

II 在宅介護業

1 能力評価基準の策定までの経緯

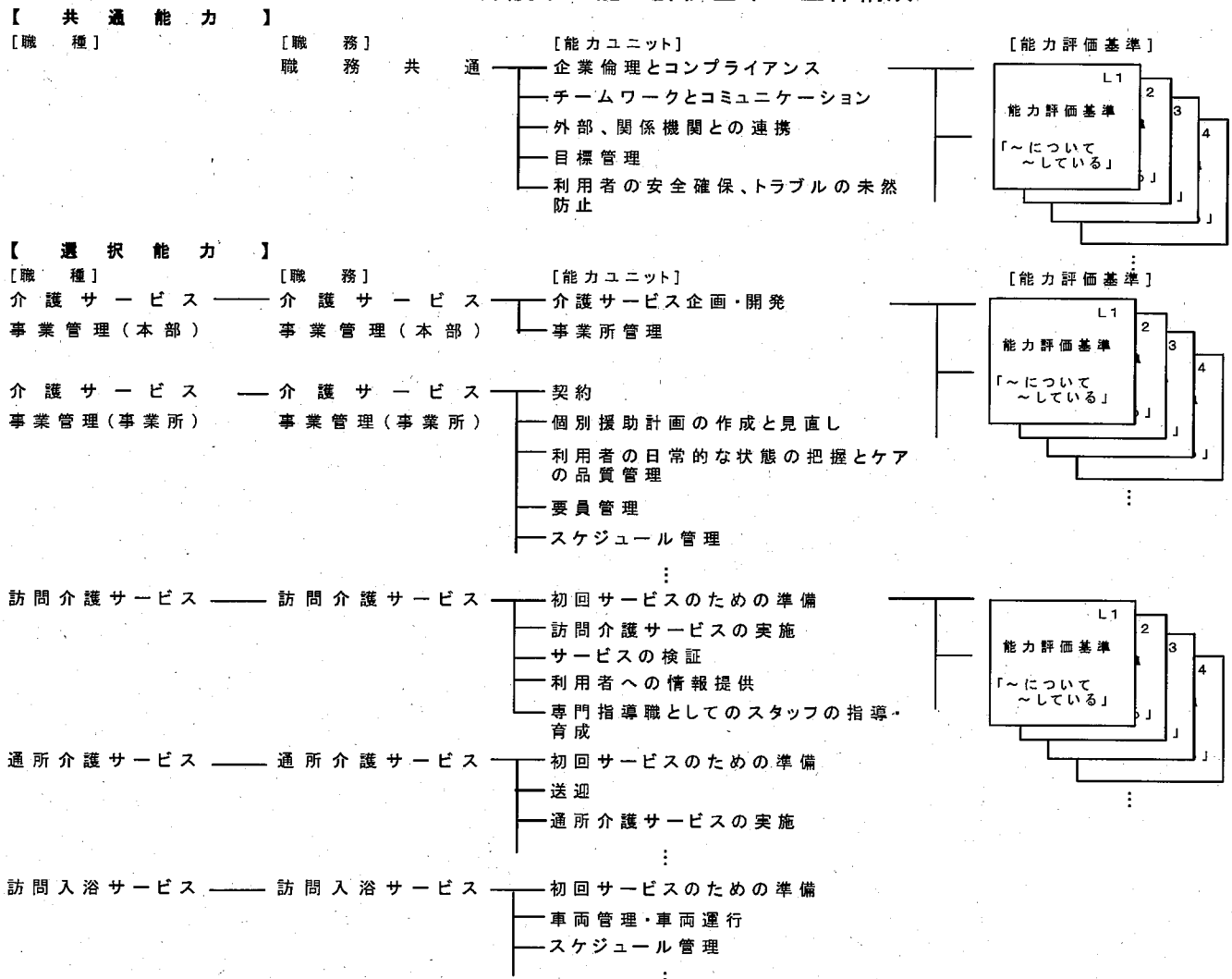
(1) 在宅介護業については、有限責任中間法人日本在宅介護協会（会長・寺田 明彦）との連携のもと、職業能力評価制度整備委員会（座長・是枝 祥子：大妻女子大学 人間関係学部人間福祉学科教授）を設置し、検討を行った。

(2) 同委員会は、在宅介護業の職種を5職種とし、能力評価基準の策定を行った（図3参照）。

具体的には、①本部において、介護サービスの開発、全体運営、管理等を行う「介護サービス事業管理（本部）」、②各事業所において、人材、介護サービスの品質、物（施設・設備・物品等）、売上・利益管理等、事業の運営・管理を行う「介護サービス事業管理（事業所）」、③訪問介護員（ホームヘルパー）が利用者の居宅を訪問して、食事・入浴・排泄等の身体介護、洗濯・掃除・調理等の生活援助を行う「訪問介護サービス」、④デイサービスセンター（日帰り介護施設）等において、食事・入浴等の介護サービス、機能訓練やレクリエーション等を行う「通所介護サービス」、⑤浴槽を積んだ入浴車が、利用者の居宅を訪問して入浴の介護を行う「訪問入浴サービス」の5職種について能力評価基準の策定を行った。

(3) 在宅介護業では、その担い手となる人材の確保やサービスの質的向上が喫緊の課題となっており、こうした現状も踏まえつつ能力評価基準が策定され、同委員会の報告書が取りまとめられた。

図3 在宅介護業の能力評価基準の全体構成



2 レベルの設定

能力評価基準全体に共通するレベル区分の考え方に沿いながら、より具体的にイメージできるよう、在宅介護業におけるレベル区分の目安を設定した（図4参照）。

図4 在宅介護業のレベル区分の目安

レベル区分	事業所		本部
	専門職(ケアスタッフ)	介護サービス事業管理	
レベル4	<ul style="list-style-type: none"> ＜スーパーバイザー＞ ・ケアスタッフの教育・指導専門職として、ケアのスーパーバイズ、同行訪問によるスキル指導やOJT、研修講師、カウンセリング等を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・複数サービス、または複数事業所の責任者として、全体の運営方針および目標の設定を行い、その実現に向けて、統括する 	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模のグループやチームの責任者として、広範かつ統合的な判断および意思決定を行い、企業利益を先導・創造する業務を遂行する
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> ＜上級＞ ・幅広い実務知識と経験を有し、難易度が極めて高いケースにも対応する ・他者の模範となり、新人や後輩を指導する ・緊急時の対応を適切に行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・単一サービスの管理者として、運営方針および目標の設定を行い、その実現に向けて業務全体を統括する 	<ul style="list-style-type: none"> ・中規模のグループやチームの責任者として、上位方針を踏まえて、管理運営、計画作成、業務遂行、問題解決等を行い、企業利益を創出する業務を遂行する
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> ＜中級＞ ・基礎的な実務知識、技能を応用し、比較的難易度の高いケースにも対応する ・決められた内容のサービスを、手際良く効率的に実施する ・利用者のニーズや、状況の変化に適切に対応する 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業所における小規模グループやチームのリーダーとして、管理者を補佐し、サービスの品質管理、スタッフの指導、業務の企画・立案、業務改善等を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・小規模のグループやチームの中心メンバーとして、創意工夫を凝らし、自主的な判断・改善、提案を行いながら、業務を遂行する
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> ＜初級＞ ・基礎的な実務知識、技能を有し、比較的難易度の高いケースを担当する ・決められた内容のサービスを、決められた手順で実施する 		

3 在宅介護業の能力評価基準の例

選択 能力ユニット	能力ユニット名	訪問介護サービスの実施(食事介助)
	概要	利用者の食事を援助することにより、利用者の快適な食生活を支えるとともに、自立支援を行うことができる能力

能力細目	職務遂行のための基準
① 食事の準備	<p>○衛生面に気をつけて、手洗い、うがい、身支度を確実にしている。</p> <p>○その日の利用者の身体状況(体調、食欲、口腔内の状況、義歯の有無等)を確認している。</p> <p>○料理を確認し、利用者が食べやすい状態にしている(ex. 料理を温める。用意されている料理の内容、固さ、調理形態、大きさ、骨の有無等の確認をする等)。利用者の身体状況に応じて、普通食を刻み食、ミキサー食等、適切にアレンジしている。</p> <p>○必要な食器、自助具、タオル、エプロン、水分補給の道具等について、清潔を確認した上で確実に用意している。</p> <p>○利用者の身体状況に合わせて、食べやすいように食器をセッティングしている。</p> <p>○食事をする場所へ利用者を移動させ、利用者が食べやすく安全・安楽な姿勢にしている(ex. ベッドを丁度良い高さにギャッジアップする。クッションを使う等)。</p>
② 食事介助	<p>○用意された料理を利用者に説明したり、声かけをする等、食事をとる楽しい雰囲気づくりを心掛けている。利用者の食べたい順番や好み等、声かけ・確認しながら、食事介助を行っている。</p> <p>○食事介助に関する基礎知識、嚥下や咀嚼に関する基礎知識、嚥下障害の利用者の食事介助についての知識を有し、嚥下障害の利用者に対して、利用者の嚥下・咀嚼状態やペースに合わせて、安全に無理なく食事介助を行っている。</p> <p>○常に利用者の体調変化、嚥下・咀嚼の状況を確認し、利用者の安全に気をつけている。</p> <p>○誤嚥・窒息の際の対応方法についての知識を有し、適切な方法で対応を行っている。</p> <p>○ターミナルの状況においても、利用者に食の楽しみを提供できるような介助を行っている。</p> <p>○利用者の残存機能、動作能力を把握し、自立を考えた介助を行っている。</p>
③ 食後の介助	<p>○食事後のケア(ex. 利用者の口や手をふく。歯磨き・うがい等)を適切に行っている。</p> <p>○食後しばらくは、利用者に安全・安楽な姿勢で休憩してもらっている(消化しやすい姿勢を保つよう気をつけている)。</p> <p>○利用者の摂取した食事・水分の量を確認し、正確に記録している。</p> <p>○残った食事を片づけるとともに、使用した食器や物品等を元の場所に確実に片づけている。片づけの際は、残った食事の保存または廃棄、片づける場所等を利用者に確認した上で、適切に行っている。</p>

●必要な知識

<p>1. 介護保険法の知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ・介護保険の範囲内で行えるサービス、制約 <p>2. ケアマネジメントに関する知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ケアマネジメントのしくみ、機関とその役割 ・アセスメントとケアプラン ・訪問介護計画、手順書の役割 ・職種間の連携 ・フォーマル、インフォーマルサービス <p>3. サービスプロセス</p> <p>4. 介護職の倫理と職務</p> <p>5. 初回訪問の際に確認すべき事項についての知識</p>	<p>6. サービス実施の手順や留意点についての知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活援助の基礎知識、技術 ・身体介護の基礎知識、技術 <p>7. モニタリングの意義</p> <p>8. サービス担当者会議やケアカンファレンスの意義</p> <p>9. 観察、記録</p> <p>10. ソーシャルワークに関する知識</p> <p>11. 障害と疾病に関する基礎知識</p> <p>12. 認知症についての基礎知識</p> <p>13. 生活支援の理念</p> <ul style="list-style-type: none"> ・QOL、自立支援、介護予防
---	---