

気 付きニュース

社会保険労務士法人 アイプラス (中目黒中小企業社会保険労務士事務所) 代表社員・社会保険労務士 今井 洋一

〒153-0061 東京都目黒区中目黒2-10-16 中目黒ウィングビル6F Tel:(03)3791-1181 ご相談は info@sr-iplus.co.jp



- ■「経営者に必要な能力」というお題が挙がると、いろいろなキーワードが出てきますが、私としては「寛容」を挙げてみたいと思います。
- 会社は様々な人に支えられており、「失敗してもいいからやってみようよ」と言える経営者 の下には人が集まり社業も伸びているようです。「いろいろな人に支えられている」は忘れ てはならないと思います。

慶弔休暇の付与実態調査

平均付与日数 本人結婚5.3日、配偶者死亡5.6日

社員本人や家族の慶事または弔事の際に特別休暇を付与する慶弔休暇は、企業の間で比較的多く取り入れられている制度で、労務行政研究所が調査した結果によると、256社のうち制度導入企業は252社あり、導入率は98.4%という結果になりました。

付与単位と賃金の支給状況について

付与する休暇日数を「労働日」単位で決めるものと、付与日数に休日を含める「暦日」単位で決めるものと2通りが見られます。

「労働日」で決めている企業は64%、「暦日」で決めている企業は29%です。賃金の支払状況については、減額したり、無給としている企業は少なく、**ほとんどの企業が有給で付与**しています。

<u>結婚休暇</u>

本人初婚はほとんどの企業が休暇を付与しています。

- 付与日数…本人の結婚「5日」68.5%
- 初婚の場合の平均日数…労働日付与「5.3日」、暦日付与「5.8日」

取得期限の取り決め

決めている…50.5%、決めていない…49.5%

≪結婚休暇の導入率≫

	付与する	付与しない
本人(初婚)	99.6%	0.4%
本人(再婚)	88.7%	7.3%
子ども	60.2%	39.8%
本人の兄弟姉妹	28.9%	71.1%

• 300人以上規模の半数が取得期限を決めているのに対し、300人未満では「決めていない」が6 割台となっています。取得期限を決めている企業では、結婚式または入籍日を基準として、「6ヵ 月以内」や「1年以内」を区切りとする企業が多い結果となりました。

忌引休暇

配偶者、子ども、本人の父母について、全ての企業が無条件で付与しています。また、本人の兄弟姉妹と祖父母、配偶者の父母についても無条件で付与する企業が9割台と大半を占めています。具体的に付与条件を設けている例は、「同居ならば付与する」としている企業が数社見られました

• 付与日数…配偶者、子ども、本人の父母の場合は、労働日付与「5日」、暦日付与「7日」が最も 多く、本人の兄弟姉妹と祖父母の場合は、労働日・暦日とも「3日」が多いようです。



- 結婚休暇は「入籍の日(事実婚の場合は発生しない)」か「結婚式を挙げた日」など、「結婚した日」の解釈が人によって異なります。また、忌引休暇と異なり、すぐに取得する必要もないので、「20年後まで取っておきます」と言われても会社としては困ります。
- □ (1)結婚休暇の取得の条件と、(2)取得期限についてはきちんと決めておきましょう。



判例ニュース

- 就業規則の「周知」が問われた判例 (甲府地裁 平成29年3月14日判決)
 - □ 店舗の小口現金の着服等を理由に懲戒解雇されたことに関し、これを無効と主張してY社に対して雇用契約上の地位の確認等を求めた事案で、本判決は、懲戒処分の有効要件を定めた労働契約法15条に反するとして、無効と判断しました。
 - 使用者が労働者を懲戒するには、あらかじめ就業規則において懲戒の種別および事由を 定めておくことを要し、また、就業規則が法的規範としての性質を有するものとして、拘束 力を生じるためには、その内容を労働者に周知させる手続きが取られていることを有します。
- 「管理監督者性」が問われた判例(静岡地裁 平成29年2月17日判決)
 - □ 時間外・休日労働に対する割増賃金が未払いであるとして請求を行った事案で、小売業 チェーン店の店長は、その職務内容・権限、労働時間に関する裁量、賃金等の待遇を総 合考慮すれば、管理監督者に当たらないとし、本判決は、管理監督者性を認めず、割増 賃金請求を認容しました。



■ この裁判例に限らず、就業規則は「周知」していないと無効と解される傾向にあります。 「社員が権利意識を持っては困るので公開していない」となると就業規則の意味がありません。 就業規則は、社員の権利だけでなく義務も明確にしたものですので、就業規則はいつでも参照できる状態にしておきましょう。

~今月のおすすめ~

ナスのチーズ味噌焼き

【50文字で言うと…】

焼いたナスに調味料とチーズを かけて、オーブンで焼きます。

【材料】 2人分 ナス 中3本 ピザ用チーズ

【調味料】

味噌 大さじ1 醤油 大さじ1 みりん 大さじ1 砂糖 大さじ1.5 油 大さじ1



ビール好き女子担当 の**ゆるゆる_{ちょっと}**

おつまみ。

【もうちょっと詳しく】

ナスを2センチ幅に切って、水につけておきます。 フライパンに油をひき、両面を焼きます。

その間に調味料を混ぜておきます。

(味噌が混ざりにくい場合は、電子レンジで温めるとほかの調味料と絡みます。)

焼いたナスを耐熱皿に入れ、上から混ぜておいた調味料とチーズを全体にまんべんなくかけます。 オーブンで5分ほど焼きできあがり!!

> 秋ナスを使って作ってみました! チーズ多めのほうがより美味しいです!!

> > http://sr-iplus.co.jp/

★おすすめ書籍のご紹介★

「好かれる人が絶対しない モノの言い方」 渡辺由佳著 著

普段の会話の中で、自分の意図 とは間逆に解釈されてしまった というご経験はありませんか。



普段から、なるべく「ありがとう」で置き換えられる 場面では「すみません」を使わないようにしよう。な ど気にされている方もいらっしゃるのではないかと思 います。

このように、この本では日常でつい使ってしまいそうなNGワード(相手にマイナスの印象を与えたり、誤解されやすい言葉)をOKワードに置き換えて紹介しています。

難しい内容はなく、今日から使える言葉ばかりです。

ちょっとした気遣いで普段の会話が良い方向に変わるかもしれません。そのきっかけ作りになる一冊ではないかと思います。



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-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)

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うれしいです。 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。

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