Inhaltsverzeichnis

Bei nachfolgend gekennzeichneten Inhalten finden Sie zusätzliche Materialien auf Ihrer CD-ROM:

MS Word

MS PowerPoint

PDF

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Kapitel finden Sie ausschließlich auf **BEHR'S...ONLINE**

Vorwort

Herausgeber/Autoren

Inhaltsverzeichnis

I Anforderungen an die Ernährung des alten Menschen

I.1 Energiebedarf
U. Fischer

I.2 Ernährungszustand und Body-Maß-Index
U. Fischer

I.3 Schulungsthema – Vitamine und Mineralstoffe
U. Fischer, H. Heseker

I.4 Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen der DGE
U. Fischer

I.5 Ernährung bei geringer Nahrungsaufnahme
A. C. Schmid, H. Heseker

I.6 Die Mahlzeit – das große Ganze
U. Fischer

I.7 Sensorische Wahrnehmungsveränderungen im Alter
I. Matullat

I.8 DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen und Kliniken
K. Goerg, C. Hoffmann, S. Leinweber

I.9 Funktionelle Lebensmittel
U. Fischer

I.10 Sekundäre Pflanzenstoffe
U. Fischer

© Behr's Verlag, Hamburg

I.11 Durst und Indikatoren für Flüssigkeitssubstitution
C. Lenzen

I.12 Ballaststoffe
U. Fischer

I.13 Schulungsthema – Haut und Wundheilung
U. Fischer

I.14 Verpflegung in der Praxis
H. Müller

I.15 Verdauung
U. Fischer

I.16 Die neue S3-Leitlinie zur „Klinischen Ernährung in der Geriatrie“
H. Heseker

I.17 Saft in der Ernährung von Senioren
U. Fischer

I.18 Kaffee
U. Fischer

I.19 Tee – Genuss beim Trinken
U. Fischer

I.20 Wasser
U. Fischer

I.21 Süßen ohne Kalorien
U. Fischer

I.22 Mit süßschmeckenden Speisen den Appetit fördern
Die süße Speise schmeckt besser
U. Fischer

I.23 Lebensmittel und Speisen hochkalorisch anreichern
U. Fischer

I.24 Hülsenfrüchte – hochwertig und vielseitig
U. Fischer

I.25 Ernährung des Immunsystems
U. Fischer

I.26 Obst und Gemüse – Lebensmittel mit Vorfahrt
Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe
U. Fischer

I.27 Backen und Kochen ohne Weizen & Co. – Alternativen zu Getreidemehl
N. Haas

II Bewohner- und kundenorientiert handeln

II.1 Von der Großküche zur Wohnbereichsküche –
Dezentralisierung von Speisenversorgungssystemen
R. Munz

© Behr's Verlag, Hamburg

II.2 Gefahren der hauswirtschaftlichen Betreuung
Geht nicht, gibt's nicht
C. Reiner

II.3 Hauswirtschaftliche Betreuung
Mehr als nur Beschäftigung
C. Reiner

II.4 Heimische Kräuter auf der Fensterbank
Ideen für die Hauswirtschaftliche Betreuung
C. Reiner

II.5 Besser geht es immer
Tischgastbefragung als Mittel zur Qualitätssteigerung
M. Schöffler

II.6 Kundengespräche erfolgreich führen – Immer ansprechbar
M. Schöffler

II.7 Das Richtige tun
Ethisch handeln in sozialen Einrichtungen
P. Böttcher

III Mangelernährung und Dehydratation im Alter

III.1 Mangelernährung im Alter
M. Lange-Wagner

III.2 Schulungsthema – Mangelernährung im Alter
B. Wiegand-Pradel

III.3 Ernährungskonzept zur Vorbeugung von Mangelernährung
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

III.4 (z. Zt. in Überarbeitung)

III.5 (z. Zt. in Überarbeitung)

III.6 Dehydratation im Alter
B. Wiegand-Pradel

III.7 Gesundheitsgefahren bei großer Hitze
U. Brucker

III.8 Individuelle und vollwertige Kost durch kluges Ernährungsmanagement
H. Heinold

III.9 Expertenstandard Ernährungsmanagement – Wo findet sich das Verpflegungsmanagement wieder?
S. Lusiardi

III.10 Schulungsthema – Richtige Ernährung und Bewegung bei Osteoporose
U. Fischer

III.11 Ernährungsmanagement am Übergang zwischen klinischer und außerklinischer Versorgung
S. Lusiardi

© Behr's Verlag, Hamburg

IV (z. Zt. in Überarbeitung)

V Versorgung von dementiell erkrankten Menschen

V.1 Allgemeine Begriffserklärungen und Anforderungen
B. Wiegand-Pradel/B. Henningsen/W. Rebbe/U. Brucker

V.2 Das Konzept „Esskultur im Heim“
M. Biedermann

V.3 Basale Stimulation
B. Wiegand-Pradel

V.4 Dehydratationsprophylaxe bei demenzkranken Menschen
B. Roth, M. Lieb, B. Lotz, U. Otto

V.5 Pflege und Betreuung demenzkranker Menschen – Umgang mit herausforderndem Verhalten
U. Wolf

V.6 Schulungsthema – Ernährung bei Demenz, Teil 1
B. Wiegand-Pradel

V.7 Schulungsthema – Ernährung bei Demenz, Teil 2
B. Wiegand-Pradel

V.8 Schulungsthema – Visueller Speiseplan
U. Fischer

V.9 BMI und andere Assessments
W. Rebbe

V.10 Ess- und Tischkultur
W. Rebbe/U. Brucker

V.11 Zubereitung und Angebotsformen der Speisen
W. Rebbe

V.12 Essbiographie
U. Fischer

V.13 „Is’ es so richtig?“ – Kommunikation mit den Betroffenen
S. Sachweh

V.14 Wenn das Gedächtnis nachlässt – Was ist Demenz?
C. Reiner

V.15 Demenzkranken richtig begegnen – Mit Geduld einen Schritt weiter
C. Reiner

V.16 Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“ – Person-zentrierte Pflege und Betreuung im Mittelpunkt
M. Schöffler

V.17 Neue Wege der Oralhygiene – spezifische Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Mundhöhle bei pflegebedürftigen Menschen
B. Friedrichs

© Behr’s Verlag, Hamburg

V.18 Schluckstörungen
H. Heinhold/R. Siegismund

19 Umgang mit verändertem Verhalten
W. Rebbe

20 Schmerzerkennung und palliative Versorgung von demenziell erkrankten Menschen
W. Rebbe

21 Ergotherapie bei demenziellen Erkrankungen
G. Schaade

22 Ein ganz besonderer Duft
Ein Praxisleitfaden für die Einführung der Aromatherapie
S. Beneke

23 So schmeckt es wieder
Das können Sie zur Förderung von Essen und Trinken bei Menschen mit Demenz tun
G. Gehrmann

VI Essenreichen und Nahrungsverweigerung

VI.1 Essen reichen
B. Wiegand-Pradel

VI.2 Schulungsthema – Essen reichen
B. Wiegand-Pradel

VI.3 Assistenzsysteme
U. Fischer

VI.4 Nahrungsverweigerung
B. Wiegand-Pradel

VI.5 Schulungsthema – „Nahrungsverweigerung“
B. Wiegand-Pradel

VII Besondere Kostformen

VII.1 Ernährung bei Untergewicht
B. Wiegand-Pradel

VII.2 Kostform bei Kaubeschwerden
B. Wiegand-Pradel

VII.3 Kostform bei Schluckstörungen (Dysphagie)
B. Wiegand-Pradel

VII.4 Obstipation
E.M. Hirnigl

VII.5 Diarrhö
B. Wiegand-Pradel

© Behr's Verlag, Hamburg

VII.6 Ernährung bei Dekubitus
B. Wiegand-Pradel

VII.7 Smoothfood und Smoothies
U. Fischer

VII.8 Reizdarmsyndrom
B. Henningsen

VII.9 Morbus Parkinson
B. Wiegand-Pradel

VII.10 Vegetarische Ernährung
R. Dörsam/B. Wiegand-Pradel

VII.11 Kostformen bei Pankreatitis – akut und chronisch
U. Fischer

VII.12 Kostform bei Lebererkrankungen
U. Fischer

VII.13 Kostform bei Gallenerkrankungen
U. Fischer

VII.14 Heimisches Superfood
J. Feichtinger

VII.15 Kneipp und Ernährung
R. Kaiser

VII.16 Vegane Ernährung
B. Wiegand-Pradel

VII.17 Schulungsthema – „Vegane Ernährung“
B. Wiegand-Pradel

VIII Angebot unterschiedlicher Diätkostformen

VIII.1 Vollkost (vollwertige Kost)
A. C. Schmid

VIII.2 Leichte Vollkost
A. C. Schmid

VIII.3 Ernährung bei Diabetes mellitus (inkl. Schulung)
U. Fischer, B. Wiegand-Pradel

VIII.4 Schulungsthema – Fett & Fettstoffwechselstörung
B. Wiegand-Pradel

VIII.5 Ernährung bei erhöhten Harnsäurewerten und Gicht
A. C. Schmid

VIII.6 Ernährung bei Nierenerkrankungen
B. Wiegand-Pradel

VIII.7 Ernährung bei starkem Übergewicht (Adipositas)
B. Wiegand-Pradel

© Behr's Verlag, Hamburg

VIII.8 Metabolische Syndrom
U. Fischer

VIII.9 Ernährung bei Rheuma
B. Wiegand-Pradel

VIII.10 Essen und Trinken bei Tumorerkrankungen (inkl. Schulung)
H. Heseker, B. Wiegand-Pradel

VIII.11 Ernährung bei Nahrungsmittelintoleranzen/Pseudoallergien
B. Henningsen

VIII.12 Ernährung bei Zöliakie und Glutensensitivität (Glutenfreie Ernährung)
B. Henningsen

VIII.13 Ernährung bei Hypertonie (Bluthochdruck)
B. Wiegand-Pradel

VIII.14 Eiweißreiche Ernährung
B. Henningsen

VIII.15 Eiweißarme Kost bei Nierenerkrankungen
B. Henningsen

VIII.16 Fruktose in der Ernährung
B. Henningsen

VIII.17 Schulungsthema – Glutenunverträglichkeit
B. Wiegand-Pradel

VIII.18 Schulungsthema – Laktoseintoleranz
B. Wiegand-Pradel

VIII.19 Der neue Pflege-TÜV (QPR 2019 stationär)
J. Berga

VIII.20 Schulungsthema – Ernährung bei Histamin-Unverträglichkeit
C. Reiner/B. Wiegand-Pradel

VIII.21 Vollkostformen nach dem Leitfaden für Ernährungstherapie
U. Fischer

VIII.22 Einführung zum Thema „Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten“
T. Schmid

IX Besondere Ernährungsformen

IX.1 Künstliche Ernährung
B. Wiegand-Pradel

IX.2 Schulungsthema – „Künstliche Ernährung“
B. Wiegand-Pradel

X Palliativversorgung

X.1 Palliative Pflegeplanung (PPP)
M. Schwarz

© Behr's Verlag, Hamburg

X.2 Übelkeit und Erbrechen einschätzen und behandeln
C. Gerhard

X.3 Angst in der Palliativversorgung
C. Gerhard

X.4 Obstipation erkennen und behandeln

X.5 Polymedikation – eine Herausforderung für die (ärztliche) Praxis

X.6 Mundpflege
M. Degner / H. Kerscher

X.7 Die Ernährung hochbetagter Menschen am Lebensende aus der Sicht von Palliativ Care
M. Kojer

X.8 Umgang mit Menschen im Wachkoma: eine Frage der Haltung
C. Gerhard

XI Lebensmittelhygiene
Th. Reiche

XI.1 Grundlagen des Lebensmittelrechts

XI.2 Produktionshygiene in der Seniorenverpflegung

XI.3 Das betriebliche Eigenkontrollsystem

XI.4 Personalhygiene

XI.5 Personalschulung und Belehrung

XI.6 Prävention gastrointestinaler Infektionen am Beispiel der Noroviren
N. Wischnewski

XI.7 Lebensmittelbedingte Erkrankungen

XI.8 Bringen Sie Ihr Lebensmittellager auf Vordermann
I. Maiworm

XI.9 Nutzen Sie Konservierungsverfahren, um Ihre Lebensmittel vor dem Verderb zu schützen
U. Fischer

XI.10 Grundlagen der Lebensmittelhygiene – Fachwissen und Umsetzung
A. Sack

XI.11 Schulungsthema – „Grundlagen der Lebensmittelhygiene“
D. Fischer/A. Sack/K. Kuss (Illustrationen)

XI.12 Die vier Bausteine der richtigen Händehygiene
A. Muhle

XI.13 Sicherer und hygienegerechter Betrieb von Getränkeschankanlagen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Wasser
R. Schwebel

© Behr's Verlag, Hamburg

XI.14 Seien Sie vorbereitet! – Ausbruchsmanagement
C. Reiner

XI.15 Lebensmittelhygieneschulungen – Alles DIN-gerecht
C. Reiner

XII Rechtliche Grundlagen

B. Wiegand-Pradel, K.-H. Poppe, J. Schneidereit, M. Schöffler

XII.1 Das Pflegestärkungsgesetz, Teil 1, 2 und 3
M. Schöffler

XII.2 Heimgesetz

XII.3 Heimmitwirkungsverordnung

XII.4 Gesetz über den Verkehr mit Arzneimitteln (AMG)

XII.5 Sozialgesetzbuch

XII.6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002

XII.7 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

XII.8 Neuauflage der Grundsatzstellungnahme „Essen und Trinken im Alter“
M. Schöffler

XII.9 Verordnung über diätetische Lebensmittel
U. Fischer

XII.10 Medizinproduktegesetz (MPG)
C. Oberlinger

XII.11 Arbeitsschutz in der Senioren- und Pflegebetreuung
G. Schneider

XII.12 Rechtsfragen am Lebensende
H. Rother

XII.13 Allergenmanagement loser Ware
S. Beste/S. Osiander/M. Steinröder

XII.14 Schulungsthema – „Allergenmanagement loser Ware“
S. Beste/S. Osiander/M. Steinröder

XII.15 Die neue Datenschutz-Grundverordnung
Aktuelle rechtliche Vorgaben und technische Pflichten für Unternehmen
M. Traphan

XII.16 Die zusätzliche Betreuungskraft – Eine Darstellung ihres Einsatzes mit den rechtlichen Rahmenbedingungen
C. Oberlinger

XII.17 Pflegedokumentation – Aus Fehlern lernen
P. Keitel/U. Weidlich

XII.18 Qualitätsprüfungs-Richtlinie für die vollstationäre Pflege – Die neue MDK-Prüfung
K. Beuting-Lampe

© Behr's Verlag, Hamburg

XIII Anhang

XIII.1 Ärzte-Information
H. Heseker

XIII.2 Angehörigen-Information
H. Heseker

XIII.3 Der Fragebogen zur Ess- und Trinkbiographie
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner, A. C. Schmidt, B. Wiegand-Pradel, H. Heseker

XIII.4 Mini Nutritional Assessment (MNA)

XIII.5 Die Checkliste für Ernährungsrisiken
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner, A. C. Schmid, B. Wiegand-Pradel, H. Heseker

XIII.6 Ernährungsrisiken und Lösungsvorschläge
A. C. Schmid, M. Lange-Wagner, B. Wiegand-Pradel

XIII.7 Dokumentationsbogen für bestehende Ernährungsprobleme bzw. Veränderungen in Ess- und Trinkverhalten und eingeleitete Maßnahmen
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

XIII.8 Ermittlung gewünschter Lebensmittel/Getränke und Portionsgrößen für die einzelnen Mahlzeiten
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

XIII.9 Ess- und Trinkprotokoll
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

XIII.10 Ernährungsdokumentation und Verlaufskontrolle bei Sondenernährung (SE)
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

XIII.11 Ess- und Trinkprotokoll bei Sondenernährung inkl. feste Kost
J.-M. Knies, M. Lange-Wagner

XIII.12 Gewichtsverlaufskurve
A. C. Schmid, M. Lange-Wagner, B. Wiegand-Pradel

XIII.13 Checkliste zur Erfassung der Ernährungssituation

XIII.14 Instrument zur zweiphasigen Erfassung der Ernährungssituation

XIII.15 Rezepte für eine eiweißarme Ernährung (nur auf CD)
E.-M. Hirnigl

XIII.16 Mahlzeitenvarianten für eine eiweißarme Ernährung (nur auf CD)
E.-M. Hirnigl

XIII.17 Schulungsthema – Kohlenhydrate und Eiweiß
B. Wiegand-Pradel

XIII.18 Screening

XIII.19 Vertieftes Assessment

XIII.20 PEMU-Screening

XIII.21 Mitarbeiter-Anleitung: Richtiges Verhalten bei Menschen mit Demenz
C. Reiner

© Behr's Verlag, Hamburg

XIII.22 Arbeitshilfen für die Patientenberatung
J. Ebel/H. Heinhold

XIII.23 Mitarbeiter-Anleitungen zum Umgang mit Infektionskrankheiten und Parasiten
C. Reiner

XIV Weitere Themen

XIV.1 Wechselwirkungen von Medikamenten
B. Wiegand-Pradel

XIV.2 Muskelkräftigung für Senioren
H. Möllenhoff

XIV.3 Personalhygiene – Barrieremaßnahmen
A. Sack, D. Fischer

XIV.4 Konzepte aus der Praxis
G. Beckmann, M. Böttjer

XIV.5 Seniorenkost – fachlich kompetent herstellen
U. Fischer

XIV.6 Ergebnisse einer aktuellen Untersuchung zur Ernährungssituation älterer Menschen in stationären Einrichtungen (ErnSTES)
H. Heseker, P. Stehle

XIV.7 Biomanagement nach EG-Rechtsschriften zum ökologischen Landbau
C. Strassner, R. Roehl

XIV.8 Halal-Zertifizierung
S. Pfaff

XIV.9 Kräuter und Gewürze – Kleine Menge, große Wirkung
M. Nießen

XIV.10 (z. Zt. in Überarbeitung)

XIV.11 Religion und Ernährung (inkl. Schulung)
B. Wiegand-Pradel

XIV.12 Allergien im Alter
M. Lange-Wagner

XIV.13 Hausfeste planen
C. Reiner

XIV.14 Das neue Prüfverfahren zur Erfassung, Messung und Prüfung der Qualität in der stationären Pflege
N. Ott

XIV.15 Die Qualitätsprüfung
N. Ott

XIV.16 (z. Zt. in Überarbeitung)

XIV.17 Nahrungsfette und -öle
M. Nießen

© Behr's Verlag, Hamburg

XIV.18	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.19	Vibrationstraining für Senioren E. Ahlrichs	
XIV.20	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.21	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.22	Allergenmanagement in der GV A. Johannson	
XIV.23	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.24	Rückstellproben R. Weidler, L. Bertling; G. Andersch	
XIV.25	Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung richtig verstehen R. Weidler	
XIV.26	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.27	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.28	Adipositas – Behinderung – Alter U. Fischer	
XIV.29	(z. Zt. in Überarbeitung)	
XIV.30	Sucht im Alter M. Schöffler	
XIV.31	Händehygiene – Welcher Handschuh wofür? J. Weitzdörfer	

© Behr's Verlag, Hamburg

Inhalt

Autoren

I Rechtsvorschriften und Umsetzung

1 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich
K. Menzel

2 To-go-Essen: Richtiger Umgang mit Speisen und Getränken im Außer-Haus-Verkauf
K. Dieter

3 Fragen & Antworten zu mikrobiologischen Eigenkontrollen
K. Menzel

4 Fallbeispiele Allergenmanagement
K. Dieter

5 Rechtliche und hygienische Voraussetzungen für den Umgang mit und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft
W. Kulow

II Dokumentation

1 Dokumentation – wie und warum?

2 Fragen & Antworten zur Dokumentation

3 Prüfliste betrieblicher Eigenkontrollmaßnahmen
K. Menzel

4 Verfahrensanweisung Mikrobiologische Hygienestatuskontrollen
K. Menzel

5 Personalhygiene
K. Menzel

6 Verfahrensanweisung abteilungsfremde Personen
K. Menzel

© Behr's Verlag, Hamburg

7 **Verfahrensanweisung Umgang mit Allergenen**
K. Menzel

8 **Zubereitung und Produktion**
K. Menzel

9 **Verfahrensanweisung Umgang mit großer Hitze**
K. Menzel

10 **Beschaffung und Anlieferung**

11 **Verfahrensanweisung Tiefkühl-/Kühltemperaturen**
K. Menzel

12 **Verfahrensanweisung Prüfmittelüberwachung**
K. Menzel

III **Betriebshygienische Maßnahmen**

1 **Wareneingangskontrolle**
W. Kulow

2 **Betriebshygienische Grundlagen**
K. Meyer

3 **Temperaturmanagement**
B. Meyer

4 **Management der Lebensmittelsicherheit Grundlagen, Basishygiene, HACCP-Konzept und Überwachung**
W. Heeschen

5 **Ereignis- und Krisenmanagement in der GV**
Th. Reiche

6 **Lieferantenmanagement**
F. Döblitz, S. Krieger-Güss

7 **Herausforderung „Schulverpflegung“ – von der Schülerakzeptanz bis zur Hygiene unter besonderer Berücksichtigung von Anforderungen an Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit**
U. Arens-Azevedo/L. von Kroge

© Behr’s Verlag, Hamburg

IV Anhänge

1 Reinigung und Desinfektion – Kommentar der DIN 10516 und DIN 10546
Kleiner/Reiche/Sohmena

2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
W. Kulow

V Schulungen

1 Personalhygiene in Lebensmittelbetrieben
S. Kaiser-Buch

2 Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten
T. Schmid/Dr. M. Wiese

3 Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln
T. Schmid

© Behr's Verlag, Hamburg