

平成30年度 みつ帆通所介護事業所・事業計画書

運営目的

介護保険法令の趣旨に従い、利用者様がその有する能力に応じ可能な限り自立した日常生活を営むことが出来るように支援することを目的とし、利用者様に対して介護保険給付対象サービス及び対象外サービスを提供する。

運営方針

要支援・要介護者に対し、入浴・機能訓練・食事等の各種サービスを提供する事によって、生活の助長、社会的孤立感の解消、心身機能の維持向上を図ると共に、その家族の身体的・精神的負担の軽減を図る。

利用者様サービス

ご本人様の持てる力を最大限に発揮し、在宅生活が生きがいを持って送れるようサービスを提供する。また、利用者の人格を尊重し常に利用者の立場にたったサービスの提供に努める。個人情報のみだりに使用せず、また、みだりに流出しないように徹底した管理を行う。

機能訓練

音楽体操、上下肢・手指機能訓練、歩行・起立訓練等、通所介護計画に位置づけられた内容を中心とした機能訓練を実施していく。

レクリエーション、行事

心身の健康を維持増進させ、生活の中心で楽しみを見つけて利用者様の可能性を広げていくことを目的とする。平成30年度年間予定表のとおり実施する。

入 浴

ご本人様に適した（身体状態や希望）入浴サービスを提供し、清潔の維持、血行の促進、心身のリフレッシュを図る。また、身体状況を観察し異常の早期発見に努める。入浴前後の健康状態の確認、心身機能の状態を把握し、安全な入浴を実施提供する。

送 迎

事前の訪問調査により、車の止める場所、送迎方法（歩行か車椅子か）を検討し全職員に徹底する。移動時、本人の苦痛はないかよく確認して行う。車内での利用者の異変を素早く察知し対応する。交通ルールを遵守し利用者様に不安を与えないよう運転を行う。

リスクマネジメント

マニュアルに沿った事故の予防策と発生時の対応。サービス提供時における事故発生や危険と思われる場面等について事故報告書の提出と検討により、事故の再発防止に努める。

食 事

社会福祉法人親和会の栄養士と委託業者の協力を得ながら身体の状況や希望に応じた食事を提供していく。摂取量を記録し摂取量の少ない利用者様の原因を検討し、食事内容の変更等を実施していく。

口腔ケア

食事前に口腔体操を実施。また、通所介護計画に位置づけられた口腔ケアを提供していく。

職員研修及び職員養成教育

各研修会に参加し、職員の質の向上を図る。介護保険制度等に対して職員各自、自己研鑽に努めるように教育等をする。施設内の勉強会を下記の通り実施していく。新規職員採用時には新任研修を実施する。また、施設内研修は朝霞荘施設内研修予定計画に準ずる。

4月・・・介護保険制度について

10月・・・困難事例について

7月・・・認知症について

1月・・・ケアプランについて

介護予防通所介護・日常生活支援総合通所介護事業所（介護予防通所介護相当サービス）

要支援者が、要介護状態にならないようにサービスを提供していく。利用回数については、要支援2で週2回、要支援1で週1回程度とするが、ケアプランの内容や本人の状態、希望等を踏まえて決定する。

【職種別計画】

生活相談員

利用者様、家族様に対し、重要事項の説明、情報の公表を行う。通所介護計画書は、介護支援専門員のケアプランをもとに利用者様の要介護状態の改善、維持を目的に作成し、定期的な評価、見直しを行う。また、サービスにおいてご利用者様、ご家族様、介護支援専門員、他職種、関係機関との連携を図りながら支援していく。あらゆるリスクに対する予防策を講じ、事故が起きた場合の対応・原因追及に努める。より良いサービスを提供できるように調整を図る。

看護職員

バイタルサインチェック等による健康管理を行う。健康に関する助言や指導により、在宅生活を支援していく。治療、処置は家族様や先生、介護支援専門員、他関係機関と調整し行う。事故発生時は、可能な範囲で適切かつ迅速に応急措置及び医療機関との連携を講じ、これを最小限に食い止めるよう努める。口腔体操、口腔ケアを実施する。

介護職員

自立を援助および促進し QOL 向上を図る。入浴介助、排泄介助、食事介助等、日常生活を営むために必要な介助を行う。利用者様個人を理解し、尊厳するケアを実践する。共感的姿勢と傾聴・受容に努める。通所介護計画に沿った介護サービスを実施し、各種サービスを提供していく中で利用者様の課題分析を行い評価していく。

機能訓練指導員

機能訓練の目的・方法・効果を明確にし、要介護度の改善・維持に努める。レクリエーションの要素を取り入れ、楽しく継続できる集団リハビリを展開していく。通所介護計画書に位置づけられたものを中心に、利用者様の身体状態に合わせたリハビリの実施・指導・評価を行う。

調理員

他職種・委託業者と連携し、一人ひとりにあった食事を提供していく。味、見た目を重視し、「食」の楽しみを利用者様に感じてもらう。衛生面には充分留意し、厨房内を常に清潔に保つよう心がける。