

Uビジョン研究所

5つのサービス
認定判断基準

○ 「判定根拠」

- * 数字で把握、比較できるもの・・・数字的測定
社会的ニーズ、ライフスタイルの変化、感覚によるもの（入居者の表情、職員の表情、姿勢、対応、空気感など）・・・心理的測定いかに客観的な視点で測定できるか。
- * 数字的測定+心理的測定を総合して判定する。
- * 最優秀、優秀の水準が適合と判断する。
- * 標準：法令順守（法令は最低限度の守るべき義務であり、基準を満たしていることがベースとなる）。

レベル基準	審査データ	評価者判定	総合判定
最優秀 * 卓越した水準	○アンケート調査 ○ヒヤリング調査 ○観察調査など 以上が 95%以上の評価点を獲得	○5つのQOLの側面から判定 ・審査データの根拠資料に基づき、それぞれの評価者が5つのQOLから判断	全員一致
優秀 * 極めて高い水準	○アンケート調査 ○ヒヤリング調査 ○観察調査など 以上が 80%以上	○5つのQOLの側面から判定 ・審査データの根拠資料に基づき、それぞれの評価者が5つのQOLから判断	議論により全員一致で合意 *総合的に優秀であるが一人でも気になる内容があると発言した場合は、内容を確認し議論の上判定
標準	運営基準の順守	運営規準の順守の確認	基準順守がベースになる
一部改善	○アンケート調査 ○ヒヤリング調査 ○観察調査など 以上が 80%以下	○5つのQOLの側面から判定 ・審査データの根拠資料に基づき、それぞれの評価者が5つのQOLから判断	法令順守が一部できていないところが認められる場合。 議論で優秀と認定する人が1人だけの場合は議論の上、根拠を提示して判定。優秀と判定した評価者が過半数を超えた

			場合は、議論を尽くし、「優秀」か「一部改善」を判定
要改善	○アンケート調査 ○ヒヤリング調査 ○観察調査など	○5つのQOLの側面から判定 ・審査データの根拠資料に基づき、それぞれの評価者が5つのQOLから判断 ・すぐに取り組まなければならない改善点がある	・法令順守の不足が複数確認できる場合 ・評価者の半数以上が改善指導の対象と判断

【参考資料】

◇ミシェラン

レストラン部門（3ツ星まで） と ホテル部門（5ツ星まで）

（1ツ星）：その分野で特に美味しい料理

（2ツ星）：極めて美味しく、遠回りしてでも於保ずれる価値ある料理

（3ツ星）：それを味わうために旅行する価値がある卓越した料理

評価者：ホテル学校の卒業生。5年～10年の経験者。新人は、6ヶ月の研修を受け、さらに6ヶ月間ベテランに同伴して学ぶ。

年間130日ほどホテルに宿泊し、800ほどのレストランで食べた。

◇病院機能評価（日本医療機能評価機構が実施）

バージョン6.0で認定

経済界：ムーディーズ 国債など

AAA・・・トリプルA

AAa・・・など

A+ A B C

VIP, スタンダード、エコノミー

ハイグレード

プレミアム