



## ハラスメント対策に取り組んでいますか？

令和3年4月の法改正で「勤務体制の確保」として『適切なサービスの提供を確保する観点から、職場において行われる性的な言動又は優越的な関係を背景とした言動であって業務上必要かつ相当な範囲を超えたものにより介護従業者の就業環境が害されることを防止するための方針の明確化等の必要な措置を講じなければならない。』と改正されました。

**パワーハラスメント防止のための事業主の方針の明確化等の措置義務**については、中小企業（資本金が3億円以下又は常時使用する従業員の数が300人以下の企業）は、**令和4年4月1日から義務化**となり、それまでの間は努力義務とされていますが、適切な勤務体制の確保等の観点から、必要な措置を講じるよう努めることとされています。

### 主なチェックポイント



#### 事業主が講ずべき措置

- 職場におけるハラスメントの内容及び職場におけるハラスメントを行ってはならない旨の方針を明確化し、従業者に周知・啓発している。
- 相談（苦情を含む。）に応じ、適切に対応するために必要な体制の整備として、相談に対応する担当者をあらかじめ定めること等により、相談対応窓口をあらかじめ定め、労働者に周知している。

#### 事業主が講じることが望ましい取組（努力義務）

- パワーハラスメント指針において規定されている、顧客等からの著しい迷惑行為（カスタマーハラスメント）の防止のために、事業主が雇用管理上の配慮として行うことが望ましい取組として以下のことを行っている。
- 相談に応じ、適切に対応するために必要な体制の整備
- 被害者への配慮のための取組（メンタルヘルス不調への相談対応、行為者に対して1人で対応させない等）
- 被害防止のための取組（マニュアル作成や研修の実施等、業種・業態等の状況に応じた取組）

介護現場では特に、利用者又はその家族等からのカスタマーハラスメントの防止が求められていることから、必要な措置を講じるにあたっては、次のマニュアル・手引きを参考にするとともにポイントです。

- 「介護現場におけるハラスメント対策マニュアル」
- 「（管理職・職員向け）研修のための手引き」

上記は厚生労働省ホームページに掲載（[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_05120.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05120.html)）

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [福祉・介護](#) > [介護・高齢者福祉](#) > 介護現場におけるハラスメント対策

ホームページには、介護現場におけるハラスメント事例集も掲載されていますので、参考になります。

今後、実地指導などでも、ハラスメント防止するための指針の明確化など必要な措置がされているか、確認項目になってきますので、準備が必要です。

## 11月23日は勤労感謝の日

勤労感謝の日とは「勤労を尊び、生産を祝い、国民が互いに感謝し合う日」とされ、この日は「働いている方に感謝の気持ちを伝える日」と広く認識されています。11月23日は、もともとは「新嘗祭(にいなめさい)」というお祭りの日とされていたのです。

### 歴史的背景

1945年、日本が戦争に負けた後、日本はGHQの占領下におかれます。国家神道の色が強い新嘗祭という名前の祭日を排除し、違う名前の祝日にするよう提案がありました。

そこで、GHQが新しく作った「Labor Thanksgiving Day」を和訳して「勤労感謝の日」という名前が付けられたと言われています。

そこで制定されたのが現在の勤労感謝の日。この経緯により、新嘗祭は徐々に影をひそめ始めます。

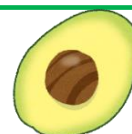
### 新嘗祭

その年に収穫された新米や新酒を天地の神様に捧げ、天皇と国民が一体となって、天地自然の神々に感謝し、収穫を喜び合う国民的な祭典です。その歴史は古く、一説によると飛鳥時代からあったといわれています。

宮中行事のため、一般の方にはあまり馴染みがありませんが、新嘗祭は今でも大切な行事として執り行われています。



## 焼きチーズアボカド



### 材料

- メキシコ産アボカド …… 1個
- マヨネーズ …… 大さじ 1
- 醤油 …… 小さじ 2
- ポイルむきえび …… 40g
- ミックスチーズ …… 10g
- 粗挽き黒コショウ …… 少々



### 作り方♪

1. ボウルにマヨネーズ、醤油を入れ混ぜ合わせる。
2. アボカドの中央に切込みを入れたら、アボカドをひねりながら2等分し、タネを取る。
3. スプーンを使いながら、アボカドを食べやすい大きさにくり抜く。(皮はとっておく)
4. 1のボウルにくり抜いたアボカドとポイルむきえびを入れ、全体をよく混ぜ合わせる。
5. アボカドの皮をカップにして、混ぜ合わせた4を入れたら、ミックスチーズをちらして、お好みで粗挽き黒こしょうをちらす。
6. 底が焦げないようにアルミホイルにのせて、魚焼きグリルやトースターでチーズに焼き色がつくまで焼く。

お気軽にお立ち寄りください



やさしい手仙台ケアセンター吉成

ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>

TEL 278-5739 FAX 278-5789



【ホームページ】