

介護と介護事業を守り、よくする！  
「学び」「共感」「モチベーション」をもたらす研修シリーズ

## 天晴れ介護サービス式法定研修

# 感染症対策

■介護と介護事業を守り、よくするために

天晴れ介護サービス総合教育研究所 株式会社  
代表取締役 榊原 宏昌

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

1

## 本日の内容（※ChatGPT参照）

介護職が感染症対策を学ぶことは、利用者・職員・家族の安全を守り、施設や在宅における感染拡大を防ぐために不可欠です。適切な知識を持つことで、感染症のリスクを最小限に抑え、安心できる介護環境を提供できます。

- ・ 高齢者や要介護者は感染症にかかりやすいため、命を守るために重要
- ・ 介護現場は感染が拡大しやすい環境のため、予防策が必要
- ・ 介護職自身の健康を守ることで、安定したサービス提供ができる
- ・ 感染症対策を徹底することで、利用者や家族の安心につながる
- ・ 法律やガイドラインを理解し、適切に対応できる

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

2

# 講師プロフィール

- ◎昭和52年、愛知県生まれ 介護福祉士、介護支援専門員
- ◎京都大学経済学部卒業後、平成12年、特別養護老人ホームに介護職として勤務
- ◎社会福祉法人、医療法人にて、生活相談員、グループホーム、居宅ケアマネジャー、有料老人ホーム、小規模多機能等の管理者、新規開設、法人本部の実務に携わる
- ◎15年間の現場経験を経て、平成27年4月「介護現場をよくする研究・活動」を目的に独立
- ◎著書、雑誌連載多数。講演、コンサルティングは年間400回を超える
- ◎ブログ、facebook、毎朝5:55のライブ配信など毎日更新中
- ◎YouTubeや動画ライブラリーでは500本以上の動画を配信
- ◎介護と介護事業を守り、よくする！「事業経営&教育インフラ」リーダーズ・プログラム（年会費制）主催
- ◎4児の父、趣味はクラシック音楽
- ◎天晴れ介護サービス総合教育研究所 <https://www.appare-kaigo.com/> 「天晴れ介護」で検索



- 日本福祉大学 社会福祉総合研修センター 兼任講師
- 全国有料老人ホーム協会 研修委員 ■稲沢市 地域包括支援センター運営協議会委員
- 7つの習慣アカデミー協会 認定ファシリテーター
- 出版実績：中央法規出版、日総研出版、ナツメ社、その他10冊以上
- 平成20年第21回GEヘルスケア・エッセイ大賞にてアーリー・ヘルス賞を受賞
- 榊原宏昌メールアドレス sakakibara1024@gmail.com

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

3

# 介護現場をよくする研究・活動



- facebook、ブログ等を毎日更新、情報発信
- 天晴れ介護サービス総合教育研究所YouTubeチャンネル 週1～2回動画配信
- メルマガ（日刊：介護の名言、週刊：介護現場をよくする研究&活動通信）
- 以上の情報はHP（「天晴れ介護」で検索）よりどうぞ

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

4

# 介護現場をよくする研究・活動

## ■よい介護職はいても、よい介護現場はなかなかない……

- ・ 1人1人がよくなるだけでは、うまくいかない
- ・ チーム、組織、目標、計画、ルール  
リーダーシップ、コミュニケーションなどが必要
- ・ 「介護現場」をよくすることで  
利用者はもちろん、職員も幸せになれる！
- ・ 人と人とお互いに学び合い  
気持ちよく支え合える社会づくり

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

5

# 天晴れ介護サービス「ACGs」！

## APPARE CARE SERVICE GOALS 2023

天晴れ介護サービス  
介護現場をよくする21のテーマ



Colored by bridge link plus

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

6

# 著書・雑誌連載



Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

おかげさまで!

amazon ランキング

10部門

1位

利用者・職員から選ばれる！  
介護サービスの  
経営の教科書  
97%が  
効果を実感！  
年間400回超の  
コンサルティングから見た  
人を大切にする経営「10」の極意  
BIA出版

利用者・職員から選ばれる！  
介護サービス  
経営の教科書  
人を大切にする経営「10」の極意

稼働

数字

個別ケア

人材確保

ルール

コミュニケーション

継続的学習

評価制度

組織・人事

PDCA

# 本日の内容

## 感染症対策

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

9

# 感染症とは

◎環境の中には様々な微生物がいる

そのうち、病気の原因となるようなウイルス、細菌、真菌などが、  
宿主となるヒトや動物の体の中に入り、臓器や組織の中で増殖することを  
「感染」と呼ぶ

◎その結果として、熱が出たり、下痢になったり、具合が悪くなることが  
「感染症」

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

10

# 介護現場における感染症対策とは

◎介護保険のサービスの利用者は、

- ・ 高齢者又は基礎疾患があるなど、感染への抵抗力が低下している
- ・ 認知機能が低下していることにより感染対策への協力が難しい

などの特徴を持つ方が多いため

介護現場における感染症対策は非常に重要

◎介護サービスは、一人の職員が複数の利用者を担当することがほとんどで職員を介して感染症が広がること（媒介）がある

一旦、感染症が介護現場に持ち込まれると、集団発生となり得るので、

まずは予防することが大切であるとともに、

発生した場合には、最小限に食い止めることが必要

# 感染症予防対策とは

◎手洗いや食品の衛生管理など周囲の環境を衛生的に保つとともに外的環境からの病原体の侵入を防ぐこと

※感染経路の遮断

病原体を持ち込まない／病原体を持ち出さない／病原体を拡げない

◎消毒や殺菌等により病原体（感染源）をなくすこと

◎感染症患者を早期に発見すること

◎栄養バランスがとれた食事、規則正しい生活習慣、適度な運動、予防接種などにより身体の抵抗力を高めること

# 標準予防策（スタンダード・プリコーション）

◎感染しているかどうかにかかわらず、  
血液などの体液（汗を除く）は、すべて感染性があるものとみなし  
素手で扱わない

◎粘膜面も素手で扱わない

◎正常でない皮膚（発疹や傷などには素手で触らない）

以上3つのポイントを守り、こまめに手洗いをするのが大切

# 手洗いについて

手洗いについては、以下の手順で、30秒以上、石けんを用いて流水で行う  
※平・甲・先・間・親の首と覚える



# 手洗いについて

- ◎指輪や腕時計は外し、爪は短く整えておくこと
- ◎使い捨てのペーパータオルを使い、手は完全に乾燥させること
- ◎ゴミ箱は洗った手の再汚染防止のため、フットペダル式など手で開けない仕様のもを設置すること
- ◎タオルは使用せず、また共用しないこと
- ◎個人用のハンドクリーム等で日頃から手のスキンケアをしておくこと
- ◎エアジェット式手指乾燥機は、使用しないことが望ましい

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

15

# アルコール手指消毒について

## アルコール手指消毒剤の擦りこみ手順

ポンプを下までしっかり押して、メーカー推奨の1回使用量を取り、下の手指衛生の6つの手順を参考に、乾燥するまで手にまんべんなく擦りこむ。



Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

16



# アルコール手指消毒について

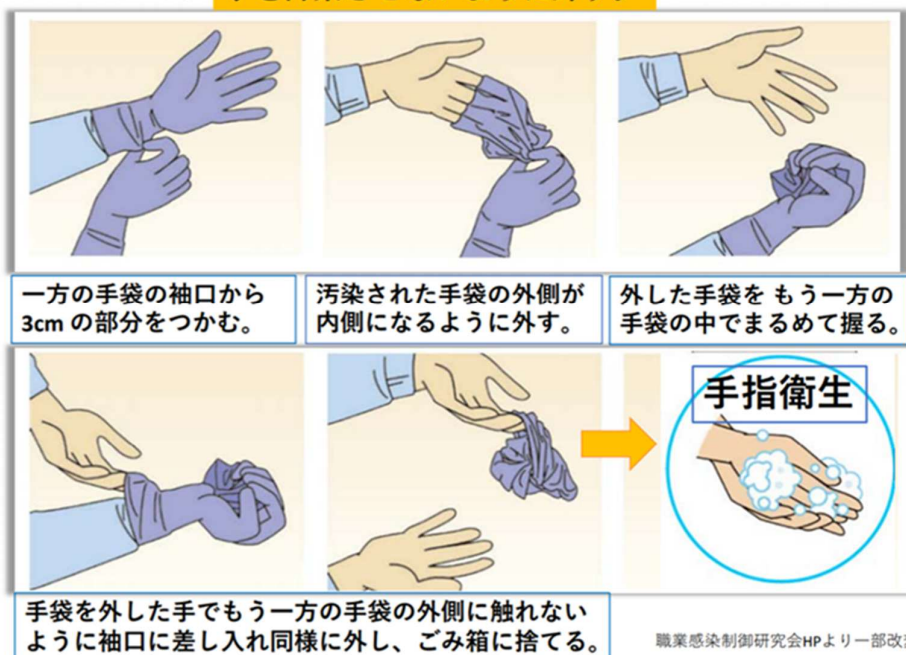
- ◎手に目に見える汚れがついていない状態で使う
- ◎手を洗った後は、十分乾燥させてから使う
- ◎手が濡れていると、アルコール製剤の濃度が薄くなり十分な消毒効果が得られない
- ◎嘔吐下痢症や疥癬などを除いてほぼ全ての場面で、流水石鹸による手洗いに代わって使用することができるので積極的に使う
- ◎アルコール手指消毒剤は使う可能性のある場所であれば置くことただし、利用者の誤飲等の危険がある場合には携帯型のものを持ち歩くようにすること

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

17

# 手袋について

手袋の外し方 手を汚染させないように外す。



Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

18

# 手袋について

- ◎手袋は、使用直前に手指消毒をしてつける  
(手についた細菌を減らして、つける前の手袋を汚さないように付ける)
- ◎手袋交換する時には、外して手指消毒してから手袋を付ける
- ◎汚染された手袋で他の環境表面や物品に触れない
- ◎複数の防護具を付けたときは、手袋から外す
- ◎手袋をはずした後は、すぐに手を洗い乾燥させる

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

19

# マスクについて

## マスクのつけ方・外し方

### つけ方



①金具の部分を折り曲げ鼻の形に合わせて、ゴムを耳にかける。



②下方を引っ張って顎を覆い顔とマスクの間に隙間ができないよう調整する。

### 外し方



マスク表面に触れないようゴムの部分をもって外す。外した後は手指衛生を行う。

マスクは正しく取り扱わないと、かえって危険！

職業感染制御研究会HPより一部改変

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

20

# マスクについて

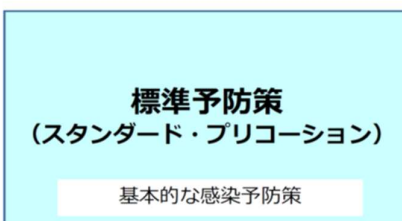
- ◎マスクは、鼻から顎にかけて覆うようにつける  
鼻が出たり、顎だけ覆うような使い方はしない
- ◎マスクの表面、内側はどちらも汚れている  
マスクをつけている時、外すときは、表面を触らない
- ◎外した後は、すぐに手指衛生をする
- ◎マスクで覆われていない顔の部分も汚染している
- ◎マスクは、一度外したら廃棄し再利用しない
- ◎マスクは、テーブルなどに置かない

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

21

# 日頃の対策

日頃の対策



汗を除く全ての体液、血液、分泌物、排泄物は感染の危険性があるものとして取り扱う

内容
手指衛生、手袋、マスク、エプロンなど個人用感染防護具(PPE)の装着やケアに使用した器具の洗浄・消毒、環境対策など



感染症流行時の対策



標準予防策を行い、さらに以下の対応を行う

内容
<主な病原体> 結核菌、麻しんウイルス等 N95マスク など
<主な病原体> インフルエンザウイルス等 マスク※1、ゴーグル など
<主な病原体> 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、疥癬等 ガウン (またはエプロン)、手袋 など

※1:原則、サージカルマスク

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

22

# 早期発見と日常のケアの重要性

感染症の兆候となる症状（観察ポイント例）		疑われる疾患例
熱	いつもより高くないか、低くないか	【発熱】 インフルエンザ、結核など
食欲	食欲や水分摂取の増減はどうか 吐き気や嘔吐はないか	
顔	目の充血・涙や目やにはないか 鼻水・鼻づまりはないか 耳だれはないか、耳下腺がふくれていないか	【嘔吐・下痢等の消化器症状】 腸管出血性大腸菌、感染性胃腸炎、偽膜性腸炎など
	唇が黒ずんだり乾いたりしていないか	
	のど	
皮膚	痒み・発疹・むくみ・腫れはないか	【咳・痰・のどの痛み等の呼吸器症状】 誤嚥性肺炎、肺炎球菌性肺炎、結核など
痛み	どこが・どんなとき・どの程度痛むのか	
尿・便	血液・粘液が混じっていないか 下痢・便秘はないか	【発疹等の皮膚症状】 疥癬、帯状疱疹など
全体	ぐったりしていないか、意識ははっきりしているか、呼びかけの反応はいつと変わらないか	※薬剤の副作用の場合もあるので注意

(注)高齢者は典型的な症状が現れにくいこともあるので、日頃の変化や反応に注意することが重要

# ノロウイルスを想定した嘔吐物の処理

- ◎窓を開けて換気を行う
- ◎近くにいる利用者を移動させ、処理を行う職員以外は立ち寄らないように
- ◎マスク、使い捨てエプロン（長袖ガウン）、使い捨て手袋を着用
  - ※飛沫感染や空気感染（塵埃感染）も指摘されているためマスクを着用
- ◎嘔吐があった場合には、周囲 2メートルくらいは汚染していると考えてまず濡れたペーパータオルや布等を嘔吐物にかぶせて拡散を防ぐ
- ◎ペーパータオルや布等で、外側から内側に向けて 静かに拭き取る
  - 汚染を拡げないために、一度拭き取ったペーパータオルは捨てる
- ◎次亜塩素酸ナトリウム液（0.02％）で浸すように拭き取り、その後水拭き
  - ※嘔吐物処理用品を入れた処理用キットをいつでも使えるように用意
  - （次亜塩素酸ナトリウム液の使用期限が切れていないか、要確認）
  - ※消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうため、噴霧はしない

# ノロウィルスを想定した嘔吐物の処理

- ◎使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄  
この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム液（0.1%）を入れることが望ましい
- ◎使用した洗面所等はよく洗い、消毒
- ◎処理後は手袋、エプロン、マスクをはずして液体石けんと流水で入念に手を洗う
- ◎次亜塩素酸ナトリウム液を使用した後は窓をあけて、換気を行う

# 様々な感染症

- ・ 新型コロナウイルス感染症
- ・ インフルエンザ
- ・ 感染性胃腸炎
- ・ 結核
- ・ 腸管出血性大腸菌
- ・ レジオネラ症
- ・ 疥癬
- ・ 誤嚥性肺炎
- ・ ウイルス性肝炎
- ・ 薬剤耐性菌感染症
- ・ 帯状疱疹
- ・ アタマジラミ
- ・ 偽膜性大腸炎
- ・ 蜂窩織炎
- ・ 尿路感染症

# 食中毒予防の具体策

老計発第0331003号平成15年3月31日

特別養護老人ホーム等における入居者の調理行為等について

(答)

- 3 なお、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」(平成9年3月31日衛食第110号生活衛生局食品保健課長通知「家庭を原因とする食中毒の防止について」の別添)を添付するので、衛生管理上の措置を講じる上で活用するよう指導されたい。

# 食中毒予防の具体策

平成9年3月31日衛食第110号生活衛生局食品保健課長通知

「家庭を原因とする食中毒の防止について」(抄)

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

ポイント1 食品の購入

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

# 食中毒予防の具体策

## ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、7割程度です。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、マイナス15℃以下に維持することがめやすです。温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃では増殖が停止しています。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。
- 肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。
- 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。また、直接床に置いたりしてはいけません。

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

29

# 食中毒予防の具体策

## ポイント3 下準備

- 台所を見渡してみましよう。ゴミは捨ててありますか？ タオルやふきんは清潔なものと交換してありますか？ せっけんは用意してありますか？ 調理台の上はかたづけして広く使えるようになっていませんか？ もう一度、チェックをしましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 手を洗いましょう。
- 生の肉、魚、卵を取り扱った後には、また、手を洗いましょう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。
- 肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。
- 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。洗ってから熱湯をかけたのち使うことが大切です。包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

30

# 食中毒予防の具体策

## 日常の清掃についての決め事(一部)

✓	項目	方法, 留意点
<input type="checkbox"/>	共用タオル	使用せず, ペーパータオルを使う。スタッフしか使用しない場所でもペーパータオルにする。
<input type="checkbox"/>	台拭き	食事ごとに, 漂白剤に浸して洗濯へ。
<input type="checkbox"/>	お盆	毎食後, 食器類と一緒に洗う(取っ手の部分をよく洗うこと)。
<input type="checkbox"/>	シンク, 水周り	夜1回(デイなら一日の最後), 薄めた漂白剤をスプレーし, 台拭きで拭く。
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫	週1回賞味期限チェック, 月1回薄めた漂白剤に浸した台拭きで拭く。

※台所用漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)は次亜塩素酸ナトリウム0.02%で使用。  
「キャップ〇杯+水〇L」などと, 分かりやすくマニュアル化しておく。

# 食中毒予防の具体策

- ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましょう。
- 冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使います。
- 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合があります。
- 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。ふきんのよごれがひどい時には、清潔なものと交換しましょう。漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。包丁、食器、まな板などは、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。



# 食中毒予防の具体策

## ポイント4 調理

- 調理を始める前にもう一度、台所を見渡してみましよう。下準備で台所がよごれていませんか？ タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。そして、手を洗いましよう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましよう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。めやすは、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。
- 料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れましよう。再び調理をするときは、十分に加熱しましよう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

# 食中毒予防の具体策

## ポイント5 食事

- 食卓に着く前に手を洗いましよう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましよう。
- 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましよう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。例えば、O157は室温でも15～20分で2倍に増えます。

# 食中毒予防の具体策

## ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

# 本日の内容

## 感染症対策

# 継続的な学習の重要性！

## ■成長のために

- ・ ギャップを埋める & 強みを活かす
- ・ 時間とエネルギーをかけた分だけ成長する
- ・ よい情報を浴び続ける、そういう環境に身を置く
- ・ 成長は螺旋階段、その時々で受け取るものも違う
- ・ ミラーニューロン効果（思考・行動に影響、時間差で効果!）、感度が高まる
- ・ 知れば知るほど分からないことが増える、知りたいことが増える
- ・ 学びが理想をつくり、理想が学びを生む

## ■メンテナンスのために

- ・ いつも良い状態を保てるとは限らない……。
- ・ 定期的に軌道修正させてくれる、人・環境の存在が必要

## ■自分自身、そしてチームワーク

- ・ シャンパンタワー：自分が満ち足りて、人を満たすことができる
- ・ 研修はチームで参加、普段は話さないことも話す、施設を越えた連携

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

37

# 継続的な学習の機会を持つために



影響力・インパクト



回数・頻度



**習慣化 = インパクト × 回数**

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

38

# 介護現場をよくするライブラリー



介護現場をよくするライブラリー



ホーム



セミナー



お気に入り



閲覧履歴

会員ログイン

キーワードで探す



経営から現場まで！介護と介護事業を守り、よくする「教育インフラ」リーダーズ・プログラム

初めての方へ



2週間体験利用受付中！

詳しくはこちら

お知らせ

お知らせ一覧



セミナー

【おススメ！セミナー動画】介護現場をよくする21のテーマ！

ACGs2023第22回「事業計画・目標達成」

【おススメ！セミナー動画】のご案内です。介護現場をよくする21のテーマ！ACGs2023第22回「事業計画・目標達成」～事業・サービスの継続・発展のために～https://appare-kaigo...

セミナー案内

セミナーをもっと見る



4月16日 (火)

14:00～16:00

管理職養成2024

管理職 リーダー 本部 管理者



4月17日 (水)

14:00～15:30

介護事業の教育インフラ！リーダーズ・プログラム 会員限定グループコンサルティ...

会員限定 リーダーズ・プログラム

日々更新中！公式サイト・SNS



公式サイト



ブログ



Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

39

## 研修・動画の内容 経営から現場まで500本以上！

- 経営者・経営幹部向けセミナー（20時間相当＋ $\alpha$ ）
- 管理職向けセミナー（20時間相当＋ $\alpha$ ）
- ケアマネジャー向けセミナー（10時間相当＋ $\alpha$ ）
- 全職員向け法定研修シリーズ（10時間相当＋ $\alpha$ ）
- 新人職員向けセミナー（10時間相当）
- 赤本・青本・緑本通読セミナー（20時間相当＋ $\alpha$ ）
- 1日集中講座シリーズ！（30時間相当）  
（稼働率、人材確保、管理職養成、実地指導、ケアマネジメント等）
- 令和3年度介護報酬改定セミナー（10時間相当）
- リーダー、相談援助職のための説明力向上講座（5時間相当）
- 最新情報&トピックス「マンスリー・ジャーナル」（20時間相当）
- 工藤ゆみさんのコミュニケーション力向上講座（20時間相当）
- 進絵美さんの面談スキル向上講座（5時間相当）
- 吉村NSの看護セミナー（5時間相当）
- ケアマネジャー受験対策セミナー（15時間相当）

Copyright (c) hiromasa sakakibara.All rights reserved.

40

# こちら是非ご覧くださいませ！

天晴れ介護サービス公式LINEに登録して  
「お得情報」と「特典動画」「限定セミナー」を  
手に入れる！

特典動画は「経営から現場まで！  
介護事業の持続的な成功を実現する3つの取り組み」！

天晴れ介護サービスYouTubeチャンネルに  
登録して「無料動画」で楽しく学習する！

約400本の動画+数分のショート動画もあります！  
気軽に学ぶには最適です！

facebookグループ  
介護と介護事業を守り、よくする！  
1000人の仲間たち\(^^\)/  
に参加して「毎月の介護ニュース」を見る！

毎月1回、グループ限定で「介護ニュース」を配信中！  
facebookでは毎朝5:55のライブも開催しています

天晴れ介護サービス公式メルマガに登録して  
「最新情報」と「特典動画」を手に入れる！

毎週4,000字の情報+特典動画！  
特典動画は…これから用意しますm(\_\_)m



# 天晴れ介護サービス法定研修

ご清聴ありがとうございました！



天晴れ介護サービス総合教育研究所

代表 榊原宏昌