

## 平成29年度第1回京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会 次第

1 日 時 平成29年11月28日（火）午前11時から

2 場 所 消費生活総合センター 研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 議 事

ア 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

イ 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）

(3) 閉 会

### 配付資料

○【資料1】 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2】 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）

## 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そ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。
- (7) 法人全体で過去 2 年間又は累積での赤字が生じていないこと。

### 3 審査項目及び評価基準

京都市食の安全安心推進審議会は、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	1 法人の運営実 績	1 食品衛生思想の普及向上事業	・広く一般消費者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	・広く一般消費者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に準じる講習会(1日6時間)の開催実績があるか	2 1 0	2
	2 法人の管理体 制	5 事故及び不祥事	・法人の運営上、過去2年間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
小 計					12

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	7 実施方針及び理念	・養成講習会の開催に見合う具体的な実施方針や運営理念を定めているか	2 1 0	2		
		8 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となっているか	2 1 0	2		
		9 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		
		10 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		
		11 開催会場	・受講者にとって利便性の高い会場であるか	2 1 0	2		
		12 ※講習方法及び内容	・食品衛生責任者の果たすべき役割を明確に教示しているか	2 1 0	2		
		13	・食中毒予防に向け、食中毒の特徴やその防止方法を的確に教示しているか	2 1 0	2		
		14	・食中毒や異物混入時の危機管理体制の構築に向けた取組を的確に教示しているか	2 1 0	2		
		15	・事業者自身による自主衛生管理の推進を図るための取組を的確に教示しているか	2 1 0	2		
		16	・12～15の小項目について、受講者が理解しやすいよう、講習方法を工夫しているか	2 1 0	2		
		17	・受講者の意見反映等、講習会の質の確保や向上に向けた取組を行っているか	2 1 0	2		
		18 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	19 講師の経験等	・食品関係業務や食品衛生行政に従事する経験等、実務的な知見を有する者がいるか	2 1 0	2	
			20	・講習会(食品分野に限らない)等の講師経験を豊富に有する者がいるか	2 1 0	2	
			21	・複数の講師を設ける等、講師に事故があった場合などの支援体制が構築されているか	2 1 0	2	
		3 上記以外で特に PRしたい内容	22 法人のPR		2 1 0	2	
		小 計					32

合計得点(小項目の得点合計)		44
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

※「12～17講習方法」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、他の項目の評価に関わらず失格とします。

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

## 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"> <li>・ 講習内容の統一を図る。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。）</li> </ul>
選定期間	3 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。）</li> </ul>

### 3 審査手順

