職員個人のレベルアップに向けた取り組み

医療法人耕仁会 介護老人保健施設 セージュ山の手 介護福祉士 天間 教太

- ・プリセプター制度導入し10年経過
- ・施設独自のチェックリストを使用

課題

- ・介護チェックリスト項目が不十分
- 指導方針が統一されていない

《職員状況》

平成30年4月現在

10年目以上

介護福祉士資格習得率

100%

4~9年目

3年未満

50%

異業種からの転職者7名

《取り組み内容》

- ①委員会の立ち上げ
- ②アンケートの実施

- ③チェックリスト作成・完成
- 4振り返り・現状把握

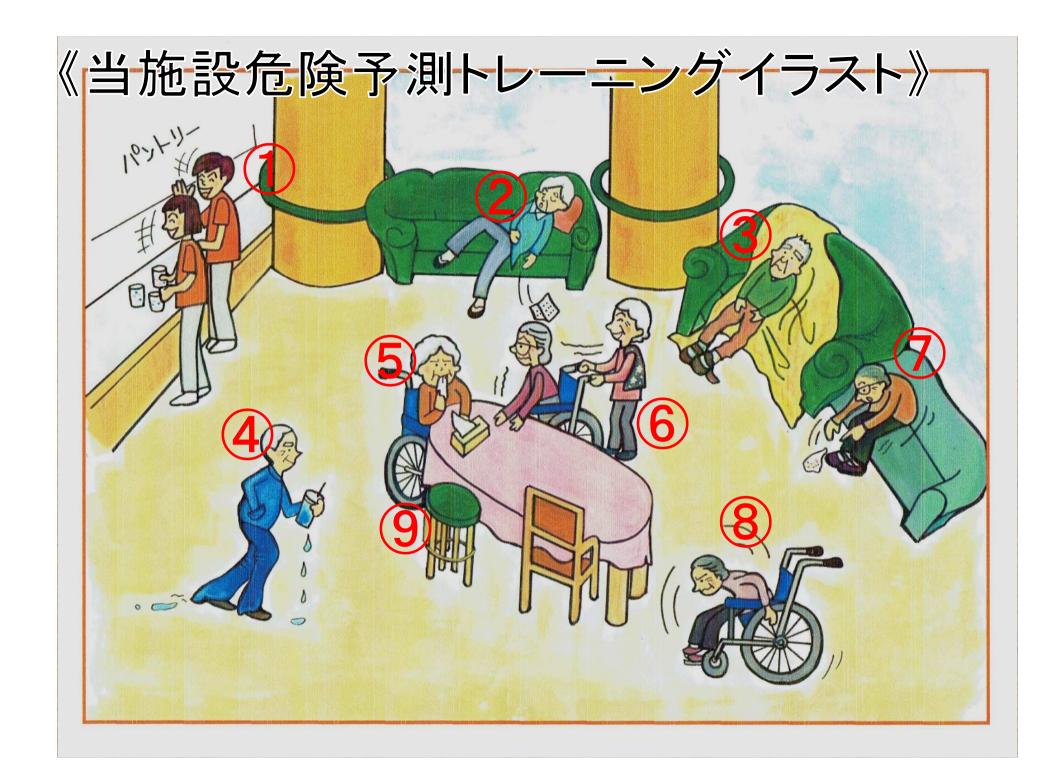
《チェックリスト改訂》

- ・チェック項目・内容が少ない
- 指導内容にばらつきがある

•チェック項目や内容を細分化

・指導する「視点・根拠」の明確化

項目	内容
食事	食事には、生命の維持の他に楽しみや人間関係の形成をする意義があります。
食前	(1)テーブル拭き 「ハイター、中性洗剤、アルコール使用の各仕様意義の把握と理解」 (2食事形態・特食の把握 (食事形態の理解、各特食の理解、個別の禁止食の把握と理解」 (3利用者個別補助具類の把握 (エプロン、スプーン、食器、コップ) (4)とろみ使用者の把握 (使用者の把握、個別の使用量の(5)正しい食事姿勢の把握 (座位姿勢・傾きに対する対応・口(6)お茶の準備 (個別の好みに沿ったお茶の把提 (のお茶の準備 (個別の好みに沿ったお茶の把提 (食器・シンク・ふりかけや個別の) (8)配膳 [配膳順の把握と理解・メニュー説明の理解 (別紙参照)
食役	①自立摂取者の対応 【摂取スピード観察の理解・食べ物のやり取りへの目配りの必要性の理解】 ②食事介助〈自立支援・過度な介助になってないか〉 【個々の介助方法の理解と把握・嚥下タイミングの把握と理解】 【飲み込み確認の必要性・個別の摂取量の把握と理解】 ③食事量・水分量チェック 【チェックの意味の理解・量の把握の仕方】 ④食事時のムセについて 【ムセの要因の把握と理解・むせから考えられるリスクの把握 ⑤むせ込み時の対応 【口唇不良・タッピング・他職員への報告・サクション準備・ナー・ ①下膳 【下膳時の配慮、声掛けの把握と理解】 ②食事量の記入 【食事板への記入方法の把握・温度版への記入方法の把握と3 ③口腔ケアセット、道具種類の把握 (歯ブラシ、スポンジブラシ等)



《新チェックリストの使用》

対象職員

·養成校を卒業し介護福祉士を 取得 現在2年目

・職業訓練校を卒業し 介護職員初任者研修を取得 現在3年目

チェック項目 2年目職員	プリセプ ティー	プリセプ ター
・食事介助(誤嚥時の対応、食事時の姿勢)	X	O

- マニュアルを使用し、緊急時の対応の振り返りを 行った。
- 排泄介助 (残存機能を行かした介助)





- ・利用者個々に合わせたADLを理解し根拠ある介助 支援を指導した。
- 認知症の理解 (パーソンセンタードケア、ユマニチュード の理解)





チェック項目 3年目職員 プリセプター ・食事介助 (利用者のペースに合わせた介助) (食介時混ぜて介助してしまう) **

スピードを重視したケアになっている

- ・共に考え、根拠あるケアの必要性や利用者主体の ケアの方法について学ぶ時間に重点をおく
- •「自分の対応が合っているのか分からない」「教えるとなると説明を出来るか不安」
- チェックリストから出来ている部分も明確になり、本人の自信になる様アドバイスを行った

《認知症の理解》

認知症の種粉・性性は田部出並でいた

その場しのぎのケア

- ・アセス
- ・根拠に基ついた意味つけが不足
- ・指導者自身が認知症ケアに関する知識が 不足しており十分な指導を行えていなかった
- ・ひもときシートなどを使用し認知症の理解を深め 症状に合わせたケアを行えるように一緒に学ん でいく

できず、アト

面 談

テスト

不足している知識・技術が明確化

根拠ある課題の抽出

表面的な評価

不十分な指導

目標を共有し共に学ぶ



ご清聴ありがとうございました!

フロア 全体で フォロー

自身も日々 スキルUP



に成長していく