

作業G参加メンバー各位

作業グループに関するオリエンテーション ～作業グループの進め方～

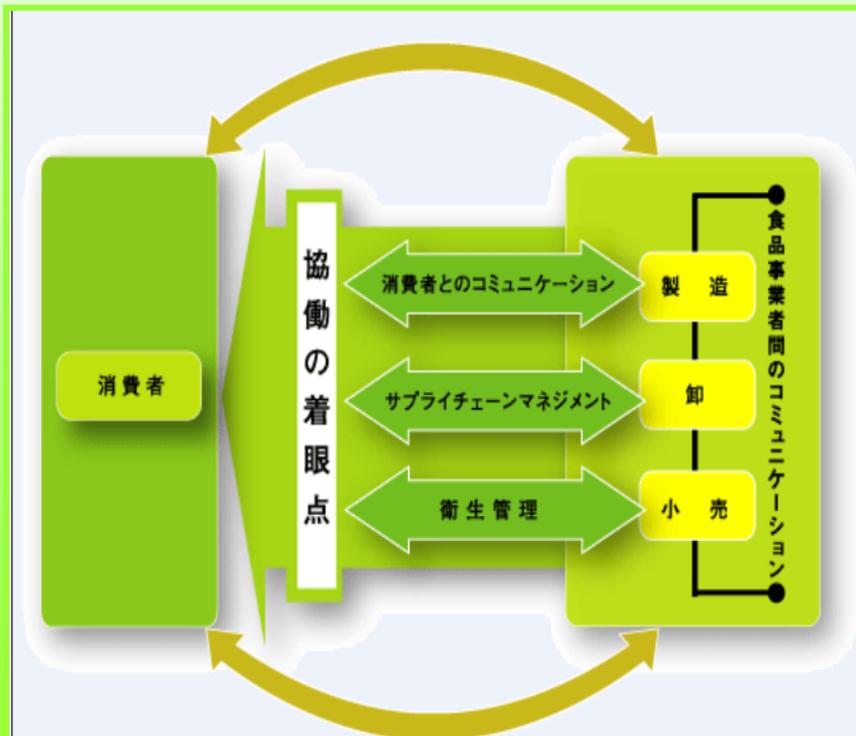
2008年7月

FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)

作業グループの概要

・食品事業者が消費者の信頼向上のために自らの取組を充実させていく際の重要なポイントや、消費者が安心して食を楽しむために着目すべきポイントなどの着眼点を洗い出し、整理します。

・作業グループ(以下、作業G)では「協働の着眼点(第一版)」の策定を実態に即したものにするため、業態別かつテーマ別に作業Gを編成し、各作業Gがとりまとめた結果を有識者会議にて議論し、最終的に決定します。



業態別(製造・卸・小売)かつテーマ別(消費者コミュニケーション・サプライチェーンマネジメント・衛生管理)に分かれて各作業Gを開催

各作業Gがテーマ別の着眼点を洗い出し、消費者動向調査の結果を考慮し、整理

他業態の着眼点の議論状況や、中小企業視点も考慮して各作業Gで議論

その上で、各作業G策定の着眼点を「たたき台」として提出。最終的には有識者会議において、全体像を取りまとめ、決定

「協働の着眼点(第一版)」完成

作業グループの基本的なルール

- **各作業Gの参加者は、消費者の信頼向上のため、意欲的な食品事業者の取組を適正に評価・奨励していく考え方の共有が前提となります。**

ステークホルダー間でのWIN - WINの関係づくりを重視すること

建設的・効果的な意見交換に貢献すること
(批判に終始せず、対案を提示するように努めること)

個別の組織や団体に対する、誹謗・中傷は行わないこと
(作業Gにおいては、事業者間の利害調整等はいりません)

- **作業Gに参加する各企業の名称等は、当該企業に同意なく公開いたしません。また、作業Gでの議論も非公開とさせていただきます。**

ただし、議事概要や検討結果は匿名性を保つ形で取りまとめ、参加者の了解を得た上で公開する予定です。

- **FCP事務局は、作業G参加者が次のいずれかに該当する場合、参加登録を取り消すことがあります。**

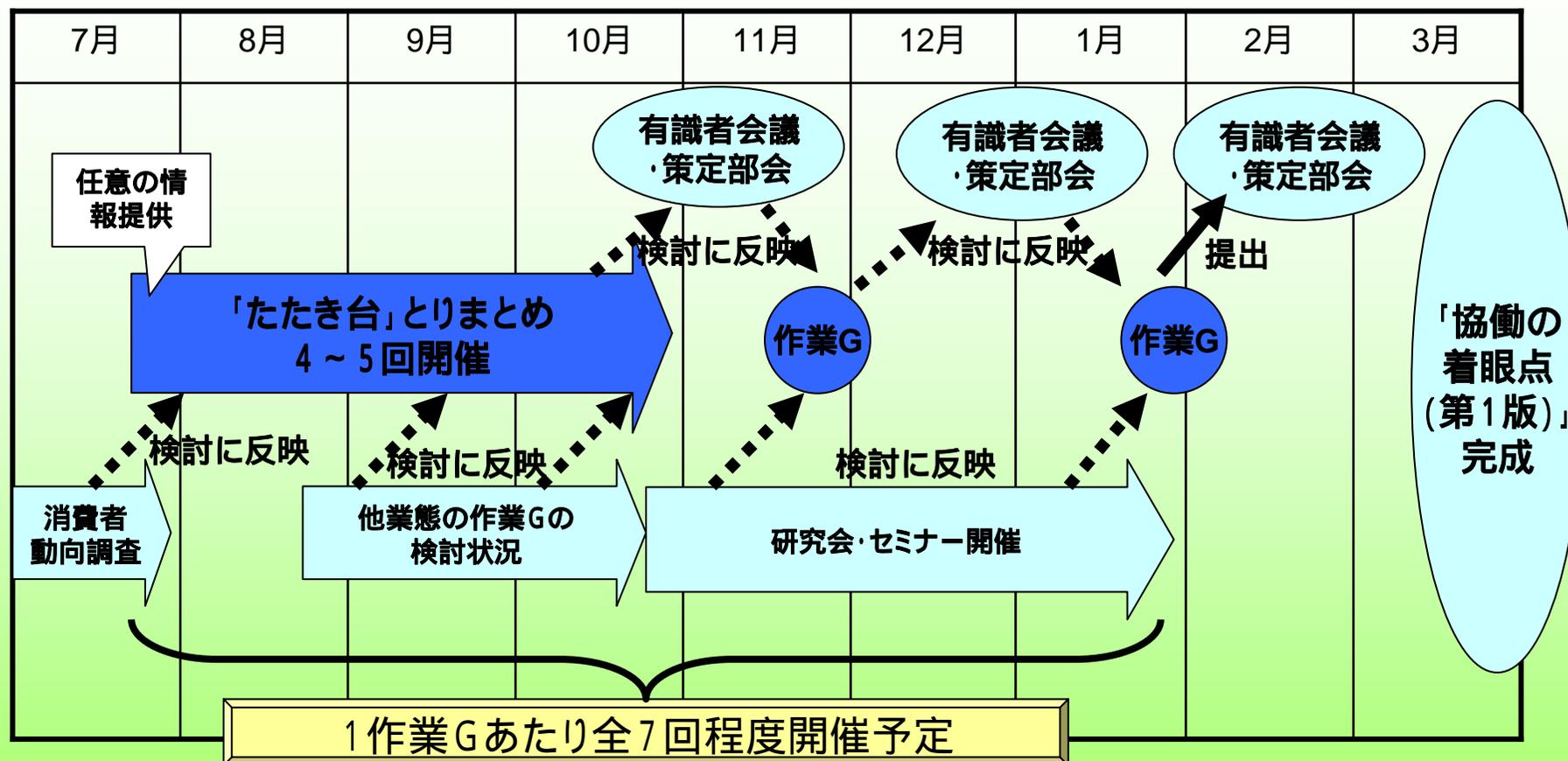
FCPの基本的な考えや、作業G運営の基本的な考えに明らかに反するような行為を行ったと認められるとき

虚偽の情報を提供するなど、ネットワーク参加者、作業G参加者、又は第三者に不利益をもたらすような行為をしたと認められるとき

作業Gで得た非公開情報や議論の内容を、作業G参加者及びFCP事務局の同意なく第三者に開示、提供、譲渡、販売をしたと認められるとき

法令や公序良俗に反する行為をしたと認められるとき

作業グループのスケジュール



【活動スケジュール】

平成20年7月～平成21年3月 毎月1回開催、1回あたり2時間程度の予定で合計7回

ただし、8月中旬、12月、1月初旬等の繁忙期には開催いたしません。

上記の「作業Gのスケジュール」の図はイメージであり、開催回数の変更の可能性があります。

ただし、開催の変更に関しましては、随時、作業G参加者皆様との間で調整します。

【開催場所】 東京23区内の会議室 開催都度、随時お知らせして行きます。

作業グループの検討内容

作業グループメンバーが行うこと

作業Gに参加していただくメンバーの皆様には、協働の着眼点検討において、以下の作業をお願いします。

- 協働の着眼点のうち、検討テーマとなる内容について議論を行うこと
- 自らの業態について議論するとともに、他業態への社会的要請についても検討すること
- 大企業、中小企業の双方の観点での検討をすること

事務局が行うこと

スムーズな議事進行を行うため、事務局は以下の作業を行い、作業Gメンバーの皆様が議論に集中出来る環境を整備します。

- 協働の着眼点のたたき台を整理し、検討テーマとして提供すること
- 協働の着眼点について、議論を元に取りまとめを行うこと
- 協働の着眼点のたたき台を表現するに当たり、作業Gメンバーの皆様が対応可能な範囲で、調査を行うこと(ヒアリングやアンケート等のご協力をお願いすることを想定しております)

作業グループの進め方

「たたき台」作成

1. 食品事業者の実際の取組に則して、消費者や取引先相手に「伝えたい行動のポイント(項目)」「本来着目されるべき行動のポイント(項目)」等を調整・修正・整理して、「協働の着眼点(第1版)」の“たたき台”を作成し、提案していただきます。
* 各社の取り組み内容や基準類をすりあわせるのではなく、各社がいたいこと、伝えたいことを自主的に募るものです。
2. (1)消費者の視点から見た伝わりやすさ、(2)業種・業態や大企業・中小企業などの企業規模を横断して共有する観点、(3)実際のビジネスでの利便性の観点などを盛り込んで議論していただきます。
* 各作業Gのファシリテーターが検討内容を取りまとめ、FCP事務局とともに、論点の洗い出しや調整方針の提案などを実施いたします。

第1版策定

第1版の最終決定は、学識経験者、消費者、食品業界を代表する者などで成る有識者会議が最終決定します。
* 作業Gでは決議・決定は行いません。

第1版は次年度以降も持続的に改善していく予定です。

策定までのイメージ

有識者会議(決議・決定)

着眼点策定部会

研究会専門部会

作業G

(参加メンバー & ファシリテーター)

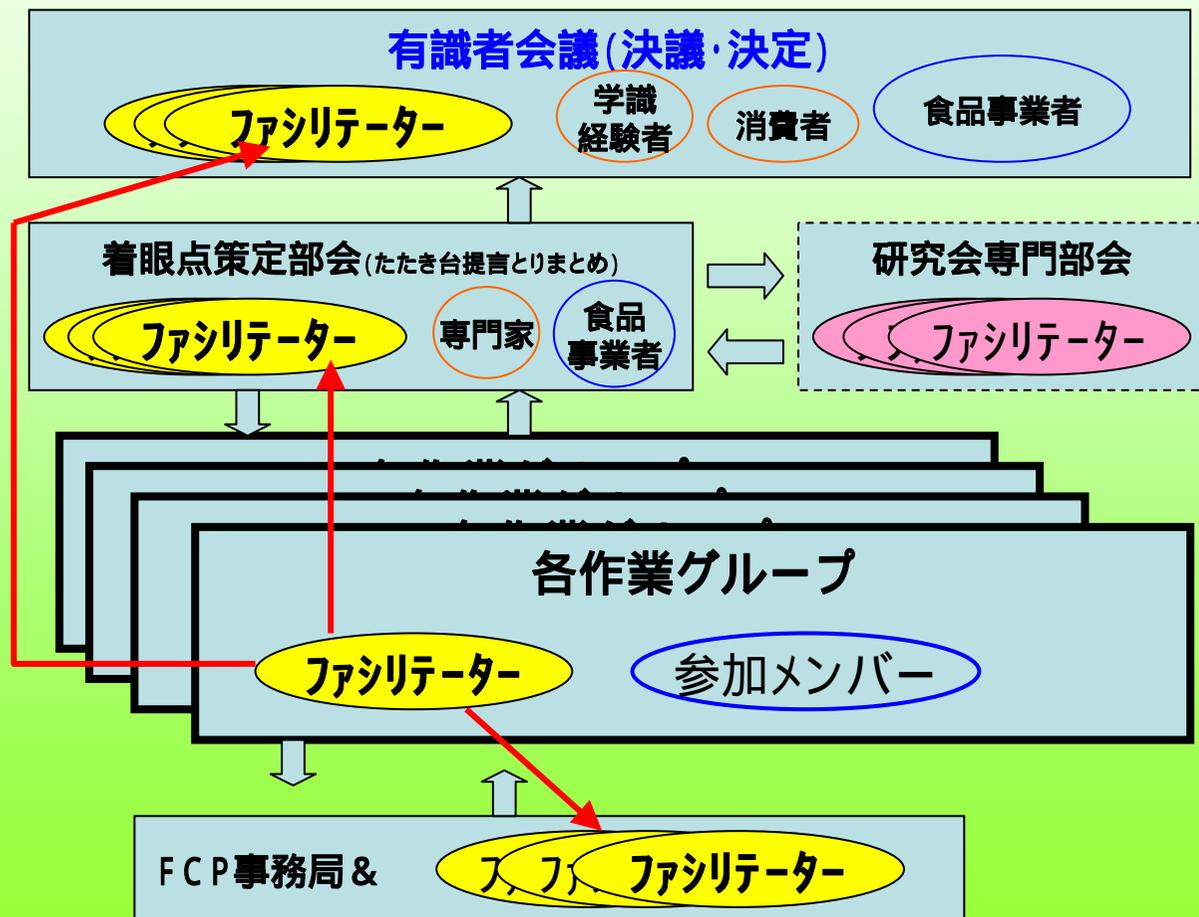
FCP事務局 & ファシリテーター

各作業Gファシリテーターの合同会議にて、「たたき台」の提言を取りまとめます。

消費者視点、業態視点、規模別視点(中小企業視点)、利便性視点等より論点の洗い出しをいたします。

ファシリテーター・有識者会議との関係

- **ファシリテーター**: 各作業グループの「ファシリテーター (中立の立場の促進・触媒者)」が“たたき台”の作成に向けて、意見調整等を行います。
- **有識者会議**: 学識経験者、消費者、ファシリテーター及び食品事業者より構成され、第1版の決議・決定をいたします。



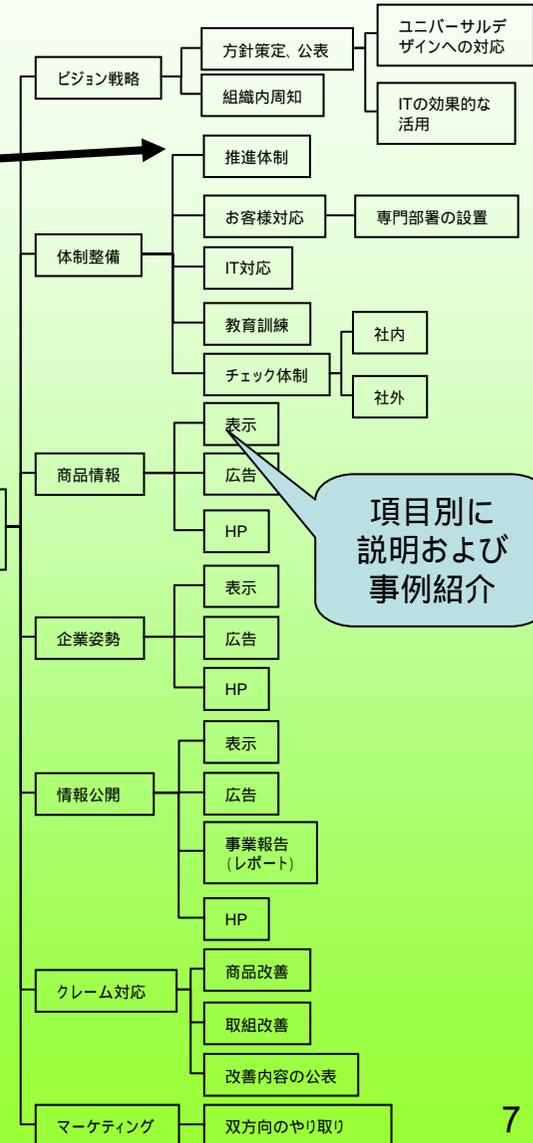
ファシリテーターは、作業グループの“代弁者”として「着眼点策定部会」「有識者会議」およびFCP事務局との打ち合わせに参加します。検討事項等が必要になった場合は、各ファシリテーターを通して各作業グループにフィードバックされます。

各会議や部会は原則として公開です。
各作業Gは非公開です。

補足・作業グループ討議内容<消費者コミュニケーション>

作業Gで議論をしていただく「協働の着眼点第1版」「たたき台」の論点として、現在、テーマ別に以下の項目が挙がっています。これらが、「行動のポイント」として適切かどうか、整理方法がよいかなどを検討していきます。

「消費者コミュニケーション」協働の着眼点(イメージ)



「消費者コミュニケーション」作業G

項目	
体制整備	方針策定、周知、公表
	推進・レビュー体制
	教育訓練
消費者からの情報を収集	チェック体制
	...取組の維持・継続のための管理
	コンプライアンス対応
消費者向けに情報を発信	情報を受け取るツールについて
	消費者側に適切な選択肢の提示
	受け身ではない積極的な情報収集
消費者からの情報を活用する仕組み	情報を発信するツールの適切な選定
	発信する情報の選定
	寄せられた情報を担当部門まで伝える仕組み
	寄せられた情報に対応する仕組み

項目の妥当性や整理方法について意見交換

各メンバーが紹介頂ける範囲で取り組み事例を紹介

議論を通じて項目を追加・削除・整理

- 消費者の観点
- 規模別 (大企業・中小企業) 観点
- 業態別 (製造・卸・小売) 観点

消費者とのコミュニケーション

項目別に説明および事例紹介

補足・作業グループ討議内容<サプライチェーン>

作業Gで議論をしていただく「協働の着眼点第1版」“たたき台”の論点として、現在、テーマ別に以下の項目が挙がっています。これらが、「行動のポイント」として適切かどうか、整理方法がよいかなどを検討していきます。

「サプライチェーン」作業G

項目	
体制整備	方針策定、周知、公表
	推進・レビュー体制
	教育訓練
	チェック体制
	...取組の維持・継続のための管理
	安定的な経営基盤
	自社の事業継続
取引相手先 (原料調達との関係)	情報伝達
	関係維持のための取組 (サステナビリティ)
	緊急時の協力体制
	情報伝達
取引相手先 (商品供給)との関係	情報伝達
	関係維持のための取組 (サステナビリティ)
	緊急時の協力体制
	情報伝達

項目の妥当性や整理方法について意見交換

各メンバーが紹介頂ける範囲で取り組み事例を紹介

議論を通じて項目を追加・削除・整理

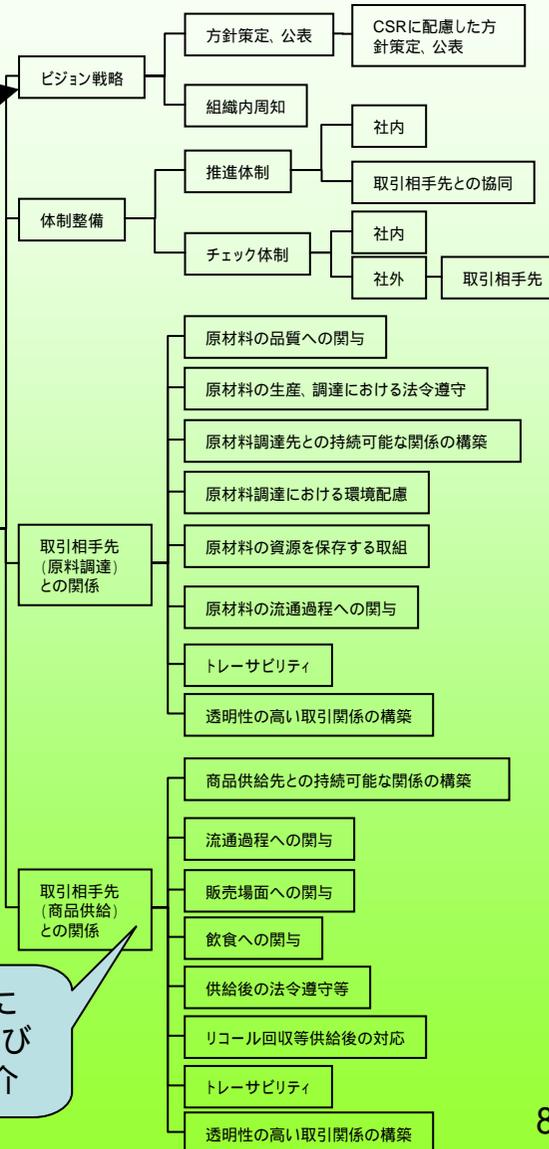
消費者の観点

規模別
(大企業・中小企業)
観点

業態別
(製造・卸・小売)
観点

項目別に説明および事例紹介

「サプライチェーン」協働の着眼点(イメージ)



補足・作業グループ討議内容 < 衛生管理 >

作業Gで議論をしていただく「協働の着眼点第1版」“たたき台”の論点として、現在、テーマ別に以下の項目が挙がっています。これらが、「行動のポイント」として適切かどうか、整理方法がよいかなどを検討していきます。

「衛生管理」作業G

項目	
体制整備	方針策定、周知、公表
	推進・レビュー体制
	教育訓練
	チェック体制 ...取組の維持・継続のための コンプライアンス対応
	評価対象・項目の選定
リスク管理	評価実施
	評価対象・項目見直し
	作業員個人の衛生管理
	原料、調達品の保管・管理
	施設管理
緊急時の取組	自社食品の自社内保管・管理
	自社食品の流通過程における管理
	自社食品の最終消費時における管理
	第三者認証
	事故発生時の対応
	リコール実施時の対応
	訴訟対応

項目の妥当性や整理方法について意見交換

各メンバーが紹介頂ける範囲で取り組み事例を紹介

議論を通じて項目を追加・削除・整理

消費者の観点

規模別
(大企業・中小企業)
観点

業態別
(製造・卸・小売)
観点

項目別に説明および事例紹介

「衛生管理」協働の着眼点(イメージ)

