

◎ 年末調整は、令和7年1月20日(月)までに・・・
年末調整個別相談所を下記の日程で開催します。
担当税理士：大矢啓資 先生

令和7年 1月 9日(木) 午後1時～午後4時

1月17日(金) 午後1時～午後4時

場所：八百津町商工会

※本個別相談は、県の補助金を受けています。

地域経済活性化事業

「第43回八百津町産業文化祭」盛大に開催されました。

11月9日(土)・10日(日)に第43回八百津町産業文化祭が開催され、秋晴れのもと2日間で25,000人の来場者で大盛況でした。

関係各位のご協力に深く感謝申し上げます。

また、11月2日(土)友好交流の町である南知多町産業まつりに特産品交流事業として八百津町内地域産品取扱い事業者の方々が参加しました。



第43回八百津町産業文化祭開会式



会場内、約60ブースの出店で賑った。

事業継続力強化計画

事業継続計画

BCPって、何だ？



自然災害 や 緊急事態 による リスクから企業を守る

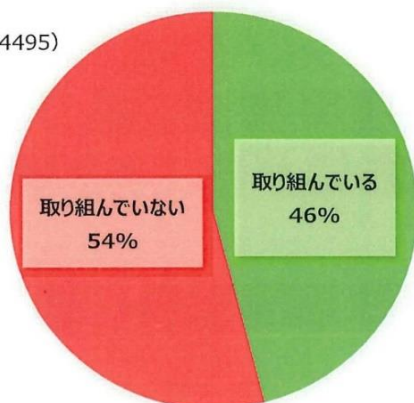
大地震や集中豪雨、ウィルスによるパンデミックなど不測の事態が発生して、交通機関やライフラインがすべてストップした状態でも、あなたの会社は経営を続けることができますか？ 従業員やその家族を守ることができますか？ 取引先からの信頼を維持できますか？ 出社できない従業員の代行ができる人材を育成していますか？ こうした緊急事態に遭っても、人命を守り、会社を存続させる行動計画をあらかじめ取り決めておくこと＝「事業継続計画(BCP)」を策定・運用することが大切です。万一の事態に備えて、少しずつできることから始めてみましょう。

- 自然災害に対し、具体的な対策に取り組んでいる中小企業はまだ少ないのが現状。

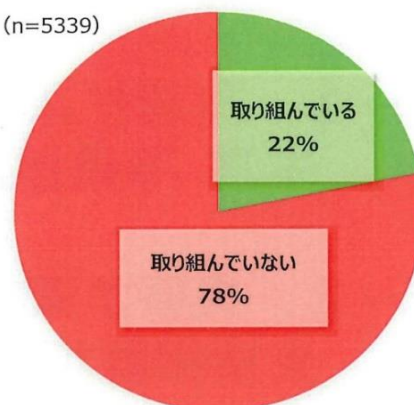
自然災害に対し具体的な対策に取り組んでいる中小企業の割合

ちなみに、愛知県内企業の99.7%が中小企業、82.4%が小規模事業者

中小企業 (n=4495)



小規模事業者 (n=5339)



(出所) 三菱UFJリサーチ&コンサルティング(株) 中小企業の災害対応に関する調査(2018年12月)

明日起きるかもしれない自然災害や感染症に対する備えを、一緒に考えてみませんか！ 商工会がお手伝いします。

BCPを策定すること → 緊急事態への対応力の向上

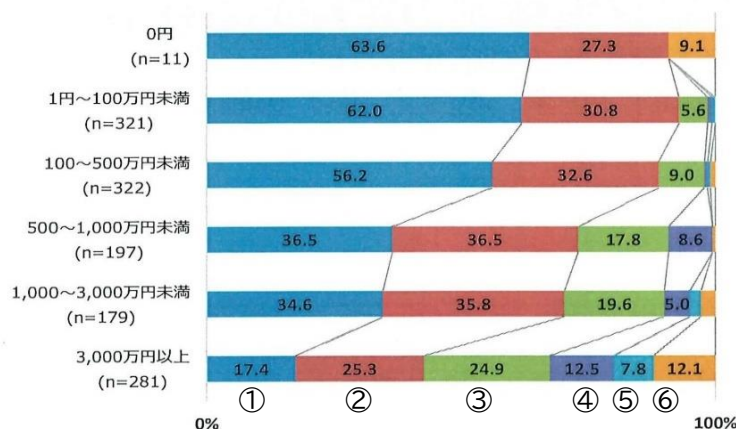
事業継続力強化計画

リスクから企業を守るには、事前対策が重要です！

- 被災の規模が大きいほど営業停止期間が長期化し、取引先が減少する傾向。

被災による物的損失額別に見た営業停止期間

出典：中小企業の災害対応に関する調査（2018年）



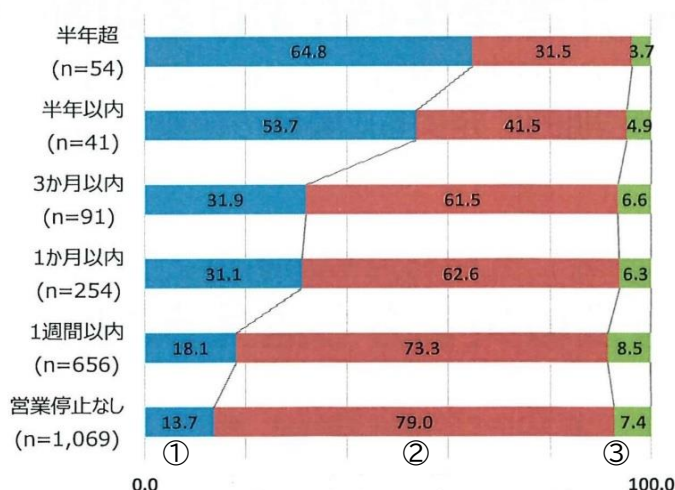
被災による物的損失額が0円の場合、被災事業者の約64%が営業を停止していません。

一方、被災による物的損失額が3千万円以上の場合、被災事業者の約17%が半年超の営業停止をしています。

- ① 営業は停止せず
- ② 営業停止期間：1週間以内
- ③ 営業停止期間：1か月以内
- ④ 営業停止期間：3か月以内
- ⑤ 営業停止期間：半年以内
- ⑥ 営業停止期間：半年超

営業停止期間別に見た、被災前後の取引先数の推移

出典：中小企業の災害対応に関する調査（2018年）



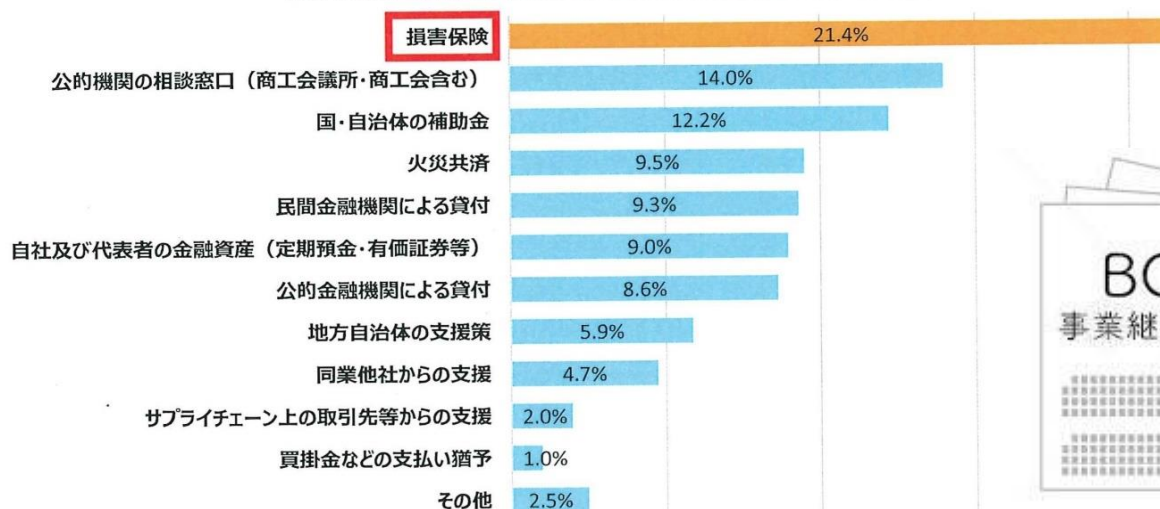
被災による営業停止期間が半年を超えた被災事業者の約70%は、取引先が減少している。

営業停止期間が短いほど、取引先の減少が少なくて済んでいます。

- ① 減少
- ② 横ばい
- ③ 増加

- 私有財産の保護、復旧は**自助が大原則**。防災・減災対策は、物理的な対策や手順の設定、リスクファイナンスの準備等をいかに行うかが重要。被災企業が**最も役立ったものは損害保険**。

被災した企業が、復旧・復興する際に最も役に立ったもの

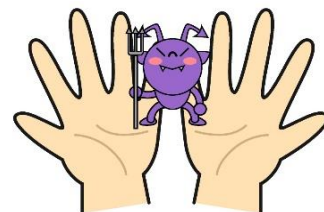


(出所) 三菱リサーチ&コンサルティング(株)「中小企業の災害対応に関する調査」

25%



冬は特にご注意！



ノロウイルス

による

食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



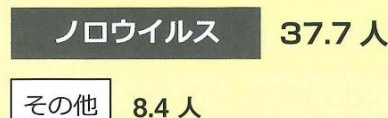
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

12

December

商工会は経営支援を通じて企業の未来に貢献する！

八百津町商工会

加茂郡八百津町八百津3800-4

TEL (0574) 43-0266 FAX (0574) 43-2448

E-mail : yaotsu@ml.gifushoko.or.jp

<https://www.gifushoko.or.jp/yaotsu/>