

産業労働局農林水産部 指定管理者評価委員会

日時：令和元年8月1日（木曜日） 14時～
場所：産業労働局秋葉原庁舎3階 第3会議室

次 第

開 会

挨 拶

委 員 の 紹 介

議 事

- 1 指定管理者評価制度の説明
- 2 食品技術センターの概要説明
- 3 一次評価結果の報告
- 4 二次評価検討
- 5 講評

閉 会

○一次評価について

施設名称：東京都立食品技術センター
 指定管理者：公益財団法人東京都農林水産振興財団

大項目	項目	確 認 項 目					確 認 事 項
							【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
適切な管理の履行	協定や事業計画に沿って適切に管理が行われているか						
		項 目	内 容	計 画	実 績	達成率	
	1	施設・設備の保守点検	専用施設の設備点検 安全衛生推進者による職場巡視	4回／年 1回／月	4回／年 4回／月	100% 400%	◎履行確認書P24 総合的施設・設備安全点検実施(5/9, 8/28, 11/28, 2/27) ○安全衛生推進者による職場巡視(週1回の施設総点検)
	2	施設の清掃	定期清掃 大規模清掃	4回／年 1回／年	6回／年 1回／年	150% 100%	◎履行確認書P25 定期清掃の実施(5/20, 7/15, 9/16, 11/18, 1/20, 3/17) 大規模清掃(12/10) その他…5/13ガラス、5/19-20カーペット、5/30側溝、7/8ガラス、7/25側溝、9/8ガラス、11/11ガラス、11/17-18カーペット、11/28側溝、1/13ガラス、1/30側溝、3/10ガラス、3/27側溝)
	3	施設の警備	専用施設内巡回点検	2回／日	2回／日	100%	○1日2回、登庁・退庁時に室内取締簿に基づく巡回点検の実施状況の確認
	4	人材育成の取組	セミナー・講習会等への参加	10回／年	22回／年	220%	◎履行確認書P28~32 水質・環境分析セミナー(4/20)、香気分析セミナー(4/27)、TOKYO X-Association講演会(5/10)、カロテノイドフォーラム(5/17)、日本食品工学会フォーラム(6/12)、食の安全を確保するための微生物検査協議会(6/13)、農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジーフォーラム(6/15)、うまみ研究会公開シンポジウム(6/29)、感性イノベーション拠点公開シンポジウム(6/29)、メキシコのカカオとチョコレート講演会(7/7)、酵母細胞研究会(7/13)、乳酸菌学会(7/13-14)、異臭分析ソリューションセミナー(7/18)、ソルトサイエンス研究発表会(7/18)、ベーカリー&カフェジャパン2018(7/18)、ジーエルサイエンス食品分析セミナー(7/24)、東京大学微生物科学イノベーション連携研究機構・発足記念シンポジウム(8/21)、果汁技術研究会発表会(9/14)、味覚センサー活用セミナー(10/12)、日本防菌防黴学会(11/13-14)、日本官能評価評価学会(11/18)、食品工学基礎講座2018「殺菌の基礎」(12/18-19)
5	利用者の平等利用への取組	各事業実施要領・取扱規準の整備 整備状況の点検・改善	要領等整備 1回／年	要領等確認済 1回／年	100%	○食品技術センターが制定すべき要領・取扱基準(全29要領・基準)について確認 ○現時点で制定・改廃の予定の確認→無	
<評価の内容等> ○平成28~29年度に行った改修工事の瑕疵担保責任期間内(1年間)にあたり、安全衛生推進者による厳重な職場巡視を行った。その結果、一部の施設から確認された不具合に対し迅速な対応に繋げることができた。 ○定期的な清掃の他、個々の職員による微生物の侵入や精密機器の管理に対する細心の配慮により、平成30年度は開放試験室の利用者増が見込まれる中、常に施設の清浄な環境を維持し、施設利用者が安全・快適に試験等を行える環境を整えている。 ○人材育成の取組についても、限られた人員の中で、若手研究員を講演会等に派遣するなど積極的に取り組んでいる							
法令等の	個人情報保護、報告等は適切に行われているか						
		項 目	内 容	計 画	実 績	達成率	確 認 事 項
							【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
	1	個人情報保護の取組	個人情報関係文書の保管状況点検 研修の実施	1回／年 1回／年	1回／年 1回／年	100% 100%	◎現地にて確認 個人情報関係文書の保管状況の確認 ◎履行確認書P16-17 個人情報の保護に関する規定(協定書、財団個人情報保護規定)を遵守 ◎履行確認書P17 職場内研修(悉皆)「情報セキュリティ・個人情報保護」の実施(6/11)
	2	情報公開の取組	情報公開取組体制の点検 研修の実施	1回／年 1回／年	1回／年 1回／年	100% 100%	◎現地にて確認 情報公開対応の体制を確認→月1回の職員会議で注意喚起(今年度開示請求なし) ◎履行確認書P17 職場内研修(悉皆)「情報公開への対応について—食品技術センター情報の開示—」の実施(9/10)
3	環境配慮への取組	コピー用紙の再利用 不要な照明の消灯	用紙再利用 省エネ	用紙再利用 省エネ	100%	◎履行確認書P15 (なお、達成率は年間の実施状況を見て判断する。) ○全職員に周知徹底し、コピー用紙の裏面活用を励行 ○全職員に周知徹底し、使用していない室内照明の消灯、エアコンの節電を励行 など	
4	各種法令等の遵守体制の整備	労働安全衛生法に関する整備点検 高圧ガス取締法に関する整備点検 フロン排出抑制法に関する整備点検	1回／年 1回／年 4回／年	1回／年 1回／年 4回／年	100% 100% 100%	○労働安全衛生法に関する整備点検(酸アルカリ中和装置、スクラパー、ドラフトチャンパー、遠心機・圧力容器等) ◎履行確認書P24 高圧ガス取締法に関する整備点検(3/5) ◎履行確認書P24 フロン類排出抑制法に関する整備点検(フロン類使用機器類6/20, 9/27, 12/11, 3/12)	

管理状況

遵守	5	利用記録等各種情報の管理	保管場所の施錠 データアクセスのID制御の実施	施錠 ID制御	施錠 ID制御	100% 100%	○各種情報が記載された紙資料保管場所の施錠状況の確認 ○パソコン内（ハードディスク）情報の管理についてデータアクセスのID制御管理の確認
	6	毒物・劇物等の管理徹底	管理システムの整備 定期点検の実施（毒物月1回、劇物年4回）	システム整備 定期点検	システム整備 定期点検	100% 100%	○薬品の保管状況を管理するための薬品管理簿を確認 ◎履行確認書P16 毒物定期点検（4/26, 5/29, 6/29, 7/27, 8/24, 9/28, 10/31, 11/28, 12/27, 1/28, 2/26, 3/28） 劇物定期点検（第1研究室5/28, 8/24, 11/28, 2/20、第2研究室5/31, 8/27, 11/30, 2/25）実施
	7	行政手続きの公表・遵守	標準処理期間の公表・遵守	標準処理期間の公表・遵守	標準処理期間の公表・遵守	100%	◎履行確認書P17 標準処理期間（開放試験室の利用承認、依頼試験等の承諾、相談、依頼試験の成績書の交付、成績証明書等の交付）は窓口での公表を確認 標準処理期間内での処理遵守
	8	都への報告・連絡	履行確認書の提出 歳入調定の報告	1回／月 1回／月	1回／月 1回／月	100%	○履行確認書提出済み（5/8, 6/8, 7/10, 8/10, 9/11, 10/12, 11/9, 12/10, 1/11, 2/8, 3/7, 3/31） ○歳入調定報告済

<評価の内容等>
 ○ 東京都の研修内容を参考にしうえて、情報セキュリティ・個人情報保護に関する研修をセンター内で実施した。
 ○ 個人情報保護、情報公開、環境配慮、安全衛生等の法令遵守、情報管理、毒劇物管理、行政手続きの公表・遵守につき、各法令に基づき適切に行われており、今後も重大事故などのないよう、計画的かつ適切な取組を実施されたい。
 ○ 廊下やトイレの照明を人感センサー対応の機器に改修したことで省エネ効果が期待できる。さらなる省エネを図られたい。

施設の安全性は確保されているか

	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
1	施設・設備の安全性の確保	専門施設・設備の安全点検	スクーパー：1回／年 中和装置：4回／年	1回／年 4回／年	100% 100%	◎履行確認書P23 施設設備の安全点検 ◎履行確認書P24 専門施設・設備の安全点検（スクーパー：11/9 中和装置：5/8, 8/3, 11/5, 2/4 フロン：6/20, 9/27, 12/11, 3/12）
2	防災への配慮	消防訓練への参加 消防設備・消火器設置場所の点検	1回／年 2回／年	2回／年 2回／年	200% 100%	◎履行確認書P25 消防訓練への参加（3/1）、防火訓練（食品研主催）の実施（3/13） ○履行確認書P25 消防設備・消火器設置場所の点検（12/27, 3/8-9）
3	防犯への配慮	各部屋の施錠	各部屋の施錠	各部屋の施錠 実施	100%	○試験室など各部屋の使用後における施錠の実施 職員の不在時におけるフロアー入口のナンバーロック施錠の実施の確認（なお、達成率は年間の実施状況を見て判断する。）
4	緊急時対策	緊急連絡体制の整備 緊急対応訓練実施（年1回）	連絡体制整備 1回／年	連絡体制整備 1回／年	100%	◎履行確認書P26 緊急連絡網を使つての電話連絡（2/16）
5	施設・設備管理に関する書類等の管理	安全管理マニュアルの整備	マニュアル整備	マニュアル整備済	100%	◎履行確認書P20 安全管理マニュアルの点検・見直し済み（5月）

<評価の内容等>
 ○ 全職員による職場内消防訓練では習得できない技能や体験等（負傷者への迅速な対応、大きな揺れの実体験とその対応等）については、近隣消防署が実施する専門的な消防訓練に職員を派遣し、来場者の誘導など、実践的な非常時の対応策に関する能力向上を図った。また、職場内共有を図ることで組織防災力の向上に努めている。
 ○ 安全点検や防災・防犯対策、緊急時の対応訓練、安全管理マニュアルの整備などが着実に実施されている。今後とも日々の業務の中で計画的かつ着実に取り組まされたい。

適切な財務運営・財産管理が行われているか

	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
1	収支状況（安定的な運営）	収入の状況（平成30年度、円）	4,747,000	2,743,081	58%	◎履行確認書別紙VI（予算額に対する実績額の割合） 収入（達成率）：試験研究 48%（依頼試験 83% 受託事業 34%） 技術支援 138%（開放試験室 176% 技術者研修会受講料 99%） 収支（執行率）：歳出 101,129,670、歳入 2,743,081、収支 93,386,589
		年度収支（平成30年度、円）	102,383,000	93,386,589	110%	
2	経理処理	指定管理予算の明確な区分管理	予算の明確な区分管理	明確な区分管理 の実施	100%	◎履行確認書別紙VI ・試験研究（依頼試験、経常研究、技術開発研究、共同開発研究、受託事業）・技術支援 ・管理運営・建物維持管理と明確な区分管理の実施 ○帳簿（現金出納簿、使用料歳入簿、前渡金処理簿等）による経理状況の確認
		帳簿、関係書類による経理状況の明確化	経理状況の明確化	経理状況の明確化	100%	

財務

3・財産の状況	3	都府財産（物品など）の管理	物品管理者別物品一覧表の整備 不適格品、亡失品等の報告	物品管理簿の整備 不適格品等の報告	物品管理簿整備済み 不適格品等の報告体制整備済み	100% 100%	◎履行確認書P14 物品管理簿整備済み（センター物品取扱要領に基づく物品管理責任者による適正な管理の実施） ○ 万一、不適格品並びに亡失品が発生した場合の物品使用不適品報告書・物品亡失損傷報告書による都への報告体制の確認	
	4	経理・現金に関する書類等の管理	帳簿、関係書類の整備、保存 通帳、印鑑、現金の厳重管理	帳簿整備 通帳等厳重管理	帳簿整備 帳簿整備 厳重管理実施	100% 100%	○経理・現金に関する帳簿（現金出納簿等）の確認 ○金庫管理の状況を確認	
	5	経理関係帳票の点検実施	定期的な自己点検	歳入：1回／月 歳出：4回／年	歳入：2回／月 歳出：12回／年	200% 300%	◎履行確認書P18 センター幹部職員による経理関係帳票（現金出納事務、経理関係帳票、通帳等）の自己点検実施 歳入（4/18, 5/2, 29, 6/1, 20, 7/2, 24, 8/2, 21, 9/3, 18, 10/1, 22, 11/1, 19, 12/3, 17, 28, 1/22, 2/1, 19, 3/1, 19, 29） 歳出（4/18, 5/29, 6/20, 7/24, 8/21, 9/18, 10/22, 11/19, 12/17, 1/22, 2/19, 3/19）	
	<評価の内容等> ○ 収入計画について、依頼試験及び受託事業の予算額に対する収入実績は計画額を下回っているが、昨年度と比較すると、達成率は向上している。引き続き、目標達成に向けて努められたい。 ○ 技術者研修会においては計画とほぼ同等、開放試験室においては予算額を上回っている。今後とも継続して施設PRなどの強化を図り、利用促進に努められたい。 ○ 歳出については、現金で処理する前渡金方式が多いことから、会計事故等を未然に防ぐため、きめ細かい自己点検を行っている。また、幹部職員による経理担当職員への研修も兼ねて行うことで事務レベルの維持・向上に繋げている。							
	事業計画どおりの利用状況となっているか							

利用の状況	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
						1
2	利用促進への取組	ホームページの更新 パンフレット配布 研究情報提供	ホームページの更新：12回／年 パンフレット配布：6回／年 研究情報提供：4回／年	ホームページの更新：33回／年 パンフレット配布：7回／年 研究情報提供：5回／年	275% 117% 125%	◎履行確認書P7 HP管理チームによるHP更新の実施（4/4, 24, 5/8, 14, 25, 30, 6/11, 13, 25, 7/10, 23, 26, 8/1, 7, 9/4, 18, 10/9, 19, 11/19, 26, 27, 12/4, 5, 21, 26, 1/7, 2/5, 12, 14, 22, 3/11, 20, 27） ◎履行確認書P2-6 パンフレットの配布 第一回講演会（5/24）、ifia JAPAN2018（5/16～18）、食品開発展（10/3～5）、東京の食フェア（10/23～26）、第二回講演会（10/24）、東京農林水産フェア（10/27）、TOKYOイイシナ展示商談会（1/25） ◎履行確認書P1-2 研究情報の提供 農総研だより第44号（4月）、平成30年度事業概要（附平成29年度事業実績報告）（6月）、東京都立食品技術センターだより第27号（9月）、農総研だより第46号（10月）、東京都立食品技術センターだより第28号（3月）
<評価の内容等> ○ 開放試験室の利用件数は、計画件数を上回る実績を上げ、食品加工業者等における品質管理・商品開発の一助となっている。 ○ HPで技術者研修会の募集や講演会開催情報を提供したほか、都が行う関連事業も紹介する等、利用者の視点に立って、常に最新情報の提供に努めた。また、食に関する各種イベントにおいて、研究内容や事業内容を説明したパネルを自主制作し、積極的な広報活動を展開している。このような取組が相談件数や依頼試験の増加につながっていると評価する。						

事業の取組	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
						1
2	サービス向上に向けた取組	設置機器の管理・更新 専門図書等の管理・整備	4回／年 4回／年	9回／年 7回／年	225% 175%	◎履行確認書P14 備品検討委員会による設置機器の管理・更新実施(6/11, 7/9, 8/10, 10/25, 1/15, 18, 24, 2/12, 21) 図書チームによる専門図書等の管理・整備実施(4/23, 9/7, 9/21, 11/12, 12/3, 1/8, 2/6)
3	特色ある取組の実施	業種別研究会	12回／年	14回／年	117%	◎履行確認書 別紙I-1-(3) 醸造研究会1回、製麺技術研究会2回、パン研究会2回、ソース研究会1回、納豆研究会1回、魚肉ねり製品研究会1回、特産品加工技術研究会(西多摩2回, 神津島1回, 新島1回, 八丈島1回)5回、食肉加工研究会1回
<評価の内容等> ○ 新規展示会への参加・パネル展示等、センター事業のPRを積極的に行っており、今後とも利用促進への取組を強化されたい。 ○ 故障等により使用不能となった開放試験機器を速やかに更新するため、備品等整備検討委員会を直ちに開催し、利用者サービスの低下を招かないよう迅速に対応した。 ○ 業種別研究会において、島しょ部や各業界との情報交換等により、連携を深めている。						

事業効果

事業内容、職員対応について、利用者の反応はどうか																																				
	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項																														
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】																														
1	利用者の満足度	満足度調査結果（「満足」80%以上）	満足80%以上	100%	125%	◎事業報告書別紙IV-2 <開放試験室利用に関するアンケート結果> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>第1四半期 (利用61 回答61)</td> <td>第2四半期 (利用85 回答81)</td> <td>第3四半期 (利用95 回答49)</td> <td>第4四半期 (利用82 回答56)</td> </tr> <tr> <td>・受付の対応</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>・職員の対応</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>・使い勝手</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>・設置機器類満足度</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>☆開放試験室の平均満足度</td> <td>100%</td> <td>100%</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> </table>		第1四半期 (利用61 回答61)	第2四半期 (利用85 回答81)	第3四半期 (利用95 回答49)	第4四半期 (利用82 回答56)	・受付の対応	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	・職員の対応	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	・使い勝手	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	・設置機器類満足度	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	☆開放試験室の平均満足度	100%	100%	100%	100%
	第1四半期 (利用61 回答61)	第2四半期 (利用85 回答81)	第3四半期 (利用95 回答49)	第4四半期 (利用82 回答56)																																
・受付の対応	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%																																
・職員の対応	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%																																
・使い勝手	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%																																
・設置機器類満足度	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%																																
☆開放試験室の平均満足度	100%	100%	100%	100%																																
2	利用者ニーズの把握	利用者アンケート（月1回集計）	1回/月	1回/月	100%	◎履行確認書別紙IV-2 「開放試験室利用に関するアンケート」において、利用者ニーズを把握																														
3	苦情等への対応	苦情の対応記録と職員周知	苦情記録 職員周知	苦情なし 周知体制整備済	100%	○苦情実績を確認 ○苦情記録簿による職員への周知体制を確認																														
<p><評価の内容等> ○ 開放試験室について、利用者のアンケート調査による平均満足度は高い結果となった。今後はより多様な利用者ニーズの把握ができるよう、利用者に対しアンケートを行い、結果をフィードバックする体制整備に努められたい。 ○ 万が一、苦情等があった場合には、職員間での情報共有及び丁寧な対応を心がけていただきたい。</p>																																				

行政と連携を図り施設の目的を達成しているか。						
	項目	内容	計画	実績	達成率	確認事項
						【◎：事業報告書での確認事項 ○：実地調査での確認事項】
1	指導・相談・普及業務の実施	技術者研修会 講演会 研究成果発表会 技術相談	4回/年 2回/年 1回/年 1,100件	4回/年 2回/年 1回/年 1,364件	100% 100% 100% 124%	◎履行確認書 別紙Ⅰ-1-(4) 技術者研修会 食品製造現場で役立つ簡易検査法 (7/12)、食品の微生物検査・生菌数測定入門編 (9/12, 14)、食品の微生物検査・大腸菌群 (2/6, 8)、食品製造現場で役立つ簡易検査法 (3/12) ◎履行確認書P2-3 ・第一回講演会(5/24)「機能性表示食品の現状と課題、事業者に求められること/食による健康増進の解明と新食品開発」 参加者：104名 ・第二回講演会(10/24)「食品の品質・風味保持と包装」 参加者：74名 ◎履行確認書P2 研究成果発表会(10/24) 参加者：74名 テーマ① 小麦粉特性を活かしたうどんのゆでのび抑制 テーマ② 蔵独自酵母の選抜と利用による清酒の品質向上 テーマ③ 乳酸菌を強化した漬物の開発 ◎履行確認書P1 電話等相談 1364件（うち来所相談 394件）
2	試験研究業務の実施	経常研究・技術開発研究	8課題	8課題	100%	◎履行確認書P8 経常研究5課題、技術開発研究3課題を実施
3	依頼試験の実施	化学・物理・微生物等分析試験	448件	708件	158%	◎履行確認書P11、別紙Ⅲ-3 化学試験 170件、物理試験 165件、微生物試験 362件、成績証明書交付11件の計708件実施
		受託事業	4課題	5課題	125%	◎履行確認書P8-9、別紙Ⅱ ・走査型電子顕微鏡を用いた魚肉すり身及びその加熱ゲルの観察技術の習得 ・麺の製造技術の評価手法の習得 ・とろみ剤を添加した口腔内崩壊錠懸濁液の苦味測定方法の習得 ・食品添加物含有液の味の解析方法取得 ・大豆タンパク質低分子化に関する分析技術の習得
4	他機関、地域との連携	事業推進会議 共同開発研究	1回/年 4課題	1回/年 4課題	100% 100%	◎履行確認書P8、別紙Ⅱ-1 共同開発研究 ・新規肉加工品の製造方法の検討 ・蔵独自酵母およびエド酵母の選抜と利用 ・エド酵母を用いる特徴ある風味の清酒の製造方法の検討 ・アシタバの色調を活かした漬物及び一次加工品の製造条件の解明
<p><評価の内容等> ○ 東京都の施策を実現するために、都との連携のもと試験研究課題を設定するなど、都と一体となって事業に取り組んでいる。 ○ 依頼試験の実績が昨年度より増加し、計画水準を上回った。 ○ 学会や研究会での発表を通して、他の研究機関との技術交流及び連携を図っている。 ○ 年間1000件以上の電話相談のなかで、個々の相談に対応した適切な提案を行い、依頼試験等の事業につながったと評価される。 ○ 共同開発研究において、4課題中3課題の新規課題にも積極的に取り組んだ。</p>						

行政目的の達成

特
記
事
項

- 平成28～29年度に行った改修工事の瑕疵担保責任期間内(1年間)にあたり、安全衛生推進者による厳重な職場巡視を行った。その結果、一部の施設から確認された不具合に対し迅速な対応に繋げることができた。
- 定期的な清掃の他、個々の職員による微生物の侵入や精密機器の管理に対する細心の配慮により、平成30年度は開放試験室の利用者増が見込まれる中、常に施設の清浄な環境を維持し、施設利用者が安全・快適に試験等を行える環境を整えている。
- 人材育成の取組についても、限られた人員の中で、若手研究員を派遣するなど積極的に取り組み、都民ニーズに応えられるよう人材育成を行った。
- 個人情報保護、情報公開、環境配慮、安全衛生等の法令遵守、情報管理、毒劇物管理、行政手続の公表・遵守につき、各法令に基づき、計画的かつ適切な取組を実施した。
- 全職員による職場内消防訓練では習得できない技能や体験等(負傷者への迅速な対応、大きな揺れの実体験とその対応等)については、近隣消防署が実施する専門的な消防訓練に職員を派遣し、来場者の誘導など、実践的な非常時の対応策に関する能力向上を図った。また、職場内共有を図ることで組織防災力の向上に努めている。
- 歳出については、現金で処理する前渡金方式が多いことから、会計事故等を未然に防ぐため、きめ細かい自己点検を行っている。また、幹部職員による経理担当職員への研修も兼ねて行うことで事務レベルの維持・向上に繋げている。
- 平成29年度に引き続き、開放試験室の利用件数及び受託研究が計画件数を上回る実績を上げたことが評価できる。
- HPで技術者研修会の募集や講演会開催情報を提供したほか、都が行う関連事業も紹介する等、利用者の視点に立って、常に最新情報の提供に努めた。また、食に関する各種イベントにおいて、研究内容や事業内容を説明したパネルを自主制作し、積極的な広報活動を展開している。このような取組が相談件数や依頼試験の増加につながっていると評価する。
- 新規展示会への参加・パネル展示等、センター事業のPRを積極的に行っており、今後とも利用促進への取組を強化されたい。
- 故障等により使用不能となった開放試験機器を速やかに更新するため、備品等整備検討委員会を直ちに開催し、利用者サービスの低下を招かないよう迅速に対応した。
- 年間1000件以上の電話相談のなかで、個々の相談に対応した適切な提案を行い、依頼試験等の事業につながったと評価される。

平成30年度収支決算報告

I 収支決算

平成30年度の指定管理料の執行総額(精算額)は、101,129,670円であり、執行残額(差引残額)は、△4,752,670円である。この残額については、「協定書」第21条に基づき当収支決算報告書について東京都の承認を受けた後、精算する。

	東京都立食品技術センター管理運営業務
予 算 額	107,130,000 円
指定管理料受領額 (A)	96,377,000 円
執 行 額 (B)	101,129,670 円
差 引 残 額 (A) - (B)	△4,752,670 円

Ⅱ 歳入

歳入額は、東京都からの東京都立食品技術センター管理運営業務の指定管理料101,129,670円のみである。

なお、センター事業運営において基本協定に基づき徴収を委託されている依頼試験、開放試験室運営に係る歳入については、その都度、東京都の歳入として受領した後、すみやかに指定金融機関に払い込んだ。

Ⅲ 歳出

事業区分別予算の執行状況は、試験研究 13,809,000 円及び技術支援事業 4,250,000 円については、全額執行した。また、管理運営経費については、予算額 60,477,000 円に対して 56,910,248 円を執行、さらに、建物維持管理経費については、予算額 28,594,000 円に対して 26,160,422 円を執行した。総額では、予算額 107,130,000 円に対して 101,129,670 円を支出し、執行率は 94.4%である。

(単位:円)

事業区分	予算額	執行済額	執行残額
I 試験研究	13,809,000	13,809,000	0
II 技術支援	4,250,000	4,250,000	0
III 管理運営	60,477,000	56,910,248	3,566,752
IV 建物維持管理	28,594,000	26,160,422	2,433,578
合計	107,130,000	101,129,670	6,000,330

二次評価シート

氏名 _____

項 目		評 価 内 容			
二次評価		S (優 良)	A+ (良好であり優れた取組がある)	A (良 好)	B (一部良好でない)
	管 理 状 況	S (優 良)	A+ (良好であり優れた取組がある)	A (良 好)	B (一部良好でない)
		(コメント欄)			
	事 業 効 果	S (優 良)	A+ (良好であり優れた取組がある)	A (良 好)	B (一部良好でない)
		(コメント欄)			
	そ の 他	(特命要件継続について)			