



～介護職員等特定処遇改善加算について～

介護保険最新情報Vol.719が、2019年4月12日に公表されました。
2019年度介護報酬改定に関するQ&A(Vol.1)が、2019年4月12日に発出されました。
今回のテーマは、10月1日から開始する「介護職員等特定処遇改善加算」となっています。
初のQ&Aをはじめ、申請のための様式集も含まれており、大変重要な内容になっています。

＜特定処遇改善加算の取得要件

①介護福祉士の配置等要件

サービス提供体制強化加算の最も上位の区分(訪問介護にあつては**特定事業所加算(Ⅰ)又は(Ⅱ)**、特定施設入居者生活介護等にあつては**サービス提供体制強化加算(Ⅰ)イ又は入居継続支援加算**、介護老人福祉施設等にあつては**サービス提供体制強化加算(Ⅰ)イ又は日常生活継続支援加算**)を算定していること。

②現行加算要件

現行加算(Ⅰ)から(Ⅲ)までのいずれかを算定していること(特定加算と同時に現行加算にかかる処遇改善計画書の届出を行い、算定される場合を含む。)

③職場環境等要件

平成20年10月から届出を要する日の属する月の前月までに実施した**処遇改善(賃金改善を除く。)**の内容を**全ての職員に周知**していること。この処遇改善については、複数の取組を行っていることとし、別紙1表3の「**資質の向上**」、「**労働環境・処遇の改善**」及び「**その他**」の区分ごとに**1以上の取組を行うこと**。

④見える化要件

特定加算に基づく取組について、ホームページへの掲載等により公表していること。具体的には、**介護サービスの情報公表制度を活用し、特定加算の取得状況を報告し、賃金以外の処遇改善に関する具体的な取組内容を記載すること**。当該制度における報告の対象となっていない場合等には、各事業者のホームページを活用する等、外部から見える形で公表すること。

問1 特定処遇改善加算は、勤続10年以上の介護福祉士がいなければ取得できないのか。

(答) 特定処遇改善加算については、

- ・現行の介護職員処遇改善加算(Ⅰ)から(Ⅲ)までを取得していること
- ・介護職員処遇改善加算の職場環境等要件に関し、複数の取組を行っていること
- ・介護職員処遇改善加算に基づく取組について、ホームページへの掲載等を通じた見える化を行っていることを満たす事業所が取得できることから、**勤続10年以上の介護福祉士がいなくても取得可能。**

問4 経験・技能のある介護職員について、勤続10年以上の介護福祉士を基本とし、介護福祉士の資格を有することを要件としつつ、勤続10年の考え方については、事業所の裁量で設定できることとされているが、どのように考えるのか。

(答) 「勤続10年の考え方」については、

- ・勤続年数を計算するにあたり、**同一法人のみだけでなく、他法人や医療機関等での経験等も通算する**
- ・すでに事業所内で設けられている能力評価や等級システムを活用するなど**10年以上の勤続年数を有しない者であっても業務や技能等を勘案**して対象とするなど、**各事業所の裁量により柔軟に設定可能**である。

問6 月額8万円の処遇改善を計算するに当たり、現行の介護職員処遇改善加算による改善を含めて計算することは可能か。

(答) 月額8万円の処遇改善の計算に当たっては、特定処遇改善加算にもよる賃金改善分で判断するため、**現行の介護職員処遇改善加算による賃金改善分とは分けて判断**することが必要である。

問7 処遇改善後の賃金が、役職者を除く全産業平均賃金(440万円)以上かを判断するにあたっての賃金に含める範囲はどこまでか。

(答) 「経験・技能のある介護職員」のうち設定することとしている「月額8万円の処遇改善」又は「処遇改善後の賃金が役職者を除く全産業平均賃金(440万円)以上」の処遇改善となる者に係る処遇改善後の賃金額については、**手当等を含めて判断**することとなる。なお、「月額8万円」の処遇改善については、法定福利費等の増加分も含めて判断し、処遇改善後の賃金「440万円」については、**社会保険料等の事業主負担その他の法定福利費等は含まずに判断する。**

脳トレクイズ～5月編～

答えはページ下段にあります

- ① 5月2日は日本人に親しみある飲み物の日です。何の日でしょうか？
A:緑茶の日 B:紅茶の日 C:玄米茶の日
- ② 5月17日はある食べ物の日です。時間がないときに、いい食べ物です。その食べ物とは？
A:カップラーメン B:お茶漬け C:コーンフレーク
- ③ こいのぼりはどういう願いを込めて飾っているのでしょうか？
A:良縁に恵まれますように B:出世を願う C:食べ物に恵まれますように
- ④ 5月に旬を迎える海産物はどれでしょうか？
A:サザエ B:のり C:かき
- ⑤ オーストラリアでは母の日に何の花をプレゼントするのでしょうか？
A:チューリップ B:菊 C:カーネーション

簡単レシピ！

えんどうの卵とじ



【材料】(2～3人分)

えんどう(さやつき) 300g、だし汁(昆布&かつお) 100cc、卵 2個

■ 調味料

砂糖(きび砂糖) 小さじ1、塩 ひとつまみ、しょうゆ 小さじ2

酒 小さじ1、みりん 小さじ1

さやえんどう・グリーンピース・えんどう豆は、同じマメ科エンドウ属。同じ植物からなるこの3つの食材は、まさに家族のような関係にあります。エンドウを、“さや”がまだ柔らかい時期に早採りしたものが「さやえんどう」。その後、少し大きくなり未熟な状態の実(種子)が「グリーンピース」。そして、すっかり成熟するとみつ豆や豆大福などによく使われる「えんどう豆(赤えんどう/青えんどう)」になります。



1. えんどうをさやから取り出します。ザルに入れ、軽く水洗いします。



2. 沸騰した湯の中に、塩ひとつまみ加え、弱火で約3分下茹でします。そのまま冷まし、冷めたらざるに上げ、水を切ります。



3. だし汁に分量の調味料を入れ、煮汁を作ります。沸騰したら、下茹でしたえんどうを入れ、約3～4分弱火で味を含ませます。



4. 少し火を強め、卵を流し入れます。10秒くらいして卵の半量が固まり始めたらずぐに火を止め、蓋をします。



5. とろとろの卵とじの完成で～す♪

さやつきのえんどうは、出来るだけ新鮮なうちに調理して下さい。短時間で柔らかくなりますよ♪素材の味を生かすため、あまり煮過ぎないことがポイント！！



やさしい手仙台ケアセンター宮城野

ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>

TEL 388-8221 FAX 388-8222



【ホームページ】



脳トレクイズの答え: ① A:緑茶 ② B:お茶漬け ③ B:出世を願う ④ A:サザエ ⑤ B:菊