

LIITE 2.

ASIAKASTURVALLISUUDEN HUOMIOIMINEN ASIAKKAAN KOTONA

SIIVOUSPALVELU

- kaikki siivousvälineet, imurin johdot pois kulkureiteiltä/keskeltä lattia
- lattian /kaakeleiden kuivaus
- pesuaineet pois lasten ja muistisairaiden saatavilta
- imurin kunnan tarkistus, sähköjohdot ehyet
- asiakkaan toimintakyvyn arviointi, miten hän pystyy auttamaan siivouksessa
- allergioiden huomioiminen (hajuttomat siivousaineet, ei kotieläinten karvoja tuoda toisesta kodista toiseen)
- suojaudutaan tarttuvilta taudeilta ja samalla suojataan seuraavaa asiakasta

AVUSTAMINEN

- mukaan tarvittavat lääkkeet
- mukaan riittävästi ja tilanteeseen sopivat vaateet
- mahdollisesti välipala ja juotavaa varataan mukaan
- reittiin on tutustuttu ennakkoon ja suunniteltu valmiiksi
- tarkistaa WC:n sijoitus ja saatavuus
- kuljetuksen järjestäminen ennakkoon
- apuvälineiden varaaminen mukaan tai tarkistettava saatavuus
- varata riittävästi aikaa, huokaisuaika, wc:ssä käynti jne.
- ovissa huolehdittava, ettei asiakas jää sulkeutuvien ovien puristukseen

ULKOILU

- kunnolliset jalkineet avustajalla sekä avustettavalla
- vaatetus, riittävästi lämmintä
- puhelin ja avaimet mukana
- ottaa huomioon asiakkaan kunto (aika, matka ja aktiviteetti)

VIRIKETOIMINTA

- asiakkaan voimat ja taidot riittävät
- ei myrkyllisiä aineita, joita voi joutua suuhun
- saksien ja terävien esineiden käyttö toimintakyvyn mukaan

HYGIENIA

- pesuveden lämpötila, saunassa ensin kylmä vesi ennen kuumaa vettä
- ihon kunnon tarkkailu
- pesuhuoneessa lattialle liukastumisesteet
- kaiteet, tukikahvat
- suihkuistuin, muut apuvälineet
- pesuaineet varattava saataville
- allergioiden huomioiminen (puhdistusaineet, rasvat)
- avustajalla kunnolliset jalkineet
- pesuhuoneen kuivaus suihkutuksen jälkeen, lämmin ja kostea kylpyhuone on mikrobien kasvulle otollinen paikka

VAATEHUOLTO

- pyykkikone ei käynnissä ilman valvontaa
- vesihanat suljetaan
- silitysrauta kunnossa, sähköjohto ehjä
- arvioidaan, mihin töihin asiakkaan toimintakyky riittää (kuuma silitysrauta)

RUOKAHUOLTO

- elintarvikkeiden päivämäärät ja kunto aistinvaraisesti arvioituna
- allergioiden huomioiminen
- lääkityksen vaikutus ruoka-ainevalintoihin
- työntekijän oma hygienia, työskentely hygienia
- jääkaapin puhtaus, vanhojen ruokien hävittäminen
- asiakkaan riittävän ruoan ja juoman saannista huolehtiminen, monipuolisuus
- teräaseet pois ulottuvilta
- syötäväksi kelpaamattomien elintarvikkeiden osat pois ulottuvilta (luut, ruodot, kananmunan kuoret jne.)
- mikroaaltouunin puhtaus
- pöytä- ja käsipyyhkeiden puhtaus
- roska-astioiden ja jätökaapin puhtaus
- astioiden puhtaus, pelkkä juokseva vesi ei riitä puhdistamaan astioita jatkuvasti
- elintarvikkeita voi löytyä muualtakin kuin keittiön kaapeista, olisiko oikea säilytyspaikka kylmässä
- keittiön puhtaus, ruoan tähteet ja roiskeet ovat hyviä mikrobien lisääntymispaikkoja

PERUSHOITO

- perussairauksien tarkkailu, kontrolleista huolehtiminen
- lääkehoito, oikeat lääkkeet oikeaan aikaan
- lääkkeiden säilytys turvallisesti
- sairauksien riittävä tunteminen, ei vaikeuteta asiakkaan olotilaa entisestään tietämättömyyttään
- tutustuminen sairaskertomukseen; sairaudet / tapaturmat

- asiakkaan tunteminen, osaa huomioida asiakkaan luonteenpiirteitä tai sairauden aiheuttamia muutoksia mielialaan (välttää turhia konflikteja)

KUNTOUTTAVAN TYÖOTTEEN HUOMIOIMINEN KOTITYÖPALVELUISSA

- asiakas mahdollisimman paljon mukaan työhön toimintakyvyn mukaan
(esim. marjojen kerääminen, pyykin ripustaminen, pölyjen pyyhkiminen, mukana kävely, kun haetaan puita)
- vuorovaikutus asiakkaan kanssa, keskustele asiakkaan kanssa työtä tehdessäsi
- arkirutiineista irrottaminen; juhlahetket, erilaiset tapahtumat

-
-