



気付きニュース

社会保険労務士法人 アイプラス

代表社員・特定社会保険労務士 今井 洋一

〒153-0043 東京都目黒区東山1-16-15 イーストヒル3F

Tel:(03)3791-1181

ご相談は cs@sr-iplus.co.jp



今月も人事の専門誌の記事を執筆しています。福利厚生や評価制度の本質とは何か?というテーマをいただいています。制度の種類やテクニカルな内容にとどめるのではなく、そもそも、その人事制度はなぜ存在しているのか?、制度が存在しない場合はどのようなことに支障があるのか?という観点から記事を書くようにしています。ぜひ、該当号が発行された際にはお手にとってご覧ください。

topic

能力不足の従業員 — 離職措置 —

「採用したものの、期待していた成果をあげていない従業員を、雇い続けなければならないのでしょうか。」
そのようなご相談を頂くことがあります。

能力が不足しているからといい、安易な解雇や雇止めは訴訟等トラブルに発展してしまう可能性があります。
能力不足の従業員への対応について、今月は「辞めていただく」ことについてです。

能力不足の従業員に離職措置をするには

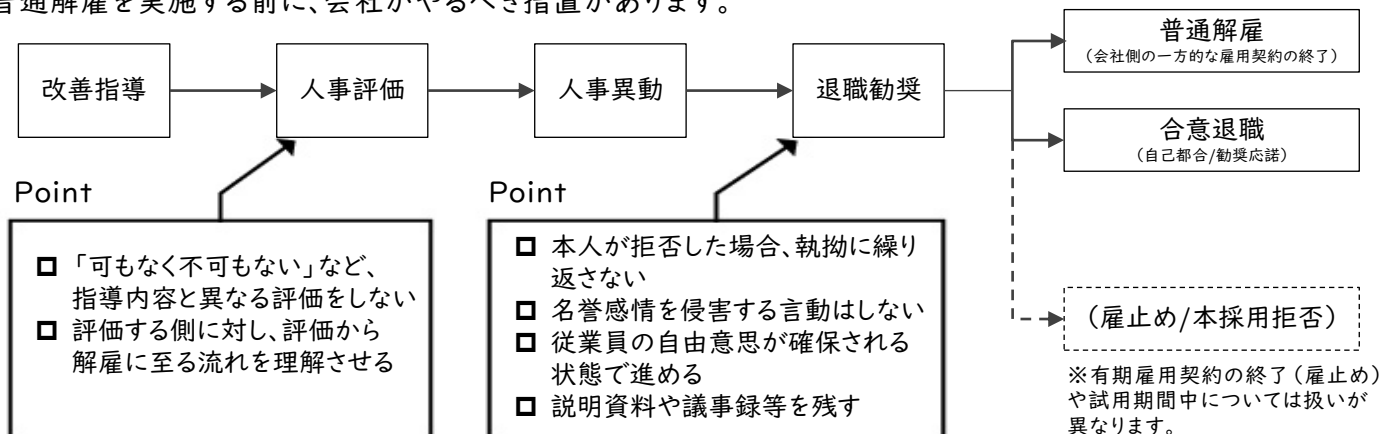
能力不足の従業員について、「雇用を継続しない」判断をする場合は、会社からの一方的な雇用契約の終了である「普通解雇」をすることとなります。ただし、期間の定めのない雇用契約の場合、解雇には制限があり、「客観的・合理的な理由」「社会通念上の相当性」これらが認められない場合は、解雇は無効とされます。

能力不足を理由とする解雇の場合

- ① 職務遂行能力が雇用契約締結時の要求水準と比べて著しく低い
- ② 改善指導や人事異動等、改善に向けた努力を会社が講じてきた
- ③ 本人に改善の見込みが見られない

上記①～③が客観的に認められない場合は、解雇は無効とされます。

普通解雇を実施する前に、会社がやるべき措置があります。



「退職勧奨」は、会社と従業員の雇用契約終了の申込と承諾(双方の合意)であり、自由に行う事ができます。退職勧奨は、解雇のように「客観的な事由等」を求められません。退職の合意が取れば、紛争リスク回避になり、従業員にとっても解雇という経歴を回避できるため、双方にメリットがあります。

実務上、解雇が認められる可能性が高い状況であっても、退職勧奨は積極活用しましょう。

来月は、「能力不足の従業員のパフォーマンス向上への改善指導」についてお届けします。



- 能力不足による解雇問題は「日常の指導」「証拠の収集」がものを言います。パワハラと言われることを恐れず、会社として「何をどこまで期待しているのか、現状では何が足りないのか」を言葉にして伝えましょう。「足りないことを足りない」と伝えること自体はパワハラではありません。

Q 従業員が突然に、主治医の診断書を提出し、休職の申し出をしてきました。会社として、該当従業員の不調を把握していないのですが、休職を認めなければならないのでしょうか？

A 必ず認めなければならないわけではなく、就業規則の規定に基づき判断します。

- 休職制度は各社様々ですが、休職は「労働者を就労させることが不能、または、不適当な事由が生じている場合に労務提供を免除する措置」であり、私傷病休職は「解雇を猶予する措置」と捉えられているため、従業員を休職させるか否かは、会社の裁量により、会社が「業務命令」として命じるものです。
- 休職は従業員の権利ではないため、申し出に対して必ずしも応じなければならないことはありません。就業規則の休職要件と提出を受けた診断書の記載内容を照らし合わせ、また、従業員の日頃の勤務状況なども踏まえて休職を命じるか否か検討し、会社の裁量で決定します。
- 診断書の内容等だけでは判断できない場合は、会社が指定する他の専門医の受診を求めましょう。もし従業員が受診を拒否した場合には、業務命令として受診させ、診断結果により休職させるか否かを判断するようにしましょう。



- 休職制度は法律が定める有給休暇と異なり、従業員の当然の権利ではありません。診断書を提出したから当然に休ませなければならない。のではなく、就業規則の定めと、本人の状況を踏まえ会社の判断で休職を認めていきましょう。

cooking

MONTHLY RECOMMENDATION

ウチナンチュが贈る

ちょこっとおきなわ料理



ピーマンに代えてアレンジ!

ゴーヤー入り青椒肉絲風

夏の栄養補給と疲労回復にピッタリです♪

レシピ監修:玉城久美子
(沖縄ライフスタイルアドバイザー)

【材料(2人分)】

豚薄切り肉…200g, ゴーヤー…小さめ1/2本,
たけのこ細切り(水煮)…60g, サラダ油…小さじ2

〈調味料A〉酒・しょうゆ…各大さじ1/2, 片栗粉…小さじ1

〈調味料B ※全て混ぜ合わせておく〉

オイスターソース…小さじ2, しょうゆ…小さじ1, 砂糖…小さじ1/2,
おろしにんにく(チューブ)…小さじ1/4, 水…小さじ1

【作り方】

- ① 豚肉は1cm幅に切り、〈調味料A〉を絡める。
- ② ゴーヤーはタネとワタを取り除いて薄切りにし、砂糖・塩各ふたつまみ(分量外)を揉み込む。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し②のゴーヤーを入れ、シンナリするまでよく炒める。
- ④ ①の豚肉を加えて炒め、肉の色が変わったらたけのこを加えて炒める。
- ⑤ 〈調味料B〉を加えて全体を混ぜ合わせたら完成。

お肉は牛の薄切り肉を使っても美味しいです。

book

MONTHLY RECOMMENDATION

おすすめ書籍のご紹介

カケラ 湊かなえ
(集英社文庫)

前月の気づき通信で紹介した「逆転美人」と同様、見た目(ルッキズム)を扱った小説です。美容整形外科医の主人公が経営するクリニックに訪れてきた幼馴染と、ある同級生に対する思い出話から物語が始まります。

- 主人公が同級生とその娘に関わる関係者(主人公の知人でもある)を訪ねていくうちに、小さな誤解とボタンの掛け違いから起こる悲劇が浮かび上がってくるミステリー小説です。
- 本人が考えていることと周囲の見えかた、自分の価値観は必ずしも正しくない。ということの思い知らされる話です。気付かないうちに私達も思い違いの沼にハマっているのかもしれない。
- 主人公は相手の話をひたすら聞き続け、作中では主人公のセリフがほとんどない。というユニークな構成も楽しんでみてください。

社会保険労務士法人アイプラス
代表社員 特定社会保険労務士 今井洋一
Mail : cs@sr-iplus.co.jp https://sr-iplus.co.jp/

★SNSもやってます

YouTube

YouTube

「youtube 社労士 アイプラス」



Twitter

「#社労士 アイプラス」



気付き日報

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。