella + 20 °C – + 26 °C ja lämmityskauden ulkopuolella + 20 °C – + 30 °C. Könninkodossa on viilentävä ilmanvaihto, jonka teho ulottuu huonosti vanhalle puolelle. Sen vuoksi kesäisin hellepäivinä lämpötila nousee vanhalla puolella raja-arvojen yläpuolelle. Tilannetta pyritään helpottamaan tuulettimilla, kaihtimet pyritään pitämään kiinni ja tuulettamaan tiloja viileämpinä aikoina.

Könninkodon vanhassa osassa on havaittu v. 2017 sisäilmaongelmaa, jota ei ole tutkittu. Tuolloin on henkilökunnalle tehty TTL:n sisäilmastokysely, jonka tuloksen perusteella työterveyshuolto on todennut, että jatkotoimenpiteisiin ei ole aiheutta. Tämän jälkeen on kuitenkin henkilökunnan oireilu lisääntynyt, ja sen vuoksi asia meni uudelleen sisäilmatyöryhmän käsittelyyn keväällä -20. Sisäilmatyöryhmässä ei asia ole edennyt.

Joissakin huoneissa on maakellarimainen haju. Henkilökunnalla oli silmien kuivumista ja kirvelyä, jatkuvaa köhää, äänen käheytymistä työvuoron aikana, pitkittyneitä flunssan oireita sekä yskää ja nenän tukkoisuutta. Säätiö on sittemmin hoitanut ilmanvaihdon säätöjä ja puhdistuksia, jonka vuoksi henkilökunnan oireilua jäätiiin seuraamaan. Kysely uusitaan tarvittaessa. Könninkodolle tehtiin keväällä -20 työterveyshuollon työpaikkakäynti, jossa selviteltiin työoloja ja työhyvinvointiasioita, tästä tulokset toimitettiin säätiön hallitukselle.

3 TOIMINNAN RISKITEKIJÄT

3.1 Sijainti ja ympäristö

Könninkoto sijaitsee rauhallisella paikalla etäällä liikenteen meluista, lähellä Ilmajoen keskustaa. Uloskäyntejä Könninkodolla on yhteensä viisi: pääovi, kaksi ovea uuden puolen käytävien päädyissä, kaksi ovea vanhan puolen soluihin. Kaikki ovet pidetään lukittuina asukkaiden karkaamisen estämiseksi. Kaikissa ovissa on sähkölukituksen laukeaminen palohälytystilanteessa ja ne on merkitty hätäpoistumisreiteiksi. Pääoven tuulikaapissa on koodilukko, joka avautuu koodin lisäksi hätäpainikkeesta äkillisissä tilanteissa. Pääoven yhteydessä on tuulikaappi. Vanhan puolen kaikissa asunnoissa on terassit ja niihin johtavat ovet, mutta turvallisuussyistä ne on lukittu ja ovat vain avaimella avattavissa. Isännöitsijän ohjeen mukaan huoneita ei saa tuulettaa kuumalla ilmalla, mutta käytännössä vanhalla puolella on pakko tuulettaa huoneissa riittämättömän ilmanvaihdon vuoksi. Tuuletus tehdään ilta- ja yöaikaan, ei kuumalla ilmalla päivällä. Vedon tunnetta ovat asukkaat valittaneet uuden puolen ruokasalissa. Tämä johtuu todennäköisesti ilmanvaihdosta.

3.2 Toiminnot, joihin sisältyy terveysriski

Ruokahuolto ja vesi

Talousveden laadulle terveyshaittaa aiheuttavan riskin voivat muodostaa esim. talousvettä toimittavien laitosten huono puhtaanapito, laiminlyöty laadunseuranta, henkilökunnan vääränlainen toiminta tai raakaveden laadun ja siihen vaikuttavien tekijöiden huono tunnettavuus, käsittely sekä valvonta. Talousveden laatuun voivat vaikuttaa myös kohdekohtaiset vesikalusteet sekä verkoston kunto. (STM 2015.) Könninkodon vesi on juomakelpoista, eikä siinä ole aistinvaraisesti havaittu epäpuhtauksia.

Hoivakodin keittiö voi toimia valmistus-, kuumennus- tai tarjoilukeittiönä. Sen tulee täyttää asianmukaiset kriteerit keittiön toiminnan laajuuden mukaan. Huomioon pitää ottaa pintamateriaalit ja riittävät säilytystilat. Keittiö ei saa toimia läpikulkutilana ja myös tarjoilukeittiö pitää erottaa oleskelutiloista riittävän hygieniatason varmistamiseksi.

Könninkodon keittiö toimii ruuan jakelukeittiönä. Ruoka tuodaan lämpölaatikoissa isoissa astioissa, mistä hoitajat jakavat ruuan asukkaille. Kaikki asukkaat ruokailevat oleskeluhuoneessa / ruokailutilassa. Silloin tällöin hoitajat leipovat asukkaiden kanssa, mutta asukkaat eivät silloinkaan mene keittiötiloihin, vaan leipomiset toteutetaan ruokasalin pöydillä ja noudatetaan hygieniasääntöjä. Asukkaille laitetaan myssyt päähän ja pestään ja desinfioidaan kädet sekä laitetaan kertakäyttöhanskat käteen.

Keittiössä on hella, jääkaappi, tiskiallas sekä säilytystilaa kaapeissa. Työntekijät mittaavat ruuan lämpötilan kerran viikossa (keskiviikkoisin) ja seuraavat jääkaapin lämpötilaa 2 kertaa viikossa. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) mukaan kuumana tarjottavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Tarkemmat ohjeet keittiön toiminnoista ja säännöistä löytyvät keittiön omavalvontasuunnitelmasta.

Jätehuolto

Kiinteän jätteen kohdalla terveyshaittaa aiheuttavien riskien muodostumista voidaan ehkäistä esim. jätteiden keräysastioiden tarkoituksenmukaisella sijoittamisella ja hoitamisella, asianmukaisella keräämisellä sekä kuljettamisella ja käsittelyllä. Edellä mainituilla toimenpiteillä ehkäistään mm. orgaanisesta jätteestä syntyvät mikrobi- sekä hajuhaitat ja haittaeläinten esiintyminen. (Valvira 2018a.) Keittiössä on roskakorit sekä poltettavalle jätteelle että biojäteteelle. Jokaisessa asukashuoneessa on 1-2 roskakoria. Hoitajat huolehtivat aamuin illoin roskat kannelliseen roskakärryyn, jolla ne viedään pihalla sijaitsevaan roskakatokseen. Roskakatoksessa on kannelliset astiat poltettavalle jätteelle, pahville, lasiroskille, muovijätteelle, metallijätteelle sekä paperille ja biojätteelle. Könninkodolla kaikkien jätteiden kuljettamisesta roskiksiin huolehtivat hoitajat.

Hygienia

Könninkodolla on jokaisen asukashuoneen yhteydessä inva-varusteltu wc-tila, missä on sekä pesuainetta että käsidesinfektiohuuhdetta ja käsipyyhkeitä. Kaikissa wc-tiloissa on lattiakaivo.

Wc-käynnin jälkeen huonosti pestyt kädet kuljettavat suolistomikrobeja paikasta ja ihmisestä toiseen. Yksittäisistä toimenpiteistä tärkein on käsien pesu. Ruokailuun tullessa asukkaiden kädet desinfioidaan käsidesillä, koska käsien pesua juoksevan veden alla ei kaikkien kohdalla käytännössä voida taata. Eritteiden (oksennus, uloste, virtsa tai veri) siivousta varten molemmilla puolilla on siivoamista varten eritetahrapakit. Pakeissa on valmiina kertakäyttösiivousliinoja ja -hanskoja sekä eritetahroihiin tarkoitettu bakteereita tappava pesuaineliuos (Oxivir) sekä toimintaohje eritesiivoukseen. Könninkodon asukkailla on pääsääntöisesti omat liinavaatteet sekä pyyheliinat. Yhteiskäyttöiset liinavaatteet ja pyyheliinat säilytetään Könninkodon käytäväkaapeissa.

Siivous

Tilojen siivouksen taso ja siivottavuus vaikuttaa sisäilman laatuun. Siivottavuuden arvioinnissa on syytä kiinnittää huomiota asioihin, jotka lisäävät pölyn kertymistä ja vaikeuttavat siivoamista. Esimerkiksi kaappien päälliset, tasopinnat, lattiat ja nurkat tulisi pitää tyhjänä ylimääräisistä tavaroista, avohyllyjen sijasta tulisi suosia ovellista kaappitilaa, kalusteiden määrä tulisi olla kohtuullinen ja niiden alta / takaa tulisi voida siivota sekä kaikkien pintojen tulisi olla ehjät ja helposti puhtaana pidettävää materiaalia.

Könninkodolla siivouksesta huolehtii yksi kokopäiväinen laitoshuoltaja. Hän toteuttaa työssään siivoustyönmitoituksessa (2015) tehtyä lukujärjestystä. Yksikössä huonekalut ovat pääsääntöisesti puisia tai helposti puhtaana pidettävää materiaalia. Säilytystilat ovat pääsääntöisesti ovellisia kaappeja, avohyllyjä ei juurikaan ole. Osassa asukashuoneissa on runsaasti pikkutavaraa tasoilla, niiden siisteydestä on hankalampi huolehtia, koska siivouksessa huolehditaan lähinnä vapaana olevien tasojen siisteydestä. Toisaalta asukashuone on kunkin asukkaan omaa tilaa, joten niitä ei voida pitää suurimpina infektionlevittäjinä.

3.3 Herkät väestö- ja riskiryhmät

Tehostetussa palveluasumisessa asuvien keski-ikä on yleensä korkea. Vanhemman ihmisen infektioaltuus lisääntyy eri sairauksien vuoksi. Myös liikkumattomuus, heikentynyt ravitsemustila, kykenemättömyys noudattaa tartunnantorjuntaohjeita ja lääkitys voivat edesauttaa infektioiden leviämistä. Könninkodon asukkaat ovat usein fyysisesti paljon autettavia sekä muistisairaita ikääntyneitä. Riskitekijöihin kiinnitetään huomiota ja pyritään suunnittelemalla ja ennakoimalla minimoimaan infektoriskit. Osalla asukkaista liikkumiskyky on hyvä, ja he käyvät itsenäisesti WC:ssä, jolloin on todennäköistä, että käsihygieniä ei aina toteudu. Ruokailujen yhteydessä asukkaiden kädet desinfioidaan käsidesillä.

3.4 Toiminnassa ja tiloissa tapahtuvat muutokset

Toiminnan muutostilanteet ovat riski terveyshaittojen syntymiselle. Niinpä toiminnan olennaisesta muuttamisesta tulee tehdä ilmoitus terveydensuojeluviranomaisille. Tällaisia muutoksia ovat esimerkiksi asiakasmäärän huomattava lisäys, toimintatyyppin tai tilojen laajennukset ja muutokset.

Könninkodolla ei ole toteutettu toimintaan liittyviä muutoksia, mutta muistisairauksien lisääntyessä on liikkuvien muistisairaiden määrä lisääntynyt yksikössä. Könninkodon ns. vanha puoli on järjestelty muistiyksiköksi, joka soveltuu levottomille käveleville muistisairaille. Henkilökunnalla on käytössä tavanomaiset varotoimet ja aseptinen osaaminen ennaltaehkäisemässä infektioiden leviämistä ja terveysriskejä. Yksikössä on hygieniavastaavina sairaanhoitajat, jotka koulutautuvat säännöllisesti sairaanhoitopiirin järjestämällä hygieniapäivillä (2-3xv).

3.5 Huoneiston korjaustarpeet

Vastuu mahdollisten korjaustarpeiden havaitsemisesta on koko henkilökunnalla. Huoneiston korjaustarpeista tehdään ilmoitus sähköisesti Ilmajoen Palvelutalosaatiön isännöitsijälle, ohjeet ilmoitusten tekemiseen on toimistojen ilmoitustauluilla. Asukkaan vaihtuessa, huoneiston kunto arvioidaan ja tehdään tarvittavat korjaukset ennen perussiivousta (maalaukset, paikkaukset ym.).

3.6 Pintojen ja tilojen helposti puhtaana pidettävyys

Tilojen suunnittelussa ja materiaalivalinnoissa tulee huolehtia siitä, että tilat ovat helposti puhtaana pidettäviä. Suunnittelussa tulee välttää muun muassa korkealla sijaitsevia, hankalasti puhdistettavia tasoja. Terveyshaittaan mahdollisesti johtavia tekijöitä voivat olla välttävät hygieniakäytännöt, siivouksen laatu ja riittävyys, tilojen siivottavuus, siivousvälineiden säilytys ja huolto sekä tiedon puute. Puhtaanapito on merkittävä osa terveydensuojelua ja sillä taataan hygieeniset olosuhteet, jotta

infektoriskiä ei pääsisi syntymään. Lisäksi liinavaatteiden oikeaoppisella säilyttämisellä, käyttämisellä ja pesemisellä voidaan ehkäistä esimerkiksi haittaeläimistä tai pölystä aiheutuvat terveyshaitat.

Yksikön siivouksesta huolehtii HVA:n puhtauspalveluiden ammattitaitoinen laitoshuoltaja, joka koulutuksensa ja kokemuksensa perusteella hallitsee työnsä. Tiloihin on tehty vuonna 2023 siivousmitoitus, joka perustuu valtakunnalliseen suositukseen siivouksen tasosta tehostetussa palveluasumisessa. Siivousvälineille ja -aineille on Könninkodolla varattu erillinen tila, jossa on vesipiste, lattiakaivo, kuivatuspatteri ja teline siivousvälineille sekä riittävästi hyllytilaa. Tila on lukossa silloin, kun siistijä ei ole paikalla.

Kaikki tekstiilit pestään keskitetysti Provinan alihankkijan, Aquatexin toimesta. Puhdas pyykki tulee pesulasta rullakoissa, jotka ovat peitettyinä siihen saakka, kunnes pyykkihuollosta vastaava työntekijä ehtii purkamaan rullakot. Liinavaatteet säilytetään ovellisissa komeroissa, suurin osa liinavaatteista ovat asukkaiden omia. Joitakin pieniä eriä saatetaan pestä yksikössä, lähinnä sukkia ja arkoja villavaatteita.

3.7 Haittaeläimet

Tyypillisiä sisätilojen haittaeläimiä voivat olla hyönteiset ja niiden toukat sekä rotat ja hiiret sekä linnut. Luteet ym. haittaeläimet voivat aiheutua terveydelle hyvinkin haitallisiksi ja niistä eroon pääsemiseksi voi joutua tekemään paljon töitä. Usein haittaeläimien esiintyminen on seurausta huonosta tai välttävästä hygieniasta. Lemmikkieläimistä voi aiheutua terveyshaitta allergisoivan vaikutuksen tai jätöksien vuoksi. Haittaeläimistä aiheutuvat terveyshaitat tulee huomioida jo jättesuunnittelussa. Torjuntatoimenpiteitä voidaan pitää riittävinä, jos merkkejä tuhoeläimistä ei ole havaittavissa.

Könninkodolla on vanhalla puolella havaittu yleensä keväisin muurahaisia, joita on kiinteistöhuollon toimesta hävitetty torjuntakeinoin. Syksyllä saattaa hiiriä eksyä taloon; jos niitä on huomattu, on laitettu killeröt havaitsemispaikkaan. Muita

tuholaisongelmia ei ole huomattu, yksittäisiä pieneläinhavaintoja on silloin tällöin, mutta niitä ei voida pitää ongelmana. Yksikön muistiosastolla asustaa kaksi terapiakissaa, jotka ovat sisäsiistejä. Niiden huolehtimisesta vastaavat yksikön hoitajat. Kissoilla on sisätiloissa siisti kissa-WC, joka siivotaan päivittäin ja jätökset hävitetään poltettaviin roskiin.

4 RISKITEKIJÖIDEN ENNALTAEHKÄISY

4.1 Toiminta ja tilojen riittävyys sekä soveltuvuus toimintaan nähden

Tilojen soveltuvuutta toimintaan voidaan pitää kohtuullisena. Ulko-ovia joudutaan pitämään lukossa muistisairaiden asukkaiden turvallisuuden vuoksi. Jokaisella asukkaalla on oma huone, mikä luo turvallisuutta. Asukashuoneessa olevat omat wc- ja suihkutilat turvaavat osaltaan hygieniää. Yhden hengen huoneet ehkäisevät myös infektioiden leviämistä epidemioiksi sekä mahdollistavat eristämisen epidemiatilanteissa.

4.2 Henkilökunnan perehdytys ja asiakkaiden ohjeistus

Könninkodolla on käytössä neljän päivän mittainen perehdytysohjelma, jossa mennään läpi kaikki oleelliset päivittäiseen työhön liittyvät asiat. Jokaiselle päivälle on määritelty omat painopistealueet, jolloin ei ole väliä, kuka perehdyttää. Lisäksi perehdytyslistassa on luettelo niistä ohjeistuksista, joihin uuden työntekijän on tutustuttava perehdytysjakson aikana tai jälkikäteen (esim. Pelastussuunnitelma, Lääkehoitosuunnitelma, Oma- ja valvontasuunnitelma). Kaikki nämä suunnitelmat ovat julkisesti nähtävillä yksikön yleisissä tiloissa. Käsihygieniasta on olemassa omat kuvalliset ohjeensa. Työntekijät suorittavat hygieniapassin, lisäksi heillä tulee olla voimassa hätäensiapukoulutus.

4.3 Sidosryhmien välinen yhteistyö ja viestintä

Keskeisin sidosryhmä ovat asukkaiden läheiset ja muut vierailijat. Yksikössä on käsihuhuhteita käytävillä ja ovien läheisyydessä, jotta vierailijat ja omaiset voivat huolehtia käsihygieniasta tullessaan ja lähtiessään. Käsihygieniakäytännöistä on myös ohjeistus yksikön ovella. Vierailuaikoja ei ole rajoitettu, mutta hoitajien toivomus on, että vierailut ajoittuvat klo 10-20 välille, ja muista ajoista sovittaisiin. Vierailijoille ei ole yleisöwc:tä. Jos vierailija ei ole kenenkään omainen, hänet ohjataan tarvittaessa henkilökunnan sosiaalityöihin (esim. esiintyjät, ryhmänvetäjät ym.).

Yksikössä on säännöllisesti opiskelijoita työssäoppimisjaksoilla. He ovat ohjaajansa parina käytännössä koko jakson ajan, minkä myötä he saavat ohjausta riskitekijöiden ennaltaehkäisyssä. Jokainen opiskelija saa lisäksi "Tavanomaiset varotoimet"-taskuoppaan itselleen.

Lääkäri käy Könninkodolla fyysisesti 3 kuukauden välein, muuten hänellä on puhelinkierto kerran viikossa.

4.4 Tilojen ylläpito

Tilojen siivouksesta on laadittu siivousmitoitus 2023. Könninkodolla on varattu siivousta 6 tuntia / arkipäivä. Yksi laitoshuoltaja huolehtii siivouksesta. Viikonloppuisin siisteydestä vastaavat hoitajat työnsä ohessa.

Ilmanvaihtokanavien nuohous tehdään säännöllisesti, isännöitsijän antaman tiedon mukaan nuohous tehdään vuosittain.

Suodattimien vaihto tulisi tehdä puolen vuoden välein, kiinteistöhuollon esimiehellä on suodattimien vaihto -kirjanpito.

Yksikköön on nimetty työntekijöistä laiteturvallisuusvastaava. Könninkodon laitteista on laadittu laiteturvallisuustaulukko, laiterekisteri. Siihen kirjataan laitteen nimi, laitteen sijainti yksikössä, käyttöohjeen sijainti yksikössä, laitteen hankintavuosi ja mahdollinen valmistaja, tiedot huolloista ja määräaikaistarkastuksista ja muut mahdolliset huomiot. Laitteen mennessä epäkuuntoon, työntekijät tekevät sähköisen työtilauksen laitteen huoltotarpeesta. Hyvinvointialueen Intrassa on ohjeet, miten työtilaus tehdään. He selvittävät jatkotoimet kullekin laitteelle.

4.5 Sisäilmaongelmissa toimiminen ja milloin on syytä epäillä sisäilmaongelmaa

Henkilökunnalla on ilmoitusvelvollisuus toiminnasta vastaavalle henkilölle, jos hän työssään huomaa tai saa tietoonsa epäkohdan tai ilmeisen epäkohdan uhan asiakkaan sosiaalihuollon toteutumisessa. Koska sisäilmaongelmat voivat aiheuttaa terveyshaittoja, on tärkeää, että myös niistä tai epäilyistä ilmoitetaan välittömästi toiminnasta vastaaville.

Mikäli rakennuksessa on viitteitä tekijöistä, jotka heikentävät sisäilman laatua tai rakennuksen käyttäjillä esiintyy sisäilmaongelmiin viittaavia oireita, tulee ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin ongelmien selvittämiseksi. Tällaisia viitteitä ovat esimerkiksi hajuhaitat (tunkkainen ilma, kellarimainen tai pistävä haju), maali- tai rappauspinnan hilseily, puumateriaalin tummuminen, lattiapinnoitteen pullistuminen ja silmin nähtävänä mikrobikasvusto rakenteen pinnalla. Käyttäjien oireita voivat olla muun muassa silmien, ihon ja hengitysteiden ärsytysoireet, sekä erilaiset yleisoireet, kuten päänsärky, väsymys, pahoinvointi ja lämpöily. Altistuksen seurauksena voi esiintyä myös toistuvia hengitystieinfektioita tai kehittyä pitkäaikaissairaus, esimerkiksi astma. Sisäilmaa on syytä epäillä ongelmien aiheuttajiksi, jos oireet selvästi liittyvät rakennuksessa oleskeluun, esimerkiksi jos oireet helpottuvat tai häviävät oltaessa poissa rakennuksesta. Terveystaittojen lisäksi huono sisäilma aiheuttaa myös epäviihtyisyyttä ja alentaa työtehoa. Työterveyshuolto voi tehdä tarvittaessa sisäilmakyselyn koko yksikön henkilökunnalle.

Mikäli aihetta, pyydetään terveystarkastaja kartoittamaan tilanne ja ohjeistamaan jatkotoimenpiteistä.

4.6 Epidemioihin ja muihin häiriötilanteisiin varautuminen

Ympäri vuorokautista pitkäaikaista hoivaa ja huolenpitoa tarjoavissa yksiköissä tavanomaiset varotoimet ovat infektioiden torjunnan perusta. Varotoimia noudatetaan aina kaikkien asukkaiden hoidossa. Tavanomaisiin varotoimiin kuuluvat aseptiset työtavat, oikea käsihygienia, suojainten käyttö, pisto- ja viiltovahinkojen välttäminen sekä verivarotoimet. Hoitotyön henkilökunnalla tulee olla tieto ja taito oikeanlaisesta aseptisestä toiminnasta ja heillä on vastuu ohjata asukkaita ja omaisia toimimaan aseptisesti oikein.

Infektioiden torjunnassa tartuntaketjun katkaisu on yksi keskeisimmistä asioista, tähän helpoin toteutettava keino on käsihygienia. Käsihygieniassa ensisijainen toteutuskeino on alkoholipohjaisen käsidesinfection käyttö, sillä desinfiointi poistaa mikrobeja tehokkaasti, säästää aikaa ja on vesisaippuapesua ihoystävällisempi. Käsidesinfectiotelineitä on ympäri Könninkodon kiinteistöä sijoiteltuna niin, että aina huoneesta poistuttaessa on mahdollisuus saman tien tehdä käsidesinfectio. Myös jokaisessa wc-tilassa, keittiöissä ja sosiaalityötiloissa on joko pumppupulloja käsidesiä tai seinätelineessä oleva pullo. Tavanomaiset varotoimet mennään aika ajoin henkilökunnan kanssa läpi ja aina uusien työntekijöiden kanssa perehdytyspäivinä. Infektioiden torjunnan perusteet ovat työntekijöillä jo koulutuksen perusteella hyvin tiedossa. Työnantaja on hankkinut hoitajille asianmukaiset suojavaatteet estääkseen työntekijöiden omien vaatteiden likaantumisen ja estääkseen infektioiden tarttumisen hoitajasta asiakkaaseen ja toisinpäin. Työpuku on vaihdettava heti, jos siinä on verta tai muita eritteitä ja muutenkin tarpeeksi usein.

Infektioiden leviämisen estämiseksi voidaan toteuttaa myös eristystoimia tavanomaisten varotoimien lisäksi. Eristystoimissa eristyksiä on kolme erilaista; kosketusvarotoimet sekä pisara- ja ilmaeristys. Jokaisessa eristyksessä asukkaan

tulee olla sijoitettuna yhden hengen huoneeseen, mikä Könninkodolla voidaan toteuttaa hyvin. Kosketusvarotoimia noudatetaan asukkailla, joilla on todettu moniresistentti bakteeri, kuten MRSA tai VRE, märkäinen infektio, iho- tai hengitystieinfektio. Kosketusvarotoimia noudatetaan myös oksennus-ripulitautia, kuten noroa ja Clostridium difficileä sairastavan asukkaan hoidossa. Tarttuvan epidemian ollessa kyseessä, kyseinen asukas pysyy omassa huoneessaan, eikä tule edes ruokailemaan yhteisiin tiloihin. Hoitajat käyttävät tällöin asianmukaisia suojaamia.

Epidemioiden ollessa kyseessä tilanteesta informoidaan myös asiakasohjausyksikköä sekä terveyskeskusten vastaanottoja ja osastoja. Lisäksi yksikön ulko-oveen kiinnitetään lappu, jossa suositellaan vierailujen välttämistä epidemian aikana.

4.7 Haittaeläinten torjunta

Tuhoeläimiä voidaan ennalta ehkäistä seuraavilla toimenpiteillä:

- ulko-ovet tiivistetään, rakennusten mahdolliset aukot ja kolot paikataan tai suljetaan riittävän tiheäsilmaisella verkolla
- ulko-ovet ja ikkunat pidetään suljettuna tai ikkunoissa pidetään hyönteisverkkoa
- huolehditaan lattiakaivojen puhtaudesta, jotta niistä ei muodostu otollisia kärpästen munimispaikkoja
- poistetaan kaikki tarpeeton tavara, joka vaikeuttaa siivoamista ja tarjoaa piilopaikkoja tuhoeläimille
- huolehditaan myös piha-alueiden puhtaudesta ja siisteydestä niin, ettei jyrsijöille ole tarjolla ravintoa ja piilopaikkoja.
- jätteet säilytetään suljetuissa astioissa ja huolehditaan riittävän tiheästä tyhjennyksestä (kansi ei saa jäädä avoimeksi).
Tavoitteena on toimia ennaltaehkäisevästi siten, ettei haittaeläimiä tulisi, ja jos haittaeläimiä ilmaantuu, tehdään tarvittavat johtopäätökset ja toimet.

LIITE 4

**TERVEYSHAITTAA AIHEUTTAVIEN RISKITEKIJÖIDEN
OMAVALVONTA, NIITTYKOTI**

Liite omavalvontasuunnitelmaan

Etelä-Pohjanmaa hyvinvointialue

Niittykoti

20.2.2020

Marja-Leena Haapamäki ja

Johanna Koivuniemi

Sisällys

Sisällys 2

1 JOHDANTO 3

2 TOIMINTA 4

2.1 Toiminnan kuvaus ja tilat..... 4

2.2 Tilojen terveydelliset olosuhteet 6

3 TOIMINNAN RISKITEKIJÄT 7

3.1 Sijainti ja ympäristö..... 7

3.2 Toiminnot, joihin sisältyy terveystriski 7

3.3 Herkät väestö- ja riskiryhmät 9

3.4 Toiminnassa ja tiloissa tapahtuvat muutokset 9

3.5 Huoneiston korjaustarpeet 9

3.6 Pintojen ja tilojen helposti puhtaana pidettävyys..... 9

3.7 Haittaeläimet..... 10

4 RISKITEKIJÖIDEN ENNALTAEHKÄISY 10

4.1 Toiminta ja tilojen riittävyys sekä soveltuvuus toimintaan nähden. 10

4.2 Henkilökunnan perehdytys ja asiakkaiden ohjeistus..... 10

4.3 Sidosryhmien välinen yhteistyö ja viestintä 11

4.4 Tilojen ylläpito 11

4.5 Sisäilmaongelmissa toimiminen ja milloin on syytä epäillä
sisäilmaongelmaa..... 12

4.6 Epidemioihin ja muihin häiriötilanteisiin varautuminen 12

4.7 Haittaeläinten torjunta..... 13

PÄIVITETTY	28.12.2021	Marja-Leena Haapamäki
PÄIVITETTY	10.3.2023	Marja-Leena Haapamäki
PÄIVITETTY	20.5.2024	Heli Jyllilä

1 JOHDANTO

Terveydensuojelun yleinen suunnittelu ja ylin johto valvonnasta kuuluu Sosiaali- ja terveysministeriölle. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira ohjaa tämän lain toimeenpanoa ja valvontaa. Terveydensuojelua ohjataan valtakunnallisella terveydensuojelun valvontaohjelmalla (Valvira 2017). Aluehallintovirasto ohjaa ja valvoo terveydensuojelua toimialueellaan sekä arvioi kuntien terveydensuojelun valvontasuunnitelmien toteutumista. Kunnan terveydensuojeluviranomaisen tehtävänä on alueellaan edistää ja valvoa terveydensuojelua siten, että asukkaille turvataan terveellinen elinympäristö.

Terveydensuojelulaki (763/1994) velvoittaa toiminnanharjoittajaa tunnistamaan toimintansa terveyshaittaa aiheuttavat riskitekijät ja järjestämään toimintansa siten, että terveyshaitat estetään mahdollisuuksien mukaan. Toiminnanharjoittajalta edellytetään säännöllistä omavalvontaa ja toimintatapoja terveysriskin hallitsemiseksi. Riskien tunnistamisella on ennaltaehkäisevä vaikutus terveyshaittojen syntymiseen.

2 TOIMINTA

2.1 Toiminnan kuvaus ja tilat

Niittykoti on Terveystieteiden tutkimuskeskuksessa (763/1994) mainittu jatkuvaa hoitoa antava sosiaalihuollon toimintayksikkö. Niittykoti on 24-paikkainen tehostetun palveluasumisen yksikkö. Toimintaa tiloissa on ympäri vuorokauden seitsemänä päivänä viikossa. Niittykodilla on yhteensä 21,5 vakanssia, ja osa on jaettu toisen yksikön kanssa: 17 lähi-/perushoitajaa, 1,5 keittiötyöntekijä, 2 sairaanhoitajaa, 0,5 apulaisosastonhoitaja ja 0,5 osastonhoitaja.

Niittykodin tilat omistaa Ilmajoen Palvelutalosaatiö. Kiinteistön vanhempi osa on valmistunut vuonna 2000, uudempi osa 2004. Niittykodilla on 24 huoneistoa, joissa jokaisessa on tupakeittiö, makuuhuone ja kylpyhuone. Huoneistot jakautuvat kahteen eri yksikköön (A- ja B-puoli). Kummassakin on 11 asuntoa, toimistotila, siivouskomero sekä keittiö. Lisäksi molemmilla puolilla on varastotila ja henkilökunnan WC, B-puolella on henkilökunnan sosiaalitilat, suihkut ja WC:t. Asukkaiden yhteisessä käytössä on kaksi ruokailusalia, jotka toimivat myös yhteisenä oleskelutilana.

Asukas vuokraa asukashuoneensa itselleen, ja voi tuoda sinne haluamansa kalustuksen. Asukkaille suositellaan paloturvallisten tekstiilien käyttöä asunnoissa, mutta se ei ole kuitenkaan pakollista. Kussakin asukashuoneessa on oma WC, joka on inva-varusteltu (mm. tukikahvat). Potilaskutsujärjestelmä on Lohde Trustin 9S-hoitajakutsu-järjestelmä.

Jätehuollosta vastaa Lakeuden Etappi Oy. Kiinteistön kunnossapidosta ja huoltopalveluista vastaa Kiinteistöpalvelu Javeja Oy.

Kiinteistön ilmanvaihto on koneellinen ja sen huolto on kiinteistöhuollon vastuulla. Ilmanvaihtojärjestelmää huolletaan säännöllisesti, suodattimet vaihdetaan keskimäärin kaksi kertaa vuodessa. Ilmanvaihtokanavat on nuohottu viimeksi vuonna 2023.

Aamiaisen valmistaa yökkö yksikön keittiössä. Lounas ja päivällinen valmistetaan Ilmajoen kunnan sote-keskuksen keittiössä ja tuodaan sieltä lämpölaatikoissa isoissa astioissa, mistä hoitajat jakavat ruuan asukkaille. Astiat tiskataan omissa keittiöissä.

Niittykodilla on WC-istuimia on yhteensä 27 ja vesipisteitä jokaisessa huoneistoissa 3, keittiöissä 3, yleisissä tiloissa 2, henkilökunnan WC:issä 1, sosiaalitiloissa 4 (joista kahta ei käytetä), yht. 84.

Siivouksesta huolehtii hyvinvointialueen puhtauspalveluiden työntekijä. Yleiset tilat siivotaan joka arkipäivä, asukashuoneet siivotaan paremmin kerran viikossa, tarkistussiivous kerran viikossa siivoustyönohjaajan laatiman "lukujärjestyksen" mukaan. Yleisten tilojen lattiat koneistetaan kerran viikossa. Asukashuoneiden wc:t siivotaan viikkosiivouksien yhteydessä, ja tarvittaessa useammin. Keittiöiden päivittäisestä siivouksesta huolehtii yksikön keittiötyöntekijä, 2 x viikossa huolehtii laitoshuoltaja lattian harjapesun. Pyykkihuollosta vastaa Provina. Sellaisten pyykkien osalta, joita ei voida lähettää pesulaan, pyykkihuollosta vastaavat Niittykodin työntekijät.

Hankinnoista vastaa hyvinvointialueen hallintosäännön mukaisesti hankintahinnan mukaan palveluyksikköjohtaja tai palvelualuejohtaja yksikön esihenkilön esitysten perusteella. Laitteiden huollosta päävastuuta kantavat yksikön laiteturvallisuusvastaavat. Työntekijöiden on omalla toiminnallaan huolehdittava ja viipymättä ilmoitettava olosuhteissa, työvälaineissa ja tarvikkeissa havaitsemistaan vioista tai puutteista, jotka voivat aiheuttaa haittaa tai vaaraa itselle tai muille henkilöille. Asiakkailla olevat apuvälaineet (mm. rollaattori, pyörätuoli ja sängyn nousukahva) omistaa pääasiassa yksikkö, mutta joillakin asukkailla on edelleen käytössä sairaanhoitopiirin apuvälaineyksikön laitteita.

Yksikön omistamat verenpainemittarit tarkastetaan ja kalibroidaan säännöllisesti kahden vuoden välein. Verenpainemittareiden määräaikaistarkastuksista vastaa laiteturvallisuusvastaava. Verensokerimittarit ovat yhteiskäyttöiset ja ne omistaa yksikkö. Niiden osalta hoitajat huolehtivat testaukset säännöllisesti ja näistä pidetään kirjanpitoa. Lomakkeet lähetetään Ilmajoen sote-keskuksen laboratorioon kerran vuodessa.

Asiakastyön tukena on potilaskertomusjärjestelmä Lifecare sekä Pihlajalinnan kanssa toimiva etälääkäritoiminta. Lisäksi on käytössä erilaisia henkilöstöhallinnon ohjelmia. Hyvinvointialueen käytössä oleviin IT-ohjelmiin liittyvissä ongelmissa otetaan yhteys tietohallintoon sähköisesti IT-HELPIN kautta. Niittykodilla olevat matkapuhelimet ja niihin liittyvät asiat hoidetaan niin ikään IT-HELPIN kautta. Liittymät ovat Telian ja Elisan liittymiä. Kun henkilökunta havaitsee ongelmia käyttämässään tietoliikenneohjelmissa tai matkapuhelimeissa, he tekevät häiriöilmoituksen. Laitteiden uusimisesta tehdään hankintaesitykset, jonka hyväksyy vastuuyksikköjohtaja. Laitteet toimittaa hankintayksikkö.

Hoitotyössä käytettävät hoitovälaineet steriloidaan hyvinvointialueen välinehuollossa. Sellaiset välineet, jotka eivät vaadi sterilisointia, puhdistetaan ohjeiden mukaan ja käytetään deko-koneessa.

Siivouksen yhteydessä laitoshuoltajat puhdistavat vapaat pinnat.

2.2 Tilojen terveydelliset olosuhteet

Epäpuhtauksien lähteet tiloissa voivat olla peräisin muun muassa liikenteestä, teollisuudesta, maaperästä, rakennus- ja sisustusmateriaaleista, lemmikkieläimistä ja ihmisistä itsestään. Sisäilman laatua voi ylläpitää ja parantaa korjaustoimenpiteillä, seuraamalla rakennuksen tilaa ja ikääntymistä sekä toimimalla ripeästi vahingon sattuessa. Terveyshaitoista johtuvaa oireilua voidaan puolestaan vähentää kuulemalla oireilevia, luomalla toimintamalleja ja soveltamisohjeita sekä parantamalla sisäympäristöjen viihtyvyyttä. (THL 2018.)

Terveydensuojelulain (763/1994) 27§:n mukaan toimenpiteisiin haitan ja siihen johtaneiden tekijöiden selvittämiseksi, poistamiseksi tai rajoittamiseksi on ryhdyttävä viipymättä, jos asunnossa tai muussa oleskelutilassa esiintyy melua, tärinää, hajua, valoa, mikrobeja, pölyä, savua, liiallista lämpöä tai kylmyyttä taikka kosteutta, säteilyä tai muuta niihin verrattavaa siten, että siitä voi aiheutua terveyshaittaa asunnossa tai muussa tilassa oleskelevälle. Jos haitta aiheutuu asuinhuoneiston tai muun oleskelutilan rakennuksen rakenteista, eristeistä tai rakennuksen omistajan vastuulla olevista perusjärjestelmistä, haitan poistamisesta vastaa rakennuksen omistaja, ellei muualla laissa toisin säädetä. Jos terveyshaitta aiheutuu kuitenkin asunnon tai muun oleskelutilan käytöstä, joka ei ole tavanomaista, terveyshaitan poistamisesta vastaa asunnon tai muun oleskelutilan haltija.

Niittykoti sijaitsee rauhallisella paikalla ja esimerkiksi liikenteen melua ei kuulu tiloihin lainkaan. Suurin melu tiloissa aiheutuu yksikön hälyäänistä ja keittiön koneiden äänistä. Esiintyvä melu on satunnaista. Valaistus on koko rakennuksessa riittävä, molemmille puolille on uusittu kattovalot yleisiin tiloihin hyvin valaiseviin, tehokkaisiin lamppuihin syksyllä 2021.

Palvelutaloissa, vanhainkodeissa ja muissa vastaavissa tiloissa lämpötilojen tulee täyttää asumisterveysasetuksen (545/2015) mukaiset toimenpiderajat: huoneilman lämpötila lämmityskaudella + 20 °C – + 26 °C ja lämmityskauden ulkopuolella + 20 °C – + 30 °C. Niittykodilla on uusittu viilentävä ilmanvaihto koko taloon keväällä 2020, mutta kesäisin, kun helle jatkuu pitkään, lämpötila nousee molemmilla puolilla ajoittain yli raja-arvojen. Tilannetta pyritään helpottamaan tuulettimilla, kaihtimet pyritään pitämään kiinni ja tuulettamaan tiloja viileämpinä aikoina.

Niittykodilla on talvesta 2020 lähtien raportoitu joidenkin työntekijöiden osalta sisäilmaoireilua, mm. ihottuma- ja silmäoireita sekä toistuvia nuha-oireita. Niittykodille on tehty vuoden -20 keväällä työterveyshuollon työpaikkakäynti, jossa selvitettiin työoloja ja työhyvinvointiasioita. Sen yhteydessä ei sisäilmaongelmaa kuitenkaan esiintynyt siinä määrin, että olisi ryhdytty toimenpiteisiin. Joissakin kohdissa (mm. yhdyskäytävän a-puolen päässä ja b-puolen ruokasalin ikkunaseinällä) on ajoittain

tunnistettavissa maakellarimainen haju, josta on ilmoitettu kiinteistön isännöitsijälle. Vuonna 2023 on oireilun jatkuessa tehty uudet ilmoitukset sisäilmatyöryhmälle sekä tehty työterveyden työpaikkakäynti. Asia on edelleen selvittelyssä ja kesken.

3 TOIMINNAN RISKITEKIJÄT

3.1 Sijainti ja ympäristö

Niittykoti sijaitsee rauhallisella paikalla etäällä liikenteen meluista, lähellä Ilmajoen keskustaa. Uloskäyntejä Niittykodilla on yhteensä viisi: kaksi pääovea, kaksi ovea yhdyskäytävällä ja yksi B-puolen päädyssä. Kaikki muut ovet pidetään lukittuina paitsi B-puolen pääovi. Kaikissa ovissa on sähkölukituksen laukeaminen palohälytystilanteessa ja ne on merkitty hätäpoistumisreiteiksi. A-puolen yhdyskäytävän ovessa ja B-puolen päädyovessa on koodilukot, jotka avautuvat koodin lisäksi hätäpainikkeesta äkillisissä tilanteissa. Kaikissa asunnoissa on terassit ja niihin johtavat ovet, mutta turvallisuussyistä ne on lukittu ja ovat vain avaimella avattavissa. Isännöitsijän ohjeen mukaan huoneita ei saa tuulettaa kuumalla ilmalla, mutta käytännössä yksikössä on pakko tuulettaa asukashuoneissa riittämättömän ilmanvaihdon vuoksi. Tuuletus tehdään ilta- ja yöaikaan, ei kuumalla ilmalla päivällä. Vedon tunnetta ovat asukkaat valittaneet B-puolen ruokasalissa.

3.2 Toiminnot, joihin sisältyy terveysriski

Ruokahuolto ja vesi

Talousveden laadulle terveyshaittaa aiheuttavan riskin voivat muodostaa esim. talousvettä toimittavien laitosten huono puhtaanapito, laiminlyöty laadunseuranta, henkilökunnan vääränlainen toiminta tai raakaveden laadun ja siihen vaikuttavien tekijöiden huono tunnettavuus, käsittely sekä valvonta. Talousveden laatuun voivat vaikuttaa myös kohdekohtaiset vesikalusteet sekä verkoston kunto. (STM 2015.) Niittykodin vesi on juomakelpoista, eikä siinä ole aistinvaraisesti havaittu epäpuhtauksia.

Hoivakodin keittiö voi toimia valmistus-, kuumennus- tai tarjoilukeittiönä. Sen tulee täyttää asianmukaiset kriteerit keittiön toiminnan laajuuden mukaan. Huomioon pitää ottaa pintamateriaalit ja riittävät säilytystilat. Keittiö ei saa toimia läpikulkutilana ja myös tarjoilukeittiö pitää erottaa oleskelutiloista riittävän hygieniatason varmistamiseksi.

Niittykodin kaksi keittiötä toimivat ruuan jakelukeittiönä. Ruoka tuodaan lämpövaunuilla isoissa astioissa, mistä hoitajat jakavat ruuan asukkaille. Kaikki asukkaat ruokailevat oleskeluhuoneessa / ruokailutilassa. Ennen ruokailua asukkaiden kädet desinfioidaan hygieniahoitajan ohjeistuksen mukaan. Silloin tällöin hoitajat leipovat asukkaiden kanssa, mutta asukkaat eivät silloinkaan mene keittiötiloihin, vaan leipomiset toteutetaan ruokasalin pöydillä noudattaen hygieniasääntöjä. Asukkaille laitetaan myssyt päähän, pestään ja desinfioidaan kädet sekä laitetaan kertakäyttöhanskat käteen.

Keittiöissä on hella, jää-/kylmiökaappi, tiskiallas sekä säilytystilaa kaapeissa. Työntekijät mittaavat ruuan lämpötilan ja seuraavat jääkaappien lämpötilaa kaksi kertaa viikossa, näistä pidetään kirjanpitoa. Elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) mukaan kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Tarkemmat ohjeet keittiön toiminnoista ja säännöistä löytyvät keittiön omavalvontasuunnitelmasta.

Jätehuolto

Kiinteän jätteen kohdalla terveyshaittaa aiheuttavien riskien muodostumista voidaan ehkäistä esim. jätteiden keräysastioiden tarkoituksenmukaisella sijoittamisella ja hoitamisella, asianmukaisella keräämisellä sekä kuljettamisella ja käsittelyllä. Edellä mainituilla toimenpiteillä ehkäistään mm. orgaanisesta jätteestä syntyvät mikrobi- sekä hajuhaitat ja haittaeläinten esiintyminen. (Valvira 2018a.) Keittiössä on roskakorit sekä poltettavalle jätteelle että biojäteteelle. Jokaisessa asukashuoneessa on 1-2 roskakoria. Hoitajat huolehtivat aamuin illoin roskat kannelliseen roskakärryyn, jolla ne viedään pihalla sijaitsevaan roskakatokseen. Roskakatoksessa on kannelliset astiat poltettavalle jätteelle, pahville, lasiroskille, muovijätteelle, metallijätteelle sekä paperille ja biojätteelle. Niittykodin kaikkien jätteiden kuljettamisesta roskiksiin huolehtivat hoitajat.

Hygienia

Niittykodilla on jokaisen asukashuoneen yhteydessä inva-varusteltu wc-tila, missä on sekä pesuainetta että käsidesinfektiohuuhdetta ja käsipyyhkeitä. Kaikissa wc-tiloissa on lattiakaivo.

Wc-käynnin jälkeen huonosti pestyt kädet kuljettavat suolistomikrobeja paikasta ja ihmisestä toiseen. Yksittäisistä toimenpiteistä tärkein on käsien pesu. Ruokailuun tullessa asukkaiden kädet desinfioidaan käsidesillä, koska käsien pesua juoksevan

veden alla ei kaikkien kohdalla käytännössä voida taata. Eritteiden (oksennus, uloste, virtsa tai veri) siivousta varten molemmilla puolilla on siivoamista varten eritetahrapakit. Pakeissa on valmiina kertakäyttösiivousliinoja ja –hanskoja sekä eritetahroihiin tarkoitettu bakteereita tappava pesuaineliuos (Oxivir) sekä toimintaohje eritesivoukseen. Niittykodin asukkailla on pääsääntöisesti omat liinavaatteet sekä pyyheliinat. Yhteiskäyttöiset liinavaatteet ja pyyheliinat säilytetään Niittykodin käytäväkaapeissa.

Siivous

Tilojen siivouksen taso ja siivottavuus vaikuttaa sisäilman laatuun. Siivottavuuden arvioinnissa on syytä kiinnittää huomiota asioihin, jotka lisäävät pölyn kertymistä ja vaikeuttavat siivoamista. Esimerkiksi kaappien päälliset, tasopinnat, lattiat ja nurkat tulisi pitää tyhjänä ylimääräisistä tavaroista, avohyllyjen sijasta tulisi suosia ovellista kaappitilaa, kalusteiden määrä tulisi olla kohtuullinen ja niiden alta / takaa tulisi voida siivota sekä kaikkien pintojen tulisi olla ehjät ja helposti puhtaana pidettävää materiaalia.

Niittykodilla siivouksesta huolehtii hva:n puhtauspalveluiden laitoshuoltaja. Hän toteuttaa työssään siivoustyönmitoituksessa (2023) tehtyä lukujärjestystä. Yksikössä huonekalut ovat pääsääntöisesti puisia tai helposti puhtaana pidettävää materiaalia. Säilytystilat ovat pääsääntöisesti ovellisia kaappeja, avohyllyjä ei juurikaan ole, paitsi asukkaiden omat kirjahyllyt. Osassa asukashuoneissa on runsaasti pikkutavaraa tasoilla, niiden siisteydestä on hankalampi huolehtia, koska siivouksessa huolehditaan lähinnä vapaana olevien tasojen siisteydestä. Toisaalta asukashuone on kunkin asukkaan omaa tilaa, joten niitä ei voida pitää suurimpina infektionlevittäjinä.

3.3 Herkät väestö- ja riskiryhmät

Tehostetussa palveluasumisessa asuvien keski-ikä on yleensä korkea. Vanhemman ihmisen infektioaltuus lisääntyy eri sairauksien vuoksi. Myös liikkumattomuus, heikentynyt ravitsemustila, kykenemättömyys noudattaa tartunnantorjuntaohjeita ja lääkitys voivat edesauttaa infektioiden leviämistä. Niittykodin asukkaat ovat usein fyysisesti paljon autettavia sekä muistisairaita ikääntyneitä. Riskitekijöihin kiinnitetään huomiota ja pyritään suunnittelemalla ja ennakoimalla minimoimaan infektoriskit. Osalla asukkaista liikkumiskyky on hyvä, ja he käyvät itsenäisesti WC:ssä, jolloin on todennäköistä, että käsihygienia ei aina toteudu. Ruokailujen yhteydessä asukkaiden kädet desinfioidaan käsidesillä.

3.4 Toiminnassa ja tiloissa tapahtuvat muutokset

Toiminnan muutostilanteet ovat riski terveyshaittojen syntymiselle. Niinpä toiminnan olennaisesta muuttamisesta tulee tehdä ilmoitus terveydensuojeluviranomaisille. Tällaisia muutoksia ovat esimerkiksi asiakasmäärän huomattava lisäys, toimintatyyppin tai tilojen laajennukset ja muutokset.

Niittykodilla ei ole toteutettu toimintaan liittyviä muutoksia, mutta muistisairauksien lisääntyessä on liikkuvien muistisairaiden määrä lisääntynyt yksikössä. Henkilökunnalla on käytössä tavanomaiset varotoimet ja aseptinen osaaminen ennaltaehkäisemässä infektioiden leviämistä ja terveysriskejä. Yksikössä on hygieniavastaavina sairaanhoitajat, jotka koulutautuvat säännöllisesti sairaanhoitopiiriin järjestämislä hygieniapäivillä (2-3xv).

3.5 Huoneiston korjaustarpeet

Vastuu mahdollisten korjaustarpeiden havaitsemisesta on koko henkilökunnalla. Huoneiston korjaustarpeista tehdään ilmoitus sähköisesti Ilmajoen Palvelutalosaatiön isännöitsijälle, ohjeet ilmoitusten tekemiseen on toimistojen ilmoitustauluilla. Asukkaan vaihtuessa, huoneiston kunto arvioidaan ja tehdään tarvittavat korjaukset ennen perussiivousta (maalaukset, paikkaukset ym.).

3.6 Pintojen ja tilojen helposti puhtaana pidettävyys

Tilojen suunnittelussa ja materiaalivalinnoissa tulee huolehtia siitä, että tilat ovat helposti puhtaana pidettäviä. Suunnittelussa tulee välttää muun muassa korkealla sijaitsevia, hankalasti puhdistettavia tasoja. Terveyshaittaan mahdollisesti johtavia tekijöitä voivat olla välttävät hygieniakäytännöt, siivouksen laatu ja riittävyys, tilojen siivottavuus, siivousvälineiden säilytys ja huolto sekä tiedon puute. Puhtaanapito on merkittävä osa terveydensuojelua ja sillä taataan hygieeniset olosuhteet, jotta infektioriskiä ei pääsisi syntymään. Lisäksi liinavaatteiden oikeaoppisella säilyttämisellä, käyttämisellä ja pesemisellä voidaan ehkäistä esimerkiksi haittaeläimistä tai pölystä aiheutuvat terveyshaitat.

Yksikön siivouksesta huolehtii hva:n puhtauspalveluiden ammattitaitoinen laitoshuoltaja, joka koulutuksensa ja kokemuksensa perusteella hallitsee työnsä. Tiloihin on tehty vuonna 2023 siivousmitoitus, joka perustuu valtakunnalliseen suositukseen siivouksen tasosta tehostetussa palveluasumisessa. Siivousvälineille ja

-aineille on Niittykodilla varattu erillinen tila, jossa on vesipiste, lattiakaivo, kuivatuspatteri ja teline siivousvälineille sekä riittävästi hyllytilaa. Tila on lukossa silloin, kun siistijä ei ole paikalla.

Kaikki tekstiilit pestään keskitetysti Provinan alihankkijan Aquatexin toimesta. Puhdas pyykki tulee pesulasta rullakoissa, jotka ovat peitettyinä siihen saakka, kunnes pyykkihuollosta vastaava työntekijä ehtii purkamaan rullakot. Liinavaatteet säilytetään ovellisissa komeroissa, suurin osa liinavaatteista ovat asukkaiden omia. Joitakin pieniä eriä saatetaan pestä yksikössä, lähinnä sukkia ja arkoja villavaatteita.

3.7 Haittaeläimet

Tyypillisiä sisätilojen haittaeläimiä voivat olla hyönteiset ja niiden toukat sekä rotat ja hiiret sekä linnut. Luteet ym. haittaeläimet voivat aiheutua terveydelle hyvinkin haitallisiksi ja niistä eroon pääsemiseksi voi joutua tekemään paljon töitä. Usein haittaeläimien esiintyminen on seurausta huonosta tai välttävästä hygieniasta. Lemmikkieläimistä voi aiheutua terveyshaitta allergisoivan vaikutuksen tai jätöksien vuoksi. Haittaeläimistä aiheutuvat terveyshaitat tulee huomioida jo jätesuunnittelussa. Torjuntatoimenpiteitä voidaan pitää riittävinä, jos merkkejä tuhoeläimistä ei ole havaittavissa.

Niittykodilla on yleensä keväisin havaittu muurahaisia, joita on kiinteistönhuollon toimesta hävitetty torjuntakeinoin. Syksyllä saattaa hiiriä eksyä taloon; jos niitä on huomattu, on laitettu killeröt havaitsemispaikkaan. Muita tuholaisongelmia ei ole huomattu, yksittäisiä pieneläinhavaintoja on silloin tällöin, mutta niitä ei voida pitää ongelmana. Yksikössä on lemmikkinä terapiakissa, joka on sisäsiisti, ja sillä on sisätiloissa kissawc yhdyskäytävällä. Kissawc:n hygieniasta huolehtii yksikössä nimetyt hoitajat. Terapiakissa käy pääsääntöisesti asioilla ulkona.

4 RISKITEKIJÖIDEN ENNALTAEHKÄISY

4.1 Toiminta ja tilojen riittävyys sekä soveltuvuus toimintaan nähden

Tilojen soveltuvuutta toimintaan voidaan pitää kohtuullisena. Ulko-ovia (paitsi pääovi) joudutaan pitämään lukossa muistisairaiden asukkaiden turvallisuuden vuoksi. Jokaisella asukkaalla on oma huone, mikä luo turvallisuutta. Asukashuoneessa olevat

omat wc- ja suihkutilat turvaavat osaltaan hygieniää. Yhden hengen huoneet ehkäisevät myös infektioiden leviämistä epidemioiksi sekä mahdollistavat eristämisen epidemiatilanteissa.

4.2 Henkilökunnan perehdytys ja asiakkaiden ohjeistus

Niittykodilla on käytössä neljän päivän mittainen perehdytysohjelma, jossa mennään läpi kaikki oleelliset päivittäiseen työhön liittyvät asiat. Jokaiselle päivälle on määritelty omat painopistealueet, jolloin ei ole väliä, kuka perehdyttää. Lisäksi perehdytyslistassa on luettelo niistä ohjeistuksista, joihin uuden työntekijän on tutustuttava perehdytysjakson aikana tai jälkikäteen (esim. Pelastussuunnitelma, Lääkehoitosuunnitelma, Omaohjelmasuunnitelma). Kaikki nämä suunnitelmat ovat julkisesti nähtävillä yksikön yleisissä tiloissa. Käsihygieniasta on olemassa omat kuvalliset ohjeensa sisäänkäynnin yhteydessä. Työntekijät suorittavat hygieniapassin, lisäksi heillä tulee olla voimassa ensiapu 1-koulutus.

4.3 Sidosryhmien välinen yhteistyö ja viestintä

Keskeisin sidosryhmä ovat asukkaiden läheiset ja muut vierailijat. Yksikössä on käsihuuhteita käytävillä ja ovien läheisyydessä, jotta vierailijat ja omaiset voivat huolehtia käsihygieniasta tullessaan ja lähtiessään. Käsihygieniakäytännöistä on myös ohjeistus yksikön ovella. Vierailuaikoja ei ole rajoitettu, mutta hoitajien toivomus on, että vierailut ajoittuvat klo 10-20 välille, ja muista ajoista sovittaisiin. Vierailijoille ei ole yleisöwc:tä. Jos vierailija ei ole kenenkään omainen, hänet ohjataan tarvittaessa henkilökunnan sosiaalityöihin (esim. esiintyjät, ryhmänvetäjät ym.).

Yksikössä on säännöllisesti opiskelijoita työssäoppimisjaksoilla. He ovat ohjaajansa parina käytännössä koko jakson ajan, minkä myötä he saavat ohjausta riskitekijöiden ennaltaehkäisyssä. Jokainen opiskelija saa lisäksi "Tavanomaiset varotoimet"-taskuoppaan itselleen.

Lääkäri käy Niittykodilla fyysisesti 3 kuukauden välein, muuten hänellä on puhelinkierro kerran viikossa.

4.4 Tilojen ylläpito

Tilojen siivouksesta on laadittu siivousmitoitus 2023, siivouksesta huolehtii hva:n puhtauspalvelut. Käytännössä sama laitoshuoltaja huolehtii siivouksesta. Viikonloppuisin siisteydestä vastaavat hoitajat työnsä ohessa.

Ilmanvaihtokanavien nuohous tehdään säännöllisesti, isännöitsijän antaman tiedon mukaan nuohous tehdään vuosittain.

Suodattimien vaihto tulisi tehdä puolen vuoden välein, kiinteistönhuollon esimiehellä on suodattimien vaihto -kirjanpito.

Yksikköön on nimetty työntekijöistä laiteturvallisuusvastaava. Niittykodin laitteista on laadittu laiteturvallisuustaulukko, laiterekisteri. Siihen kirjataan laitteen nimi, laitteen sijainti yksikössä, käyttöohjeen sijainti yksikössä, laitteen hankintavuosi ja mahdollinen valmistaja, tiedot huolloista ja määräaikaistarkastuksista ja muut mahdolliset huomiot. Laitteen mennessä epäkuuntoon, työntekijät tekevät sähköisen työtilauksen laitteen huoltotarpeesta. Hyvinvointialueen Intrassa on ohjeet, miten työtilaus tehdään. He selvittävät jatkotoimet kullekin laitteelle.

4.5 Sisäilmaongelmissa toimiminen ja milloin on syytä epäillä sisäilmaongelmaa

Henkilökunnalla on ilmoitusvelvollisuus toiminnasta vastaavalle henkilölle, jos hän työssään huomaa tai saa tietoonsa epäkohdan tai ilmeisen epäkohdan uhan asiakkaan sosiaalihuollon toteutumisessa. Koska sisäilmaongelmat voivat aiheuttaa terveyshaittoja, on tärkeää, että myös niistä tai epäilyistä ilmoitetaan välittömästi toiminnasta vastaaville. (Aluehallintovirasto 2017.)

Mikäli rakennuksessa on viitteitä tekijöistä, jotka heikentävät sisäilman laatua tai rakennuksen käyttäjillä esiintyy sisäilmaongelmiin viittaavia oireita, tulee ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin ongelmien selvittämiseksi. Tällaisia viitteitä ovat esimerkiksi hajuhaitat (tunkkainen ilma, kellarimainen tai pistävä haju), maali- tai rappauspinnan hilseily, puumateriaalin tummuminen, lattiapinnoitteen pullistuminen ja silmin nähtävänä mikrobikasvusto rakenteen pinnalla. Käyttäjien oireita voivat olla muun muassa silmien, ihon ja hengitysteiden ärsytysoireet, sekä erilaiset yleisoireet, kuten päänsärky, väsymys, pahoinvointi ja lämpöily. Altistuksen seurauksena voi esiintyä myös toistuvia hengitystieinfektioita tai kehittyä pitkäaikaissairaus, esimerkiksi astma. Sisäilmaa on syytä epäillä ongelmien aiheuttajiksi, jos oireet selvästi liittyvät rakennuksessa oleskeluun, esimerkiksi jos oireet helpottuvat tai häviävät oltaessa poissa rakennuksesta. Terveystaittojen lisäksi huono sisäilma aiheuttaa myös epäviihtyisyyttä ja alentaa työtehoa. Työterveyshuolto voi tehdä tarvittaessa sisäilmakyselyn koko yksikön henkilökunnalle.

Mikäli aihetta, pyydetään terveystarkastaja kartoittamaan tilanne ja ohjeistamaan jatkotoimenpiteistä.

4.6 Epidemioihin ja muihin häiriötilanteisiin varautuminen

Ympäri vuorokautista pitkäaikaista hoivaa ja huolenpitoa tarjoavissa yksiköissä tavanomaiset varotoimet ovat infektioiden torjunnan perusta. Varotoimia noudatetaan aina kaikkien asukkaiden hoidossa. Tavanomaisiin varotoimiin kuuluvat aseptiset työtavat, oikea käsihygienia, suojainten käyttö, pisto- ja viiltovahinkojen välttäminen sekä verivarotoimet. Hoitotyön henkilökunnalla on tieto ja taito oikeanlaisesta aseptisestä toiminnasta ja heillä on vastuu ohjata asukkaita ja omaisia toimimaan aseptisesti oikein.

Infektioiden torjunnassa tartuntaketjun katkaisu on yksi keskeisimmistä asioista, tähän helpoin toteutettava keino on käsihygienia. Käsihygieniassa ensisijainen toteutuskeino on alkoholipohjaisen käsidesinfektion käyttö, sillä desinfiointi poistaa mikrobeja tehokkaasti, säästää aikaa ja on vesisaippuapesua ihoystävällisempi. Käsidesinfektioitelineitä on ympäri Niittykodin kiinteistöä sijoiteltuna niin, että aina huoneesta poistuttaessa on mahdollisuus saman tien tehdä käsidesinfektio. Myös jokaisessa wc-tilassa, keittiöissä ja sosiaalityötiloissa on joko pumppupulloja käsidesiä tai seinätelineessä oleva pullo. Tavanomaiset varotoimet mennään aika ajoin henkilökunnan kanssa läpi ja aina uusien työntekijöiden kanssa perehdytyspäivinä. Infektioiden torjunnan perusteet ovat työntekijöillä jo koulutuksen perusteella hyvin tiedossa. Työnantaja on hankkinut hoitajille asianmukaiset suojavaatteet estääkseen työntekijöiden omien vaatteiden likaantumisen ja estääkseen infektioiden tarttumisen hoitajasta asiakkaaseen ja toisinpäin. Työpuku on vaihdettava heti, jos siinä on verta tai muita eritteitä ja muutenkin tarpeeksi usein.

Infektioiden leviämisen estämiseksi voidaan toteuttaa myös eristystoimia tavanomaisten varotoimien lisäksi. Eristystoimissa eristyksiä on kolme erilaista; kosketusvarotoimet sekä pisara- ja ilmaeristys. Jokaisessa eristyksessä asukkaan tulee olla sijoitettuna yhden hengen huoneeseen, mikä Niittykodilla voidaan toteuttaa hyvin. Kosketusvarotoimia noudatetaan asukkailla, joilla on todettu moniresistentti bakteeri, kuten MRSA tai VRE, märkäinen infektio, iho- tai hengitystieinfektio. Kosketusvarotoimia noudatetaan myös oksennus-ripulitautia, kuten noroa ja Clostridium difficileä sairastavan asukkaan hoidossa. Tarttuvan epidemian ollessa kyseessä, kyseinen asukas pysyy omassa huoneessaan, eikä tule edes ruokailemaan yhteisiin tiloihin. Hoitajat käyttävät tällöin asianmukaisia suojaimia.

Epidemioiden ollessa kyseessä tilanteesta informoidaan myös asiakasohjausyksikköä sekä terveyskeskusten vastaanottoja ja osastoja. Lisäksi yksikön ulko-oveen kiinnitetään lappu, jossa suositellaan vierailujen välttämistä epidemian aikana.

4.7 Haittaeläinten torjunta

Tuhoeläimiä voidaan ennalta ehkäistä seuraavilla toimenpiteillä:

- ulko-ovet tiivistetään, rakennusten mahdolliset aukot ja kolot paikataan tai suljetaan riittävän tiheäsilmaisella verkolla
- ulko-ovet ja ikkunat pidetään suljettuna tai ikkunoissa pidetään hyönteisverkkoa
- huolehditaan lattiakaivojen puhtaudesta, jotta niistä ei muodostu otollisia kärpästen munimispaikkoja
- poistetaan kaikki tarpeeton tavara, joka vaikeuttaa siivoamista ja tarjoaa piilopaikkoja tuhoeläimille
- huolehditaan myös piha-alueiden puhtaudesta ja siisteydestä niin, ettei jyrksijöille ole tarjolla ravintoa ja piilopaikkoja.
- jätteet säilytetään suljetuissa astioissa ja huolehditaan riittävän tiheästä tyhjennyksestä (kansi ei saa jäädä avoimeksi).

Tavoitteena on toimia ennaltaehkäisevästi siten, ettei haittaeläimiä tulisi, ja jos haittaeläimiä ilmaantuu, tehdään tarvittavat johtopäätökset ja toimet.