

平成20年度 府中市立あさひ苑 事業報告書要約

平成20年度の概況

1. 改修工事
前年度3月からの第1期工事は、建物1階のデイホーム活動室、食堂、機能訓練室、和室、浴室他の改修工事を進め、6月に無事終了した。

2. 通所介護の時間変更
10月より、従来の4-6から6-8に時間を変更するとともに、活動メニューも午前1単位から2単位に拡充した。利用者・家族から好評を得ている。

3. 人材確保・育成
組織前年度に引き続き、看護師・介護職員は人材派遣会社から派遣職員で対応した。介護職の補充難は深刻な問題として職員協力のもとに利用者の安心・安全を最優先にしたシフト修正を重ねた。職員育成は法人のマネジメント研修や現場意向に沿った内部研修を実施し、援助スキルを高めた。

4. サービス評価等
情報公表は、特養ホーム・通所介護・支援センター・ホームヘルプサービスの4事業で受審。東京都福祉サービス第三者評価は、特養ホーム・通所介護に加えて、今年度からホームヘルプサービスが新たに加わり、3事業で受審し、施設運営の現状把握が進んだ。サービス自己評価は12月に全職員で実施、1月に3日間をかけて評価結果に対する率直な意見交換を行い、課題についての共有化を図るとともに、次期計画に盛り込んだ。

5. 感染症予防
①ホームにおいて長年取り組んできた口腔ケアが「インフルエンザ予防」に効果大とTVで放映され、再評価された。日頃介護現場で当たり前に行っていることが、リスク管理にとって大切な業務であることを再認識した。
②12月中旬より、下痢・嘔吐症状を伴う感染症が疑われたものの、吐瀉物・排泄物処理を確実にし、短期間で終息。2月になって入院予定者のノロウイルス保菌が判明したため、感染症マニュアルに基づき対応。市や保健所、法人施設等と密に情報交換を行い、幸い、拡大を免れた。

6. 見守り配食
前年度より府中市に提案していた「見守り配食事業」が10月より開始。運営は地域のシニアパワーの方々を中心になって行っている。現在、1日に7～8食前後を提供しているが、今後、単身高齢帯が増え需要が増すことが予想されるが、1食650円の価格については再考を要している。

7. 事業推進・マニュアルⅡ
①事業推進：市内施設合同で支援センター、ホーム・センターの2会議を開催。各部署の事業計画の実施状況を他施設と共有しながら、計画実施のための検討・調整を行った。
②マニュアルⅡ：事業日誌、業務日誌、介護表などについて統一した書式に従い記録を行った。

8. あさひ苑1階のスペースを「府中植物画の会」の絵画作品を展示。利用者が絵画に接するが9.4月に就任した新居前施設長が年度途中11月3日に急逝。11月10日より副施設長が着任した。

【全般】
1. 超高齢化が仲長し、認知症や医療依存度が高い高齢者が急増している。併せて高齢者を取り巻く生活環境は著しく複雑困難化が進んでいる。「生きるとは？老いるとは？」という原点に立ち返り、学びながら、社会福祉法人としての役割を果たしていくこと。
2. 組織強化
事務業務の本部集約や家族支援システムの本格稼働により、制度改正にも揺らぐことなくサービス提供に集中し取り組める環境が整った。業務内容を再度見直し、事業ごとの目的・役割をより明確に示していく。また、施設間・内部の業務連携・情報の共有化を図る。
【事業別課題】
1) ホーム
イ：ユニットのケアの推進 ー安心・安全な居場所づくりを創出。
ロ：状態像に応じたグループ活動の推進 ー個別ケアの充実。
ハ：市に対して第2期工事計画を要請している特養ホーム2階・3階の壁紙・床の張替工事予算が見送られたが、衛生面に注意し、感染症などのリスクを防ぐ。
2) 在宅サービス
認知症ケアの充実・総合的支援。医療度高い高齢者への対応。緊急ショートの際の積極的で安全な受入れ(滞在)。
3) 共通部門
イ：施設におけるみとりケア期の個別支援の検討(看護・訓練)。
ロ：居場所づくりに沿う食事提供方法の見直し。部署間相互理解・共有。(食事)
4) 支援センター
次期4月より、老人福祉法に位置づけられた在宅介護支援センターから介護保険法に基づく包括支援センターへ名称を変更するが、従来の在宅支援センターの機能は維持継続するという市の方針の下に活動する。

平成20年度の課題

		サービス利用・提供状況	平成20年度事業計画の執行評価
運営・管理	事務局担当	1 経営の透明性及び健全性及び資金の有効活用のために、収入・支出(主に人件費、業者支払)を事務局で集約し、資金の運用・管理を行った。 2 介護報酬請求業務はサービス情報の共有化が図られ、事務処理の効率化も進み充実化された。 3 適正な経理処理を行うために経理規程等の規程を遵守し、また研修により事務職員の知識向上も図った。 4 通所介護のサービス提供時間の変更により、委託料の増額が行われた 5 前年度から継続して行われた「1階居場所作り」改修工事が、設計書どおりに完成した。	1 事務局集約業務の成果。 2 及びあさひ苑職員の連携。 3 内部監査、月次内部確認作業、事務局定例会研修、月次経営会議の実施。 4 4-6時間より6-8時間へ変更。 5 修繕積立金を充当、固定資産の管理。
	サービス向上	1 ホーム、通所介護に加えて、新たに訪問介護を含め、3事業所で東京都福祉サービス第三者評価を受審した。 2 介護サービス情報の公表については、ホーム、通所介護、居宅、訪問介護の4事業所が受審した。 3 実習生については大学、人事院、教育委員会、府中市などから80名、延べ312名を受け入れ、中学生の職場体験を3中学校より8名、延べ18名を受け入れた。 4 ボランティアについては、レクリエーション、喫茶、リネン、手芸、園芸等年間延べ1,988名の受け入れを行った。 5 職員研修については、外部研修および法人研修のほか、研修委員会を組織し、施設内研修の体系化を行った。	1 東京都福祉サービス第三者評価、情報公表の受審査、法人サービス自己評価により、サービス向上のための取り組むべき課題が明確となった。 2 研修委員会により、施設内で実施される研修の整理が行われた。
支援センター	在宅	年間相談実人数909人年間相談総件数3,297回(来所146回電話1,584回訪問1,444回その他123回) 認定調査年間総件数716件(更新・区変・あさひ苑ホーム入所分含む)高齢者地域支援連絡会11回開催 緊急ショート31件・家族介護者教室18回(認知症家族支援のための介護者サロン11回含む) 担当地区ケア会議18回(内民生委員8回居宅8回等)担当地区ケア会議事例検討会26回 住宅改修関連のべ56件(内訳・非該当自立支援2件・設備給付11件・介護給付43件) 介護予防健診432人介護予防教室36回介護予防自主グループ支援3グループ44回	(1)後期高齢者実態把握については、訪問食事サービス・見守り配食を通じて成果はあった。(2)独居高齢者のみ世帯や認知症高齢者に関して積極的な介入支援を行った。認知症家族介護者サロン開設(3)介護予防についても必要な支援を行った。
	居宅	居宅支援ケアプラン年間総数2,861(要介護1・427要介護2・993要介護3・706要介護4・504要介護5・231)予防居宅支援プラン委託総件数444(要支援1・89要支援2・355)	(1)あさひ苑・緑苑在支と連携し、虐待や介護放棄・自己放任などの困難ケースに積極的な支援を取り組んだ。
センター	デイ	通所の稼働率は80.6%、1日の平均利用者数は48.4名。前年度3月末～6月まで、主にデイサービス活動室の改修工事が行われた。その間、活動場所を工夫しながら行い、事故もなく無事に終了することができた。活動室は見通しもよく、食堂も位置が変わり明るく過ごしやすい空間となり、利用者の満足度も高いものとなった。サービス提供時間帯については、当初7月を切り替えの時期と予定したが、施設改修後ということもあり、調整が遅れ10月からの変更となった。調整期間が3ヵ月延びたことにより、時間帯変更についての調整や検討ができたために円滑な開始をすることができた。移行後は、時間帯が長くなったことで、選択活動の数を増やし、楽しみ場を広げられた。また、家族の介護負担軽減につなげることができた。地域デイにおいては、登録者数94名、延べ参加者数3,951名。月曜日から土曜日まで各会場で活動を展開した。各会場ともに、高齢化・要介護化が進む状況にあるので、通所介護と連携を取りながら、移行が円滑に行えるように連携を取った。推進事業は、リスク者の抽出が難しい部分もあり、教室・会場により参加者数が集まりにくい状況があった。	通所介護計画書の内容の部分の向上を次年度の目標として残していく。また、利用者把握という意味も含め、計画書に個別性をより見いだせるものにしていく必要がある。デイサービスの利用者においても、高齢化・虚弱化が進んできているため、緊急時の対応などリスク管理の必要性をより進める。地域デイ・推進事業ともに、部署間はもちろんのこと部署内での情報の共有、連携をさらに進める。
	ヘルプ	今年度事務所をあさひ苑に統一し第1地区および第5地区でサービスを提供してきた。利用者数は月平均第1地区88名(昨年92名)第5地区17名(27名)と減少している。援助回数は14,891回、援助時間は14,125hで共に10%前後の減少がみられた。また、今年度も身体・生活援助の区別なく1.5時間以上の援助も40%前後の減少がみられた。予防介護は、年間利用者が要支援1・45名(昨年33名)、要支援2・107名(昨年89名)、援助回数836回(昨年782回)、援助時間919h(昨年840h)で年々増加している。	サービス評価、情報公表を受審し必要な記録が明確化した。全員で把握・理解し来年度へと記録の内容を深めていく。適切なプランを提供する為に情報共有、利用者の把握に努めた。
ホーム	入所	1【20年度】平均在籍数 93.5人/日 入所者数 27人 退所者数 28人 稼働率 93.5% 平均介護度4.04 20年度は前年度に比べホーム在籍者・入所者の高齢・重度化が進み、外部受診177件、その内48件は入院に至る。また、虚弱な状態での入所増加に伴い、退所者の半数が在苑期間3年未満での退所となっている。 2 定期的にユニット会議を開き、状態変化に応じたケアプラン変更を実施。排泄・入浴・食事についてマニュアルⅡに基づいた記録書式を用い、対応の統一、1週間毎の利用者状況・対応方法の確認と見直しを図った。 3 事故防止・身体拘束・感染対策・褥瘡予防の各委員会での協議と研修会の開催を実施し、発生原因や防止策・対処法の検討を行う。また、環境・生活向上・福祉機器の各研究会では、各委員会・研究会と連携を図り生活環境の見直し、ボランティア導入によるレク活動の定例化、福祉機器の利用一覧の作成・機器購入・管理を行い、利用者の状態にあったより良い生活援助の提供を目指した。	ユニット単位での介護の提供は、職員の欠員と多様化していく業務により、フロア全体での提供とした。また、ホームの行事縮小を進めたが、小グループ単位での活動には至らず課題を残した。会議や研修への参加により、見聞は広がりを見せたが、利用者や寄り添う時間が減少した。
	ショートステイ	【20年度】平均利用者数 11.6人 延利用者数 4,219人 実利用者数141人 緊急受入 31件 稼働率116% 緊急ショートは、在支と連携しスムーズな受入れが行えた。また、フロアを跨いで対応や休日・夜間の受入れ等、併設型の利点を活かし、柔軟な対応を行った。 在宅生活での対応に出来る限り合わせた対応を行い安全なサービス提供を重視してきたが、転倒や医療的高リスク者も増え、利用期間中に家族へ通院対応等を依頼するケースもあった。	関係部署と連携を密にしサービスを提供した。20年度はセンター内1部署として業務を行ったが勤務シフトが複雑になり担当が専任職員だけでなく、マニュアルの整備がより求められる結果となった。
連携	看護	1. 年間計画に沿った利用者の健康管理と定期健康診断の結果を活用し、継続的な体調管理を実施した。医療ニーズが見込まれる新入所者や入退院を繰り返す利用者も増えた。日々の観察を重視し早期発見・早期対応を心がけた。2. 看護体制に変化があったが、業務マニュアルの整備、見直しを着実に進め派遣看護師の活用にも繋がっている。3. 手洗い、誤嚥、褥瘡、口腔ケア、感染予防(ノロウイルス対策)等の各種研修を実施した。ノロウイルス対策に関しては、前年の対応が良い経験となっている。口腔チェック後のミカンフレンズを行うことにより確実に情報が伝わるようになり、感染予防(インフルエンザ予防)にも貢献出来ている。4. 入退院を繰り返す苑での対応が困難なケースが増しており、Dr.面談を繰り返し行い、ターミナルケアの確認と安心して過ごせる場所を検討せざるを得なくなっている。	1. Dr. との連携を図り継続的な体調管理が出来ている。 2. 業務マニュアルの見直しは、引き続き行っていく。 3. 感染予防、特にノロウイルス対策には徹底した対応がとれるようになってきた。 4. Dr. 面談を実施し早期対応に努めた。
	訓練	1. 生活面に即した機能訓練計画を作成し計画的に実施した。褥瘡予防に関しては、褥瘡予防対策委員会と協力して研修会を実施した。2. 重度のご利用者のかかわりに関しては、具体的なものは構築できなかった。3. 福祉機器の管理については、ボランティアの協力を得て、車椅子の掃除・点検を行った。	機能訓練の面では事故もなく行う事ができた。次年度は、重度のご利用者の機能訓練の関わり方を他部署を含め協議。
携	食事	食事提供数：ホーム101,689食(形態別年平均)粥41.5%・キザミ36.4%・ペースト24.5%) ショートステイ11,144食・デイ14,373食・地域デイ4,083食・訪問食事7,134食・見守り配食852食計139,275食(年間) おいしく・安心・安全な食事づくりを基本とし、五感の楽しみを配慮し、各事業の利用者に適した食事提供とした。 食改善事業：料理教室(紅葉丘文化センター・第1やすらぎ)2会場/年23回実施/参加者81人。20年度10月より見守り配食サービスが始まり、多様なサービスと対応が求められる、職員の柔軟性が必要とされた。新調理システムの導入による新しい動きへの対応が、ものだけでなく職員間でも可能となり安定した食事提供につながっている。	食事研究会を定例とし、食事全般の向上に取り組めた。個別栄養管理票を作成する事により、利用者の健康管理に繋がる今後の土台となった。新調理システムも味の研究、人材育成も多様化する業務にも柔軟に取り組める調理法が定着した。