



- 近年は労働基準監督署の指導が厳格化の傾向にあります。自社の労務管理の運用を棚卸することはもちろん必要ですが、同時に、どこかの時間が指揮命令権と賃金の支払い義務がある業務時間で、どこからが賃金を支払う必要のない自由な時間なのか、曖昧な場合もあります。雇用契約とは何か、指揮命令権とは何か、振り返ってみてはいかがでしょうか。

厳格化の傾向？労働基準法と労働基準監督署の指導(是正勧告)

これまでの慣習や、短時間・少額のケースであっても是正が入る

最近、労働基準監督署の労働基準法違反に対する指導(是正勧告)に対するニュースが多く報道されています。2017年の夏から10月中旬にかけての報道を整理してみました。

- 東京都立小児総合医療センター(2017/10/8:朝日新聞デジタル)
 - ・ 医師ら職員約130人の休日や深夜の勤務に十分な残業代を支払っていなかったとして、2014年度と15年度の未払い分約1億2千万円を支払った。
→ 超過勤務分の賃金より安い宿直手当を充て、救急措置などがあった場合のみ賃金を割り増していたが、夜間や休日勤務が通常より負担が少ないとはいえないと指導されたため。
- スズキ相良工場 (2017/7/25:毎日新聞)
 - ・ 始業前の体操や朝礼(6~7分間)も労働時間として賃金を支払うよう是正勧告を受け、職員約500人に対し、9カ月分の未払い賃金として計約1,000万円を支払った。
→「体操は任意参加で勤務時間外」との認識だったため。
- パソコン周辺機器大手のバッファロー(2017/9/29:朝日新聞)
 - ・ 営業時間前に5分間の朝礼を実施しており、労働時間と認定されたため。過去の朝礼時間の賃金も支給するという。
- ゲーム開発会社のサイバード(2017/9/6:東京新聞)
 - ・ 専門職が対象の「専門業務型」裁量労働制が適用されているが、宣伝やイベント企画を担当していた社員について、裁量労働制の適用が無効と判断され残業代を支払うよう是正勧告を受けた。

労務管理の不備があった場合でも、是正勧告が入る時代になった

- 関西電力(2017/9/29:朝日新聞)
 - ・ 月の時間外労働が45時間を超える場合は、組合側に速やかに通知することになっていたが通知が遅れた・通知漏れがあったとして是正勧告を受けた。
- 厚木市立病院(2017/6/10:毎日新聞)
 - ・ 事務職員の長時間にわたる時間外勤務などについては是正勧告を受けた。
→ 残業や休日勤務に関して労使間で結ぶ「36協定」の要件を満たしていないのに、協定を適用して時間外労働をさせていたとしていたため。



- あからさまな未払残業ではなく、少ない時間・金額であっても是正勧告が報道される時代になりました。また、未払賃金ではなく労務管理のミスであっても是正勧告を受ける時代になっています。
- 「昔は大丈夫だったから、いまも大丈夫。」とするのではなく、いちど労務管理が適切に行われているか棚卸をしてみてもいいでしょうか？



外国人の雇用状況 ～平成28年版労働経済白書より～

外国人の雇用状況

- 日本で働く外国人労働者数をみると、2015年10月末で、90.8万人となっています。在留資格別外国人労働者の割合については、「専門的・技術的分野の在留資格」が18.4%、「技能実習」が18.5%、「資格外活動」が21.2%となっているのに対し、「身分に基づく在留資格」が40.4%となっています。
- また、国籍別でみると、中国が35.5%と最も多く、その後、ベトナム12.1%、フィリピン11.7%、と続いています。前年比でみると、外国人労働者総数は15.3%増となり、2008年に外国人雇用状況の届出が義務化されて以来、過去最高となりました。
- 在留資格別では、特定活動が34.1%増、国籍別ではベトナムが79.9%増と増加しています。



- 外国人の雇用は、今後も進んでいくことが予想されます。
- 外国人を受け入れるにあたっては、日本人との価値観や文化の違いを理解すること以外にも対応することがあります。
- 例えば、外国人労働者に使用させる機械設備や安全装置に外国人労働者が内容を理解できるよう多言語や図解のマニュアルを貼るなど、安全衛生の観点でも配慮が必要になります。

～今月のおすすめ～

大葉とはんぺん焼き

【50文字で言うと…】
大葉を刻み、はんぺん、調味料と一緒に混ぜて焼く。

【材料】 2人分
はんぺん 2枚
大葉 4～5枚

【調味料】
ポン酢 小さじ1
片栗粉 小さじ1
塩コショウ 少々
油 大さじ1
ポン酢 小さじ1
(焼きあがりにかける)

【もうちょっと詳しく】

- ① 大葉を細かく刻む。
- ② はんぺんをボウルに入れ、元の形がなくなるまでつぶす。
- ③ ②のボウルに大葉を入れ、ポン酢と塩コショウを全体にかけ、混ぜながら焼きやすいよう丸く形を整える。
- ④ ③に片栗粉をまんべんなくふる。
- ⑤ フライパンに油をひき焼き色がつくまで両面を焼く。
- ⑥ ポン酢をかけて出来上がり！

お好みで小ねぎをかけると、さらにおいしく召し上がれます！



ビール好き女子担当
のゆるゆるちょっと
おつまみ。

★おすすめ書籍のご紹介★

「感情的にならない気持ちの整理術」
精神科医和田秀樹 著



この本の中で著者は、大切なのは感情をなくすことではなく、感情に振り回されないことと述べています。自称せっかちでイライラしやすい著者が感情に振り回されないで過ごす為の秘訣は、1自分の性格の偏りを認めること、2自分の考えを絶対視せず、他の可能性も認めること、3結果を重視することの3つを挙げています。

文章の構成として大きなキーワードの後に、箇条書きで要点を書いているので、読みやすくまた覚えやすいので、イライラしたときや落ち込んだときの為に、いくつか心に留めておくのも良いのではないのでしょうか。私が気になったキーワードをいくつかご紹介いたします。

「答えは1つ」だと思ふから不機嫌になる
「自分を支える複数の柱を作っておく」
「自分で変えられること」だけに取り組む
自分がイライラするときや落ち込むときは何がきっかけなのか振り返った上で、そのときに気持ちを切り替える言葉として持っているといいかもしれません。



気付き日報



社会保険労務士法人アイプラス
代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL : 03-3791-1181 FAX : 03-6674-2508 Mail : info@sr-iplus.co.jp
受付時間 9:30～18:00 (土日祝日および弊社休日を除く)
http://sr-iplus.co.jp/

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。