



- 先日、東京都にテレワーク推進センターが開設された報道がありました。いまさら感が満点ですが当社も iPad を2台導入してみました。目的は、(1)サーバ上で常に加筆される業務マニュアルを最新の状態で参照できるようにするため、(2)大量にあり、紙では持ち歩くことが不可能な行政発行のパンフレットを電子書籍のように持ち歩くため、(3)女性社員の育休等を見越して、在宅勤務用のテレビ会議環境の整備のためです。
- セキュリティー対策は当然に配慮していく必要がありますが、労働人口が減少していくことは避けられない問題ですので、テレワークも今後の重要テーマになってくると考えています。

改正個人情報保護法 第2弾

個人情報保護法が改正され、新たな項目が増えました。

- 2005年4月に全面施行されました個人情報保護法ですが、その後、10年あまりが経ち、情報通信技術の発展等の急速な環境変化により、法制定当初は想定されなかったようなパーソナルデータの利活用のための環境整備が必要となったことなどから、2015年9月に改正個人情報保護法が公布され、2017年5月30日より全面施行されています。
- 今回の改正により、ほぼすべての企業が個人情報保護法の適用対象となるため、改正法に沿って、一から個人情報保護法への対応を行うことが求められるようになります。

追加された内容	概要
「匿名加工情報」を新たに定義	特定の個人を識別できる記述や個人識別符号等を削除するなどして、誰に関する情報であるかが分からないように加工した情報を「匿名加工情報」と定義し、 <u>利用目的の特定</u> や本人の同意はなく自由に活用できるものとしました。
オプトアウトによる第三者提供に伴う届出義務を新設	オプトアウトによって個人データを第三者提供する場合は、 <u>個人情報保護委員会にデータの項目等を届出</u> しなければなりません。 (本人が知らないところで勝手に名簿が売買されることを防ぐというイメージになります。) ・ 第三者に提供される個人データについて、本人の求めに応じて提供を停止することとしている場合(オプトアウトと言います)であって、あらかじめ、政府が指定する項目について、本人に通知し、又は本人が容易に知り得る状態に置いた上で、本人の同意を得ることなく第三者に提供することをいいます。
第三者提供時の記録の作成・保存、受領時の確認と記録を義務化	人種、信条、社会的身分、病歴、犯罪歴等が含まれる個人情報を「 <u>要配慮個人情報</u> 」とされました。 「要配慮個人情報」は本人の同意を得て取得することが原則義務化されました。 ・ 本人に対する不当な差別や偏見、その他の不利益が生じないようにその取扱いに特に配慮することを求められるようになりました。



- 最後の「要配慮個人情報」の中には、遺伝子レベル「ゲノム情報」も含まれます。ゲノム情報が要配慮個人情報に含まれる理由は、遺伝子検査で病歴や現在の健康状態、“将来”発症する可能性のある病気も把握できる可能性があるためです。



育児・介護休業法が再度改正されます

平成29年10月1日から改正育児・介護休業法が施行されます。

改正ポイント

□ 育児休業の延長給付が、最長2歳まで再延長可能に

子どもが1歳6か月になった後も、保育園に入れない等の場合には、会社に申し出ることにより、育児休業期間を最長2歳まで再度延長できます。育児休業給付金を受給している場合は給付期間も延長し給付金を受給できます。

□ 子供が生まれる予定のある方などへの、育児休業制度等の個別連絡

事業主は、従業員やその配偶者が妊娠・出産したこと等を知った場合に、個別に育児休業等に関する制度を知らせよう努力しなければなりません。*育児休業等に関する制度とは…育児休業中・休業後の待遇や労働条件、両立支援制度など

□ 育児目的休暇の導入促進

事業主は、未就学児を育てながら働く従業員が子育てしやすいよう、育児に関する目的で利用できる休暇制度を設けるよう努力しなければなりません。*育児目的の休暇制度とは…配偶者出産休暇・子供の行事参加のための休暇など

- 一億総活躍を目指す働き方改革実現会議では出産後も仕事を続けたい女性65.1%、介護を理由とした離職者等年10万人と試算しており、積極的に子育て・介護と仕事の両立支援策の充実・活用促進を目指しています。
- 企業側としてはワークシェアリング推進や在宅ワークの導入、短時間労働にもマッチした人事制度の策定など今後多くの改善テーマが考えられます。



～今月のおすすめ～

インゲンの豚肉巻き

【50文字で言う…】

茹でたインゲンを豚肉で巻き、醤油と砂糖を絡め焼いたら完成！

【材料】1～2人分

インゲン 10本くらい
豚バラ肉（長いもの） 3枚

【調味料】

醤油 大さじ1
砂糖 大さじ1
油 適量

【もうちょっと詳しく】

インゲンを沸騰したお湯でさっと茹でます。調味料の醤油と砂糖を混ぜておきます。インゲンは湯切りし、3、4本ずつ豚バラ肉でくるっと巻きます。フライパンに油をひき、豚バラ肉で巻いたインゲンを入れ、調味料を絡めながら焼きます。

おつまみにはもちろん、夏バテ中の方もごはんが進みます！！

ビール好き女子担当のゆるゆるちよっとおつまみ。



★おすすめ書籍のご紹介★

「言葉にできる」は武器になる。
梅田悟司著

「言葉は思考の上澄みに過ぎない」

著者の梅田さんは、言葉を2種類に分類しています。一般的に言葉と聞いたときに思いつく、文字や声などで形になる「外に向かう言葉」と無意識のうちに頭に浮かぶ感情や自分自身と会話をすることで考えを深めるために使っている「内なる言葉」です。

外に向かう言葉ばかりを意識するのではなく、この「内なる言葉」を意識し、磨くことが大切だと書かれています。それは、「思考の深化なくして、言葉だけを成長させることはできない」からです。本書では具体的にどのようにすれば幅や奥行きを持たせた考え方ができるようになるかのテクニックが書かれています。

頭の中ではなんとなく考えているのに、上手く言葉にすることができない…とよく悩むのですが、内なる言葉を意識することから始めようと思います。



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-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。