

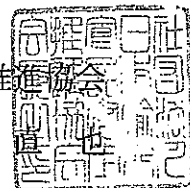
食安協第 5 号  
平成 20 年 3 月 10 日

厚生労働省医薬食品局

食品安全部長

藤 崎 清 道 殿

社団法人 日本輸入食品安全推進協会  
会 長 垣 添



「食品による薬物中毒事案の発生防止策について」の確認結果について

当協会の運営につきましては格別のご高配を賜り、厚くお礼を申し上げます。  
さて、平成 20 年 2 月 1 日付の三府省連名通知について、協会会員宛にアンケート調査を実施し、その結果を下記の通り取りまとめましたので、ご報告致します。

記

1. 「輸入食品を取り扱っている企業の確認内容についての調査票」まとめ 1部 (3枚)
2. 「食品による薬物中毒事案の発生防止策について」調査結果まとめ 1部 (3枚)

以上

## 輸入食品を取り扱っている企業の確認内容についての調査票 まとめ

(社)日本輸入食品安全推進協会

## 1. 全回答企業及び集計結果について。

集計メ切(3月10日)時点での回答受理数： 100企業

※ 全質問とも複数回答であるため、質問Aは100社を用いて構成比を算出。

質問B以降は、回答受理社数から「B以下が無回答となる“検査機関等”」を差し引いた91社を用いて構成比とした。

## A 回答企業の輸入食品の取り扱いについて

No	設問	回答数	構成比		
1	輸入食品の取り扱いはない	9	9.0%		
2	輸入食品の取り扱いはあるが、直接自社で輸入することはない。ただし、仕入先に対して管理状況を確認はしていない	1	1.0%		
3	輸入食品の取り扱いはあるが、直接自社で輸入することはない。ただし、仕入先に対して管理状況を確認している	34	34.0%		
4	輸入食品を自社で輸入しており、およそ(※1)社の(※2)工場から輸入している	67	67.0%		
	分類	回答社数(※1)	構成比(67社中の)	回答社数(※2)	構成比(67社中の)
	1~10	22	32.8%	21	31.3%
	11~30	20	29.8%	20	29.8%
	31~50	7	10.4%	7	10.4%
	51~100	6	9.0%	7	10.4%
	101以上	5	7.5%	5	7.5%

- ・半数以上の企業が自社で輸入を行っている。
- ・委託企業数は10社未満が3割強で、約6割が30社未満となっている。

## B 主な扱い品目について

No	設問	回答社数	構成比(91社中の)
1	農産品	33	36.3%
2	農産加工品	57	62.6%
3	畜産品	23	25.3%
4	畜産加工品	40	44.0%
5	水産品	21	23.1%
6	水産加工品	32	35.2%
7	冷凍食品	38	41.8%
8	菓子	23	25.3%
9	飲料	26	28.6%
10	器具・容器	9	9.9%
11	乳幼児用おもちゃ	3	3.3%
12	添加物	5	5.5%
13	その他	10	11.0%
		油脂、健康食品、缶詰食品、レトルト食品、大豆たん白、調味料、菓子原料、アルコール飲料	

- ・およそ半数の企業が農産加工品(約6割)、畜産加工品(約4割)、冷凍食品(約4割)を取り扱っており、次に水産加工品、農産品がそれぞれ3割程度。

C1 工場の管理体制について

No	設問	回答社数	構成比
1	最終製品の規格基準が日本の食品衛生法に適合しているか 検査(官能・理化学)等により確認している	83	91.2%
2	製造または加工関係の記録及び関係書類の保管を適切に実施している	72	79.1%
3	薬品(消毒・殺虫剤・消毒剤等)、添加物等を適切に管理している	67	73.6%
4	原材料・包装資材等を適切に管理している	66	72.5%
5	異物混入防止対策等衛生的な環境で加工製造している	74	81.3%
6	その他 ・ HACCP、ISO等の管理の仕組みが構築されている 4社 ・ 工場内出入管理をしている 1社 ・ 原料の生産履歴の管理をしている 1社 ・ 契約内容により異なる 1社 ・ 表示について確認している 1社	10	11.0%
7	特に確認していない	2	2.2%

- ・ 工場の管理体制を未確認の企業はわずかであるが、検査による確認と異物混入防止についての確認が重視されている傾向で、薬剤・添加物・原材料・包材に関する管理体制を確認している企業は若干少なめになっている。
- ・ その他、設問がなかったためと思われるが、外部機関による認証(ISO等)を受けている企業との取引が予想外に少ない。

C2 工場との取り決めについて

No	設問	回答社数	構成比
1	品質や品質スぺックに関する契約書(類するもの)を取り交わしている	85	93.4%
2	専門家等による定期的な現地確認を行って適切に管理されていることを確認している ・ 年( 回程度) ・ 品目により頻度は異なる 4社 ・ 取引開始時に実施、その後は不定期 1社 ・ 2年に1回程度 4社 ・ 年に1回 31社 ・ 年に2回 5社 ・ 年に4回以上 4社	59	64.8%
3	駐在員を置いて巡回している	26	28.6%
4	今は定期的な現地確認は行っていないが、今後実施を予定している	5	5.5%
5	その他 ・ 使用原材料メーカーの査察を拡大する 2社 ・ 数年に1~2回現地確認している 1社 ・ 新規採用時等不定期に現地を確認している 1社 ・ 契約により異なる 1社	9	10.0%
6	特に確認していない	2	2.2%

- ・ 委託に際して取り決め事項を確認していない企業はわずかであるが、契約書をかかわっていない企業が5%程度ある。
- ・ ほぼ全ての企業が専門家による現地確認あるいは駐在を置いて確認しており、多くが年1回程度の頻度であるが、最少は(新規契約時のみの現地確認)から最大年4回以上と事業者間の格差が見られる。

C3 流通、保管等の品質確認について

No	設問	回答社数	構成比
1	取引先と連携して関係者で対応している	82	90.1%
2	その他 <ul style="list-style-type: none"> <li>・現地及び日本側でランダムに検査 1社</li> <li>・車両温度記録を確認している 1社</li> <li>・入関後に残留農薬等の自主管理実施 1社</li> <li>・保管条件を遵守する管理を実施 1社</li> </ul>	8	8.8%
3	特に確認していない	2	2.2%

- ・流通保管時の品質確認をしていない企業がわずかにあるが、その他の項目の回答と同様に「検査を行う」ことにより品質を確認している。
- ・関係者間で対応しているとの回答がほとんどであり、あらかじめ業者間で定めた項目を確認するのではなく、事故発生時の対応と思われる。
- ・その他の対応を見ても、着荷後の検査確認であり、現地業者へのフィードバックと内容協議が不足している様に思われる。

C4 その他特記すべき確認事項について

<ul style="list-style-type: none"> <li>・現地工場の労働状況の確認をしている</li> <li>・使用する原材料、包材メーカーの査察を定常化する</li> </ul>
--

総評 最近の食品不祥事や海外での中国製品の品質問題を受けて、消費者の食品の安全に対する感度が急激に高まる一方、輸入食品は急増している実態がある。これを受けて、事業者も必然的に真剣な対応が要求されるので、企業間格差はあるものの、今回の結果を見る限りでは、思いの外現地企業に対するアプローチが実施されていることが判る。

また、設問中の「製造ライン中の薬剤管理(設問 C:1 の③、④)及び製造工場査察(設問 C:2)」についての解答は、予想以上に良好であるが、中国産ギョウザの報道直後のアンケートであるにも関わらず、薬剤混入防止に関しての緊急対応を行う等の回答者は少なく、わずかに「さらに拡大する、あるいは、検討している」等の報告が見られるのみであった。

平成20年3月10日

## 食品の薬物中毒事案の発生防止策調査結果まとめ

(社)日本輸入食品安全推進協会

標記について協会会員にアンケート調査を実施した。その結果を以下に要約する。

### A:【輸入食品の安全確保のために輸入事業者が現在まで取り組んできたこと】

- 1、現地工場と取り組みを開始(委託)する前に以下のことを実施している。
  - ①工場の品質に対する姿勢、工場設備、管理体制等について調査を行い、その結果一定の水準にあることを事前に確認する。
  - ②遵守すべき製品規格基準書等について文書でお互いに確認する。

\* 大部分の事業者が、取引開始前に工場を調査し、採用可能な工場であるかをチェックリストなど様々な方法により確認している。
- 2、工場において、実際に加工・製造が開始されてからは、以下のことを確認している。
  - ①現地検査機関や自社の検査施設により原材料や製品の抜き取り検査を行い、規格基準内であることを確認。また工場に対しても同様の検査結果を求め、規格基準内であることを確認している。
  - ②我が国に製品が到着してからも、抜き取り検査で品質を確認している。
  - ③大部分の事業者は、年1~2回、工場の定期巡回を実施し、品質や管理状況に問題がないか確認している。
- 3、以下のように、現地工場との交流、情報交換を行い、工場の教育や全体のレベルアップを図っている。
  - ①日本人技術者を工場へ派遣、あるいは日本人指導者を現地に常駐させ、現地工場への情報提供、指導を実施。
  - ②現地工場管理者、工場スタッフを日本に招き、各種教育やセミナーを

受講させ、技術・知識・意識レベルの共有化を図っている。

- ③我が国の食品事情、法規制、違反事例等の情報を現地工場に提供し、情報の共有化を図るとともに、違反の防止や改善対策に役立てるようにしている。

\*特に食品安全については、現地工場と我が国事業者が各種情報を共有することにより、違反の再発防止や改善対策を推進している。

## **B : 【今回の事案を受けて事業者が緊急的に取り組んだこと】**

- 1、自社取り扱いの原材料や製品に、今回問題になった工場の製品が含まれていないか調査確認した。また、当該工場のものでないことが判明した原材料や製品についても、現地あるいは国内の在庫品を検査して、安全性に問題がないことを確認した。  
一方、国内流通・商品販売の現場においては、今回問題となった工場の製品を売り場から撤去し、消費者への告知を積極的に行った。
- 2、取引のある現地工場に対して工場の管理体制の総点検を要請、特に工場への入退場管理の強化、薬剤管理の強化を要請した。また、現地工場から国内流通の各段階において、保管も含めて問題がないか再確認を行った。さらに今回、緊急的に現地工場の調査・監査を実施するとともに今回の事案について工場と情報を共有化した。
- 3、消費者からの問い合わせや顧客からの要請に対して、社内に窓口を設けて対応するとともに、自社ホームページ上で安全を確認した旨を告知、情報開示に努めた。

\*今回の薬物混入原因が特定されていないが、各社は緊急的に自社の扱い品目の安全確認に傾注したことがうかがわれる。また、消費者や、顧客対応にも意を払い不安解消に努めている。

## **C : 【今後、取り組む必要がある、あるいは予定があること】**

- 1、工場の選定基準、監査方法、検査関係等の見直しを図ることにした。特に、これまで見落とされていた、工場の労務管理、薬剤管理の強化

- を工場に要請することにした。
- 2、また工場での製品保管から出荷、国内流通の各段階において、品質安全上の問題がないか再確認することにした。さらに、検査関係の一層の強化、加工食品の検査拡大、駐在員の増員・巡回を考えている。
  - 3、その他、商品の調達先を中国のみに頼るだけでなく、その他の国からの可能性も含めて検討することも考えている。

#### D：【今後、実行するための課題、問題】

- 1、従来は、主として衛生対策、異物混入対策に主眼がおかれていたが、今回の事案を受けて、工場の労務管理、薬剤管理にも目を向けてゆくことが緊急課題である。
- 2、今回の事案について原因は特定されていないが、仮に人為的な不正ということになれば、現状では工場がこれを完全に阻止する手段が難しい。したがって、総合的な防御手段の構築を日中双方で至急検討する必要がある。
- 3、今回問題となったメタミドホスはこれまで検査対象に含まれておらず、検査に供する製品選択、検査頻度、検査項目の絞りこみの再検討が緊急課題である。
- 4、食品の安全確保を第一に考えることは当然のことであるが、それに係るコストとリスクの調整を如何に図ってゆくか課題である。

#### E：考察

今回のアンケートでは、様々な情報が輻輳している中で中国産食品に対する消費者の不信・不安が増大してきていること、これを解消するためには、当局による早急な原因究明と情報開示が待たれることが切望されている。今後、消費者の信頼確保と健全な事業が継続できることを目的に、官民一体となって取り組むことが最重要と考える。

以上





平成19年7月

## 輸入食品に関する自主管理・品質管理概要について

(社) 日本輸入食品安全推進協会

輸入食品に係わる安全性の確保について、官民が一体となって対応してゆくことが先般の「緊急官民合同会議」で確認された。

これを受けて、事業者側の自主管理として参考・活用いただくために、必要と思われる事項を以下に要約した。(なお、ポイント部分をアンダーラインにした。)

ただし、この内容はあくまで一つの指針として、取引の開始前から実際の生産・輸入、および消費者に届けるまでを作成したもので、事業者がこのことを義務付けるものではない。各社の対応能力も異なり、また食品の業種によっては、それぞれ特徴的な管理項目を付加する必要があるので、そこは適切に運用願いたい。

## 【取引開始前に行うこと】

- 1、生産農家、製造工場、加工工場にかかわらず、取引を開始するに当たって以下のことを確認する。
- 2、通常の契約(または覚書)では「価格・納期等」の商売上の契約が主となるが、この中に「安全・品質」に関する事項も必ず盛り込む。
- 3、契約書(または覚書)で日本側の要求項目を相互確認し、生産・製造・加工をスタートする。  
例えば生産では、使用農薬、使用方法、添加物、遺伝子組み換え、アレルギー物質、包装材料、表示等の基準が日本側の自社規格に合致していること。  
製造・加工では品質(成分、微生物規格、有害物質等)、工程(異物除去、殺菌方法等)、原材料(アレルギー物質、食品添加物等)、包装材料(材質・表示等)等が日本側の自社規格に合致していること。
- 4、製造・加工方法、製品および加工品が日本の「食品衛生法」「JAS法」ほか諸法令に違反しないこと。また輸出国の営業許可があること。  
HACCPまたは同等の品質管理が実施されていること。

- 5、 以上の自社の品質要求基準を現地に提示し、遵守可能なところ、および長期的に取り組めるところとしか契約書を締結しない。
- 6、 新規の輸入先に対しては、自社要求基準に基づいて事前調査を実施し、合格すれば取引を開始する。
- 7、 品質関係、経済性、企業姿勢等を総合的に考慮して、取引先を選定する。リスクな相手、トレサビリティーの取れない相手とは取引しない。すなわち、最も重要なことは、現地の生産者あるいは企業が信頼関係の持てる相手足りうるかどうかの判断である。

#### 【主原材料について行うこと】

- 1、 主原料生産地に対する調査・指導・点検・確認・検査等を以下実施する。
- 2、 原料ごとに「原料品質規格書」の提出を義務付け、記載内容をチェック。
- 3、 生産農家を指定し現地に出張。生産現場の確認や日本の農薬規制情報を提供あるいは使用方法を指導する。
- 4、 農産物は、指定種の確認、栽培履歴（使用薬剤の種類、散布記録等）を確認する。また土壌検査・用水検査・収穫農産物の検査結果を提出させ、記載内容をチェックする。
- 5、 新規農産物を扱う場合については、日本側および現地の製造・加工工場責任者が事前に生産農家を「原料規格保証書」に基づき原料適合性を確認する。
- 6、 工場原料としての原材料は、GMOの有無、アレルギー性物質の有無、残留農薬等について、問題のないことを確認する。
- 7、 原材料を直接輸入する場合は、指定した農家以外からは購入しない。
- 8、 原材料として輸入する場合は、抜き取りにより、現地駐在の自社検査センターあるいは同等の検査機関で安全性を確認する。

#### 【製造・加工工場について行うこと】

- 1、 製造・加工工場に対する調査・指導・点検・確認・検査等を以下実施する。
- 2、 製造・加工工場は、自社基準により調査し、採用の可否を判定する。  
また定期的な監査・評価により、継続の可否を判定する。
- 3、 現地駐在あるいは日本側からの出張により、定期的な工場巡回指導を実施する。指導項目としては、生産管理(トレーサビリティ関係を含む)、衛生管理(微生物、化学物質等)、品質管理(食品添加物、用水等)、包装材料、表示の適合性等。  
なお、ルーチンで製造・加工する原料・製品については、原料搬入から出荷までの記録の確認、衛生管理状態の確認、検査結果の確認を実施する。
- 4、 新規に導入する原料・製品については、その都度、上記項目について日本側から生産・製造立会いにより確認する。あるいは、先行サンプルを取り寄せ日本側で検査確認し、合格したもののみを輸入する体制にする。
- 5、 現地工場で使用する原料委託先を事前に調査・評価し選定するとともに定期的な検査で品質を確認し、合格品のみを原料として使用させる。  
また定期的に原材料委託先の再評価を実施する。
- 6、 現地工場の品質管理者、責任者を集めて、日本の法律や最新情報を学習、周知させる。
- 7、 重要な工場は、日本から現地に技術者を派遣、常駐させて、生産管理・品質管理・衛生管理等を工場とともに実施する

#### 【最終商品について行うこと】

- 1、 最終商品の出荷前(輸出)及び到着後(輸入)の品質確認等を実施する。
- 2、 最終商品は、生産工場および日本の現地検査法人あるいは同等の検査能力を有する現地の検査機関にて検査、日本の自社規格に合格したもののみを出荷させる。
- 3、 日本側では、入荷時のモニタリング検査を実施、現地検査とのダブルチェック体制で品質を確認する。

- 4、 工場では、製品（原材料および加工製品）における各種検査（微生物検査、残留農薬検査、抗生物質検査、形状・物性等の品質規格、官能検査等）を実施、規格に適合しているもののみを輸出させる。
- 5、 輸出国当局の輸出検査を待って、合格品のみ輸出させる。
- 6、 先行サンプルを日本側で検査し、合格品のみ輸出させる。

【その他の安全確認 等】

- 1、 日本国内でクレームが発生したとき、現地サプライヤーへの調査、原因究明、是正措置を指示する。 場合によっては、日本側からも現地出張して共同で対応する。
- 2、 特に、クレームの多発する農家、工場については、改善を指示する。しかし、なお改善可能性が薄いところとは取引を中止する。
- 3、 国内外のクレームやリコール情報、あるいは行政情報（法令改正、通知、違反事例等）に注意し、取引先あるいは扱い商品がそれに抵触していないか確認する。 問題があれば、現地および国内で是正措置を実施する。  
（なお、私ども協会も行政情報等の迅速伝達に努めている。）
- 4、 自社が直接の輸入者でなく、専門商社等が輸入した原材料を使用して国内で加工・製造する場合、加工者・製造者も輸入食品（現材料）の品質に対する一義的責任を負うことも考慮する必要がある。（自分は直接の輸入者でないから関係ないということにはならない。）  
従って、加工・製造者は輸入業者に対する品質要求事項の相互確認、輸入業者に代わる現地指導及び問題発生時のトレースが可能な体制構築等も考慮する。

以上

公 印 省 略

冷食協 第 3 3 号

平成 20 年 2 月 8 日

会 員 各 位

社団法人 日本冷凍食品協会  
会 長 垣 添 直 也

## 「中国産ぎょうざ」による毒物中毒事件の再発防止について

日頃より当協会の活動に対しまして御理解、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度の中国産の「冷凍ぎょうざ」による中毒事件では、有機リン系農薬による急性中毒により消費者に多大な被害を及ぼし、冷凍食品、特に中国産の原材料・製品に対してきわめて重大な不信感を抱かせることとなってしまいました。

この事件は冷凍食品業界にとりまして、原料調達、製品の製造・加工いずれの面からも欠くべからざる国である中国に対して、これまで長年にわたって築き上げてまいりました消費者の信頼を大きく損ねるような深刻な事態をもたらしたと認識せざるを得ません。

つきましては今回の事件を契機に、海外での生産活動に対する信頼を回復するため、取り急ぎ以下の事項を重点として今後の取り組みを行うとともに、既存の生産活動についても再点検の実施をお願いします。

- ① 中国にて冷凍食品の生産、特に委託生産を行う場合相手先企業あるいは工場選定に際し、日本国内で求められる安全性、品質等の基準を明確にし、それが十分達成できるかどうかを確認した上で生産を行うこと。
- ② 上記で選定した生産工場での日々の生産活動について、安全性・品質等の管理が十分行われているかどうか、自らの手で定期的に確実にチェックし、必要な安全性・品質の管理が実施されていることを確認すること。この定期的な確認は管理・検査について専門の知識・技術を有する自らの社員が行うことが必要である。
- ③ 現地で使用される原材料について各原材料の安全・品質基準を明確にし、その調達に際して、管理が適切に行われていることが確認できるシステムを備えること。
- ④ 今回の農薬中毒事件を踏まえて毒物・劇物等の管理については、原材料供給先及び生産工場内すべてについて管理基準を明確にし、問題発生の防止に万全を期すること。

当協会といたしましても、必要となる新たな施策を検討し、業界の信頼回復に努めてまいり所存です。なお、当協会の手帳会員企業における対応事例を添付しましたので、参考にしてください。

よろしく御協力のほどお願い申し上げます。

(別添)

## 海外取引先工場および製造委託先工場の管理例について

海外の工場で冷凍食品を製造する、または海外の食品企業から製品や原材料を輸入している会員企業における海外工場の管理例を紹介いたします。参考として下さい。

### 冷凍食品の委託製造を行う工場や製品を輸入する企業の選定

- ・取引を開始する前に自社基準に基づく工場審査を実施し、合格することを条件としている。
- ・取引先工場の認定制度を設けており、自社の品質保証部が審査して合格した工場のみ取引を行っている。
- ・海外取引先を採用するにあたり、品質管理全般や環境・施設等について遵守すべき内容を項目化して、チェックシートを基に評価したうえで決定している。

### 海外工場の監視および検査体制

- ・衛生検査については各工場で実施している。農薬検査については、使用原材料について外部機関に検査を委託し定期的に状況を把握している。(ただし、冷凍野菜の生産工場については、農薬検査設備を保有しているところが多い。)
- ・中国の生産工場は、微生物・残留物質等の検査を行える検査室を有し、検査実施状況及び検査結果は、生産工場において確認を行うとともに、必要に応じ自社の専門的知識を有する担当者が確認を行っている。
- ・製造を委託する工場では細菌検査ができる施設と能力を有していることを委託採用時の条件としている。また野菜を主原料とする製品を製造する海外工場では農薬の分析施設を有している。さらに国内でも自社で分析確認を行い、専門の担当者が現地での技術指導等を積極的に行っている。

#### 海外工場で使用されている原材料の調達管理

- ・海外工場で使用されている原材料の「原材料規格証明書」の提出を義務付けて、調達先を確認している。また必要に応じて原材料調達先の工場チェックを実施している。海外工場が行う原材料の受入れ検査については、工場審査を実施した際に状況を確認している。
- ・使用する原材料について、信頼できる購入先を選定し、履歴が確かな原材料を採用することはもちろん、産地・配合・使用添加物・アレルギー物質などの情報を「原材料規格書」にて明確にし、その規格に沿ったものであるか証明書や検査結果を入手して確認している。
- ・原材料購入先を選定するにあたり、品質管理全般や環境・施設等について遵守すべき内容を評価したうえで決定している。また原材料の受入れ時には、野菜原料であれば残留農薬検査の結果を確認している。また他の原材料を含め中国検疫局（CIQ）のモニタリング検査を受けている。

#### 海外工場での薬剤管理

- ・一般的には劇物・毒物に該当するような薬品を使用している工場は少ない。使用している工場については、保管場所を定め施錠管理することを指示し、実施していることを確認している。
- ・工場の審査時に、殺虫剤や洗浄・殺菌剤をはじめとする薬品類の管理方法について確認し、自社の管理基準に沿うように指導している。
- ・薬剤については、1) 専用保管庫での施錠管理、2) 専任担当者による取扱いと使用記録の管理、3) 使用にあたっては必ず使い切り、残量を残さない等の厳格な管理を実施している。

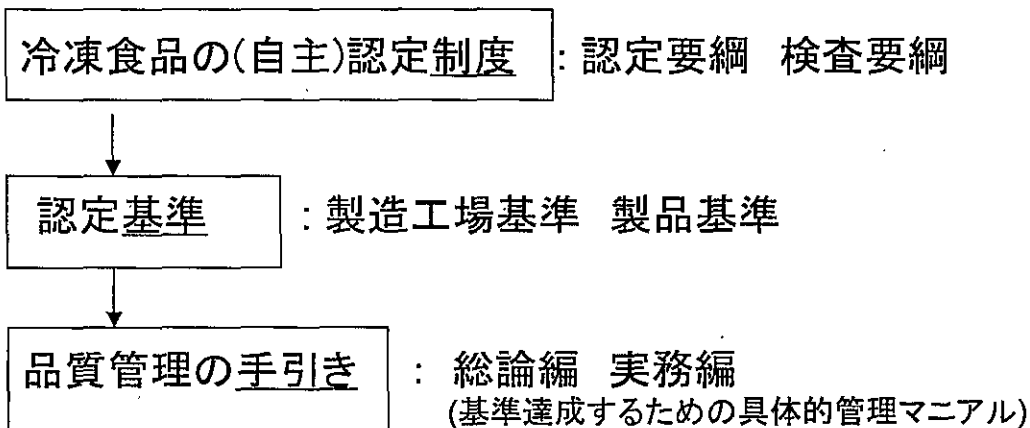
# 「冷凍食品認定制度」の改定経緯

## 1. 現行の指導基準の課題

- ①昭和45年の「冷凍食品の品質・衛生指導要綱」「確認工場認定」から制度がスタートした。
- ②その後数度にわたって部分改定を実施し、「HACCP基準の追加」、「海外工場認定」等導入したが、制度発足当時には重要であった施設(ハード)中心の指導基準がそのまま継続されたため、管理・運営基準(ソフト)が十分ではなくなってきた。
- ③協会会員が外部から受ける各種監査に際しても、現行の認定制度・基準は冷凍食品の品質保証レベル評価のためのスタンダードとして必ずしも通用しているとはいえない。
- ④消費者、顧客、社会が要求する経営理念重視の品質保証システムが求められている中、ISO9000・22000シリーズ等に基づくより高度な品質管理体制を備えた認証システムが不可欠となっている。

## 2. 改定の概要とスケジュール

〈基本構成〉



〈スケジュール〉

- ①制度、基準、手引(案)策定は今年度中に終了予定
- ②品質・技術部会 → 運営委 → 理事会 承認
- ③総会承認後会員へ説明会
- ④運用開始、(20年度下期以降)