

認知症利用者のリスクマネジメント

- 認知症利用者の固有のリスクへの対策とは？ -

1 か月間の期間限定配信で3,300円

認知症利用者の事故が増えています。認知症のある利用者には、異食事故や行方不明事故などのリスクが高い利用者があり、その対策は極めて難しく介護現場でも苦勞しています。また、認知機能の低下によって安全な食べ方ができなくなり、窒息事故につながる利用者も多くいます。このような、事故のリスクの高い認知症利用者に対して、できる限り拘束せずに事故を防ぐためにはどのような対策が有効なのでしょう？私たちが現場で介護職員さんと一緒に編み出した秘策をご紹介します。今回はセミナー録画「認知症ケアのスキルを活用した事故防止対策」をサービスで配信します。結構おもしろいですよ。(内容は⇒<http://tiny.cc/cn09yz>)

動画セミナー提供方法

- 提供対象: 安全な介護にゆーす読者
- 配信期間: 2024年7月1日～7月31日
- 提供資料: セミナーテキスト・お役立ちツール
- 提供価格: 3,300円(税込) 6月24日メ切
[施設・事業所単位でお申し込みください]

※安全な介護の顧問先法人は無料です

- 申し込み方法: 下記URLからお申し込みいただき、所定口座に配信料をお振込みください。視聴データ・テキストは、前月末までにメールで送付いたします。

<http://tiny.cc/ogbuwz>

動画セミナーの内容

《1》介護リスクマネジメントの基礎知識

1. 新しい事故防止活動に切り替えよう
2. 防ぐべき事故と防げない事故の区分
3. 正しい事故の評価方法
4. 事故の5段階評価と活動方針
5. 事故防止と身体拘束

《2》認知症利用者の事故防止対策

1. 徘徊する認知症利用者の転倒防止対策
2. 居室での認知症利用者の転倒防止対策
3. 認知症の利用者の誤えん事故防止対策
4. 認知症の利用者の異食事故防止対策
5. 認知症の利用者の行方不明事故防止対策
6. 利用者の取り違いによる誤薬事故防止対策

3. 認知症の利用者の誤えん事故防止対策

● 誤えんリスクが高くなる認知症の利用者

摂食嚥下機能の障害が無くても、認知機能の低下によって安全な食べ方ができなくなる認知症の利用者は少なくない

特に注意すべき丸呑みによる窒息リスク

早食い、詰め込み、丸呑みなどの認知症利用者固有の誤えんリスクの中でも、丸呑みのリスクは大きい。料理段階で小分けにしよう。



肉団子(ミートボール)、里芋の煮物、肉ジャガ、一口大にカットした蒟蒻、南瓜、白玉、もち、団子、大福、ゆで卵、パン、ハンバーグ、焼売、柔らかくなってない煮物の人参、一口がんも、クワイ、黒飴、ペビーカステラなど



5. 認知症の利用者の行方不明事故防止対策

● 施設を出て行こうとする認知症の利用者

見守りやセキュリティも一定効果があるが、それですべては防げないが、裁判では過失認定されている。

行方不明発生時に迅速に万全の捜索を行い無事に保護する

セキュリティを過信すると行方不明発生時に初動対応が遅れ、重大事故につながる可能性がある。

■ 行方不明発生時の2つのポイント

● 発生時の迅速な初動対応

素早く気づいて捜索態勢に移る

● 地域に捜索協力を依頼

迅速に見つけるための捜索方法をマニュアルする

フロア内の捜索は何分？周辺の捜索はどのように？

地域のどこにどのように捜索を依頼すれば良いか？



動画セミナーに関するお問い合わせは

株式会社安全な介護 セミナー事務局

mail:soudan@nanasha.co.jp