

10月

日 月 火 水 木 金 土

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

〒555-0024

大阪市西淀川区野里1-12-20ハイツ守山202

世古年幸税理士事務所

代表 税理士 世古年幸

TEL 06-6477-7890

FAX 06-6477-7897

メール info@seko-tax.comホームページ <http://www.seko-tax.com/>

1 ごあいさつ

今月、事務所便り第79号を発行させていただきます。

今月1日より消費税が10%に増税と軽減税率が始まりました。慣れるまでは事業所での経理処理が混乱してしまうことが予想されます。会計ソフトが軽減税率対応になっているかどうか確認してください。

今月は、滋賀県大津市にある西国三十三所の第12番札所の岩間山正法寺と第13番札所の石光山石山寺に参拝に行った際に撮影した写真をご紹介します。



(写真は、岩間山正法寺の境内からの眺めです)

今月発行の事務所便りの内容としましては、税金よりのピックアップとしまして、**消費税軽減税率制度に対応した経理処理について その1、最近の税務関連状況**、税金以外のテーマとしまして**習慣をちょっと変えてみる その13** を書いております。

皆様のご参考になれば、うれしく思います。

2 消費税軽減税率制度に対応した経理処理 について その1

今月1日から消費税の軽減税率制度が始まりましたので、その制度に対応した経理処理についてご紹介させていただきます。

軽減税率（飲食料品、定期購読の新聞）の対象となる売り上げがない業種を前提に説明を進めさせていただきます。

○会計ソフトの確認

まずは、自社で使用している会計ソフトが軽減税率制度に対応しているかどうかを確認してください。

税理士に税務手続きを依頼している場合には、税理士にお聞きすれば会計ソフトが軽減税率に対応しているかどうか教えてくれると思います。

○クレジットカードを利用するケース

(従来)

クレジットカードを利用した場合、後にクレジットカード会社から郵送されてくるクレジットカード利用明細をもとに利用したお店ごとに経理処理をしているケースが大多数だと思われます。

消費税率が1種類だけでしたので、上記の経理処理の方法で特に支障はなかったと思います。

クレジットカード利用明細が後にクレジットカード会社から郵送されてくるので、クレジットカードを利用したお店での利用明細控え・領収書を保管していない事業者も多いのではないのでしょうか。

上記の経理処理では、軽減税率制度施行後には対応できないので、経理処理の方法を変えないといけません。

(軽減税率制度施行後)

クレジットカードを利用した場合、

- 1 クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書に消費税 10%の購入分と軽減税率 8%の購入分が区分して明記しているかどうかを確認
- 2 上記1で受け取った「クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書」を捨てずに保管。
- 3 会社に帰社した際に上記2の「利用者控え・領収書」を経理担当者に渡す。
- 4 経理担当者は、クレジットカード利用分の経理処理をする場合には、「クレジットカード利用明細書」と「クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書」を確認しながら、消費税 10%の購入分と軽減税率 8%の購入分を区分して経理処理を行う。
- 5 「クレジットカード利用明細書」と「クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書」を会社にて保管。

上記の手続きを今後はしていただかないといけません。

*以前から消費税の仕入税額控除を受けるため請求書等を保管しておかないといいますが、この請求書等に「クレジットカード会社が発行するクレジットカード利用明細書」は該当しません。

該当する請求書等は、「クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書」です。

これまで「クレジットカードを利用したお店での利用者控え・領収書」を保管していなかった事業所もこれをきっかけに保管していただくようお願いいたします。

次回も引き続き消費税軽減税率制度に対応した経理処理についてご紹介させていただく予定にしております。

【参考文献】

- ・国税庁リーフレット 「消費税の軽減税率制度に対応した経理・申告ガイド ～区分経理（記帳）から消費税申告書作成まで～」



(写真は、岩間山正法寺の本堂です)

3 最近の税務関連状況

最近の税務関連で新聞等に取り上げられている事項をご紹介します。

消費税軽減税率関連

日経新聞に「値引き ポイント 還元複雑 明細のポイント表記、統一されず 企業経理のミス誘発も」 の記事が掲載されておりました。

記事の内容は、

- ・ポイント還元は消費者だけでなく、企業も法人クレジットカードなどを使って仕入れや備品購入をする際に影響する恐れもあり、混乱が広がれば問題はより深刻だ。
- ・例えば、ポイントを使った実質値引きの場合、法人カードで決済した企業は、ポイントによる還元額と、その分を差し引いた価格を帳簿に記す必要がある。100 円の商品を買って 5 円分が還元されたら、5 円と 95 円を別々に記す。
- ・経理担当者は請求書や利用明細からポイント分を見つける必要があるが、表記の様式は統一されておらず手間がかかりそう。
- ・クレジットカードの利用明細も、ポイント還元額が取

引ごとに記載されるか1か月分がまとめて記載されるかは決まっていないようだ。

- こうした違いが増えてくると、経理の作業ミスにつながるリスクが高まる。額はそれほど大きくなくても経費の計算に間違いが発生すれば、決算や納税額がずれてしまう恐れもある。

などと書かれておりました。

＊税金よりのピックアップとして「消費税軽減税率制度に対応した経理処理」を紹介しておりますが、このポイント還元についても次月以降で取り上げさせていただく予定にしております。



(写真は、石光山石山寺の山門です)

消費税増税関連

日経新聞に「×取引先に「8%のままにして」「実質値下げ圧力」監視 公取委」の記事が掲載されておりました。

記事の内容は、

- 消費税率の引き上げに伴い、立場が弱い中小企業や個人事業主に対する顧客企業の不当要求が懸念されている。
- 価格に増税分を上乗せ（転嫁）するのを拒み、実質的な値下げを強いるといった行為がこれまでも発覚しており、公正取引委員会は監視を強化している。
- 公取委は今回の消費増税に向けてガイドラインを改訂

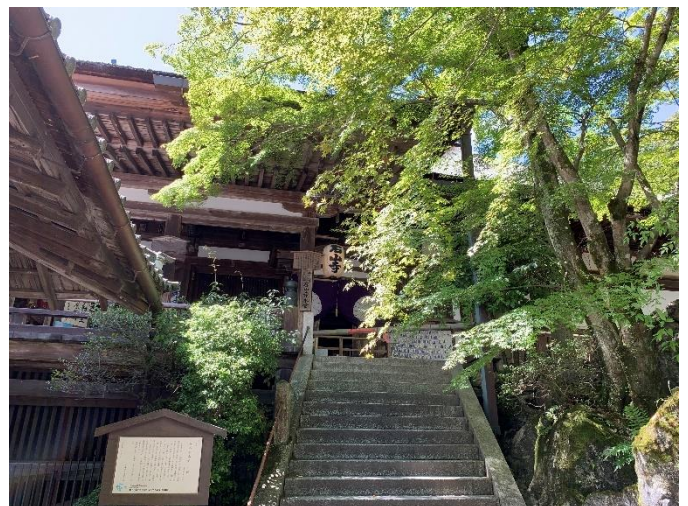
し、軽減税率に伴う違反類型も追加。19年度、中小企業庁と共に「転嫁対策調査官（転嫁Gメン）」を約70人増員して600人体制とした。

- 10月から600万以上の中小企業や個人事業主を対象に書面調査を行う予定で、担当者は「大手スーパーなど取引で優位に立つ事業者への監視を強めたい」と話す。

- 税務上赤字の企業であっても、消費者から受け取った消費税は納付しなければならない。14年の消費増税の際に翌年度の滞納額が増加したことなどから、国税当局は今回も滞納の増加を警戒している。

などと書かれておりました。

＊取引で立場の弱い中小企業や個人事業主が不利益を被らないために公正取引委員会が監視を強めるようです。



(写真は、石光山石山寺の本堂です)

4 塩が泣いている その1

「食」「健康」「ストレス緩和」「癒し」に関連したテーマについて毎回書いていくことにしております。

今回は、食・健康につながる内容として「塩」についての情報をご紹介します。

参考文献には、

- 生物学から言うとこの世のあらゆる生物にとって「塩」は命の源。

・清涼飲料水や菓子などに多く含まれる果糖の過剰摂取がメタボから高血圧への階段を上らせる危険因子だと言われている。

・日本肥満学会でも「高果糖シロップのように果糖を直接取り込むと肥満や糖・脂質・尿酸の代謝異常高血圧とメタボ症状になりやすい」と指摘している。

・欧米風の食事の弊害と同じほど「減塩」が日本人の健康を害している。

・塩欠乏症からくる症状

① 新陳代謝の衰え

② 食欲の減退

③ 筋肉疲労

④ 心臓の機能低下

⑤ 腎臓の機能低下

が挙げられる。

などと書かれておりました。

このテーマを今回選ばせていただいたのは、「高血圧の予防には減塩」と言われていることに疑問を持っていたので取り上げさせていただきました。

塩は人間の身体にとって必要なもので、塩が欠乏してくると参考文献にも書かれているように人間の身体にとって支障が出てくるようです。

塩にも一般的に販売されている精製された塩（精製塩）、それ以外に天然塩や自然塩がありますが、身体に悪い影響を及ぼすのは、精製された塩（精製塩）だと思います。精製塩は、塩化ナトリウムが 99%を占める化学物質であって、塩ではないようです。

まずは、食事の際に調味料として使う塩を精製された塩（精製塩）を使うのではなく、天然塩や自然塩に変えてみられてはいかがでしょうか。

次回も引き続き「塩」について取り上げさせていただきます。

【参考文献】

・塩が泣いている 監修 医学博士 真弓 定夫 発行所 美健ガイド社

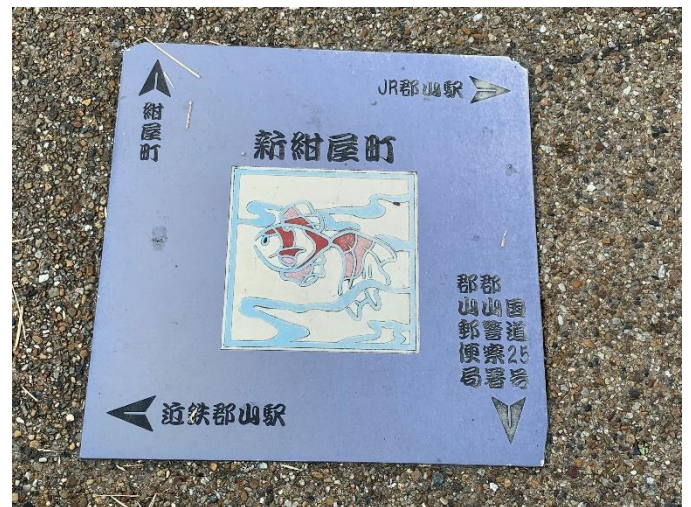


（写真は、石光山石山寺の境内です）

5 編集後記

事務所に観賞用の金魚を飼育していて、新しい金魚をそこで飼育したいと思っていたので、金魚で有名な奈良県の大和郡山に先日行ってきました。

さすが金魚の町ですね、案内板やマンホールの蓋にも金魚が描かれていたので、写真を撮影しました。



大和郡山の養魚場を2か所訪問して、気になる金魚を2匹購入して事務所の水槽に入れる前に病気などを持っていないか体調確認のため別の水槽にて様子をみています。2匹のうち1匹は連れて帰ってきてから2日後に亡くなってしまいました。慣れない移動がストレスになってしまったのかもしれません。手作りで金魚用の棺を作って葬らせていただきました。もう1匹は元気なのでこのまま事務所の水槽に移せるかなと思っています。

今月も最後までお読みいただきありがとうございました。