



- 近年、メンタル不調による私傷病休職が発生するケースがしばしばあります。休職のトラブルになる原因として特に(1)休職の開始手続きがあいまい、(2)復職の判断プロセスが決まっていない、(3)そもそも規定されていない、といった問題が散見されます。今回は私傷病休職制度で気を付けておくべき、主なポイントについて紹介します。

私傷病休職制度の運用

私傷病休職とは

- 私傷病休職とは、労働者が在職中に業務外の事情(休日の交通事故や病気・メンタルヘルス疾病等)により一定期間の欠勤を続ける場合の休職です。
- 本来であれば、長期間労務の提供ができないことは労働契約の債務不履行となるため、普通解雇理由に該当しますが、一定期間療養の機会を与え、解雇を猶予する制度です。
(法律で義務付けられた制度ではありません。会社で任意に定める制度です。)

「休職」の取り扱い

- 休職は有給休暇のような休暇ではなく、人事異動の一種とらえてください。人事異動の一種ですので、本人が勝手に取得する/直属の上司の一存で認めるというものではありません。必ず、人事として休職の可否を審査して休職を判断しましょう。
- 休職期間や休職回数がトラブルになりがちです。休職させる場合は、必ず人事発令を行い発令日・休職期間を正確に管理していきましょう。
- 「私傷病休職を利用せずに解雇は可能か？」という選択肢もありますが、休職制度の趣旨を鑑みると、制度を設けている場合にこれを利用せずに解雇することは、解雇権の濫用につながる可能性が高いと考えられます。
- ただし、復職の可能性がない場合、制度が復職を前提となっているので、私傷病休職を利用せずに解雇することは可能と考えられます。(岡田運送事件 東京地 平14.4.24)
この場合は、就業規則で「復職の見込みのない傷病を除く」と明記することが望ましいでしょう。

「復職」の取り扱い

- 前述のとおり、休職制度は会社が任意に定める制度ですので、復職の方法についても会社は自由に設定することができます。「診断書があれば自動的に復職」などとならないよう、必ず会社の判断をもって復職を認めるようにしましょう。
- 復職は、雇用契約通りの業務が遂行できることが条件になりますので、原則、健康状況を鑑み休職前の業務に復職させます。(復職当初は短時間勤務とし、一定期間後通常の勤務に変更する場合も含む)
ただし、労働契約上職務内容が特定されていない場合などは、休職前の職務以外にも、現実的に配置可能な他の業務も考慮することが定着しています。
- 合理的かつ相当な理由があれば、会社の指定する医師の受診を命じることが可能です。主治医と産業医で意見が異なる場合、復職可能かどうかの判断材料を把握したうえで意見を述べているかがポイントになります。

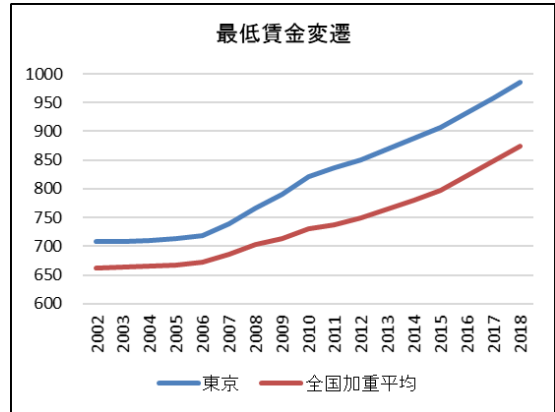
- 復職時の医師の診断について判例を見ていくと、業務の実情をより把握しているという点から、産業医の意見を採用されるケースが多いです。(日本通運事件 東京地裁 平23.2.25、コンチネンタル・オートモーティブ事件 横浜地裁 平27.1.14)





最低賃金が改定されることが決定し、最大のUP幅となりました

- 2018年度も最低賃金が改定されることが発表され、東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県は昨年より27円アップする予定と、全国で一番の上がり幅の地域です。
- これまでの最低賃金について東京と全国加重平均を比較したグラフが右図です。単純な金額でいうと地方と首都圏の差が広がっていることが指摘されています。確かに同じチェーン店で働いていても同じ時給でないことは、同一労働同一賃金の観点からも矛盾していますが、いきなり全国を同じにするのは難しそうです。
- 来年も同様の上がり方をした場合、東京は1,000円を超えることになるので、継続して注視の必要があります。
- なお、「加重平均」とは企業の賃上げ額を賃上げの影響を受ける常用労働者数を計算に反映させ、1人当たりの平均値を算出する方法をいいます。



【厚生労働省の資料より作成】

- 最低賃金を下回った労働者だけ昇給を行うと、時間単価の高い社員との賃金格差が縮まってしまい、時給の高い社員の不満が発生します。最低賃金が上がった場合は、全体のベースアップも含めて、最低賃金の対応をください。



～今月のおすすめ～

★かつお出汁香る♪ 人参しりしりー★

【材料 (2人分)】
にんじん・・・1本
ツナ缶・・・小1缶 (70g)
卵・・・1個
＜調味料＞
サラダ油・・・大さじ1
かつお出汁・・・大さじ5
砂糖・・・小さじ1/2
しょうゆ・・・大さじ1
塩・・・小さじ1/2

【作り方】
①にんじんをしりしり器ですりおろす。(普通の千切りピーラーで大丈夫)
②フライパンにでにんじんを軽く炒める (中火)
③ツナ缶を加え、全体的に混ぜる (中火)
④いったん弱火にし、かつお出汁を加える
⑤砂糖、塩、醤油を加え、全体的に混ぜる (弱火)
⑥汁気が半量程度になるまで炒め煮する (中火)
⑦溶き卵を流し入れ、全体的に混ぜ合わせて火を止めて出来上がり～。



本場仕様の無限にんじんしりしりです・・・♪
ブログも見てね：<https://kumyokinawanalifestyle.ti-da.net/>

★おすすめ書籍のご紹介★

スタンフォード式 疲れない体
山田 知生 著

「なんか最近疲れている」
「寝ても疲れが取れない」
「起きるのがつらい」など
悩みをお持ちの方にピッタリの
1冊です。

アメリカの大学スポーツランキング23年連続1位のスタンフォード大学で実際に行われているコンディショニング術で「疲れにくい体」、「疲労から回復しやすい体」にするための技法が平易な文章で紹介されています。

紹介されている技法は、自宅で気軽にできるものばかりなので、読んだその日から実践可能です。

私も読み終わった後に紹介されている技法を取り入れてみましたが、1日5分で終わるので、無理なく続けられています。最近、足も軽くなってきてます。オススメです。



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-plus.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-plus.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。

-----YouTube YouTube やっています「youtube 社労士 アイプラス」で検索ください-----