

平成21年度 かんた連雀 事業報告書要約

平成21年度の概況

開設丸6年を経過し、地域の認知度も増し、その中でサービスの質の向上をめざした。数値的には非常に厳しい1年であったが、大過なく1年を終えた。

- 特別養護老人ホーム 定員55名
  - 平均介護度4.2と重介護状態が続き、体調不良等による長期入院や退所があり、より一層の嘱託医、看護、近隣医療機関との連携強化が求められた。又施設での看取りの取り組みが家族の希望をチームで検討するなど、個別援助としての幅が広がった。年間稼働率 91.5%
  - 職員の体調不良者などもあり、介護の質を保持する事やチーム間での共有に多少の困難さがあったものの、居室担当中心に取り組めるようになってきた。
- 高齢者在宅サービスセンター
  - 短期入所生活介護(ショートステイ) 定員5名 空床2名 年間稼働率 114% 平均介護度3.3
  - 通所介護(デイサービス) 定員15名 年間稼働率 69.4% 平均介護度2.6
- 高齢者あんしんセンター神田
  - 包括支援センターから上記の名称となり、区民、地域の関係者、関係機関等への周知に努めた。
  - 公的な会議、区内関係施設の会議など、各種会議に出席し、地域状況の把握と伝達に努めた。
  - 独居高齢者に対し、電話訪問・配食サービスを活用し、高リスク高齢者には重点的に対応した。
  - 特定高齢者のフォローアップ事業を区へ提案し実施した。
  - 医療介護連携事業でモデル事業を実施した。次年度本格化する。
  - 特定高齢者プラン33件、介護予防プラン113件。
  - 神田で元気ながいき教室6回、神田で元気に手遊びフラ体操5回。
- 居宅介護支援センター
  - あんしんセンター、高齢者在宅サービスセンターと連携し、よりスムーズに困難ケースや、緊急対応の受けができた。
  - サービス担当者会議の開催により、各事業所と連携し、住み慣れた地域で暮らし続けることへの支援をした。
  - ちよだケアマネ連絡会運営委員として、千代田区のケアマネの資質向上に参画した。
- 千代田区営神田淡路町高齢者住宅
  - 居住者が24時間安心した生活が継続できることを目的とし、居住者間の親睦・閉じこもり防止・相談業務等の強化・地域交流に努めた。

経営的には、経常収支差額でマイナスとなり厳しい1年であったが、懸案の特養の稼働率も12月

平成21年度の課題

- 法人共通の課題
  - 特養における医療対応の検討-生活の場を前提とした医療対応・「生/老/死」についての研修
- 制度上
  - 介護報酬の改定・法令の遵守 業務管理体制整備
- 区からの課題
  - 岩本町連携のもとでの高齢者支援
  - 医療ニーズへの対応
- サービス自主評価等から
  - 継続して強化の必要な「防災対策」と「サービスマナー」
  - 各項目前年差マイナス項目への対応強化
- 人材確保と人材育成
  - ヒトの確保(なるべく早く派遣職員に依存しない体制を構築する)
  - OJT x チャレンジプランの活用と更なる研修の充実
- 1階スペースの活用
  - ボランティアの活用
- 経常収支差額の改善

		サービス利用・提供状況	平成21年度事業計画の執行評価
運営・管理	事務局担当	1 経理 業者支払い業務等本部集約業務と施設業務が明確になり、効率的に連携が図れた 法人事務局オペレーションの中、育休職員の補完もでき、無事に1年の事務業務を実施できた 2 請求 家族支援システムの導入も本部連動の中、無事に稼働できた。 本部集約によるスケジュール管理が明確になった 3 本部主導のもと勤怠管理システム・給与計算が一体化し業務の効率化が図れた	1 エコプロジェクトの継続のもとコスト管理や節約に心掛けた 開設6年経過し、メンテナンスが必要な箇所でもはじめ、修繕計画も課題である。 2 家族支援システムを導入した業務へ生かすことができた。
	サービス向上	1 神田事業所事業推進会議を軸とする岩本町ほほえみプラザ連携強化 同じ法人のサービス事業として、成果から課題・苦情まで、様々な情報共有し、協議しあい 区民に対して質の高いサービスの提供を目指した 2 嘱託医、近隣医療機関との連携を強化。利用者の状態に変化が生じたとき、早急に家族、嘱託医と相談・協議し対応した。とりわけ看取りのケアの対応・体制もできるようになった。 3 サービス自主評価を実施し全職員での意見交換会を開催し、サービス向上に努めた 第三者評価を受審のほか、運営協議会を年3回開催し、地域や家族に運営に参加してもらった。 4 高齢者住宅の生活協力員業務を受託し、生活相談、緊急対応支援、交流会の開催を行なった。	1 サービスの質の向上が図れた。 2 施設運営協議会は年間3回開催 3 苦情は早急に解決につなげた。 4 第三者評価でも高評価を得た。 5 高齢者住宅の生活協力員業務は、かんた連雀を母体とし、あんしんセンターと連携を図りながら対応した。
支援センター	地域包括	1 独居高齢者に対し電話訪問、配食サービスを活用し、特に高リスク者には重点的に対応した。 2 虐待防止の判断基準は次年度の課題となった。推進計画とハンドブックが完成した。 3 特定高齢者の独自のフォローアップ事業を区へ提案し、1回実施した。次年度へ継続する。 4 医療介護連携のモデル事業を実施した。 5 チラシ、ポスター、広報、HPを利用し、新しい名称の普及に努めた。	1 毎日の個別記録を業務日誌に添付し、情報の共有を図った。 2 研修報告の提出にバラツキがあり、提出されていない研修はフィードバックができていない。 3 年度当初、文書により業務分担を明示することで役割分担を明確に計画を遂行
	居支	1 あんしんセンター・デイサービス・ショートステイと情報共有し困難ケースや緊急対応を受け入れた 2 ご利用者・ご家族には、丁寧な説明を心がけ、介護保険ではできないところの制度の隙間を埋めるような支援を調整し、住み慣れた地域で暮らし続けることを支援した。 3 ターミナルケースや医療ニーズの高いケースを受け入れ、医療との連携を図った取組みをした。 4 ちよだケアマネ連絡会運営委員としての活動に参加し、情報収集し、楽習会(千代田名称)開催に積極的に取り組んだ。	1 同法人内にサービス部門・地域包括がおかれているメリットを活かすことができ、連携のとれた支援ができた。 2 居宅内の情報は、定期会議で確認しあった。
	デイ	1 稼働日 年間311日 延べ利用者3,242人 年平均稼働率 69.4% 月平均利用者数 270.1人 2 できる限り、サービス担当者会議に出席した。その結果、ケアマネジャーはじめ他のサービス提供事業所の担当者顔と顔を合わせることができ、情報共有がスムーズにいった。 3 個別の「プロフィールシート」を作成したものの、十分に活用するまでには至らなかった。 4 入浴希望多いも、体制面でニーズに応えきれないという課題がある。	1 通所介護計画書の定期的な更新・見直しを行った。 2 現場職員のスキルアップのため内部・外部研修に 参加できるよう取り組んだが、内部研修については 時間的に制約あり十分でなかった。
ホーム	特養	<ホーム> 1 委員会・研究会を中心とした専門的な検討や計画を遂行する事で、業務の効率性だけでなく、利用者にとって大事な視点が何なのかをふまえた取り組みが徐々にできるようになってきた。 2 職員体制を拡充し、介護力や個別対応力の質の向上を図ったが、職員の体調等により長期休みや勤務体制等もあり、ゆっくりながらではあったが、それぞれ職員の意識改革に取り組むことが出来た。 3 計画的にケアプランやモニタリングを行なう事が出来、担当者会議を経て本人の目標を導き出す事が出来た。 <ショートステイ> 1 個別援助計画の継続と書式の見直しを取り組み、利用者の滞在の環境や過ごし方などを話し合った。 2 定期的にショートステイの話し合いをすることで、情報の共有に努めた。又時にはデイサービスとも情報の交換や話し合いを持つことで同一利用者への共有したアプローチを行なう事ができつつある。 3 可能な限り柔軟に緊急ショートを受け入れを行なった	1 現場同士での取り組みや発想が出てきて現場レベルでの質の向上の取組みが形となった。 2 個別援助の必要性や居室担当の意味がつつあるので、次年度更に強化する。 3 計画作成者を中心とした話し合いが定期的に出て、作成者だけの想いではないチームによる目標が立てられた。 1 滞在中の目標や家族の意向反映を把握しているにも関わらず計画書に反映出来なかった。 2 話し合い自体の頻度が少なかったがデイとの共同した取り組みが確立。 3 SSフロアー以外でも多数受け入れた。
	看護	1 日常生活から看取りのケアまで、体調の変化に適切に対応するよう嘱託医と連携して取り組んだ。 ・担当者会議では身体状況を集約し、個別援助・マッサージ師との連携に取り組んだ。 ・医療の必要な状態での退院や施設での看取り希望に対し、嘱託医・介護と連携し対応した。 2 感染予防対策・研修・予防接種・健康状態のチェック等を実施、新型インフルエンザ対策に努めた。 3 職員の健康管理及び知識技術の向上：定期健康診断・検便の確実な実施に努めるとともに研究会委員会と協同し、各種研修(基礎看護、感染予防、褥瘡予防、誤嚥研修等)を開催した。	1 嘱託医との連携により個別援助・急変時の対応・看取りケア等が行われた。 看護連絡会と連動し「看取りマニュアル」の完成が次年度への継続課題。 2 利用者に感染症の罹患は無かった。 3 健診後のフォローアップが課題である。
	連携	1 一日提供食数 168食 年間提供数 61655食 提供平均栄養価:1511kcal たんぱく質:57g 塩分:8.4g 2 楽しめる食事のひとつとして、調理員発案の食事(お楽しみ食)の提供を行い、好評を得た。 ・食事研究会・フロア会議や状況ノートを通して、食べやすい食事の提供につなげられた ・ペーストとキザミ食の方へ、ムース食という形のあるものでの提供に取り組み、行事食の提供や夕食に1品提供する工夫を行った。 3 施設対応できる職員2名増員。	1 お楽しみ食のひとつとして担当制による調理員発案の食事提供が行えた。 2 食事研究会やフロア会で食事についての協議が行えた反面、定期的な清掃や利用者に関わる時間の確保がおろそかになった。
	食事		