

平成23年度 公の施設目標管理型評価書【指定管理者施設用】

施設名	新潟市食肉センター		
管理者名	(財)新潟ミートプラント	指定期間	平成21年4月1日 ~ 平成26年3月31日
担当課	農林水産部農業政策課		
所在地	新潟市西区中野小屋1631番地		
根拠法令	と畜場法		
設置条例	新潟市食肉センター条例		
施設概要	敷地面積：44,145.87㎡ 延床面積：10,459.22㎡ 建物構造：鉄筋コンクリート造（一部鉄骨造）一部2階建 施設内容：処理工場棟(8,704.12㎡),管理棟(171.95㎡),ポンプ棟(93.52㎡),車庫(72.07㎡) 隔離棟(44.25㎡),消毒ポンプ庫(10.00㎡),焼却炉・ワラ堆積棟(207.70㎡) 廃水処理施設(1,133.71㎡),受付事務所(21.90㎡) 処理能力：と畜能力(大動物30頭/日,小動物900頭/日) 冷却・冷蔵能力 冷蔵庫(大動物150頭,小動物1,800頭) 部分肉冷凍・冷蔵庫82 t 部分肉処理能力(大動物18頭/日,小動物450頭/日) 廃水処理施設能力(汚水量1,200㎡/日)		

施設設置目的
食用に供するために行う獣畜の処理の適正を図り、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、本市にと畜場法(昭和28年法律第114号)に規定すると畜場を設置する。
管理・運営に関する基本理念,方針等
施設設置目的を達成するため、施設及び設備を常に良好な状態において維持管理し、効率的な運営を行う。また、公の施設であることを常に念頭において公平な運営を行うものとし、使用者の平等な使用を確保する。 維持管理にあたっては、と殺解体事業者ほか施設使用者と十分に連携し実施する。
(1) 施設及び設備の維持管理 【重点事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な食肉が供給できるよう、各種衛生法令等を遵守した維持管理 ・廃水対策,臭気対策など,各種環境法令等を遵守した維持管理 ・安定的に食肉が供給できるよう,常に機能を良好に保つための維持管理 ・より一層効率的,効果的な方法での維持管理 ・維持管理にあたり各種法令に基づく有資格者の配置
(2) 使用者の平等な使用の確保 【重点事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・使用許可,入場の禁止,退場の命令などにおける公平の確保
(3) 施設の情報提供と使用者の要望等の把握 【重点事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・消費者への施設の正確な情報提供 ・使用者の要望等の把握

視 点	評価項目	評価指標	実績	評価	評価コメント
市 民	市民への正確な情報提供	施設見学依頼を100%受け入れ(団体の事前申込み見学)	100%受入 23回305人	B	目標達成
	使用者の協議会の開催	年1回以上	2回	A	目標大幅達成
	と畜場使用数	豚換算1日平均930頭以上	1日平均932頭	B	目標達成
	苦情・要望等への対応	対応マニュアルの整備	対応マニュアルの遵守	B	目標達成
	使用者の平等の確保	100%	100%	B	目標達成
財 務	と畜1頭あたりの委託料(経常)(委託料/豚換算頭数)	640円以下	643円	C	目標未達成
業 務	年間稼働日数	243日以上	245日	B	目標達成
	施設設備に起因する苦情・事故	0件	1件	C	目標未達成
	関係法令で規定する点検、検査の実施率	100%	100%	B	目標達成
	防災訓練の実施回数	年1回以上	1回	B	目標達成
	業務仕様書等に定める事項の遵守	その他業務仕様書等に定める事項の遵守	遵守	A	目標大幅達成
人 材	衛生講習会の実施	年1回以上	1回	B	目標達成
	廃水施設管理講習会等の実施又は受講	年1回以上	1回	B	目標達成
	施設管理にかかる各種資格を有する職員の配置	施設管理担当5名	5名	B	目標達成
	労働基準の充足	労働関係法令の遵守	遵守	B	目標達成

総 合 評 価 (所 見)

全体的に、管理・運営に関する基本理念、方針等を遵守し、施設は適正に管理されている。
市場要望の高度化による利用者からの苦情に対して関係機関と協力し速やかに改善を行ったことなど、緊急対応も含めた高い管理能力が認められた。
東日本大震災による電力制限など不測の事態に対しても柔軟に対応し、求められた役割を果たしている。
また、安全衛生に係る講習会の実施や参加、運用面への創意工夫、職員の配置等人材育成についても評価できる。
今後もこれまでどおりの適正な管理と、更なる管理経費の節減に努めていただきたい。