

令和8年8月から変わります 高額療養費制度の改正について

近年の医療費増加に伴い、制度の持続可能性を高めるための制度改正が行われ、令和8年8月から、自己負担限度額の見直しが段階的に実施されます。



令和8年8月からの改正のポイントは「3つ」

① ひと月当たりの「自己負担限度額」が引き上げられました。

制度全体の維持のため、一般的な所得層(年収約370万～770万円:区分ウ)を含め、多くの所得区分で月額自己負担限度額が一律で「約7%」引き上げられました。

※なお、令和9年8月からは、さらに所得区分が細分化され、高所得層を中心に上限額がもう一段階引き上げられる予定です。

② 長期療養を支える「年間上限額」が新設されました。

新たに「年単位の上限額(年間上限)」が導入されました。

1年間(8月～翌年7月)の自己負担の合計額が年間上限額(例:区分ウでは53万円)を超えた場合、超えた分が後から払い戻されるようになりました。

③ 治療が長引く方を守る「多数回該当」の負担軽減は維持されました。

がんなどの長期療養者を守るための「多数回該当(4回目以降)」の限度額は据え置きとなりました。

(令和8年8月～令和9年7月)

区分	標準報酬月額	月額上限額	年間上限額	多数回該当 (4回目以降)
ア	83万円以上	270,300円+ (総医療費－901,000円)×1%	1,680,000円	140,100円 (据え置き)
イ	53万～79万円	179,100円+ (総医療費－597,000円)×1%	1,110,000円	93,000円 (据え置き)
ウ	28万～50万円	85,800円+ (総医療費－286,000円)×1%	530,000円	44,400円 (据え置き)
エ	26万円以下	61,500円	530,000円	44,400円 (据え置き)
オ	住民税 非課税世帯	36,900円	290,000円	24,600円 (据え置き)

家庭用常備薬有償斡旋について

9月下旬に、家庭用常備薬の申込書を業者から事業所様へお届けします。
ご家庭や職場での健康管理に、ぜひご活用ください。

担当者様には、従業員の皆様への配付と取りまとめに、ご協力をお願いいたします。



また、今年度からWEBでのお申し込みも可能になりました。WEB申込では、**指定濫用防止医薬品を含むご注文やご自宅への直接送付**に対応しており、スマートフォンやパソコンから簡単にご利用いただけます。なお、WEB申込の場合は**4,000円未満のご注文には送料が発生します**ので、ご注意ください。

定時決定と随時改定について

定時決定は年1回の手続きで、4～6月の給与を「算定基礎届」に記載して提出していただき、その内容をもとに標準報酬月額を決定します。決定した標準報酬月額は9月分からの保険料に反映されます。

随時改定は、昇給や降給などで固定的賃金に変更され、給与が大きく変わった時に行う手続きです。変更後の給与の支払から4ヵ月目に、改定した標準報酬月額を反映させるため、定時決定を待たずに「月額変更届」を提出していただきます。

また、4～6月に昇降給があり、その後7～9月に随時改定の対象となる場合は、定時決定より随時改定が優先されます。該当する際には「月額変更届」の提出をお願いします。

知って防ごう！ 夏場にキケンな食中毒

気温も湿度も高くなる時期は、食中毒が発生しやすくなります。

そんな夏場の食中毒は、目に見えない小さな「細菌」が原因となることが多く、食べ物に細菌が付着していても、味やにおいでは判別できません。

食中毒予防の3原則「①つけない、②増やさない、③やっつける」のポイントを知り、日頃から意識して衛生管理を行うことが大切です。

①つけない

ポイント
しっかり
手を洗う



- 調理の前後、調理中は **小まめに手洗い**
- 調理器具は **熱湯や塩素系漂白剤で消毒**

調理中に生肉・魚介類に触れた後は、必ずその都度手を洗ってから次の作業に移る習慣を。
調理器具やスポンジは小まめに消毒する。

②増やさない



- 肉や魚、冷蔵・冷凍食品は **早めに適温保存**

冷やす必要のある食べ物は早めに冷蔵庫・冷凍庫に。
また、作った料理は長時間常温に放置せず、すぐに食べる。

③やっつける

ポイント
加熱調理
をする



- 調理で **中心部まで加熱**

肉や魚は中までしっかり加熱を（目安は中心部75℃で1分以上）。
肉料理は肉汁や断面の色などで、加熱が十分かを確認する。

記事提供: (株) 社会保険出版社