



全ての介護事業者の義務化 2024年度からスタート



全ての介護事業者に、**2024年4月からBCP(業務継続計画)の策定・研修訓練が義務化**されます。この目的はBCPの内容を職員間で共有し、感染症や災害対策について対応力を高め、感染症や災害発生時に介護サービスを継続して提供できるようにするためです。採用時に研修を実施すること、研修の内容を記録すること。また訓練については感染症の流行や災害が起こった際に迅速に行動できるように、役割分担を前もって確認するなどとなっています。

厚生労働省では、**介護サービスごとの感染症及び災害時対応の研修資料と研修動画を公開し、周知理解を求めています。**

BCP



■ BCP (Business Continuity Plan: 業務継続計画) とは

大地震等の自然災害、感染症のまん延、テロ等の事件、大事故、サプライチェーン(供給網)の途絶、突発的な経営環境の変化などの不測の事態が発生しても、**重要な事業を中断させない、または中断したとしても可能な限り短い時間で復旧させるための方針、体制、手順を示した計画のこと。**

■ なぜ 介護事業者にBCPが必要?

介護サービスは、**要介護者、家族等の生活を支える上で欠かせないものであるため、大規模災害や感染症流行が起きた際にも適切な対応を行い、必要なサービスを継続的に提供できる体制を構築しておくことが求められるから。**



■ BCPは 自然災害と感染症の2パターンの作成が必要

- ・**自然災害** (短期対応) 浸水や建物の被害から人命を守りライフラインの途絶を乗り越えられます。
- ・**感染症** (長期対応) 感染対策をしながらのケアや休業代替要員の確保など必要となります。

■ 介護サービスを中断させない、すみやかに復旧させる

- ・介護サービスを提供するにあたり**必要な資源を守る**ことが重要。
必要な資源とは **職員、建物、設備、ライフライン(電気・ガス・水道など)**
- ・介護サービスが中断した場合は、**必要な資源を補う。重要業務を優先して**取り組む。



■ 記載すべきBCPの内容は

1. 総論

(1) 基本方針 (2) 推進体制 (3) リスクの把握 (4) 優先業務の選定 (5) 研修訓練の実施 BCPの検証・見直し

2. 平常時の対応

(1) 建物・設備の安全対策【(2)電気(3)ガス(4)水道】が止まった場合の対策(5) 通信が麻痺した場合の対策(6) システムが停止した場合の対策(7) 衛生面(トイレ等)の対策(8) 必要品の備蓄(9) 資金手当

3. 緊急時の対応

(1) BCP発動基準(2) 行動基準(3) 対応体制(4) 対応拠点(5) 安否確認(6) 職員の参集基準(7) 施設内外での避難場所・避難方法(8) 重要業務の継続(9) 職員の管理(10) 復旧対応(その他) 通所サービス・訪問サービス・居宅介護支援サービスのそれぞれの固有事項



■ 厚生労働省 「介護施設・事業所における業務継続計画(BCP)作成支援に関する研修

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hukushi_kaigo/kaigo_koureisha/douga_00002.html

■ 株式会社日本ケアサプライ グリーンケアフォーラムポータルサイト「BCPまとめ」(BCP雛形など掲載)

<https://gcf.caresupply.co.jp/> (要無料会員登録)





健康長寿のヒント

貝原益軒「養生訓」②食事



ケア・ライフ・デザイン
きらみさお
代表 吉良 操

養生訓は江戸時代の健康で長生きするための指南書です。江戸時代の平均寿命は当時40歳を下回っていましたが、著者である(儒学者、医者)の貝原益軒(かいばらえきけん)は、85歳まで健康長寿で生きることができました。

日本人の平均寿命と健康寿命のギャップは男性が約9年、女性は約12年あります。このギャップの期間には歩けなくなり、食べられなくなり、認知能力が衰えるようになります。養生訓では、この期間に健やかに過ごすことで健康長寿を目指します。

控えめな生活が健康長寿につながるとしてバランスの取れた食事と適度な運動、良質な睡眠、ストレスを避けてこころを穏やかに保ち、楽しみを持って元気に過ごすことが説かれています。

温かい食事		食事は温かいうちに食べる。
体調にあったご飯		胃腸が悪い時は水を多めにして炊くなど、体調に合わせてご飯を炊く。
食事は薄味に		食事は薄味にし、濃い味のものや脂っこいものは食べない。
冷たい、生もの、堅いもの		冷たいもの、生もの、堅いものは避ける。
バランスよく		いろいろな味のものをバランスよく食べる。
感謝の気持ちで食事		食べ物への感謝の気持ちを忘れずに食事する。
夕食は少なめに		夕食は朝食よりも少なめにする。
食欲を抑える		食欲を抑える、食欲に勝てる精神力を持つことが大切。
消化してから食事		前にとった食事が消化してから次の食事をとる。
消化しにくいもの避ける		大きな魚や鳥や魚の皮など消化しにくいものは避ける。
軽い運動		食後はじっと座るのではなく自分にあった軽い運動を行う。
酒は少しに		酒は少しにして呑みすぎない。
塩分少なく		塩分の少ない食事をとる。
たばこは毒		たばこは毒 習慣化すればやめにくくなる。



■ 長寿科学振興財団 健康長寿ネット「養生訓」
<https://www.tyoju.or.jp/net/kenkou-tyoju/rouka-yobou/yojokun.html>

2023年度スタート!!

どうなる!!

インボイス制度 財務諸表開示 電子帳簿保存法

徹底解説!!



2023年4月28日(金) 15:00~16:30

無料 GREEN CARE FORUM Online

私たちグリーンケア取扱店に、お気軽にお問い合わせください。



きぬせん福祉用具研究会

千葉県船橋市海神四丁目9-18

連絡先: 047-433-1012 FAX: 047-433-1034

mail: info@kinusen.net

URL: <https://kinusen.net>

