

平成26年度第1回 京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会

次第

1 日 時

平成26年10月27日（月）午前10時から午前11時30分まで

2 場 所

京都市文化市民局消費生活総合センター研修室

3 次 第

（1）開 会

（2）京都市挨拶

（3）議 題

ア 委員長及び副委員長の選出について

イ 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の応募資格及び評価等
に係る基準（案）について

ウ 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定方法等（案）について

（4）閉 会

配 布 資 料

【資料1】京都市食品衛生責任者養成講習会制度について

【資料2】選定事業者における京都市食品衛生責任者養成講習会の実績等

【資料3】京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定に係る
今後のスケジュール

【資料4】京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の応募資格及び評価
等に係る基準（案）

【資料5】京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定方法等（案）

【参考資料】「京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例」（抜粋）

「京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会規則」

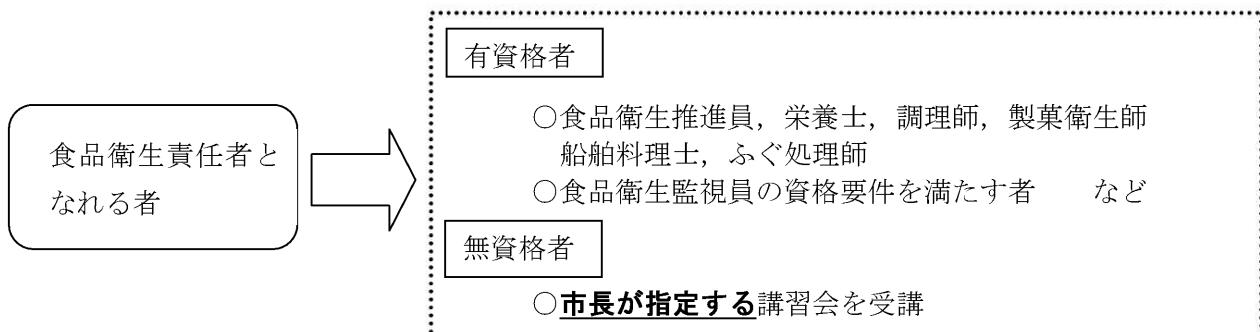
「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準条例」（抜粋）

京都市食品衛生責任者養成講習会制度について

1 食品衛生責任者

- 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、営業者は飲食店等の営業施設ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を設置する義務がある。
- 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について従事者等に必要な注意を行うとともに、食品衛生に関する助言等を営業者に行い、営業者はその意見を尊重しなければならない。
- 食品衛生責任者となるためには一定の資格等が必要。

2 食品衛生責任者の資格等



3 養成講習会の実施主体

「本市が行う」 ⇒ 「市長が指定する」
に条例を改正 (H24.10.1 施行)

- 平成24年10月1日から、民間事業者が実施する講習会を市長が指定
- 指定にあたり、講習会を実施する民間事業者を公募し、応募した事業者の中から、選定する
- 事業者の公募や選定に当たっては、公平性・透明性の確保のため、
第三者機関に ①応募資格、評価基準を諮るとともに、
②応募した事業者の審査及び評価をしていただく。

京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の設置 (H24年7月)

- 委員5名
- 2回にわたり開催し、「**京都市食品衛生協会**」を選定

京都市食品衛生協会が実施する講習会 (H24.10.1～H27.3.31) を
市長が指定

選定事業者における京都市食品衛生責任者養成講習会の実績等

1 実施事業者

事 業 者：一般社団法人 京都市食品衛生協会
 所 在 地：京都市下京区四条通烏丸西入函谷鉾町80
 きらつ都プラザ（京都産業会館）2階
 代 表 者：大倉 敬一 氏

2 選定期間

平成24年10月1日～平成27年3月31日

3 実施回数及び受講者数

開催年度	24*	25	26*
開催回数	6	12	6
受講者数	390	1,423	745

* 平成24年は10月1日以降

※平成26年度は9月末時点

(参考) 制度改正前の実績

開催年度	22	23	24*
開催回数	12	12	6
受講者数	847	911	585

* 平成24年は9月末時点

4 講習会概要

(1) 講習内容等

ア 内容

公衆衛生学：1時間 衛生法規：2時間 食品衛生学：3時間

イ 講習方法

- ・食品衛生責任者ハンドブック（公益社団法人日本食品衛生協会発行）をテキストに使用し、パワーポイント等も活用。
- ・食品事業者への指導経験が豊富な元・食品衛生監視員を講師として起用し、時節に応じた内容も盛り込みつつ、食品衛生監視員の視点を踏まえた、実践的な講習を実施。

(2) 開催場所

京都商工会議所、京都東急ホテルなど

(3) 受講料

10,000円

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定に係る 今後のスケジュール

時期	役割	
	京都市	選定委員会
平成26年 10月27日	平成26年度第1回京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の開催	養成講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の審議
11月中旬頃まで	養成講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の決定	(必要に応じ) 本日の御審議を踏まえ、事務局が提示する基準の修正案についての確認し、必要な意見を述べる
11月中・下旬頃 (~1箇月間)	養成講習会実施事業者の公募 (広報発表、ホームページへの掲載など) 申請受付	—
平成27年 1月下旬・ 2月上旬頃	第2回京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の開催	応募事業者の審査及び評価 養成講習会実施事業者の選定
2月中旬	選定結果の広報発表	—
4月1日～	養成講習会の実施	—

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の 応募資格及び評価等に係る基準（案）

1 目的

この基準は、京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表食品衛生責任者の項第1号に規定する講習会（以下「養成講習会」という。）を実施する事業者（以下「養成講習会実施事業者」という。）の公募及び評価等について必要な事項を定める。

2 応募資格

養成講習会実施事業者に応募しようとする者は、法人で、養成講習会を実施するうえで人的かつ財産的な管理能力を有し、かつ次に掲げる要件を満たした者とする。

- (1) 法人又はその代表者が契約を締結する能力を有しない者及び破産者で復権を得ない者でないこと。
- (2) 代表者、役員又はその使用人が刑法第96条の6又は第198条に違反する容疑があったとして逮捕若しくは送検され、又は逮捕を経ないで公訴を提起された日から2年を経過しない者でないこと。
- (3) 法人又は代表者が私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律第3条又は第8条第1項第1号に違反するとして、公正取引委員会又は関係機関に認定された日から2年を経過しない者でないこと。
- (4) 法人又は代表者が食品衛生法及び関連する法規に違反するとして関係機関に認定された日から2年を経過しない者でないこと。
- (5) 法人又は代表者が指定暴力団の構成員でないことの他養成講習会実施事業者としてふさわしくない者でないこと。
- (6) 租税公課を滞納していないこと。

3 審査項目及び評価基準

選定委員会は、養成講習会実施事業者の公募に応募した者を次のとおり評価し、市長に対し意見を述べる。

- (1) 別紙「審査項目及び評価基準」に基づき、各審査項目について0点から2点までの3段階評価を行い、各審査項目の評価点（0点～2点）を算定する。
- (2) 必要に応じて、プレゼンテーション審査及びヒアリング審査等を実施し、評価点を補正する。
- (3) 京都市内に事業所がある法人は一定の加算を行う。
- (4) これらの得点の計（100点満点換算）をもって、申請者の総得点とする。

4 選定期間

3年以内とする。

【別紙】

審査項目及び評価基準

審査項目 (大項目)	審査項目 (中項目)	審査項目 (小項目)	評価基準	評価点 満点の 得点
応募法人の 状況 績 績	1 法人の運営実 績	1 食品衛生思想の普及向上事業	・市民や食品等事業者を対象に、食品衛生思想の普及向上を目的とした事業の実績があるか	2 1 0 2
	2 食中毒予防に関する啓発事業	・市民や食品等事業者を対象に、食中毒予防の啓発に関する事業の実績があるか	2 1 0 2	
	3 講習会の定期的な開催	・食品衛生に関する講習会の定期的な開催実績があるか	2 1 0 2	
	4 食品衛生責任者養成講習会等の開催	・食品衛生責任者養成講習会等の開催実績があるか	2 1 0 2	
	5 事故及び不祥事	・法人の運営上、過去2年間ににおいて重大な事故や不祥事がなかったか	2 1 0 2	
	6 会計処理	・会計処理規程(経理規程等)が作成されており、規程に基づき会計処理が適切に行われているか	2 1 0 2	
	7 管理会員の状況	・法人全体会員で過去2年間又は累積での赤字が生じていないか	2 1 0 2	
	8 プライバシー保護	・プライバシー保護に関する規程、マニュアルを整備し、適切に運用しているか	2 1 0 2	
	小 計			16

審査項目 (大項目)	審査項目 (中項目)	審査項目 (小項目)	評価基準	評価点 満点の 得点
実施計画	1 養成講習会の 実施計画	9 実施方針及び理念	・養成講習会の開催に見合った具体的な実施方針や運営理念を定めているか	2 1 0 2
		10 実施計画の基本的性格	・養成講習会の性格、役割を理解した計画どなつているか	2 1 0 2
		11 開催頻度	・受講者が無理なく受講できる頻度であるか	2 1 0 2
		12 開催会場	・受講者にこつて利便性の高い会場であるか	2 1 0 2
		13 ※講習方法	・養成講習会の内容及び実施方法が適切なものであるか	2 1 0 2
		14 受講料	・受講者が無理なく受講できる金額であるか	2 1 0 2
	2 養成講習会の 実施体制	15 講師の経験	・食品衛生に関する経験が豊富な講師であるか	2 1 0 2
	3 上記以外で特に PRしたい内容	16 法人のPR		2 1 0 2
	小 計			16

合計得点(小項目の得点合計)				32
5%加算後(合計得点 × 1.05)	※市内に事業所を持つ法人のみ			
合計得点(百分率表示)	※小数点第1位を四捨五入			100

※「13講習内容」において、厚生労働省が定める講習内容を満たさず0点となる場合は、必要最低限の要件が満たされないものとし、他の項目の評価失格とします。

- 評価点の基準
- 2:各項目の評価基準に開けし、特に優れていると認められる。
- 1:各項目の評価基準に開けし、普通又は基準の最低限は満たしていると認められる。
- 0:各項目の評価基準に開けし、劣っている又は最低限の基準を満たしていない。

食品衛生責任者養成講習会の講習内容

1 食品衛生責任者の取扱いについて（平成7年7月11日 衛食第131号）抜粋

標記については、昭和47年11月6日付環食第516号により通知されているところであるが、規制緩和推進計画(平成7年3月31日閣議決定)に沿って、その取扱いを左記のとおりとすることとしたので、運用が円滑になされるよう、関係方面への周知方等につき格別の御配慮をお願いする。

記

一 養成講習会について

養成講習会は、食品衛生責任者として初任時に受講する講習会とし、必要な科目及び時間は、次を標準とすること。

- (一)公衆衛生学(伝染病、疾病予防、環境衛生、労働衛生等) 1時間
- (二)衛生法規(食品衛生法、施設基準、管理運営基準、規格基準、公衆衛生法規等) 2時間
- (三)食品衛生学(食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等) 3時間

計 6 時間

2 講習内容

科目	時間	内容
公衆衛生学	1時間	<ul style="list-style-type: none"> ・作業環境管理と作業管理 ・従事者の衛生の取扱い ・食品衛生と健康管理 ・環境衛生
衛生法規	2時間	<ul style="list-style-type: none"> ・法の基礎知識 ・食品等事業者の自主管理の取組み ・食品衛生責任者の役割 ・自主衛生管理 ・行政等との連携 ・食品の安全行政の変遷
食品衛生学	3時間	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の分類、発生状況 ・主な食中毒とその他の健康被害 ・食品中の化学物質 ・最近の主な食品の事故、事件の例 ・食品取扱いの三原則 ・食品の仕入れ、流通と販売 ・食品の保存、食品の腐敗 ・食品等の洗浄と殺菌（消毒） ・食品添加物 ・器具、容器包装 ・食品の表示 ・施設・設備の衛生管理 ・H A C C Pによる衛生管理

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定方法等（案）

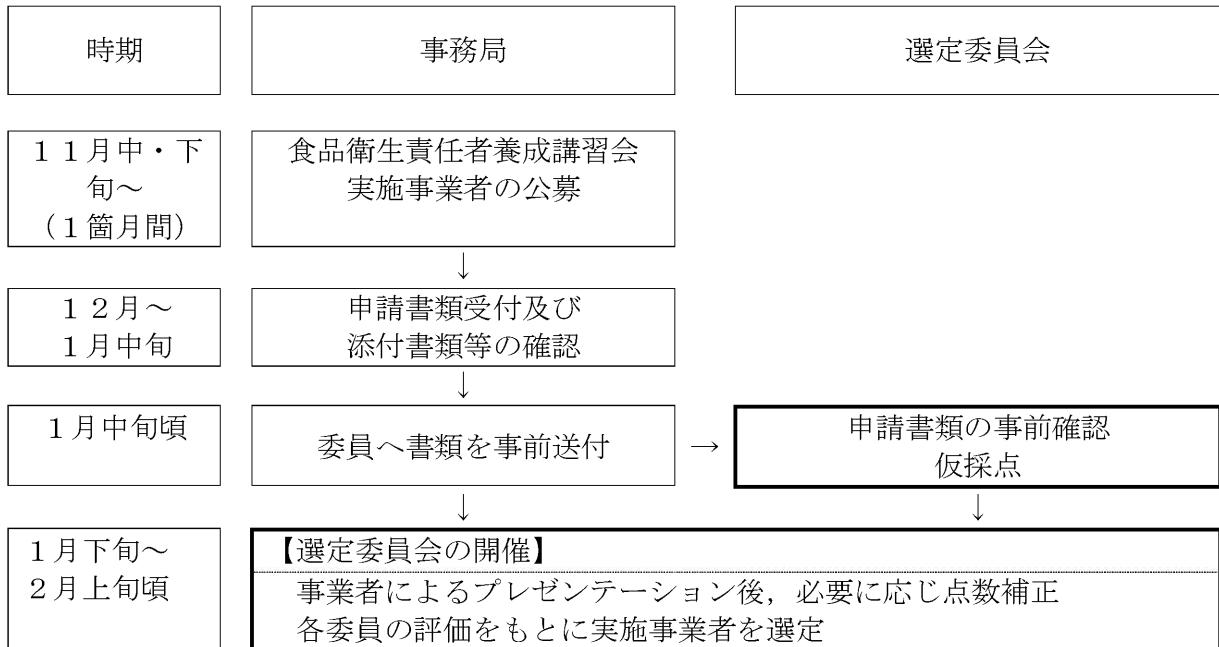
1 選定方法

- (1) 審査項目ごとに評価基準に基づく評価を行い、総合的に最も高い評価を受けた事業者を選定する。
- (2) 評価が著しく低い場合や特に重要と考えられる項目の評価が低い場合など、いずれの応募事業者も養成講習会を適切に実施することが困難であると考えられる場合は選定しない。
- (3) (2)の場合は、速やかに再公募を行うか、一定期間京都市自ら講習会を実施した後に再公募する。

2 選定に当たっての留意事項

項目	(案)	理由
選定事業者数	1 事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・講習内容の統一を図る。 ・価格競争などによる受講者の奪い合いがないため、養成講習会が適正かつ継続的に実施できる。 ・講習内容を把握し、本市が適切に管理監督できる。（複数の事業者への管理監督は困難。）
選定期間	3 年	<ul style="list-style-type: none"> ・講習内容を安定的かつ統一的なものとする。（ただし、事業者に不法行為等があった場合は、指定を解除することができるものとする。）

3 審査手順



京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例（抜粋）

平成25年11月15日

条例第49号

(趣旨)

第1条 この条例は、法律又は他の条例で別に定めるもののほか、執行機関の附属機関の設置等に關し必要な事項を定めるものとする。

(設置)

第2条 市長及び教育委員会（以下「市長等」という。）に附属機関を置き、その名称、担任する事務並びに委員の定数及び任期は、別表のとおりとする。

2 前項の附属機関のほか、市長その他の執行機関は、その定めるところにより、設置期間が1年以内の附属機関を置くことができる。

3 市長その他の執行機関は、前項の規定により附属機関を設置したときは、その旨を市会に報告しなければならない。

(委員の委嘱等)

第3条 附属機関（前条第1項及び第2項の附属機関をいう。以下この条、次条第1項及び第5条から第8条までにおいて同じ。）の委員は、学識経験のある者その他それぞれの附属機関が担任する事務に応じて市長等が適當と認める者のうちから、市長等が委嘱し、又は任命する。

(委員の任期の特則等)

第4条 第2条第1項の規定にかかわらず、補欠の附属機関の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 第2条第1項に規定する附属機関の委員は、再任されることができる。

(特別委員及び専門委員)

第5条 附属機関に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは特別委員を、専門の事項を調査させるため必要があるときは専門委員を置くことができる。

2 特別委員及び専門委員は、学識経験のある者その他市長等が適當と認める者のうちから、市長等が委嘱し、又は任命する。

3 特別委員は特別の事項に関する調査又は審議が終了したときに、専門委員は専門の事項に関する調査が終了したときに、それぞれ解嘱され、又は解任されるものとする。

(部会)

第6条 附属機関は、特定又は専門の事項について調査し、又は審議させるため必要があると認めることは、部会を置くことができる。

2 附属機関は、その定めるところにより、部会の決議をもって附属機関の決議とすることができる。

(秘密を守る義務)

第7条 附属機関の委員（特別委員及び専門委員を含む。）は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も、同様とする。

(委任)

第8条 この条例に定めるもののほか、附属機関に關し必要な事項は、市長等が定める。

別表（第2条関係）（抜粋）**1 市長の附属機関**

名称	担任する事務	委員の定数	委員の任期
京都市食品衛生責食品衛生責任者が受講すべき講習会の実施 任者養成講習会選に係る事業者の選考に関する事項について、 定委員会	5人以内	2年	

京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会規則

平成25年11月15日

規則第97号

(趣旨)

第1条 この規則は、京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例第8条の規定に基づき、京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会（以下「委員会」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(委員長及び副委員長)

第2条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長及び副委員長は、委員の互選により定める。
- 3 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。
- 5 委員長及び副委員長に事故があるときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を代理する。

(招集及び議事)

第3条 委員会は、委員長が招集する。ただし、委員長及びその職務を代理する者が在任しないときの委員会は、市長が招集する。

- 2 委員長は、委員会の議長となる。
- 3 委員会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。
- 4 委員会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 5 委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の者に対して、意見の陳述、説明その他の必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第4条 委員会の庶務は、保健福祉局において行う。

(補則)

第5条 この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。

(経過措置)

- 2 第2条第2項の規定にかかわらず、この規則の施行の際現に従前の委員会に相当する合議体の委員長又は副委員長である者は、それぞれこの規則の施行の日に委員会の委員長又は副委員長として定められたものとみなす。

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例（抜粋）

平成12年3月23日

条例第52号

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（以下「法」という。）第50条第2項の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講じるべき措置に関し、必要な基準を定めるものとする。

（講じるべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項に規定する**必要な基準は、別表のとおり**とする。ただし、市長は、営業の形態その他特別の事情により、衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

（委任）

第3条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

別表（第2条関係）（抜粋）

区分	講じるべき措置の内容
食品衛生責任者	(1) 別に定める営業においては、営業者（法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、その施設又はその施設の部門ごとに、従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めるとともに、別に定める者を除き、 <u>市長が指定する講習会</u> を受講させること。 (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たること。