

介護サービスを提供するためのスタッフの適正数は？

介護サービスは、介護スタッフなどの人員基準が法で定められています。ところが、同じ介護サービスを提供していても、基準とおりの人数を配置して運営している施設もあれば、基準よりも多くスタッフを配置しているところもあります。

いったい何人の介護スタッフがいれば、支障なくサービスを提供できるのでしょうか。このことを考えるきっかけになったことがあります。利用者が減少した施設のスタッフの仕事量に、変化がなかったからです。

利用者が減少して、スタッフが減っていないのであれば、仕事に余裕ができるはずですが、その時間を、日頃できていない書類の整理や研修などに充てようと計画していたのですが、時間が捻出できませんでした。

不思議に思い、理由をスタッフに聞いてみました。「利用者の人数は減っているが、手のかかる重度の人が増えているから」との返答でした。しかし、要介護度を調べると重度の人が、それほど増加しているわけではありません。

そこで、利用者が減少している施設の一日の仕事の流れを見ることにしました。そして、気づいたことがありました。決められている仕事の手順や内容に、追加や変更がなされていることでした。

たとえば、記録です。私たちは、記録にかける時間を、利用者のケアに関わる時間に回せるように、日誌の見直しを何度も試みています。記述が必要な内容以外は、チェック項目を増やし記録に関する時間削減をしました。

ところが、服薬のチェック項目を見ると、利用者が服薬した場合はチェックを入れるだけで良いのに、わざわざ「服薬されました」と記述しているのです。重複しているので、これではチェック項目の意味がありません。

さらに、サービスには関係のない記述も多くあり、読むのに時間がかかるだけでなく、大切な情報を見落とす原因にもなっていました。記録は、必要な内容を分かりやすく簡潔に書くことが原則です。利用者が減少した頃から、煩雑な書き方が慣例になっており、記録の時間が増加していたのです。

記録だけではありません。

私たちのグループホームでは、手作りの食事を利用者に食べていただきたいという思いから、介護スタッフが調理をしています。

ある時、食事作りが負担になると、介護スタッフからの申し出がありました。

パートの調理スタッフを採用したのにも思い、調理の手順を確認しました。調理スタッフは、マーボ豆腐などの調味料は市販の物を使用するようになっていたのにも関わらず、調味料から手作りをしていたのです。それを介護スタッフが手伝っていたのです。

今まで介護スタッフ 1人でやっていた調理を、調理スタッフと 2人で、手の込んだ時間のかかる調理方法で行うのであれば、介護スタッフの負担は軽減しません。

そして、このやり方では、調理スタッフがいないとできない食事作りになってしまいます。それでも調理スタッフが確保できれば、美味しい食事で利用者の満足度があがるのですが、求人難で常時採用できるとは限らないのです。

実は、このような事例は氷山の一角なのです。

スタッフはいつも一生懸命に仕事をしています。放っておけば、利用者や介護スタッフの増減に関係なく仕事は増える傾向にあるのです。

そのため、管理者は、介護の仕事の棚卸を定期的に行い、スタッフが疲弊するのを防ぐ必要があります。

介護の仕事は、利用者の状態が一人一人違うだけでなく、スタッフの力量にも差があり量や時間を客観的数値で示しにくいのです。それが、介護の質を下げないで、サービスを提供できる適正なスタッフの人員の把握を難しくしています。

ますます、介護スタッフの確保は困難になっています。常に、業務内容や手順に潜む無理や無駄に気を配り、スタッフがやる気が出て介護の質が向上するような、そんな職場風土が根付くような努力が欠かせません。