

介護老人福祉施設

訪問調査年 令和7年

○施設サービス計画と進行管理及び記録

- ・記録等に関しては、利用者の介護・看護記録、栄養ケア計画、事故報告書やヒヤリ・ハット報告等について、事業所の職員間で情報共有を行うための介護システムを使用している。各ユニットの引継ぎ内容や本部からの連絡事項もすべて本システムで行い、管理者が全体の状況を確認できるようになっている。

○地域との連携

- ・新型コロナウイルス感染症の流行期はボランティアの受け入れを休止していたが、感染症法上の5類に移行した後は徐々に受け入れを再開し、レクリエーションへの参加を通じて、地域と利用者を含む施設全体のコミュニケーションの形成に繋げている。

○職員の定着と資質向上

- ・職員の採用は、法人内の事業所で必要な人員を本部に伝えて行っており、職員の年代は、20代から再雇用の職員まで幅広い。
- ・本部では、離職防止の観点からも定期的に各職員に面談を行い、状況を把握するとともに必要な対応を行っている。また、事業所ごとの勤務表作成にあたっては、管理者が職員の家族状況等に配慮しながら作成している。

○看取り対応

看取り対象の利用者や家族に配慮した以下の事例のような丁寧な対応を行っており、本人及び家族から喜ばれている。

- ・通常は居室での面会は遠慮してもらっているが、看取り対象の利用者は居室での面会対応を可能とすること
- ・看取り対象の利用者が入浴希望された場合、体調を確認しつつ看護師・介護職員・相談員等でチームを組み、機械浴槽で対応すること
- ・施設での生活の様子を記録したアルバムを作成し、退所時に家族に渡すこと

小規模多機能型居宅介護

訪問調査年 令和7年

○地域との連携

- ・地域の関係者（医療機関・介護事業所・行政等）と専用の情報共有アプリによる連携体制を構築しており、利用者の状態をテキストや写真で共有している。その他、行政からの研修会開催のお知らせや様々な情報提供などにも対応している。

○施設独自の取り組み

当該施設はグループ会社であり、サービス提供に係る基本方針等は本部から示されているが、本部方針に加え、以下の独自取り組みを実践している。

- ・利用者毎に摂取出来る食形態をアセスメントし、一覧表で職員が共有できるようにしている。
- ・食事の楽しみに着目し、刻み食やミキサー食が必要な場合であっても、一律に適用するのではなく、利用者が摂取しやすいものであれば加工せず（あるいは加工を最小限にして）提供するなど、利用者のQOL向上に配慮している。

○生活面での取り組み

- ・入浴設備は個室と機械浴室があるが、利用者毎に風呂水を入れ替え、清掃が終わってから次の利用者の入浴介助を行っている。一人の利用者に一人の介護職員が対応しているほか、脱衣所で他の利用者と一緒にすることがないようプライバシーに配慮している。
- ・食事の前には、スタッフの声がけにより利用者全員で「パ・タ・カ・ラ体操（咀嚼・嚥下体操）」を行っている。

○施設のアピールポイント

- ・利用者及び家族の満足を最優先事項に位置付けており、小規模多機能型居宅介護の基本的枠組みの範囲内において、柔軟かつ前向きに取り組む姿勢を大切にしている。
- ・職員には常に利用者の視点に立って行動することを求めている。管理者はその理念の実現に向け、現場が動きやすくなるようサポートを行うことで、事業所全体として利用者満足度の向上に努めている。