

# 平成30年度新潟市老人デイサービスセンター指定管理者事業計画書

施設名： 老人デイサービスセンター巻

指定管理者名： 社会福祉法人新潟市社会福祉協議会

## 1. 運営理念・基本方針等

### ①運営理念・基本方針

#### (1) 本会基本理念

「見逃さず受けとめ、つなぎ、共に創る社協」

利用者の抱える生活課題や個別ニーズに対応するため、本会の持つ情報や人材等の資源を活かし、本会の地域福祉部門とのさらなる連携強化を行い、一体的な支援を行う。

また、要介護度の高い人を在宅で支えるため、専門性の向上、医療との連携等により、質の高いサービスを提供し、生活支援サービスの拡充を図るため、「住み慣れた地域での暮らしを支える在宅サービスの推進」を介護事業の基本目標とする。

#### (2) 老人デイサービスセンター巻の運営理念

- ・住み慣れた家でいつまでも生活ができるようその方の持っている力を引き出すお手伝いを行う。
- ・要介護状態等となった場合においても可能な限り居宅においてその有する能力に応じ自立した日常生活を営むことができるよう、必要な日常生活上のお世話及び機能訓練を行うことにより、生活の質の向上を目指す。
- ・社会的孤立感の解消、心身機能の維持向上を図るとともに、その家族の身体的精神的負担の軽減を図る。

### ②事業の実施方法

|          |  |
|----------|--|
| 定員       | 30名 通所介護、第1号通所事業   |
| 休館日      | 日曜日、年始（1月1日～1月2日）  |
| 開館時間     | 8:30から17:00  |
| サービス提供時間 | 午前9時10分から午後4時20分まで<br>延長時間は、午前8時30分から午前9時10分まで<br>及び午後4時20分から午後5時までとします。 |

### ③サービス内容

#### (1) 入浴サービス

##### ・入浴形態

- ア 特殊浴槽による入浴      イ 中間浴槽による入浴  
ウ 一般浴槽による入浴

##### ・介助の種類

- ア 衣類着脱      イ 身体の清拭、洗髪、洗身  
ウ その他必要な介助

#### (2) 給食サービス

- ア 準備、後始末の介助      イ 食事摂取の介助  
ウ その他必要な食事の介助

(3) 生活指導

ア 利用者及び家族の日常生活に対する相談、援助

(4) 機能訓練サービス

利用者が日常生活を営むのに必要な機能の減退を防止するための訓練並びに利用者の心身の活性化を図るための各種サービスを提供する。

ア 日常生活動作に関する訓練

イ レクリエーション

ウ グループワーク

エ 行事的活動

オ 体操

カ 趣味活動

(5) 口腔機能向上サービス

(6) 生活機能向上グループ活動サービス

(7) 養護

(8) 家族介護教室

(9) 健康チェック

(10) 送迎

ア 障害の程度、地理的条件等により送迎を必要とする利用者については専用車両により送迎を行う。また、必要に応じて送迎車両への昇降及び移動の介助を行う。

(11) その他管理者が必要と認める事業

④利用料金

別表「契約書別紙（兼重要事項説明書）通所介護」及び「契約書別紙（兼重要事項説明書）第1号通所事業」添付

2. 経費節減の取り組み

①本会全体としての取り組み

|        |   |
|--------|---|
| 管理経費   | 法人本部での集中管理及びシステム化等による削減<br>・経理業務、人事管理、給与支払い                 |
| 人員配置   | ・全事業所間での人員調整  |
| 事業活動経費 | ・共同一括購入（ガソリン、消耗品等）<br>・競争入札（パソコン、車、修繕工事等）<br>・備品等の全事業所間での融通 |
| 業務効率化  | ・介護事業端末システム導入による作業時間の短縮、記録等の電子化<br>・運営会議等により効果的経費削減の情報共有    |

②事業所の取り組み

(1) 節約の意識づけ

(2) 消耗品の見直し

(3) 施設内の定期点検

### 3. サービスの向上に向けた取り組み

- (1) 地域を支えるデイサービスづくりを目指す
- (2) 利用者・家族の希望に沿ったサービスの提供
- (3) 認知症への取り組みを積極的に行う

### 4. 要望・苦情への対応

苦情受付窓口を設置するとともに、苦情解決責任者（法人本部事務局長）、苦情担当責任者（法人本部課長）、苦情受付担当者（管理者）を設置し、日常的に利用者からの要望を職員が聴取し、その際に苦情受付担当者（管理者）へ報告。朝礼及び終礼や職員会議及び家族と連携し即時対応を図ることを常としており、事業所にて対応に余る内容については、区社協、本部担当課と協議、上司と相談の上指示を受け本人及び家族へ丁寧に説明するなど解決を図るとともに、より良いサービスの提供を利用者の声を更に反映させていくべく強化、努力していく。

### 5. 利用者家族との連携

通所時及び帰宅時の送迎の際に、家族との情報交換を行う等の他、連絡帳を使用し利用者の体調管理及び様々な情報を得て快適なサービスの提供に努める。

### 6. 地域や関係機関との連携

関係機関とは、主に生活相談員がサービス担当者会議やサービス提供票を元にケアマネジャーの作成するケアプランを把握しサービスの向上に努めていく。また、新規利用の際、その後の利用状況などについて日常的に電話連絡を行うなど、利用者の状態の把握及びより良いサービスの提供に努める。

施設で行事を開催する際には、地域（自治会、福祉施設等）と協力し事業を実施していく。また、避難訓練を実施する際には、併設施設と合同開催し連携を図っていく。

### 7. 職員配置・勤務体制

#### 1. 職員配置及び勤務体制の概要

| No. | 職 種   | 雇用形態等     | 人 数  | 備 考 |
|-----|-------|-----------|------|-----|
| 1   | 管理者   | 常勤（正規）    | 1 人  |     |
| 2   | 生活相談員 | 常勤（正規、嘱託） | 2 人  |     |
| 3   | 介護職員  | 常勤（正規、臨時） | 7 人  |     |
| 4   | 看護職員  | 常勤（正規、嘱託） | 3 人  |     |
| 合 計 |       |           | 13 人 |     |

◆定員を想定してシフトを組んでいることによって、実利用者数での計算以上に手厚い職員体制をとる。

## 8. 職員の資質向上の取り組み

- (1) 職員資質向上を図るための研修体制の確立
  - (2) 法人内の通所介護事業所全体で定期で運営会議の開催
  - (3) 研修指導が行える人材育成を目的とした内部講師育成プロジェクトの実施
  - (4) 本部に事業マネジャーを配置することにより、各事業所の指導・助言など身近にサポートできる体制の構築
- ◆各研修に参加した職員は必ず事業所内で伝達研修を実施し、全職員共通で資質の向上に努めています。その他、適時職場でのOJTを実施しています。

## 9. 施設の維持管理

日中の職員勤務中は防犯等に最大限の注意を払い業務を励行する。夜間警備に関しては別途業務を委託するものとする。消防設備点検について別途業務を委託。施設管理について、建物設備他、清掃業務（施設全般及び浴室含む日常清掃、及び定期清掃）を別途委託。施設外においても職員により草取りやガラス磨き等を実施し常に施設維持管理に努める。

## 10. 事故防止・緊急時の対応

### ①事故防止など、利用者の安全の確保に係る取り組み

- (1) 共通マニュアルの整備、定期的な研修や訓練、緊急時対応方法の周知徹底
- (2) 状況に応じたリスクマネジメント
- (3) AEDを全事業所に設置し、救命救急訓練により全職員に取り扱い指導
- (4) 避難訓練、津波や地震を想定した訓練や図面を使ったシミュレーションの実施
- (5) 処遇・接困困難ケースや介護度、医療依存が高いケースの対応  
受入れる際、もしもの想定に備えた準備、家族や関係者等と普段から密に連絡を取り合い、緊急時の個々の対応について相談し、万全な体制による受入れ
- (6) 事故発生時は、迅速な対応とその後の改善策を必ず示し、同様の事故の発生防止のためヒヤリ・ハットを含め、情報を法人全体で共有
- (7) 消防用設備点検保守を年2回実施
- (8) 日々の器具や機器、車両点検・メンテナンス

### ②事故又は災害発生時等の緊急時における対応

- (1) 本会災害発生時の職員配備により職員を配置
- (2) 緊急連絡網を整備、電話の前に貼り付けるなど、どんな時でも冷静に対応できる体制整備
- (3) 発電機の準備、非常食や飲料水などの備蓄

## 11. 利用者の健康及び衛生管理

### ①利用者の健康管理に関する取り組み

- (1) 温度湿度等の適した環境設定を行う
- (2) 利用者のバイタル測定時の様子観察を行う
- (3) 水分摂取の働きかけを行う
- (4) 皮膚状態の観察を行う
- (5) 内服などの変更時の確認を見逃さない
- (6) 体操やレクリエーションで気持ちよく体を動かす機会を作る
- (7) 食事摂取や水分摂取の状態観察と食事量水分量の観察を行う
- (8) 口腔機能向内服などの変更時の確認上加算を提案し、3ヶ月に1回の歯科衛生士による口腔指導

### ②感染症や食中毒等の予防、発生時の対応及び再発防止に関する考え方と具体的な方策

本会では、マニュアルに基づき、感染症や食中毒等の対策を行い、厨房設備に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理を実施しています。また、食品衛生検査業務（年二回）を別途委託し衛生管理に努めています。感染予防策としては、手洗いや手指消毒を基本に日頃から衛生管理に最大限の注意を払う。

## 12. 個人情報の保護

本会では、厚生労働省のガイドラインに基づき、「個人情報保護規程」及び「個人情報保護規程実施要綱」、「個人情報保護事務取扱要領」を整備しています。

職員に対しては、本会の方針（プライバシーポリシー）を明示し、マニュアルや様式を整備した上で周知、適正な個人情報の取り扱いについて徹底しています。

また、採用時に、「守秘義務に関する契約書」を交わし、説明を行い、在職中のみならず退職後も個人情報の保護ができる体制を整えています。全職員に対しては、年間で計画的に研修を行い、個人情報の保護に努めています。

