

令和7年度 大阪府社会福祉法人等指導監査 実施方針

令和7年度の大阪府の社会福祉法人等に対する指導監査については、

- ・法定受託事務である社会福祉法人に対する指導監査（以下「法人監査」という。）
- ・自治事務である社会福祉施設に対する指導監査（以下「施設監査」という。）

それぞれについて、以下のとおり行うこととする。

1 目 的

指導監査は、社会福祉事業を経営する者（以下「社会福祉法人等」という。）が、社会福祉に対する大阪府民の信頼に応え、社会福祉法（昭和26年法律第45号）等各関係法令及び各施設の設備及び運営に関する基準を定める条例等（以下「関係法令等」という。）を遵守して、法人運営及び施設経営を行うことに対して、調査、指導及び助言をすることにより、適正な法人の運営と円滑な社会福祉事業の経営の確保を図ることを目的とする。

2 指導監査の類型及び方法

指導監査は、「一般監査」と「特別監査」とする。

監査の対象は、社会福祉法人及び本府所管の社会福祉施設とする。

（1）一般監査

①法人監査【法定受託事務】

《実施方法》

社会福祉法第56条第1項の規定に基づき、法人の自主性及び自律性を尊重し、法令又は通知等に定められた法人として遵守すべき事項について運営実態の確認を行う。

実施に当たっては、社会福祉法人指導監査実施要綱（平成29年4月27日付け厚生労働省三局長通知）で示された「指導監査ガイドライン」に基づき実施する。

《監査対象法人の選定》

前回実施の指導監査から今期までの間で、長期間指導監査未実施法人を優先して実施する。

②施設監査【自治事務（保護施設は除く）】

《実施方法》

施設種別ごとに定められた個別法や指導監査実施要綱等に基づき指導監査を実施して、適正な事業運営及び施設運営の確保を図るものとする。

《監査対象法人の選定》

施設所管課において、前回実施の指導監査から今期までの間で長期間指導監査未実施施設や利用者処遇や職員処遇等の改善状況について確認を要する施設などから優先して実施する。

③その他監査の実施について

- ・指導監査の効率化

次のような法人及び施設に対する指導監査については、同日に実施するよう調整を行う。

ア 法人の主たる事務所が、指導監査対象施設内に存在する場合。（1法人1施設含む。）

イ 同一法人が運営する施設が、近隣にある場合。

ウ 市町村と指導権限等を共管する法人・施設については、日ごろから緊密な情報交換を図る等連携を図り、同時監査（並行監査）の実施に努める。

（2）特別監査

①特別監査の実施

不正又は著しい不当、最低基準違反等の問題を有する法人、施設を対象に随時適切に実施する。

また、指導しているにもかかわらず、正当な理由もなく改善しない法人・施設に対して実施する。

②実施方法

特別監査については、実施の都度、その方法を定めるものとする。

3 指導監査の時期

おおむね令和7年7月中旬から令和8年2月末の間で実施する。

4 監査体制

監査の種類ごとに、下記の体制で実施する。

(1) 法人監査…おおむね3人

(2) 施設監査…おおむね4人

(3) 法人・施設同時監査…おおむね5人

※ 指導監査の充実を図るため、必要に応じて、会計の専門家である公認会計士の資格を有する監査員を同行させる。

※ ただし、監査員数は、法人規模、同時実施施設数等により変更する場合がある。

特別監査については、不正又は著しい不当、最低基準違反等の問題の内容による必要人数とする。

5 監査における重点項目の設定

(1) 法人運営

①理事会に関すること ②理事・監事に関すること ③評議員、評議員会に関すること

(2) 法人会計・施設会計

①会計管理に関すること（管理運営体制等） ②計算書類関係に関すること（契約書等）

(3) 救護施設

①感染症対応力の向上に関する事項 ②非常災害に関する具体的な計画の策定に関する事項

③定期的な避難・救助等の訓練の実施に関する事項 ④事故防止対策に関する事項

⑤個別支援計画に関する事項

(4) 児童養護施設

①個人情報の取扱いに関する事項 ②子どもの権利擁護に関する事項

③防犯に係る安全の確保に関する事項 ④非常災害対策や事故発生防止に関する事項

(5) 老人福祉施設

①協力医療機関との連携体制の構築 ②感染症対応力の向上に関する事項

③高齢者虐待防止の取組や身体拘束に関する事項

④介護サービスの質の向上（人材育成・苦情解決を含む）に関する事項

⑤リスクマネジメント（業務継続に向けた取組や事故発生防止）に関する事項

(6) 障がい者支援施設・障がい児入所施設

①虐待防止対策に関する事項 ②身体拘束に関する事項 ③事故防止対策に関する事項

(7) 保育所、幼保連携型認定こども園

①施設内の虐待防止に関する事項

②児童の送迎（通園）を目的とした自動車を運行する場合の安全対策に関する事項

③防犯に係る安全の確保に関する事項 ④事故発生の防止及び発生時の対応に関する事項

(8) 全施設共通【食事提供について】

①給与栄養目標量の設定に関する事項 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する事項

(9) 全施設共通【職員処遇について】

①各種規程について②人事管理について

6 指導監査の結果及び改善状況の報告

(1) 法人監査

「指導監査ガイドライン」に定められた「指摘基準」に応じ、社会福祉法人指導監査実施要綱「5 指導監査の結果及び改善状況の報告」に定める文書指摘等の指導を行う。

(2) 施設監査

- (ア) 監査の結果、違反が認められる事項については、原則として、改善のための必要な措置をとるべき旨を文書により指導する。
- (イ) 改善措置の具体的な内容について、期限を付して報告をさせ、必要と認める場合には、改善状況の確認のため、実地において調査を行うことができる。
- (ウ) 違反の程度が軽微である場合又は違反について文書による指導を行わずとも改善が見込まれる場合は、口頭により指導する。
- (エ) 法令又は通知等の違反が認められない場合で、施設運営に資するものと考えられる事項についての助言を行うことができる。

(参考) 指導監査における主な確認事項について

①法人本部監査項目（「指導監査ガイドライン」項目）

- I 法人運営
 - 1：定款（必要事項の記載、変更の所定の手続、備置き・公表）
 - 2：内部管理体制
 - 3：評議員・評議員会（選任、適格性、定数、招集・運営 等）
 - 4：理事（定数、選任及び解任、適格性、理事長 等）
 - 5：監事（定数、選任及び解任、職務・義務 等）
 - 6：理事会（審議状況、記録、債権債務の状況 等）
 - 7：会計監査人
 - 8：評議員、理事、監事及び会計監査人の報酬（支給基準、公表 等）
- II 事業
 - 1：事業一般（定款に基づく事業実施、地域における公益的取組の実施 等）
 - 2：社会福祉事業、公益事業、収益事業
- III 管理
 - 1：人事管理
 - 2：資産管理（基本財産、基本財産以外の財産、株式保有、不動産の借用）
 - 3：会計管理（会計の原則、規程・体制、会計処理、会計帳簿、決算及び計算関係書類、附属明細書 等）
 - 4：その他（特別の利益供与の禁止、社会福祉充実計画、情報の公表 等）

②施設監査（職員処遇関係項目）～施設の運営管理体制の確立～

- I 人事管理の適正化（職員の確保及び定着化等）
- II 職員研修等資質向上対策の推進
(人権啓発、虐待防止、衛生管理に係る研修受講、内部研修の充実等)
- III 就業規則、給与規程、経理規程等の諸規程類の整備
- IV 労働時間と休憩等の取扱い（労働時間の短縮等労働条件の改善等）
- V 夜勤、宿日直の取扱い
- VI 職員健康診断の適正な実施

③施設監査（施設会計関係）～会計経理の適正運用～

- I 社会福祉法人会計基準・学校法人会計基準等及び経理規程に基づく会計経理及び契約
- II 内部牽制体制の確立、施設の会計事務処理の執行管理体制の強化
- III 利用者負担金及び寄附金等の取扱い
- IV 運営費（措置費）等の弾力運用に係る適正な要件遵守及び会計処理

④施設監査（利用者支援関係）～適切な利用者支援の確保～

- I 利用者の意向や希望の尊重と良好な生活環境の確保
- II 利用者の権利擁護の視点からの適切な支援の確保
- III 身体拘束ゼロへの取組及び虐待防止の取組
- IV 利用者支援の充実
(個別支援方針の策定、ケース記録等の整備・ケース会議の実施、入浴、排泄等支援の充実、褥瘡予防対策、リハビリテーション、寝たきり予防策、健康管理対策、保健・医療の確保、相談体制、家族との連携、関係機関との連携、苦情解決、福祉サービス向上への対応状況)
- V 自立、自活等への支援
- VI 事故防止の取組及び事故発生時の適切な対応
- VII 安全確保対策の充実・強化
(避難、消火訓練の実施、非常時における地域の協力体制の確保、消火設備その他の非常災害に際しての必要な設備の整備、防犯に係る安全性の確保 等)

⑤施設監査（食事提供関係）～安心安全な食事提供のために～

- I 安全、適切な食事提供の確保（給食運営形態、契約内容、施設内調理の実施 等）
- II 施設利用者に応じた栄養の確保と充実した食事の提供
（給与栄養目標量の設定、食事内容、アレルギー・咀嚼・嚥下困難者等に
配慮した食事の提供、食育、他機関の指導・助言・連携の有無 等）
- III 衛生管理の徹底
（検食・検便の実施、食品の検収、飲用水の検査、調理温度、調理時間管理、
厨房設備・調理器具の衛生的な取扱い、保存食の保管 等）