

令和5年度 社会福祉法人及び社会福祉施設（児童福祉施設を除く） に対する指導監査の実施状況

1 指導監査の実施状況

高槻市社会福祉法人等指導監査要綱及び令和5年度高槻市社会福祉法人等指導監査実施方針に基づき、実地指導監査を実施した。

実施にあたっては、指導監査の目的である福祉サービスの質の確保及び向上を図るため、事業運営の適格性や不適切事項の改善状況の確認及び指導を徹底した。

指導監査を実施した結果、早急には是正又は改善を図る必要があるものとして文書により改善指導を行った事項については、報告書や挙証資料の提出を求め、改善状況を確認するほか、必要に応じて追加資料の提出や法人の代表者等からの説明を求めること等により、改善・是正措置の徹底を図った。

2 社会福祉法人に対する実施状況

(1) 実地指導監査の対象

令和5年度の実地指導監査については、令和4年度から令和6年度までに、すべての法人に対する指導監査が一巡する前提で実施。感染防止対策を講じた上で、法人本部への実地指導監査を実施した。

(2) 実地指導監査の実施結果の概要

対象数	実施数	文書指摘の 件数	左 記 の 内 訳		
			法人運営	会計処理	その他
33	11	47	26	11	10

※ 法人運営とは、定款、登記、理事会等の運営、監事監査等に関する事項をいう。

※ その他とは、情報公開、規程整備、苦情解決体制等に関する事項をいう。

<主な指摘事項>

【法人運営】

役員・評議員への報酬等の適切な支給

- ・ 理事及び監事の報酬等の額に関する評議員会の決議がない
- ・ 役員及び評議員に対する報酬等の支給基準に基づいて支給できていない

役員・評議員の適切な選任

- ・ 選任の際、各候補者に要件に該当する者が含まれるよう選任できていない

- ・ 監事の選任に関する議案を評議員会へ提出する際には監事の過半数の同意を得ていない

評議員会の適切な運営

- ・ 招集にあたって必要な事項が理事会において決定されていない
- ・ 定時評議員会の招集にあたって評議員への必要な書類が提供されていない
- ・ 理事会の権限の理事への委任範囲が理事会において明確に決定されていない

【会計処理】

附属明細書の不備

- ・ 作成すべき附属明細書が作成されていない
- ・ 計算書類の金額と一致していない

経理規程の内容の不備

- ・ 経理規程の注記事項に係る条文に記載すべき項目がない

減価償却が適切に処理されていない

国庫補助金等特別積立金が適切に処理されていない

会計伝票における会計責任者の承認や証憑書類の整理保存がされていない

3 施設に対する実施状況

(1) 実地指導監査の対象

令和5年度の実地指導監査については、令和4年度から令和6年度までに、すべての施設に対する指導監査が一巡する前提で実施。感染防止対策を講じた上で、施設への実地指導監査を実施した。

(2) 実地指導監査の実施結果の概要

種 別	対 象 数	実 施 数	文 書 による 指 摘 事 項 の 数	左 記 の 内 訳		
				施設運営	会計処理	利用者支援
高齢者福祉施設	36	12	9	2	4	3
障がい者支援施設等	4	2	4	1	0	3
計	40	14	13	3	4	6

※ 施設運営とは、施設設備管理、人事管理、災害防止対策等に関する事項をいう。

※ 利用者支援とは、入所・通所者の支援、保育の実施、食事提供等に関する事項をいう。

※ 障がい者支援施設等とは、障がい者支援施設と保護施設をいう。

<主な指摘事項>

【施設運営】

ユニット型施設において、ユニットごとの職員配置が明確にされていない
職場におけるハラスメント防止の取組みについて職員へ周知がされていない

【会計処理】

契約金が100万円を超える取引において、契約書が作成されていない
計算書類の注記について、数値記載誤り等の記載項目の不備

【利用者支援】

ユニット型施設において、運営規程に「ユニットの数及びユニットごとの入居定員」
が定められていない

事故の発生を防止するために適切な措置がとられていない

- ・ 事故発生防止のための定期的な研修の実施
- ・ 事故防止検討委員会の定期的な開催

身体的拘束等の適正化

- ・ 適正化のための指針の整備及び定期的な研修の実施が不十分
- ・ 委員会の結果について職員に周知していない

利用者預り金の預金通帳及び印鑑

- ・ 保管責任者をそれぞれ別に定め、内部牽制体制が不十分
- ・ 利用者預り金の預金通帳と印鑑の保管場所は別に設けていない

《食事提供》

調理従事者の検便検査について適切な措置がとられていない

- ・ 新たに雇入れた職員・応援で臨時的に従事する職員における、従事前の検便検査の実施及びその結果の確認
- ・ 食事関係者の検便検査の検査結果の保管

調理終了後の食品の衛生的な取扱いが不適切

- ・ 調理後の速やかな提供（調理終了後から2時間以内の喫食が望ましい）
- ・ 調理終了後の食品の温度管理（温かい食品は65℃以上、その他は10℃以下）

厨房内の衛生管理が不適切

- ・ 厨房内の汚染作業区域と非汚染作業区域の区分け
- ・ 厨房への出入りの際の、履物・厨房専用外衣の着脱や台車の消毒等の対応

4 懸案事項を抱える法人及び施設に対する指導監査の実施状況

懸案事項を抱える法人及び施設に対しては、毎年指導監査を実施すると共に、改善状況の聞き取りを継続的に確認し、継続的かつ重点的な改善指導を行った。