

令和2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 令和2年11月25日（水）午後2時から

2 場 所 京都市消防局本部庁舎 7階 作戦室

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）について

(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】 食品衛生責任者養成講習会の講習内容
- 【資料3】 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】 京都市食品衛生責任者養成講習会制度の見直し（平成24年）

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

応募できる者は、法人その他の団体で、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、かつ次の各号に掲げる条件に該当する者とする。

- (1) 団体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ものでないこと。
- (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) 団体又はその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) 団体又はその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) 団体又はその代表者が京都市暴力団排除条例（以下「排除条例」という。）第2条に規定する暴力団員等及び暴力団密接関係者でないことその他、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) 団体又はその代表者が次に掲げる税等を滞納していないこと。
 - ・ 所得税または法人税
 - ・ 消費税
 - ・ 本市の市民税及び固定資産税
 - ・ 本市の水道料金及び下水道使用料

※複数の団体が構成するグループで申請する際には、すべての構成員が申請資格を満たしていること

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) 市内中小企業及び市内に本拠を置く団体並びに地域住民が主体となった団体には、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。

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
応募団体の 状況	1 団体の運営実績	1 食品衛生思想の普及向上事業	・広く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や食中毒予防の啓発を目的とした事業の実績があるか	2 1 0	2
		2 講習会の定期的な開催実績	・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
	2 団体の管理体制	3 事故及び不祥事	・団体の運営上、過去2年間に於いて重大な事故や不祥事がなかったか	2 1 0	2
		4 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					8

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	5 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	
		6 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	
		7 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	
		8 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	
		9 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	
		10 ※講習方法及び内容	11	・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
			12	・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
			13	・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
			14	・食品等事業者が食品衛生法改正に円滑に対応できるよう、法律の全体像や新制度についての的確に教示しているか	2 1 0	2
			15	・HACCPに沿った衛生管理の導入や定着を図るための取組を的確に教示しているか	2 1 0	2
			16	・10～14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	・講義の理解度及び知識の定着度を確認するための試験を行っているか、その内容は適切か	2 1 0	2
		18	・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 団体のPR		2 1 0	2
	小 計					36

合計得点(小項目の得点合計)		44
3%加算後(合計得点×1.03)※市内中小企業及び市内に本拠を置く団体		
6%加算後(合計得点×1.06)※地域住民が主体となった団体		
合計得点(百分率表示) ※小数点第1位を四捨五入		100

※「10～17講習方法及び内容」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

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）の施行に伴い、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を定めることが新たに法律で規定され、併せて食品衛生責任者の資格要件が規定された。

食品衛生責任者は、調理師、製菓衛生師、栄養士等の食品衛生に関する一定の知識を有する者以外にあっては、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会（以下「養成講習会」という。）を受講すること、とされている。

養成講習会の標準的なプログラムについては、「食品衛生責任者の取扱いについて」（令和2年1月17日 薬生食監発0117第1号）において、以下のとおり示されている。

2 講習内容

科目	時間	内容
食品衛生学	2.5 時間	<ul style="list-style-type: none"> ● 主要な食中毒、健康被害及び食品事故並びにその原因（微生物、自然毒、化学物質・汚染物質、異物等） ● 食中毒等の発生を防止するための基本的な対応 <ul style="list-style-type: none"> ・ 施設・設備の衛生管理（5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）を含む。） ・ 基本的な食品の取扱い（食中毒予防の3原則を含む。） ・ 食品取扱者等の衛生管理（感染症の予防対策を含む。） 等
食品衛生法	3 時間	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品衛生法の全体像 ● 自主的な衛生管理に関すること <ul style="list-style-type: none"> ・ 営業者の責務（衛生管理計画及び手順書の作成、食品取扱者等への周知、衛生管理の実施状況の記録及びその保存並びに衛生管理の検証） ・ 一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の基準 ・ 小規模事業者等による手引書の活用方法 等 ● 自主回収報告制度に関すること ● 営業規制に関すること（許可、届出、施設基準） ● その他食品衛生関連法規に関すること 等
公衆衛生学	0.5 時間	<ul style="list-style-type: none"> ● 環境衛生 ● 労働衛生 等
確認試験	—	<ul style="list-style-type: none"> ● 講義の理解度及び知識の定着度を確認するための試験

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）

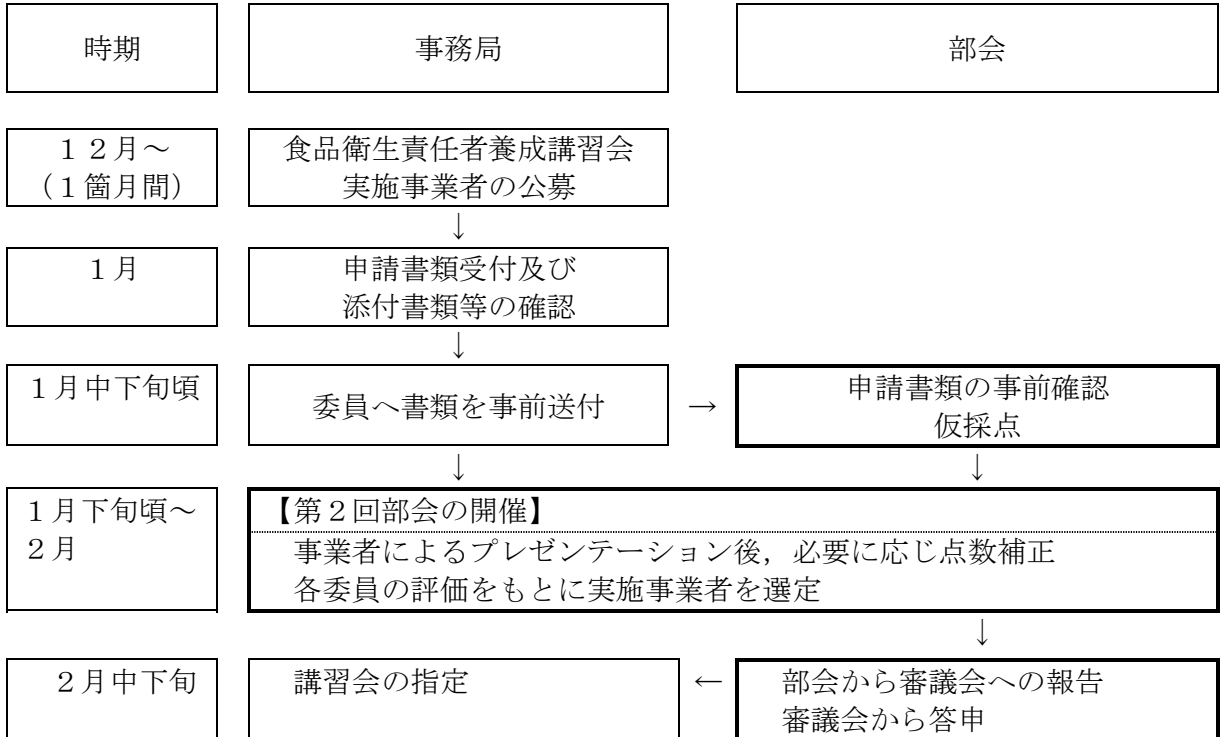
1 選定方法

- (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	4 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



京都市食品衛生責任者養成講習会制度の見直し（平成24年）

参考資料

食品衛生責任者養成講習会の実施方法 （平成24年9月末まで）

社団法人京都市食品衛生協会（当時）に委託して実施

【実施状況（平成23年度）】

- ・実施回数：12回
- ・受講実績：911名

【根拠条例】

（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）別に定める営業においては、営業者は………**本市が行う講習会**を受講させること。

【課題】

- 受益者負担の適正化
近隣自治体：実施機関が受講者から受講料を徴収して運営
京都市：実施機関に運営費（委託料）を支払い、受講者は無料で受講
- 実施機関選定の公平性・透明性の確保
実施機関を限定

制度の見直し

【課題解決に向けた考え方】

- 施設の衛生管理の中心的な役割を担う従業員が当該講習会を受講することは、食品事業者が営業を行う上で有益なものであり、本市の厳しい財政状況や他都市の状況を勘案すると、受益者負担として食品事業者に受講料を求めざるを得ない
- 行政が民間事業者を選定する場合には、公平性・透明性を確保する必要

条例改正

（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）別に定める営業においては、営業者は………**市長が指定する講習会**を受講させること。

食品衛生責任者養成講習会の実施方法の変更 （平成24年10月以降）

- 講習会を実施する民間事業者を公募
- 応募した事業者の中から1事業者を選定
- 選定された事業者が実施する講習会を市長が指定
- 公平性・透明性の確保のため、
第三者機関による応募資格、評価基準等の確認
第三者機関による応募した事業者の審査及び評価

京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会（～平成27年3月）
京都市食の安全安心推進審議会（現在）