

| | | | | | | | | |
|----------|---|--|---|---|--------|--------|--------|--|
| 事業 効果 | 状況 | <p><評価の内容></p> <p>○ 収入計画について、受託事業の予算額に対する収入実績が計画額を下回っているが、施設 PR に努め、技術者研修会・依頼試験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。</p> <p>また、歳入・歳出の自己点検については、計画以上の実績をあげており、今後とも適正な金銭管理に努められたい。</p> | | | | | | |
| | 利用の状況 | 事業計画どおりの利用状況となっているか | | 配点 | 水準を上回る | 水準どおり | 水準を下回る | |
| | | 1 | 利用者数 | 開放試験室利用件数 (810 件) | × 2 | ○ | | |
| | | 2 | 利用促進への取組 | ホームページの更新 (年 1 2 回) パンフレット配布 (年 6 回) 研究情報提供 (年 4 回) | × 1 | ○ | | |
| | 状況 | <p><評価の内容></p> <p>○ 開放試験室の利用件数は、計画件数を上回る実績を上げた。(達成率 472%)</p> <p>○ 利用促進への取組についても、随時 HP を更新するほか、イベントにおけるパネル展示やパンフレット配布などを通じ、積極的に取り組んでいる。</p> <p>○ また、海外からの研修団を受け入れており、今後とも積極的な利用促進に取り組まれたい。</p> | | | | | | |
| | 事業の取組 | 事業計画どおりのサービスが提供されているか | | 配点 | 水準を上回る | 水準どおり | 水準を下回る | |
| | | 1 | 事業の企画、実施 | 展示会への参加 (年 4 回) 1 階展示スペースの活用 | × 1 | | ○ | |
| | | 2 | サービス向上に向けた取組 | 設置機器の管理・更新 (年 4 回) 専門図書等の管理・整備 (年 4 回) | × 1 | ○ | | |
| | | 3 | 特色ある取組の実施 | 業種別研究会 (年 1 2 回) | × 2 | ○ | | |
| | 取組 | <p><評価の内容></p> <p>○ センター事業の PR に向けて展示会などへの参加も計画通りに行っており、開放試験室利用件数が計画件数を上回るなどの成果が出ている。今後とも利用促進への取組を強化されたい。</p> <p>○ 設置機器・専門図書の随時点検などについて適切に取り組まれており、サービスの維持向上に努めている。</p> | | | | | | |
| 利用者の反応 | 事業内容、職員対応等について、利用者の反応はどうか | | 配点 | 水準を上回る | 水準どおり | 水準を下回る | | |
| | 1 | 利用者の満足度 | 満足度調査結果 (「満足」80%以上) | × 2 | ○ | | | |
| | 2 | 利用者ニーズの把握 | 利用者アンケート (月 1 回集計) | × 2 | | ○ | | |
| | 3 | 苦情等への対応 | 苦情の対応記録と職員周知 | × 1 | | ○ | | |
| | 反応 | <p><評価の内容></p> <p>○ 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。今後は利用者ニーズの把握を一層強化できるよう、回答率の向上に向けて、利用者に対しアンケートのフィードバックを行う体制整備に努められたい。</p> | | | | | | |
| 行政目的の達成 | 行政と連携を図り施設の目的を達成しているか | | 配点 | 水準を上回る | 水準どおり | 水準を下回る | | |
| | 1 | 指導・相談・普及業務の実施 | 技術者研修会 (年 4 回) 講演会 (年 2 回) 研究成果発表会 (年 1 回) 技術相談 (1, 100 件) | × 2 | | ○ | | |
| | 2 | 試験研究業務の実施 | 経常研究・技術開発研究 (8 課題) | × 2 | | ○ | | |
| | 3 | 依頼試験の実施 | 化学・物理・微生物等分析試験 (448 件) 受託事業 (4 課題) | × 2 | | | ○ | |
| | 4 | 他機関、地域との連携 | 事業推進会議 (年 1 回) 共同開発研究 (4 課題) | × 2 | | ○ | | |
| 達成 | <p><評価の内容></p> <p>○ 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。</p> <p>○ 依頼試験の実績が昨年度より減少し、計画水準を下回っている。</p> <p>○ 共同開発研究を行い、関係機関との連携にも取り組んでいる。</p> | | | | | | | |

| | |
|--------|--|
| 特記事項 | <p>○ 27 年度に引き続き、開放試験室の利用件数が計画件数を上回る実績を上げたことは評価できる。</p> <p>○ HP による情報発信やイベント等への参加によりセンター事業の PR 強化に努めており、また、海外からの研修団を受け入れる等、今後とも利用促進に向けて積極的に取り組まれたい。</p> |
| 要改善事項等 | |

【一次評価結果】

| 評点 | 標準点 | 評価基準 | | | |
|----|-----|-------|----------------|----------------|-------|
| | 44点 | S | A+ | A | B |
| | | 59点以上 | 58点以下 55点以上 | 54点以下 39点以上 | 38点以下 |

| | | |
|--------|----|----|
| 一次評価結果 | 得点 | A+ |
| | 55 | |

| | | | |
|---|--|----------------------|-----------------------------------|
| 事業者の 財務状況 (大幅な変化があるかどうか) | <p><財政基盤の安定性> 28年度決算によると、東京都、区市町村、農林水産業団体からの出捐金11億8千万円余の基本財産を持つとともに、特定事業目的のための基金等も合わせ、72億円余の正味財産を有している。</p> <p><事業の継続性> 東京都農林水産振興財団は、東京都の農林水産業振興施策の一翼を担っている公益財団法人で、収入の8割超が東京都からの補助事業、受託事業等である。また、28年度決算において、財務諸表、収支計算書について独立監査人（公認会計士）による監査を受けた結果、「財務諸表等が、我が国において一般に公正妥当と認められる公益法人会計の基準に準拠して、当該財務諸表等に係る期間の財産及び損益（正味財産増減）の状況をすべての重要な点において適正に表示しているものと認める。」との報告を受けている。</p> <p>以上より、事業の継続性は認められる。</p> | | |
| 特命要件の 継続 | 特命要件が継続しているかなど | | |
| | 特命の前提となった施設の位置づけ (農林財団の試験研究部門である農林総合研究センターの位置づけ) | 変更なし | 変更あり |
| | 東京都農林水産振興財団の特性と果たした役割 (食品の原材料の機能性食品の開発、食品技術センターと共同研究の実施) | 団体の特性が十分に 発揮されている | 団体の特性が十分に 発揮されていない |
| | 都との連携体制 | 実施 | 未実施 |
| | 事業の取組状況・進捗度 | 適切な実施状況 | 不適切な実施状況 |
| <p><評価の内容> ○ 長年にわたる農林水産業及び食品加工技術に係る試験研究、技術相談、依頼試験等の実績を活用し、都の施策と連携して都内の農林水産業及び食品産業の振興を図っている。</p> | | | |

○ 点数計算について

1 管理状況

【適切な管理の履行】

| | | | |
|-----------|------------|---|------------------------------------|
| ○水準を上回る | 8点 | = | { (配点1点×2項目) + (配点2点×1項目) }×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 2点 | = | 配点1点×2項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 10点 | | ・・・① |

【法令等の遵守】

| | | | |
|-----------|-----------|---|-----------------|
| ○水準を上回る | 0点 | = | 0項目×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 8点 | = | 配点1点×8項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 8点 | | ・・・② |

【安全性の確保】

| | | | |
|-----------|-----------|---|-----------------|
| ○水準を上回る | 2点 | = | 配点1点×1項目×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 4点 | = | 配点1点×4項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 6点 | | ・・・③ |

【財務・財産の状況】

| | | | |
|-----------|-----------|---|-----------------|
| ○水準を上回る | 2点 | = | 配点1点×1項目×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 3点 | = | 配点1点×3項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 5点 | | ・・・④ |

2 事業効果

【利用の状況】

| | | | |
|-----------|-----------|---|------------------------------------|
| ○水準を上回る | 6点 | = | { (配点1点×1項目) + (配点2点×1項目) }×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 0点 | = | 0項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 6点 | | ・・・⑤ |

【事業の取組】

| | | | |
|-----------|-----------|---|------------------------------------|
| ○水準を上回る | 6点 | = | { (配点1点×1項目) + (配点2点×1項目) }×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 1点 | = | 配点1点×1項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 7点 | | ・・・⑥ |

【利用者の反応】

| | | | |
|-----------|-----------|---|------------------------------------|
| ○水準を上回る | 4点 | = | 配点2点×1項目×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 3点 | = | { (配点2点×1項目) + (配点1点×1項目) }×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 0項目×換算点数0点 |
| 合計 | 7点 | | ・・・⑦ |

【行政目的の達成】

| | | | |
|-----------|-----------|---|-----------------|
| ○水準を上回る | 0点 | = | 0項目×換算点数2点 |
| ○水準どおり | 6点 | = | 配点2点×3項目×換算点数1点 |
| ○水準を下回る | 0点 | = | 配点2点×1項目×換算点数0点 |
| 合計 | 6点 | | ・・・⑧ |

一次評価 (①~⑧の合計) = 55点

○ 確認項目の評価・・・3段階で評価

- ・「水準を上回る」・・・達成度 概ね計画の110%以上
- ・「水準どおり」・・・達成度 概ね計画通り
- ・「水準を下回る」・・・達成度 概ね計画の90%未満

【換算点数】

- ・「水準を上回る」・・・2点
- ・「水準どおり」・・・1点
- ・「水準を下回る」・・・0点

○ 確認項目の評価の基準は、「指定管理者が果たすべき業務の水準」とし、なるべく客観的な情報を基に達成状況を分析する。

○ なお、確認項目の一部について、施設が果たすべき役割や都が特に重視する事項を明確にし、その成果をより確実に評価に反映するために、得点を2倍とする配点の増加を認めるものとする。

○ 一次評価（局評価）の評価基準

・・・各確認項目の評価の得点の合計点に基づき、一次評価を決定する。

一次評価は、全確認項目において、中位の評価（「水準どおり」）を受けた場合の合計点を「標準点」として、次の4段階と定める。

- ・S・・・「標準点の1.33倍（小数点以下切上）」点以上
- ・A+・・・「標準点の1.25倍（小数点以下切上）」点以上かつ
「標準点の1.33倍（小数点以下切上）－1」点以下
- ・A・・・「標準点の0.88倍（小数点以下切捨）＋1」点以上かつ
「標準点の1.25倍（小数点以下切上）－1」点以下
- ・B・・・「標準点の0.88倍（小数点以下切捨）」点以下

○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 |
|--|----|--------------------------|-------------------------------|---------------|--------------|--------------|---|
| | | 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 | 【◎：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 | 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(5/24、8/29、11/25、2/21) ○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 | 5回／年 1回／年 | 125% 100% | ◎履行確認書P25 業者による定期清掃の実施(5/8ガラス、5/22定期、5/25側溝、6/5カーペット、7/10ガラス、7/24定期、7/27側溝、9/10ガラス、9/25定期、9/28側溝、11/13ガラス、11/27定期、11/30側溝、1/15ガラス、1/25側溝、1/29定期、3/12ガラス、3/29側溝) 大規模清掃(12/12) |
| | 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 | 16回／年 | 160% | ◎履行確認書P29-33 HACCP義務化に向けた最新情報を探る(4/21)、食品工場における食中毒の予防と対策(4/28)、食の安全を確保するための微生物検査協議会(6/2)、分析機器基礎講座(6/8)、実践刺酒セミナー(6/14・15)、食品製造の現場における異物混入防止対策講習会(6/21)、HPLCオンサイトトレーニング(7/21)、HACCP細菌・虫・カビの発生を抑制する現場の温湿度管理技術セミナー(7/26)、パティスリー&ブーランジェリージャパンワールド2016(8/1・2)、HACCP導入に向けた迅速検査(8/3)、日本清涼飲料研究会(10/14)、日本食品分析センター技術成果発表会(10/21)、食品工場における現場改善・管理の実践(1/31)、食品製造の現場における異物混入防止対策講習会(2/17)、JRCA食品安全衛生講演会(3/2)、食品開発サポートセミナー(3/8)、 |
| | 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 | 整備済み 1回／年 | 100% 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 |
| (評価の内容等) ○安全衛生推進者による職場巡視をはじめとした施設管理について、計画と同等以上の実績を上げている。 ○人材育成の取組についても、限られた人員の中、研究員を派遣するなど積極的に取り組んでおり、今後とも、都民ニーズに応えられるよう人材育成に取り組まれない。 | | | | | | | |

管理状況

| 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】 | |
| 法令等の遵守 | 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P17 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（6/13） |
| | 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 ◎履行確認書P17 情報公開に関する規定（財団情報公開要綱）により対応 ◎履行確認書P17 職場研修（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（7/11） |
| | 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 省エネ励行 | 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やトイレ照明の消灯を励行 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を確認（湯沸器11/25・ドラフトチャンパー11/25・ホーイラ-7/25・遠心機12/16・圧力容器等12/16） ◎履行確認書P24 ○高圧ガス取締法に関する整備点検（ガスボンベ11/28） ◎履行確認書P25 ○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5/25、9/20、12/16、3/17） |
| | 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 | 施錠実施 ID制御実施 | 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 | システム整備済 定期点検実施 | 100% 100% | ◎履行確認書P16 薬品の保管状況を管理するための薬品管理簿（電子データ）を確認。 ◎履行確認書P16-17 毒物定期点検（4/28、5/31、6/30、7/29、8/30、9/30、10/31、11/29、12/28、1/31、2/28、3/30）劇物定期点検（5/23・30、8/26・29、11/25・28、2/20・22）の実施 |
| | 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P18 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% 100% | ○履行確認書提出済み（5/9、6/9、7/8、8/9、9/8、10/7、11/8、12/8、1/6、2/9、3/7、3/31） ○歳入調定報告済み |
| <p>（評価の内容等） ○ 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。</p> | | | | | | | |

| 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 | スクラバー：1回／年 中和装置：4回／年 | 1回／年 4回／年 | 100% 100% | ◎履行確認書P24-25 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（スクラバー：11/2 中和装置：5/24、8/9、11/4、2/3） |
| 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p26 消防訓練への参加（2/27、3/3） ○消防設備・消火器設置場所の点検（第1回：9/10 第2回：3/11） |
| 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 回／年 | 100% 100% | ◎履行確認書P26-27 緊急連絡網を整備・更新済み ◎履行確認書p27 緊急対応訓練（2/11） |
| 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P21 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） ○ 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れない。 | | | | | | |

| 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28年度、円） | 4,731,000 | 2,600,507 | 55% | ◎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 40%（依頼試験 103% 受託事業 14%） 技術支援 176%（開放試験室 278% 技術者研修会 98%） |
| | | 年度収支（平成28年度、円） | 104,733,000 | 87,033,768 | 83% | 収支（執行率）：歳出 87,033,768、歳入 2,600,507、収支 84,433,261 |
| 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、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% | ○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。 |
| 3 | 都有財産（物品など）の管理 | 物品管理者別物品一覧表の整備 | 物品管理簿の整備 | 物品管理簿 整備済み | 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） |
| | | 不適格品、亡失品等の報告 | 不適格品等の報告 | 不適格品等の報告 体制整備済み | 100% | ○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 | 帳簿整備 | 帳簿整備 | 100% | ○経理・現金に関する帳簿（現金出納簿等）の確認 |
| | | 通帳、印鑑、現金の厳重管理 | 通帳等厳重管理 | 帳簿整備 厳重管理実施 | 100% | ○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：16回／年 歳出：12回／年 | 133% 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、5/23、6/15、7/20、8/17、9/21、10/20、11/18、12/15、12/28、1/18、2/2、2/20、3/2、3/17、3/31） 歳出（4/18、5/23、6/15、7/20、8/17、9/21、10/20、11/18、12/15、1/18、2/20、3/17） |
| （評価の内容等） ○ 収入計画について、受託事業の予算額に対する収入実績が計画額を下回っているが、施設PRに努め、技術者研修会・依頼試験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。 また、歳入・歳出の自己点検については、計画以上の実績をあげており、今後とも適正な金銭管理に努められたい。 | | | | | | |

| 利用の状況 | 事業計画どおりの利用状況となっているか | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------------------|---|---|----------------------|---|
| | 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 | 利用者数 | 開放試験室利用件数 | 810件 | 3,820件 | 472% | ◎履行確認書、別紙IV-1<開放試験室利用件数> 第1四半期 4月110件、5月97件、6月330件 計 537件 第2四半期 7月793件、8月403件、9月605件 計 1801件 第3四半期 10月731件、11月222件、12月120件 計 1073件 第4四半期 1月121件、2月118件、3月170件 計 409件（4月～3月 計3,820件） |
| 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：17回/年 パンフレット配布：6回/年 研究情報提供：4回/年 | 142% 100% 100% | ◎履行確認書P7 HP管理チームによるHP更新の実施（4/12、4/18、5/2、6/2、6/15、6/24、7/12、8/29、9/20、10/3、11/17、12/22、1/10、1/20、2/28、3/13、3/21） ◎履行確認書P2-6 ◎パンフレットの配布 ifia JAPAN2016（健康・機能性食品素材展）（5/18-20）、第1回講演会（5/26）、食の市（東京産加工食品の展示即売）（9/29-30）、食品開発展2016（10/5-7）、第2回講演会（10/17）、東京農林水産フェア（10/22） ◎研究情報の提供 農総研だより第36号（4月）、東京都立食品技術センターだより第23号（9月）、農総研だより第38号（10月）、東京都立食品技術センターだより第24号（3月） ◎JICA研修団受入（フィリピン国官民研修団18名）（10/27） |
| （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た。（達成率 472%） ○ 利用促進への取組についても、随時HPを更新するほか、イベントにおけるパネル展示やパンフレット配布などを通じ、積極的に取り組んでいる。 ○ また、海外からの研修団を受け入れており、今後とも積極的な利用促進に取り組またい。 | | | | | | |
| 事業の取組 | 事業計画どおりのサービスが提供されているか | | | | | |
| | 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 | 事業の企画、実施 | 展示会への参加 1階展示スペースの活用 | 4回/年 | 4回/年 | 100% |
| 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 | 5回/年 4回/年 | 125% 100% | ○備品検討委員会による設置機器の管理・更新実施(5/13、8/10、9/8、10/14、12/9) ○図書チームによる専門図書等の管理・整備実施(6/13、9/12、11/29、2/27) |
| 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 食品産業研究会6回、醸造研究会1回、漬物研究会2回、ソース研究会2回、製粉研究会2回、魚肉ねり製品研究会1回 |
| （評価の内容等） ○ センター事業のPRに向けて展示会などへの参加も計画通りに行っており、開放試験室利用件数が計画件数を上回るなどの成果が出ている。今後とも利用促進への取組を強化されたい。 ○ 設置機器・専門図書の随時点検などについて適切に取り組まれており、サービスの維持向上に努めている。 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------------------|--------------------------------|---|------------------------------|---|--|----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|--------|----------|-----------|-----------|-----------|--------|----------|-----------|----------|-----------|-------|-----------|-----------|----------|----------|--------|----------|-----------|
| 事業効果 | 利用者の反応 | 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 | 91% | 114% | ◎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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td></td> <td>第1四半期 (利用81 回答59)</td> <td>第2四半期 (利用101 回答72)</td> <td>第3四半期 (利用74 回答60)</td> <td>第4四半期 (利用81 回答74)</td> </tr> <tr> <td>・受付の対応</td> <td>満95% 普3%</td> <td>満72% 普28%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>・職員の対応</td> <td>満90% 普8%</td> <td>満76% 普24%</td> <td>満98% 普2%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> <tr> <td>・使い勝手</td> <td>満88% 普12%</td> <td>満73% 普27%</td> <td>満98% 普2%</td> <td>満99% 普1%</td> </tr> <tr> <td>・設置機器類</td> <td>満95% 普5%</td> <td>満82% 普18%</td> <td>満97% 普3%</td> <td>満100% 普0%</td> </tr> </table> ☆開放試験室の平均満足度91% | | 第1四半期 (利用81 回答59) | 第2四半期 (利用101 回答72) | 第3四半期 (利用74 回答60) | 第4四半期 (利用81 回答74) | ・受付の対応 | 満95% 普3% | 満72% 普28% | 満100% 普0% | 満100% 普0% | ・職員の対応 | 満90% 普8% | 満76% 普24% | 満98% 普2% | 満100% 普0% | ・使い勝手 | 満88% 普12% | 満73% 普27% | 満98% 普2% | 満99% 普1% | ・設置機器類 | 満95% 普5% | 満82% 普18% |
| | 第1四半期 (利用81 回答59) | 第2四半期 (利用101 回答72) | 第3四半期 (利用74 回答60) | 第4四半期 (利用81 回答74) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ・受付の対応 | 満95% 普3% | 満72% 普28% | 満100% 普0% | 満100% 普0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ・職員の対応 | 満90% 普8% | 満76% 普24% | 満98% 普2% | 満100% 普0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ・使い勝手 | 満88% 普12% | 満73% 普27% | 満98% 普2% | 満99% 普1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ・設置機器類 | 満95% 普5% | 満82% 普18% | 満97% 普3% | 満100% 普0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 ◎履行確認書 ・ ifia JAPAN2016（5/18-20）にてアンケートを実施（第1四半期別紙I-3-①） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 周知体制の整備 済み | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| （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。今後は利用者ニーズの把握を一層強化できるよう、回答率の向上に向けて、利用者に対しアンケートのフィードバックを行う体制整備に努められたい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 行政目的の達成 | 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 1,163件 | 100% 100% 100% 106% | ◎履行確認書P1 別紙I-1-(4)-① ・技術者研修会①食品製造現場で役立つ簡易検査 参加者：20名（7/13） ・技術者研修会②食品の微生物検査・生菌数測定入門編 参加者：16名（9/14、9/16） ・技術者研修会③食品の微生物検査（大腸菌群） 参加者：13名（10/26） ・技術者研修会④食品製造現場で役立つ簡易検査 参加者：18名（11/10） ◎履行確認書P3 ・講演会①「日本食品標準成分表2015版（七訂）～改定のポイントと実務への活用～」、「機能性農産物の開発と機能性表示制度の活用」 参加者：96名（5/26） ・講演会②「食品の蛍光指紋による鑑別・定量」 参加者：35名（10/17） ◎履行確認書P2 研究成果発表会（10/17） テーマ①清酒の醸造過程における真菌叢の経時的変化の解析 テーマ②新島産あめりか芋の品質に加工加温処理および貯蔵温度が与える影響 ◎履行確認書P1 電話等相談 773件、来所相談 390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課題を実施中 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 依頼試験の実施 | 化学・物理・微生物等分析試験 | 448件 | 365件 | 81% | ◎履行確認書P11、別紙III-3 化学試験 127件、物理試験 0件、微生物試験 224件、成績証明書交付14件の計365件実施 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 受託事業 | 4件 | 3件 | 75% | ◎履行確認書P9、別紙II-4 受託事業3件を実施 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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P15-16 事業推進会議（7/6） ◎履行確認書P8、別紙II-1 共同開発研究4課題を実施 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| （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。 ○ 共同開発研究を行い、関係機関との連携にも取り組んでいる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---------------|---|
| 特記事項 | ○ 27年度に引き続き、開放試験室の利用件数が計画件数を上回る実績を上げたことは評価できる。 ○ HPによる情報発信やイベント等への参加によりセンター事業のPR強化に努めており、また、海外からの研修団を受け入れる等、今後とも利用促進に向けて積極的に取り組まれない。 |
| 要改善事項等 | |

東京都立食品技術センター管理運営業務

平成28年度事業報告書

平成28年度収支決算報告書

はじめに

本「事業報告書」及び「収支決算報告書」は、指定管理者である公益財団法人東京都農林水産振興財団が「東京都立食品技術センターの管理運営に関する基本協定書」第16条に基づき東京都に提出するものである。

〔略 称〕

- 公益財団法人東京都農林水産振興財団 → 「財団」
- 東京都農林総合研究センター → 「農総研」
- 食品技術センター → 「センター」
- 公益財団法人東京都中小企業振興公社 → 「公社」
- 東京都食品産業協議会 → 「食産協」
- 東京都立食品技術センターの管理運営に関する基本協定書 → 「協定書」
- 東京都産業労働局秋葉原庁舎管理運営方針 → 「秋葉原庁舎管理運営方針」
- 東京都立食品技術センター物品取扱要領 → 「センター物品取扱要領」

目 次

平成28年度事業報告書

| | |
|------------------|----|
| I 相談、支援及び普及・広報活動 | 2 |
| II 試験研究 | 9 |
| III 依頼試験と成績の証明 | 12 |
| IV 開放試験室の有効活用 | 13 |
| V 施設、設備・物品の維持管理 | 14 |
| VI 使用料及び手数料の徴収 | 16 |
| VII 管理運営 | 17 |

[添付資料]

| | |
|-------------------------------------|----|
| I 相談、支援及び普及・広報活動 | |
| 別紙 I 「平成28年度月別業務実績表」 | 37 |
| 別紙 I-1 「平成28年度業種別研究会等開催実績表」 | 38 |
| 別紙 I-2 「平成28年度技術者研修会開催実績表」 | 40 |
| 別紙 I-3 「平成28年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」 | 41 |
| 別紙 I-4 「平成28年度購入図書一覧」 | 42 |
| II 試験研究 | |
| 別紙 II-1 「平成28年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容」 | 43 |
| III 依頼試験と成績の証明 | |
| 別紙 III-1 「平成28年度依頼試験(有料)実績表」 | 44 |
| 別紙 III-2 「平成28年度依頼試験(免除)実績表」 | 45 |
| 別紙 III-3 「平成28年度依頼試験(有料+免除)実績表」 | 46 |
| IV 開放試験室の有効活用 | |
| 別紙 IV-1 「平成28年度開放試験室実績表」 | 47 |
| 別紙 IV-2 「平成28年度開放試験室利用に関するアンケート結果」 | 48 |
| V 施設、設備・物品の維持管理 | |
| 別紙 V 「平成28年度秋葉原庁舎負担金支払表」 | 50 |

平成28年収支決算報告書

| | |
|--------|----|
| I 収支決算 | 52 |
| II 歳入 | 53 |
| III 歳出 | 54 |

[添付資料]

| | |
|-------------------------------|----|
| 別紙 1 「平成28年度予算執行実績」 | 56 |
| 別紙 2 「平成28年度財団食品技術センター予算執行実績」 | 57 |

I 相談、支援及び普及・広報活動

都内食品産業界や原材料生産者のニーズに適合したきめ細かな相談、支援及び普及・広報などの活動を実施した。

1 相談・支援

食品産業界が抱える技術的課題について、以下の業務により、具体的な解決策を提案するなど課題解決に向けた支援を行った。

[添付資料]

別紙 I 「平成 28 年度月別業務実績表」

(1) 窓口・電話での相談

電話等相談 1,163 件 来所相談 390 件

(2) 技術支援

実地支援 16 件 (うち食品技術アドバイザーによる支援 0 件)

(3) 業種別研究会等の開催

業種別課題を解決するために、それぞれの研究会を開催した。

[添付資料]

別紙 I-1 「平成 28 年度業種別研究会等開催実績表」

(4) 技術者研修会

品質管理、生産工程改善、製品開発等の技術向上に応えるため、実習を伴う研修会を有料で実施した。

[添付資料]

別紙 I-2 「平成 28 年度技術者研修会開催実績表」

2 普及・広報活動 (情報の提供)

(1) 事業概要等の発行

| | |
|-------------|----------------------------------|
| 平成 28 年 4 月 | 「農総研だより第 36 号」平成 28 年 4 月発行 |
| 平成 28 年 6 月 | 「平成 28 年度事業概要 (附平成 27 年度事業実績報告)」 |
| 平成 28 年 9 月 | 「東京都立食品技術センターだより第 23 号」 |

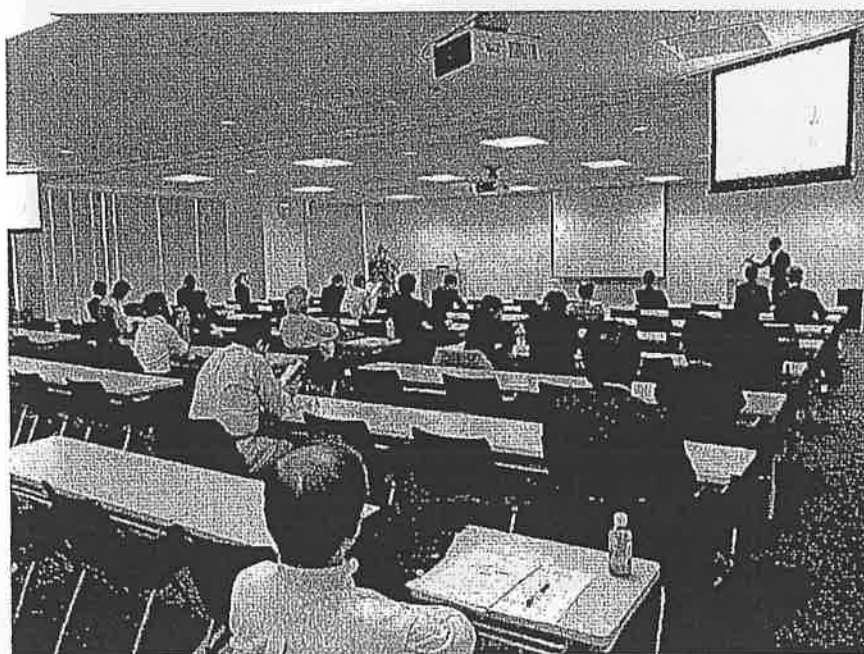
平成28年10月 「農総研だより第38号」平成28年10月発行
平成29年 3月 「東京都立食品技術センターだより第24号」

(2) 研究成果発表会の開催

研究成果の普及、促進を図るため、研究成果発表会を開催した。

- 開催日 平成28年10月17日
- 場所 UDX南ウイング6階 カンファレンスルーム (A・B)
- 発表テーマ
 - ①清酒の醸造過程における真菌叢の経時的変化の解析
 - ②新島産あめりか芋の品質に加温加湿処理および貯蔵温度が与える影響
- 情報提供 東京の食べるを守る「食品衛生マスター」
～東京都食品衛生自主管理認証制度～
東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課
自主管理認証制度担当課長代理 玉根 知美 氏
- 参加者数 35名

(会場風景写真)



(3) 学会・各種研究会での発表

研究成果を学会や食品関係雑誌等に発表した。

[添付資料]

別紙 I-3 「平成28年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」

(4) 講演会の開催

研究者や食品企業従事者、都民を対象に講演会を開催した。

① 第一回講演会

○日 時 平成28年 5月26日

○会 場 東京都産業労働局秋葉原庁舎 3階 第一会議室

○演題及び講師

日本食品標準成分表2015年版(七訂)～改訂のポイントと実務への活用～

千葉県立保健医療大学 健康科学部栄養学科

教授 渡邊 智子 氏

機能性農産物の開発と機能性表示制度の活用

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品研究部門 食品健康機能研究領域長 山本(前田)万里 氏

○参加費用 無料

○参加者数 96名

(会場風景写真)



② 第二回講演会

○日 時 平成28年10月17日

○会 場 UDX南ウイング6階 カンファレンスルーム (A・B)

○演題及び講師

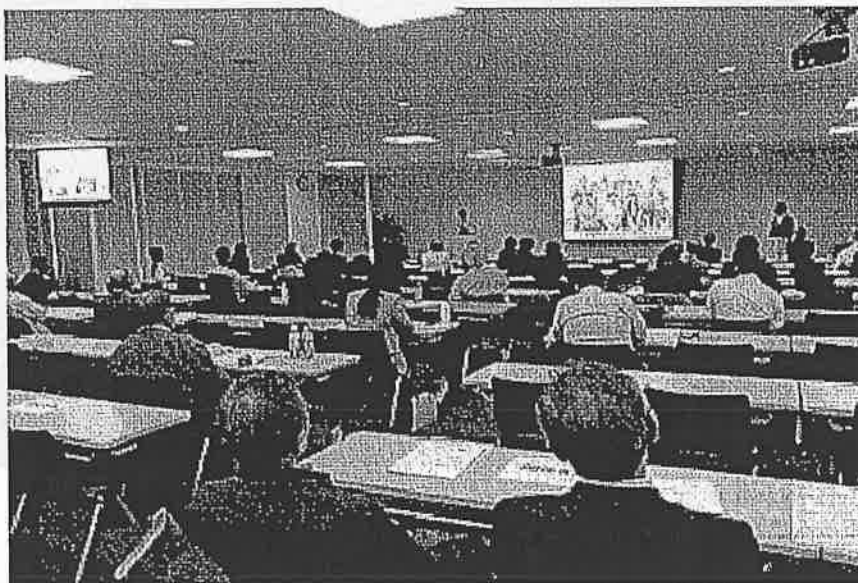
食品の蛍光指紋による鑑別・定量

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品研究部門 主席研究員 杉山 純一 氏

- 参加費用 無料
- 参加者数 35名

(会場風景写真)



(5) 情報収集・閲覧

最新の国内外の専門書・雑誌等を収集整備し、所内図書室にて利用者の閲覧に供した。

[添付資料]

別紙Ⅰ-4「平成28年度購入図書一覧」

(6) 施設見学

事業内容のPR活動の一環として、日常的な施設の見学、講演会等終了後の見学会を実施した。

[添付資料]

別紙Ⅰ「平成28年度月別業務実績表」施設見学欄

(7) 展示会への参加

各種展示会に参加し、事業内容のPR活動を行った。

① ifia JAPAN2016 (国際食品素材/添加物展)

- 開催日 平成28年5月18日(水)～5月20日(金)
- 場所 東京ビッグサイト 西1・2ホール
- 出展内容 食品技術センター事業・研究成果、地域特産品認証食品等の紹介
パネルの展示とパンフレットの配布

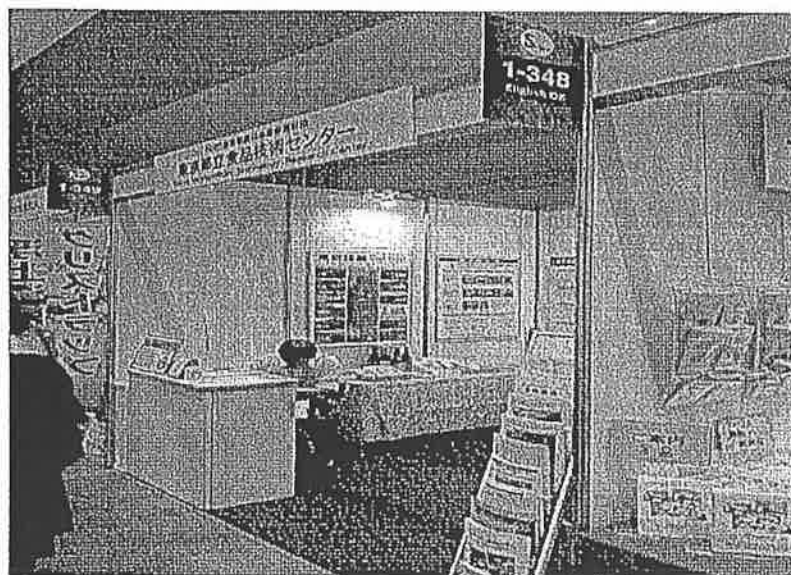
(会場風景写真)



② 食品開発展2016

- 開催日 平成28年10月5日(水)～7日(金)
- 場所 東京ビッグサイト 西1・2ホール
- 出展内容 食品技術センター事業・研究成果、地域特産品認証食品等の紹介
パネルの展示とパンフレットの配布

(会場風景写真)



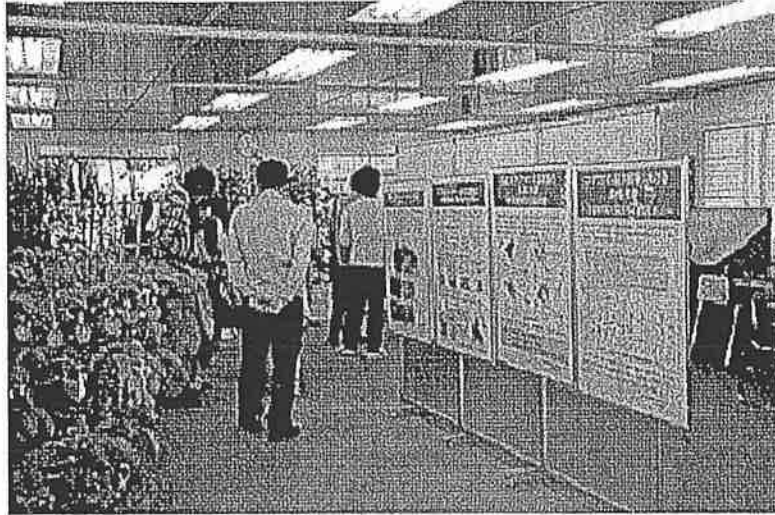
③ 東京農林水産フェア

- 開催日 平成28年10月22日(土)
- 場所 公益財団法人 東京都農林水産振興財団立川庁舎
- キャッチフレーズ 「来て!見て!体験! 東京農林水産フェア」

○参加内容

パネルの展示とパンフレットの配布

(会場風景写真)



④ 食の市 (東京産加工食品の展示即売)

○開催日 平成28年9月29日(木)～9月30日(金)

○場所 新宿駅西口広場イベントコーナー

○参加内容 パネルの展示とパンフレットの配布

(会場風景写真)



(8) 財団施設でのPR

財団運営施設にセンター紹介のパンフレット等を設置し、問い合わせに対応するなどPRに努めた。

(9) 海外研修団への対応

JICA（独）国際協力機構）の要請に基づき、海外研修団（フィリピン共和国官民研修団）の受け入れを行った。

(10) ホームページの充実

センター内にホームページ管理チームを編成し、随時最新情報を提供している。
ホームページアドレス <http://www.food-tokyo.jp/>

II 試験研究

1 経常研究

都内食品業界が日常抱えている技術的課題等を解決するために、基礎的研究や実践的な研究を行った。

[平成28年度経常研究課題]

- ① イカ肉を利用した水産加工技術に関する研究 (継続)
- ② 乳酸菌を利用した漬物加工技術に関する研究 (継続)
- ③ 小麦粉成分の調製によるゆでうどんの経時的軟化の抑制 (継続)
- ④ コマツナにおける機能性成分の挙動に関する研究 (新規)
- ⑤ 酢酸菌を利用した多様な果実発酵食品の開発 (新規)

2 技術開発研究

都内食品業界が抱えている技術的課題のうち、都民に安全で安心な食品を提供するための安全性確保技術や免疫機能向上・アレルギー対策等の食品の機能性など技術向上が求められている研究や、先行的な技術開発が必要な研究を行った。

[平成28年度技術開発研究課題]

- ① 東京独自納豆菌のゲノム解析による特性把握 (継続)
- ② 麹菌・清酒酵母以外の微生物が清酒の品質に及ぼす影響の解明 (継続)
- ③ TOKYO X の特長を活かした発酵食肉製品の開発 (新規)

3 共同開発研究

都内食品業界が抱える技術的課題の効率的な解決や技術力の向上を図るため、産学公が提携し共同で研究を行った。

[平成28年度共同開発研究課題] 5課題

[添付資料]

別紙Ⅱ-1「平成28年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容」

4 受託事業

試験研究の設備や技術者などが十分でない都内中小食品企業が抱える技術的課題や、依頼試験及び技術相談では対応できない課題について、企業等から委託を受け、試験及び特別技術指導を有料で実施した。

[平成28年度受託事業] 3件

5 効果的な試験研究への取組み

(1) 試験研究力のレベルアップ

① 外部研究員による研究指導

今期は該当なし

(2) 試験研究評価の実施

① 「農総研」試験研究内部評価委員会の開催 [「農総研」所管事業]

ア 平成29年度新規試験研究課題事前評価

○月 日 平成28年6月16日

○場 所 立川仮設庁舎大会議室

イ 平成28年度試験研究課題中間評価・事後評価

○月 日 平成29年1月12日～13日

○場 所 立川仮設庁舎小会議室

② 東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会食品部会 [「部」所管事業]

第1回

○月 日 平成28年6月27日

○場 所 「センター」セミナー室

○内 容 平成29年度開始課題の説明及び評価（事前評価）

第2回

- 月 日 平成29年3月 1日
- 場 所 富士ソフト7階EXルーム (千代田区)
- 内 容 平成28年度実施試験研究課題に係る中間・事後評価

③ 東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会 [「部」所管事業]

- 月 日 平成28年8月22日
- 場 所 立川仮設庁舎会大議室
- 内 容 新規課題の評価、中間・事後評価

(3) 研究成果の発表と活用

研究成果については、成果発表会、各種の学会・研究会において発表するとともに、ホームページに公開している。また、技術相談、業種別研究会、技術者研修会を実施する際の資料として活用した。

ホームページアドレス <http://www.food-tokyo.jp/>

Ⅲ 依頼試験と成績の証明

1 依頼試験

職員の分析能力の向上や機器の充実に努め、正確かつ迅速な依頼試験を実施した。その結果に基づき課題の指摘や改善策の提示など、依頼者へのサービス提供を行った。

2 成績の証明

依頼者から要望があった場合に、各試験結果に関する成績証明書を発行した。

3 技術力向上支援

依頼試験等の結果を踏まえ、必要と認められる場合には、センター職員による実地支援を実施した。

4 その他の試験対応

通常の依頼試験で対応できない複雑な試験については、他の試験研究機関を紹介するなど食品企業等の要望にきめ細かく対応した。

[添付資料]

- 別紙Ⅲ-1 平成28年度依頼試験（有料）実績表
- 別紙Ⅲ-2 平成28年度依頼試験（免除）実績表
- 別紙Ⅲ-3 平成28年度依頼試験（有料+免除）実績表

IV 開放試験室の有効活用

1 開放試験室設備機器の充実と適正管理

分析精度の信頼性を確保するため、機器の適正管理に努めた。

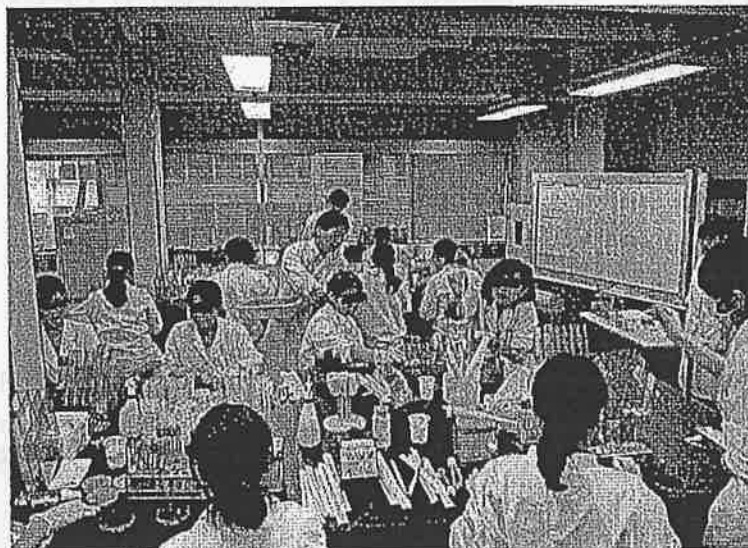
2 利用者の利便性の向上

開放試験室の利用申込みを受ける際に、機器操作に習熟した研究員により、利用目的や手法について事前相談を行い、試験手順や機器の操作方法、分析手法などについて親切、丁寧にアドバイスや指導を実施した。

3 開放試験室の有効活用

開放試験室を技術者研修会における実習会場として活用することにより、研修効果の向上を図った。

(会場風景)



〔添付資料〕

別紙Ⅳ-1 「平成28年度開放試験室実績表」

別紙Ⅳ-2 「平成28年度開放試験室利用に関するアンケート結果」

V 施設、設備・物品の維持管理

1 施設の適正管理と有効活用

(1) 施設の適正管理

秋葉原庁舎の庁舎管理者である公社と随時協議しながら、「秋葉原庁舎管理運営方針」に基づき適正に管理した。

〔28年度工事及び修繕実績〕

① 公社施工工事（負担金支払）

公社が施工した秋葉原庁舎共有部分について「秋葉原庁舎管理運営方針」に基づき当センターの負担金を支払った。

平成28年10月 監視カメラ設備修繕

② 当センター施工工事

平成29年 2月 食品技術センター事務所改修に伴うLAN配線敷設工事

(2) 施設の有効利用

① 7階セミナー室

7階セミナー室の利用率向上に努め、有効活用を図った。

② 1階展示コーナーにおける「東京の食品」のPR

東京都食品産業協議会と連携して、レイアウトや商品など展示内容を定期的に一新するなど、よりPR効果の高い展示を行った。また、東京の食品情報等の問い合わせについては、パンフレットを配布するなど可能な限り情報提供を行った。

(3) 施設管理トラブル報告

10月28日午後雨が降り始めたころ、8階廊下の天井から雨漏りが発生した。原因は、同月24日から始まった屋上の斫（はつ）り工事であった。工事半ばであり防水を想定した養生は行っていたが28日に漏水事象が発生した。その後、現場の詰所から工事関係者及び財務局工事担当者等も来訪し雨漏り防止策を講じた。

2 設備機器の充実と適正管理

(1) 設備機器の充実

| | |
|---------------|------------|
| 葉緑素計の購入 | 129,600円 |
| 超低温冷凍機の購入 | 1,058,400円 |
| 送風定温恒温器の購入 | 240,840円 |
| 薬品庫の購入 | 918,000円 |
| 簡易アルコール分析器の購入 | 752,760円 |
| 紫外可視分光光度計の購入 | 1,382,400円 |

(2) 設備機器の適正管理

① 機器修理

| | |
|--------------|----------|
| プリンターの修繕 | 112,968円 |
| 恒温恒湿装置の修繕 | 105,192円 |
| 真空ポンプの修繕 | 89,100円 |
| 高速アミノ酸分析計の修繕 | 800,064円 |
| プリンターの修繕 | 60,966円 |

② 天びんの管理

天びんについては、測定精度を維持するため適正に管理する必要がある。センターでは、目量0.1mgの分析天びんについて、日常点検手順書に基づき点検し、「天びん日常点検記録」として記録保存した。また、年一回の定期点検手順書に基づき繰り返し性、偏置誤差、感度性、直線性を点検した。点検結果は、「天びん日常点検記録」ならびに「天びん定期点検記録」として記録保存した。

3 物品の管理

センター物品取扱要領に基づき適正に管理した。

4 庁舎管理負担金の支払

秋葉原庁舎の庁舎管理者である会社に対して、庁舎管理負担金を支払った。

[添付資料]

別紙V「平成28年度秋葉原庁舎負担金支払表」

VI 使用料及び手数料の徴収

「条例」第6条第1項の規定により使用料及び手数料を徴収し、同条例施行規則に基づき、速やかに東京都指定金融機関等に払い込むなど適正に処理した。

平成28年度徴収実績

(単位：円)

| | 予 算 額 | 徴 収 額 | 増 (△) 減 | 徴収免除額(外数) |
|------------------|-----------|-----------|---------|-----------|
| 依頼試験手数料 | 1,204,000 | 1,237,857 | 33,857 | 236,000 |
| 依頼試験 | 1,184,000 | 1,231,357 | 47,357 | 235,500 |
| 証明書 | 20,000 | 6,500 | △13,500 | 500 |
| 開放試験室試験機器 使用料 | 232,000 | 643,900 | 411,900 | 0 |

[添付資料]

- 別紙Ⅲ-1 「平成28年度依頼試験（有料）実績表」
- 別紙Ⅲ-2 「平成28年度依頼試験（免除）実績表」
- 別紙Ⅲ-3 「平成28年度依頼試験（有料+免除）実績表」
- 別紙Ⅳ-1 「平成28年度開放試験室実績表」

VII 管理運営

センターにおける人事、給与、文書、施設内取締、予算、決算、会計、契約、事業計画等の管理業務については、東京都の条例・規則及び財団の要綱・要領等に基づき適正に行った。

なお、特に取り組んでいる重点事項は、下記のとおりである。

1 効率的な事業運営

経常経費の削減を図るとともに、他団体と連携した事業執行を行うなど、サービスレベルを低下させることなく効率的な管理運営を実施した。

(1) 経常経費の見直し

全職員に周知徹底して、管理的経費の削減に努めた。

〔具体的な取組み例〕

- ① コピー使用量の削減
- ② コピー紙の裏面利用（手差し印刷）
- ③ 使用していない室内、トイレの消灯
- ④ パソコンディスプレイの小まめな電源OFF
- ⑤ 廊下の照明の間引き及び不用時の消灯
- ⑥ エレベータホール照明の間引き及び不用時の消灯
- ⑦ PCの節電設定の徹底
- ⑧ 夏のライフスタイル実施、室内温度28℃設定
- ⑨ サーキュレータを活用する
- ⑩ 冬のライフスタイル実施

(2) 知的財産権の活用

当センターにて発明し、東京都に権利引継を行った「生ソースの製造方法」は、特許権実施契約書に基づき知的財産権の活用を図ってきたが、平成24年度で権利期間満了により消滅した。今後も引き続き他の特許の利用促進に努めていく。

(3) 事業推進の取組

○ 事業推進会議の開催

業界ニーズや技術の動向に即した事業運営に資するため、学識経験者、業界代表等による推進会議を開催した。

○月 日 平成28年7月6日

○場 所 東京都産業労働局秋葉原庁舎3階第3会議室

○内 容 ・平成28年度事業計画及び平成27年度事業報告
・試験研究外部評価委員会食品部会の評価結果
・改修工事と開放試験室の充実

2 サービス向上の取組

(1) 昼休み時間帯の窓口の開設

センターでは、昼休み時間帯（12:00～13:00）においても、事務室職員の当番制とし、窓口受付及び電話対応などの業務を行い、都民サービスの向上に努めた。

(2) 使用料等の銀行振込の実施

依頼試験及び開放試験室の利用者向けに、申請書の郵送受付や銀行振込による使用料等納付を実施し、利用者サービスの一層の向上を図った。

3 関係法令の遵守

センターの事業運営に関係する法令及び東京都条例・規則等を遵守し、適法・適正な管理運営を行った。特に、毒物・劇物の取扱いや個人情報の保護等に対する取組みは次のとおりである。

(1) 毒物・劇物等の管理の徹底

センターにおいて使用する有害物質等の管理を適正に行い、労働安全・保健衛生の保持及び危険防止・環境保全を図った。

毒物及び劇物取締法第2条、毒物及び劇物指定令第1条、第2条、第3条に定める劇物及び毒物、また消防法第2条第7項に定める危険物については、その入庫、使用、移動及び廃棄の各段階において「食品技術センター薬品管理簿（電子データ）」に入力することにより薬品取扱量及び現在の状況を管理した。

また、有害物質とその他の薬品とは区別して、必ず施錠可能な保管庫等に保管し、劇物または毒物の表示を徹底した。

さらに、総括管理責任者、管理責任者及び現場責任者を設置し、それぞれの役割を明確にして管理体制を整備した。

点検については、毒物については月1回、劇物及び危険物については3ヶ月に1回、その保管・管理・取扱い等について点検を実施し、その結果を管理責任者に報告した。

① 毒物の定期点検実績（毎月）平成28年度

4月28日、 5月31日、 6月30日、 7月29日、
8月30日、 9月30日、 10月31日、 11月29日、
12月28日、 1月31日、 2月28日、 3月30日

② 劇物及び危険物の定期点検実績（四半期）平成28年度

・第1研究室 5月30日、8月29日、11月25日、2月20日
・第2研究室 5月23日、8月26日、11月28日、2月22日

(2) 個人情報の保護

東京都の保有する個人情報については、協定書第11条別紙2「個人情報に関する特記事項」を遵守し、管理運営業務に当たった。センター独自の個人情報については、協定書第11条別紙2「個人情報に関する特記事項」の規定に準じて、また、財団の「個人情報保護規程」に基づき管理運営業務に当たった。

① 個人情報保護・情報セキュリティの徹底

個人情報保護・情報セキュリティについては、職員会議等での周知により、継続して注意喚起し、都民の個人情報など重要な情報の外部持ち出しは、原則禁止等の周知徹底を図った。

② 職場内研修（悉皆）「情報セキュリティ・個人情報保護」の実施

- 日 時 平成28年6月13日（月）10:00～10:30
- 場 所 センター 7階 セミナー室
- 内 容 ・個人情報保護・情報公開制度
・最近の情報セキュリティ事故・事件の傾向
- 講 師 センター管理係長
- 参加者 16名

(3) 情報公開への対応

東京都情報公開条例の趣旨に基づき、制定された財団の情報公開要綱により対応した。なお、平成29年3月末現在における情報公開対応実績はなかった。

① 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

- 日 時 平成28年7月11日（月）10:00～10:30
- 場 所 センター 7階 セミナー室
- 内 容 ・開示の申出から開示までのおおまかな流れ
・開示申出できる人、対象となる文書、開示できない情報等
- 講 師 センター管理係職員
- 参加者 17名

(4) 行政手続

東京都行政手続条例第6条の規定に基づく、標準処理期間については、東京都の窓口事務に係る標準処理期間に関する要綱で定められた期間内に処理するよう努めた。また、定められた期間については、受付窓口において公表した。

(5) 不祥事防止等の取組

① 危機管理の徹底

サービスの遵守、セクシュアル・ハラスメント等の事故防止、個人情報の保護（特にIT情報）について、職員会議（月1回）等での周知により、継続して注意喚起し、事故の防止等に万全を期した。

② 職場内研修（悉皆）「サービスの心得」の実施

- 日 時 平成28年12月12日（月） 9:45～10:15
- 場 所 センター 7階 セミナー室
- 内 容
 - ・職務遂行上の心構え、セクシュアル・ハラスメントの防止等
 - ・職員の懲戒処分等、情報資産の取り扱い
 - ・公益通報制度
- 講 師 センター次長
- 参加者 15名

③ センター幹部職員により、現金出納事務、経理関係帳票、通帳等について、定期的に自己点検を実施した。

[自己点検実績] 平成28年度

(歳入)

4月18日、 5月23日、 6月15日、 7月20日、
8月17日、 9月21日、10月20日、11月18日、
12月15日、12月28日、 1月18日、 2月 2日、
2月20日、 3月 2日、 3月17日、 3月31日

(歳出・契約・郵券・資金前渡)

4月18日、 5月23日、 6月15日、 7月20日、
8月17日、 9月21日、10月20日、11月18日、
12月15日、 1月18日、 2月20日、 3月17日

④ 月1回の係長会議、職員会議において、職員相互間の意見交換の機会を設けるとともに、お互いに気兼ねなく話せる職場づくりに努めた。

⑤ 幹部職員を中心にいつでも気軽に相談できる職場環境を整備した。

⑥ 財団汚職防止等点検委員会への参加

第一回

- 日 時 平成28年 6月27日（月） 16:45～17:15
- 場 所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内 容 参議院議員通常選挙における地方公務員の服務規律
交通事故・交通違反に係る報告の徹底
職員の懲戒処分等、個人情報の管理
職場の問題相談窓口など
- 参加者 所長、次長

第二回

- 日 時 平成28年 9月26日 (月) 16:45~17:15
- 場 所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内 容 服務関係、通勤届関係など
- 参加者 所長、次長

第三回

- 日 時 平成28年12月19日 (月) 16:45~17:00
- 場 所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内 容 セクシャル・ハラスメント防止の取組、情報管理
職員の懲戒処分等 (処分事例の報告)
- 参加者 次長

第四回

- 日 時 平成29年2月13日 (月) 15:00~15:20
- 場 所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内 容 セクシャル・ハラスメント等各種ハラスメントの防止
事務引継ぎ、不審メール対応
- 参加者 所長

センター内の汚職防止等研修会 (随時)

第一回

- 日 時 平成28年6月13日 (月) 9:45~10:00
- 場 所 センター 7階 セミナー室
- 内 容 交通事故・交通違反に係る報告の徹底
職員の懲戒処分等の報告、懲戒処分の指針 (最新版)
- 参加者 16名

第二回

- 日 時 平成29年3月13日 (月) 9:45~10:00
- 場 所 センター 2階 仮設事務室内
- 内 容 職場における問題の相談窓口、交通事故・交通違反に係る報告の徹底、懲戒処分の代表的事例、職員の懲戒処分等の報告
- 参加者 16名

⑦ センター職員汚職等非行防止点検の実施

センター職員一人ひとりが自己点検することにより、汚職等非行事故を予防する。
平成28年度においては「懲戒処分の指針等の基本知識」、「利害関係者等との接触」、「飲酒運転防止」、「職場・職務関係事故」、「一般非行事故」等をテーマとして実施した。

- 実施方法 「汚職等非行防止チェックリスト (個人別)」を配付し重点実施
- 実施期間 平成29年3月16日~3月28日
- 対象職員 職員全員

- ⑧ 財団経理職員により、現金出納事務、経理関係帳票、通帳等について、自己点検を実施した。

○日 時 平成28年8月31日(水) 9:30~12:40
○場 所 食品技術センター7階 事務室内
○内 容 資金前渡金の活用状況、現金管理、受託事業等の協定書・事業計画契約
○参加者 経理係長、改革担当係長、財団他職員2人

- ⑨ コンプライアンス研修の参加
(管理職)

○日 時 平成28年9月6日(火) 13:00~16:30
○場 所 立川仮設庁舎大会議室
○内 容 管理職としての役割意識と部署及び部下におけるコンプライアンス推進の方法
○参加者 所長、副参事研究員

(一般職員)

○日 時 平成28年9月7日(水) 13:00~16:30
○場 所 立川仮設庁舎大会議室
○内 容 コンプライアンスの基礎及び自身が業務で行うことができる取組
○参加者 主任研究員1名、研究員、任期付契約職員

- (6) 監査等対応

- ① 私人に対する徴収事務の委託に伴う検査(会計管理局)

○日 時 次回は、平成30年度予定(前回平成27年度実施)
○場 所 センター 7階セミナー室
○内 容 東京都の使用料・手数料の徴収事務が適正に行われているか検査指導のため
○立会者 農林水産部食料安全課

- ② 財政援助団体等監査(監査事務局)

○日 時 平成28年11月 8日
○場 所 センター 7階セミナー室
○内 容 センターの管理運営に関する業務が適正に行われているか検査
○立会者 農林水産部調整課、財団本部職員

- (7) 環境対応

- ① 有害物質使用特定施設の設置届

これまで水質汚濁防止法に基づく届出が不要だった「有害物質使用特定施設(合流下水道地域のみ)の使用届については、庁舎管理者の公益財団法人東京都中小企業振

興公社から東京都環境局自然環境部水環境課へ届出済である。

○根拠 水質汚濁防止法第6条第1項の規定による。

- ② 水質汚濁防止法に基づく有害物質使用特定施設の点検記録
管理要領に基づき、毎月の定期点検と年1回（8月）点検を実施し、その結果を点検記録簿に記録した。保存期間3年間。平成28年度

4月1日、 5月2日、 6月1日、 7月4日、 8月1日（年1回）
9月1日、10月3日、11月1日、12月1日、 1月5日、
2月1日、 3月1日

- ③ 特別管理産業廃棄物管理責任者設置報告書

東京都における特別管理産業廃棄物管理責任者設置に係る要綱第3条に基づき、排出事業場（食品技術センター）ごとに報告書を届け出ることから東京都環境局資源循環推進部産業廃棄物対策課へ提出した。

4 職場の安全衛生

財団安全衛生管理規程に基づき、職員の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成に努めた。

(1) 安全・衛生管理

① 安全管理マニュアル

施設・設備の安全確保や、防災・防火・防犯対策、緊急時対応等の手順、様式等を盛り込んだマニュアルを整備し、センター職員に周知徹底を図った。

[マニュアルの点検・見直し] 平成28年5月

② 職場内研修（悉皆）「職場の安全管理」の実施

○日時 平成28年5月16日（月）10:00～11:00

○場所 センター 7階セミナー室

○内容 センター事業に携わる職員として業務遂行に必要な安全管理知識について、安全管理マニュアルを中心に説明、特定化学物質に関する、リスクアセスメント

○講師 次長、主任研究員

○参加者 18名

③ 一斉定時退庁日の実施

毎週水曜日を一斉退庁日とし、「水曜日はノー超勤デー」の徹底を図っている。また、給料及びボーナス支給日についても一斉定時退庁日とし、超勤縮減に努めた。

④ ノー超勤ウィークの実施

平成28年5月1日(日)から5月7日(土)までと、平成28年7月31日(日)から8月13日(土)までの期間を「ノー超勤ウィーク」とし、職員の心身の健康保持・増進・超勤の縮減を図り、ワーク・ライフ・バランスの実現に努めた。

⑤ 財団安全衛生委員会への参加(毎月)

第1回

- 日時 平成28年4月28日(木) 16:15~17:00
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 ノー超勤デー及びノー超勤ウィークの設定
財団危険物質等管理保管要綱の改正等
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第2回

- 日時 平成28年5月31日(火) 16:30~17:15
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 ストレスチェックの実施、第1回健康講話「熱中症対策」の実施
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第3回

- 日時 平成28年6月30日(木) 16:30~17:15
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 H27所属別超過勤務実績、鳥インフルエンザ防疫要員の選任
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第4回

- 日時 平成28年7月28日(木) 16:30~17:15
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 熱中症予防、H28年度労働安全衛生標語の募集
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第5回

- 日時 平成28年8月30日(火) 16:30~17:15
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 H28年度労働安全衛生標語の決定、電気設備の安全な使用法
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第6回

- 日時 平成28年9月30日(金) 16:45~17:15
- 場所 立川仮設庁舎 大会議室
- 内容 財団役員管理職イクボス宣言
- 参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第7回

○日 時 平成28年10月24日(月) 16:45~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 職場における緊急事態等発生時の対応方法メモの作成
○参加者 次長(財団安全衛生委員会委員)

第8回

○日 時 平成28年11月28日(月) 16:45~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 こころの健康度チェック
○参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第9回

○日 時 平成28年12月19日(月) 17:00~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 インフルエンザ予防のためのマナー、年末年始の連絡体制、
休暇所得促進と超過勤務の縮減、鳥インフル防疫要員動員
○参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第10回

○日 時 平成29年1月23日(月) 16:45~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 服務管理の面からの職員の安全衛生の確保、
超過勤務時間の縮減と休暇取得の促進
○参加者 欠席(センター内引越準備のため)

第11回

○日 時 平成29年2月20日(月) 16:45~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 平成29年度農林水産振興財団安全衛生管理計画(案)
自転車の安全で適正な利用の促進
○参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

第12回

○日 時 平成29年3月21日(火) 16:45~17:15
○場 所 立川仮設庁舎 大会議室
○内 容 自転車安全利用推進者の選任、平成29年度安全衛生委員会の
構成案、保護具の一斉点検
○参加者 次長他1名(財団安全衛生委員会委員)

⑥ 保護具措置状況検査実施

平成28年 4月25日

⑦ 空気環境測定

平成28年 4月12日、6月8日、8月3日

⑧ 健康診断実施（VDI含む）・特化物健康診断（前期）

平成28年 8月22日～9月16日

⑨ 特化物健康診断（後期）

平成29年 2月 6日～2月24日

⑩ 有機溶剤作業施設作業環境測定業務委託（前期）

○日 時 平成28年 8月23日

○場 所 8階有機溶媒実験室

○内 容 業者による有機溶媒中毒予防規則第28条に基づく測定

⑪ 有機溶剤作業施設作業環境測定業務委託（後期）

○日 時 平成29年 2月15日

○場 所 8階有機溶媒実験室

○内 容 業者による有機溶媒中毒予防規則第28条に基づく測定

⑫ メンタルヘルス研修の参加

平成28年7月22日

⑬ 農総研セミナー

平成28年10月14日

(2) 施設・設備の安全点検

① 安全衛生推進者による職場巡視

財団安全衛生管理規則第11条の規定に基づき、職場の安全衛生推進者（次長、副参事研究員）が職場巡視を実施した（週一回実施）。

② 総合的施設・設備安全点検実施(四半期) 平成28年度

5月24日（第1回）、8月29日（第2回）
11月25日（第3回）、2月21日（第4回）

③ 酸アルカリ中和装置の点検保守(四半期) 平成28年度

5月24日、8月9日、11月4日、2月3日

④ スクラバー点検保守(年1回)

平成28年11月2日

⑤ 高圧ガス安全点検表

平成28年11月28日

⑥ ドラフトチャンバー定期自主検査実施

平成28年11月25日

⑦ ドラフトチャンバー定期検査実施

平成29年度に実施予定(隔年実施)

⑧ 湯沸器定期自主検査実施

平成28年11月25日

⑨ 湯沸器換気警報器点検作業実施

平成31年度に実施予定(3年に1回)

⑩ 簡易ボイラーの定期自主検査実施

平成28年 7月25日

⑪ 遠心機・圧力容器の定期自主検査実施(年1回)

平成28年12月16日

⑫ フロン類使用機器簡易点検作業実施(四半期) 平成28年度

5月25日、9月20日、12月16日、3月17日

(3) 施設の清掃

① 一斉清掃 平成28年度

| | | |
|---------------|--------------|---------------|
| 5月 8日(ガラス)、 | 5月22日(定期)、 | 5月25日(側溝) |
| 6月 5日(カーペット)、 | 7月10日(ガラス)、 | 7月24日(定期) |
| 7月27日(側溝)、 | 9月10日(ガラス)、 | 9月25日(定期) |
| 9月28日(側溝)、 | 11月13日(ガラス)、 | 11月26日(カーペット) |
| 11月27日(定期)、 | 11月30日(側溝)、 | 1月15日(ガラス) |
| 1月29日(定期)、 | 1月25日(側溝)、 | 3月12日(ガラス) |

3月29日（側溝）

② 大規模清掃

平成28年12月12日

(4) 防災・消防の取組

公社策定の「秋葉原庁舎消防計画」に基づき、防火管理委員会、火災予防組織編成（防火責任者・火元責任者）、自衛消防隊に各職員が参画し、防火管理業務を実施した。

① 防火訓練の実施（食品研主催）

○日 時 平成29年2月27日（月）9：00～9：30

○場 所 秋葉原庁舎8階 第二研究室（火災発生）

○内 容 昼間の火災を想定し、かつ改修工事中における各場所からの避難訓練をスムーズに実施できるかを確認する。なお、館内利用者への対応は除き、来訪前に各階より非常階段等を利用して避難訓練を実施し1Fフロアに避難、確認点呼し2階事務室に参集し所長より訓示があった。

○参加者 食品センター内全職員

② 自衛消防訓練への参加（神田消防署主催）

○日 時 平成29年3月3日（金）14：30～16：30

○場 所 本所防災館（墨田区横川4-6-6）

○内 容 3Dシアター、地震体験、消火体験、煙体験、応急手当体験など

○参加者 30名（うちセンター職員2名）

③ 消防設備の法定点検

平成28年9月10日（第1回）実施

平成29年3月11日（第2回）実施

(5) 緊急時対策の取組

センターにおける緊急連絡網を整備・更新し、事故・地震災害など緊急時における通報体制を整えている。

○実施方法 緊急連絡網を使つての電話連絡

○実施期日 平成29年2月11日（土）

○対象職員 全職員

5 試験、研究、指導等の管理運営体制

(1) 研究体制の整備

研究体制をグループ化し、定期的なグループ内での研究会議を通して、研究の効率的な推進を図るとともに、技術・ノウハウの継承に努めた。

(2) 職員の能力開発

① 他の研究機関等との技術交流

食品免疫学会、食品保全研究会などの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と連携を図るとともに、研究能力の向上に努めた。また、農総研主催のセミナー等に参加し、研究視野の拡大を図った。

ア 2016 食肉産業展

- 日 時 平成28年4月14日
- 場 所 東京ビッグサイト東展示場（江東区）
- 内 容 お肉にこだわり続ける、生産、加工、流通、小売、食の関係者がそれぞれの分野で磨き上げた究極の技術、商品を披露している。展示会で最新の情報を収集し試験研究業務に活用する。
- 参加者 1名（研究員）

イ 第3回SB J シンポジウム

- 日 時 平成28年5月20日
- 場 所 東京農業大学世田谷キャンパス（世田谷区）
- 内 容 発酵・醸造技術を軸に生物工学を考える
日本生物工学会がカバーする広い科学技術・教育分野について、産官学の連携を深めアジアをはじめとした諸外国の情報や動向について討議することを目的に、生物工学の原点である発酵・醸造技術に着目し酒造技術の情報を収集し試験研究業務に活用する。
- 参加者 1名（研究員）

ウ 第20回腸内細菌学会

- 日 時 平成28年6月9日・10日
- 場 所 東京大学伊藤国際学術研究センター（文京区）
- 内 容 TOKYO Xの特徴を活かした発酵食肉製品の開発において乳酸を取り扱うとともに、昨今の食肉加工品の摂取と健康の関係が大きな話題となっている。学会の情報や動向から腸内細菌と健康保持について知見を広め、得た知識を試験研究業務に活用する。
- 参加者 1名（研究員）

エ 酵母細胞研究会

- 日 時 平成28年7月8日
- 場 所 東京大学弥生キャンパス農学部2号館（文京区）
- 内 容 高濃度エタノールによる翻訳抑制下で優先的に翻訳される酵母遺伝子の解析、乳酸菌と酵母で発見した発酵乳の香りの機能性研究、清酒酵母の単細胞フェノミクスなど色々な知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 2名（研究員）

オ 日本醸造学会大会

○日 時 平成28年10月19日～20日

○場 所 北とびあつつじホール（北区）

○内 容 清酒や酢を含む醸造食品や発酵食品に関する微生物の特性等、最新情報を収集し試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

カ 全国食品技術研究会

○日 時 平成28年11月1日

○場 所 つくば国際会議場（茨城県つくば市）

○内 容 食品に係わる試験研究の共通問題を取り上げ、問題の整理、研究手法の深化等を図り連携強化や効率化を目的とする。

○参加者 3名（所長、研究員2名）

キ 水産利用関係研究開発推進会議

○日 時 平成28年11月16日～18日

○場 所 中央水産研究所 横浜庁舎（神奈川県横浜市）

○内 容 地域水産物高付価値化のための魚介類機能性活用技術の研究開発
参加：農林水産省、水産庁、独立行政法人、都道府県試験研究機関、水産など関連団体が参加し研究者間の交流や産学官の情報交換

○参加者 2名（副参事研究員、主任研究員）

ク TOKYO X共進会並びに連絡会議

○日 時 平成28年11月19日

○場 所 (株)ミート・コンパニオン（神奈川県相模原市）

○内 容 出品枝肉の見学、評価、解説、審査、講評、表彰。
また、宮城現地のと畜の状況報告、肉質評価基準、発表報告（農林総合研究センター近藤研究員）TOKYO Xの美味しさの追求についてなど会議の情報や動向から得た知識を試験研究業務に活用する。

○参加者 2名（所長、研究員）

ケ 食品試験研究推進会議（全国食品関係試験研究場所長会議）

○日 時 平成29年2月16日～17日

○場 所 農業・食品産業技術総合研究機構 つくば国際会議場（茨城県つくば市）

○内 容 農林水産省をめぐる情勢、共同研究やオープンイノベーションを推進する上でも重要な知的財産に係る講演、公立試験研究機関での研究の成果及び現状報告、他公設試、農研機構との情報交換を図る。

また、優良研究・指導業績表彰（野田主任研究員）と発表

○参加者 2名（所長、主任研究員）

コ 日本ゲノム微生物学会年会

○日 時 平成29年3月2日～4日

○場 所 慶応義塾大学（湘南藤沢キャンパス）（神奈川県藤沢市）

- 内 容 種々の微生物のゲノム解析に関して広範な講演が行われ、最新のゲノム解析法、菌叢解析手法、微生物のゲノムと物質生産との関連、ゲノム編集技術など多くの最新情報の収集及び他機関の研究者との情報交換を踏まえ試験研究業務や技術支援に活用を図る。
- 参加者 2名（主任研究員、研究員）

サ 日本農芸化学会 2017 年度大会

- 日 時 平成29年3月17日～20日
- 場 所 ウェスティン都ホテル京都（京都市）
- 内 容 今回は、試験研究科課題「TOKYO Xの特徴を活かした発酵食肉製品の開発」の研究成果を口頭発表し、普及を図ると共に今後の研究の方向性について意見交換を行う。また、最新の食品・微生物等に関する最新情報を得て、試験研究・技術支援業務に活用する。
- 参加者 3名（主任研究員、研究員2名）

② 講習会・研修会への積極的参加

高度な分析機器の取り扱いに関する講習会や新しい微生物解析技術に関する講習会に積極的に参加することにより、研究員の専門性の向上を図った。

ア HACCP義務化に向けた最新情報を探る

- 日 時 平成28年4月21日
- 場 所 品川区立総合区民会館（品川区）
- 内 容 ～ 中央行政機関と新発足F SMSスキームオーナーの最新動向 ～ 目標に向けた厚生労働省や農林水産省の中央行政機関はどのような施策を展開するのか、一般財団法人食品安全マネジメント協会が立ち上げる新しい認証スキームとはどのようなものかを考察し、知見を得て試験研究業務に活用する。
- 参加者 1名（主任研究員）

イ 食品工場における食中毒の予防と対策

- 日 時 平成28年4月28日
- 場 所 （社）日本パン技術研究所（江戸川区）
- 内 容 ～ 夏場に向けての注意点 ～ 食中毒の発生状況、夏場で注意する食中毒、サルモネラ食中毒、ブドウ球菌、リステリア、その他の細菌性食中毒、パン工場の衛生管理と生物的危害を考察し、知見を得て試験研究業務に活用する。
- 参加者 1名（主任研究員）

ウ 食の安全を確保するための微生物検査協議会

- 日 時 平成28年6月2日
- 場 所 中央区立日本橋公会堂 4階ホール
- 内 容 研究課題である発酵食肉製品において、熟成工程中の水分活性管理及び食中毒菌の抑制は重要である。水分活性と微生物管理について知識を深めると共に予測微生物学について新たに学び得た知識を試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

エ 分析機器基礎講座

○日 時 平成28年6月8日

○場 所 秋葉原コンベンションホール（千代田区）

○内 容 液体クロマトグラフ（LC）（LC/MS）の機器構成、分離のメカニズム、各種検出器の種類と特徴を学び質量分析等の基礎を復習・習得し分析方法の知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

オ 実践啤酒セミナー

○日 時 平成28年6月14日・15日

○場 所 日本醸造協会会館2階（北区）

○内 容 商品開発、製造管理、出荷管理の現場に必要な啤酒技術（中級以上のレベル）とその周辺知識を体系的に習得し知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

カ 食品製造の現場における異物混入防止対策講習会

○日 時 平成28年6月21日

○場 所 （公社）日本食品衛生協会 食品衛生研究所（町田市）

○内 容 食品製造企業にとって製品への異物混入は食品の安全・安心を脅かし社会的な信用を失墜させかねない。異物混入の大半は食品の製造現場で起きている。そこで異物混入対策講習会、演習及び実習により実践的に学び技術相談や技術者研修会等に、知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（主任研究員）

キ HPLC オンサイトトレーニング

○日 時 平成28年7月21日

○場 所 8階クロマト分析室（センター内）

○内 容 高速液体クロマトグラフ（HPLC）の機器構成、分離のメカニズム、前処理方法、測定条件、解析支援、そしてデータの共有化まで含めたトータルソリューション各種を学び、なおかつ日頃のメンテナンスについても学び、知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 5名（主任研究員・研究員）

ク HACCP 細菌・虫・カビの発生を制御する現場の温湿度管理技術セミナー

○日 時 平成28年7月26日

○場 所 秋葉原ダイビル5階コンベンションホール（千代田区）

○内 容 湿度の高くなるこれからの時期、外との温度差で工場内に結露が溜まる時期は深刻です。生物学的危害とは、細菌、虫、カビでの危害です。湿度が高ければ、工場内に生物学的危害を拡大することになり、対策は湿度を落とすことですが。そのために、製造中の低湿管理の工夫、除湿のための対策洗浄により、虫、カビ、細菌を減少させる。洗浄後の低湿化の方法、低湿にするための施設設備など、そして、記録

と監視の仕方などの知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 2名（主任研究員・研究員）

ケ パティスリー&ブーランジェリージャパンワールド 2016

○日 時 平成28年8月1・2日

○場 所 東京ビックサイト西2ホール（江東区）

○内 容 最近の国産パン用小麦の品種動向、近年、ゆめちから、銀河のちから、など、製パン品質の向上した国産小麦品種が開発され、新品種開発の現状と普及状況。メタボ改善や血糖値上昇抑制の機能性を有する大麦の内臓脂肪を減らす低GI（血糖値上昇抑制効果）といった「機能性」。もち性小麦「もち姫」等の生育特性および加工適正、1995年に世界に先駆けてもち性小麦が開発され、その加工製品は従来にない独創的な触感を持つ生育特性や加工適正。米麴やプロテアーゼを使用して作るグルテンフリー米粉パンの開発などについても知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（主任研究員）

コ HACCP 導入に向けた迅速検査

○日 時 平成28年8月3日

○場 所 一般財団法人東京顕微鏡院・豊海研究所（中央区）

○内 容 HACCP義務化への対応は自主的な衛生検査から、様々なメーカーのATP測定器やタンパク検出キット及び簡易培地を実習で体験する。また、日ごろの悩みにお応えするためのディスカッションの場を設けて知識を深め検査・品質管理について知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

サ 日本清涼飲料研究会

○日 時 平成28年10月14日

○場 所 日本教育会館（千代田区）

○内 容 消費者嗜好の多様化が進み、製品の多様化がより求められるなか新製品開発、製造の技術基盤の強化に対応する、研究機関（食品総合研究所、大学等）の研究者の発表、民間企業の関心の高い新技術の発表等から最新情報の知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

シ 日本食品分析センター技術成果発表会

○日 時 平成28年10月21日

○場 所 渋谷区文化総合センター大和田（渋谷区）

○内 容 分析試験について最新の技術をもって対処するため、日ごろの仕事の中から得られた分析上の知見を参考にして技術革新に取り組んでいる研究者の発表等から今話題となっている分析手法を学び試験研究業務に活用する。

○参加者 1名（研究員）

ス 食品工場における現場改善・管理の実践

○日 時 平成29年1月31日

○場 所 (社)日本パン技術研究所(東京都江戸川区)

○内 容 ~品質安定、原価低減、納期短縮への挑戦~

食品ものづくりとIE(現場改善・管理)

食品生産方式の改善、改善のアプローチ、改善の体質づくり

について考察し、知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名(主任研究員)

セ 食品製造の現場における異物混入防止対策講習会

○日 時 平成29年2月17日

○場 所 (公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所(町田市)

○内 容 食品製造企業にとって製品への異物混入は食品の安全・安心を脅かし社会的な信用を失墜させかねない。異物混入の大半は食品の製造現場でおきている。そこで異物混入対策講習会、演習及び実習により実践的に学び技術相談や技術者研修会等に、知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 1名(主任研究員)

ソ JRCA食品安全衛生講演会

○日 時 平成29年3月2日

○場 所 北区立総合区民会館(北区赤羽)

○内 容 食品分野のマネジメントシステム審査(監査)に携わる関係者向けの勉強会で、食品の製造・流通の複雑化や労働力不足、さらには海外テロの頻発や我が国での種々の国際イベントの開催に伴い、食品製造業や外食産業では意図的な食品汚染に対する脅威が高まっている。食品防御の取組と必要性について知見を得ると共に今後の農林水産省の取組方向を学び今後の試験業務に活用する。

○参加者 1名(主任研究員)

タ 食品開発サポートセミナー

○日 時 平成29年3月8日

○場 所 (株)島津製作所東京支社2階セミナールーム(千代田区)

○内 容 「食感」は味とともに、食品の「おいしさ」にかかわる大きな要素として、食品開発の分野において注目が集まっており、官能や理化学的評価を用いて様々なパラメータにより定量化・見える化が試みられている。微妙なテクスチャーの違いを数値として解析・評価ができるようになってき。テクスチャーアナライザによる各種食品の食感の評価事例を装置のデモンストレーションによる知見を得て試験研究業務に活用する。

○参加者 2名(研究員)

指定管理者業務の評価等 [「農林水産部」所管事業] (参考)

(1) 指定管理者評価委員会

産業労働局農林水産部は、平成27年度指定管理者業務内容について外部委員による評価を行うため、「指定管理者評価委員会」を下記のとおり開催した。

- 日 時 平成28年8月9日 (火)
- 場 所 7階 セミナー室

(2) 指定管理業務ヒアリング

産業労働局農林水産部は、四半期ごとに履行確認表を作成し、実地調査を行った。

平成28年度事業報告書

[添 付 資 料]

平成28年度月別業務実績表

食品技術センター

| 事項名 | 予算規模 | 単位 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | 累計 | |
|------------|------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| 相談・支援 | 技術相談件数 (a) + (c) | 1,100 | 件 | 74 | 136 | 98 | 93 | 103 | 107 | 155 | 78 | 80 | 71 | 69 | 99 | 1,163 |
| | 技術相談者数 (b) + (c) | | 名 | 85 | 138 | 106 | 104 | 110 | 115 | 155 | 81 | 90 | 76 | 74 | 106 | 1,240 |
| | 来所 (a) | | 件 | 18 | 69 | 20 | 34 | 36 | 34 | 87 | 26 | 24 | 12 | 13 | 17 | 390 |
| | 来所 (b) | | 名 | 29 | 71 | 28 | 45 | 43 | 42 | 87 | 29 | 34 | 17 | 18 | 24 | 467 |
| | 電話等 (c) | | 件 | 56 | 67 | 78 | 59 | 67 | 73 | 68 | 52 | 56 | 59 | 56 | 82 | 773 |
| | 電話 | | 件 | 28 | 29 | 40 | 26 | 36 | 31 | 44 | 28 | 17 | 32 | 30 | 40 | 381 |
| | E-mail | | 件 | 28 | 38 | 37 | 33 | 31 | 42 | 24 | 24 | 39 | 27 | 26 | 42 | 391 |
| | Fax | | 件 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 実地支援 | 45 | 件 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 1 | 3 | 6 | 16 |
| | 技術アドバイザー | | 件 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 業種別研究会等開催 | 12 | 件 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 1 | 3 | 0 | 14 |
| 参加者 | | 名 | 0 | 19 | 58 | 13 | 8 | 7 | 3 | 17 | 0 | 9 | 58 | 0 | 192 | |
| 依頼試験 | 分析件数 | 255 | 件 | 63 | 6 | 38 | 46 | 8 | 8 | 33 | 1 | 68 | 11 | 0 | 54 | 336 |
| | 免除件数 | 142 | 件 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| | 計 | 397 | 件 | 63 | 6 | 38 | 46 | 8 | 8 | 48 | 1 | 68 | 11 | 0 | 54 | 351 |
| | 成績証明書 | 41 | 件 | 0 | 2 | 3 | 2 | 0 | 5 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 |
| | 免除件数 | 10 | 件 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 計 | 51 | 件 | 0 | 2 | 3 | 2 | 0 | 5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 |
| 開放試験室 | 日単位件数 (日×5時間) | | 件 | 55 | 50 | 195 | 700 | 340 | 500 | 660 | 125 | 45 | 35 | 20 | 30 | 2,755 |
| | 時間単位件数 | | 件 | 55 | 47 | 135 | 93 | 63 | 105 | 71 | 97 | 75 | 86 | 98 | 140 | 1,065 |
| | 計 | 810 | 件 | 110 | 97 | 330 | 793 | 403 | 605 | 731 | 222 | 120 | 121 | 118 | 170 | 3,820 |
| 技術者養成 | 技術者研修会 | 4 | 回 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| | 受講者 | | 名 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 16 | 13 | 18 | 0 | 0 | 0 | 67 | |
| 情報の提供 | 講演会 | 2 | 回 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | |
| | 講演会参加者 | | 名 | 0 | 96 | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 131 | |
| | 成果発表会 | 1 | 回 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | 成果発表会参加者 | | 名 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 | |
| | 国際食品素材添加物展 ifa | 1 | 回 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | 食品開発展 | | 回 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | 食の市 | 1 | 回 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | 東京農林水産フェア | 1 | 回 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 施設見学 | 官公庁・業界等 | | 件 | 2 | 0 | 4 | 1 | 3 | 5 | 9 | 4 | 1 | 0 | 2 | 2 | 33 |
| | 官公庁・業界等参加者数 | | 名 | 7 | 0 | 25 | 7 | 12 | 11 | 32 | 15 | 1 | 0 | 6 | 7 | 123 |
| 受託事業 | 4 | 件 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 | |
| 受付窓口来所 (名) | | 名 | 117 | 224 | 171 | 164 | 140 | 185 | 234 | 160 | 161 | 114 | 99 | 114 | 1,883 | |

平成28年度業種別研究会等開催実績表

| No. | 開催日 | 研究会名 | 内 容 | 場 所 | 参加者 |
|-----|--------|------------|--|----------|-----|
| 1 | 5月24日 | 第1回食品産業研究会 | 都内食品製造事業者における技術シーズと課題、および消費者がイメージする特産品に関する調査結果について報告を受け、意見を交換した。 | 食品技術センター | 19 |
| 2 | 6月21日 | 第1回醸造研究会 | 都内酒造施設を都内製造場の杜氏および製造技術者と視察した。昨年の仕込みで、各酵母を使用した製造場から、製造時の状況や改良点等について報告を受けるとともに、酵母の開発について、意見交換を行った。 | 都内酒造施設 | 25 |
| 3 | 6月28日 | 第1回漬物研究会 | 東京都漬物事業協同組合の組合員に、センターで試作したコマツナキムチ6品につき、内容説明の後試食し、意見を交換した。 | 食品技術センター | 33 |
| 4 | 7月25日 | 第2回食品産業研究会 | 都内食品製造事業者(納豆製造業)で新たに開発した食品素材を新製品開発へとつなげる上での課題について、情報提供、意見の交換を行った。 | 食品技術センター | 7 |
| 5 | 7月28日 | 第3回食品産業研究会 | 都内食品製造事業者(菓子製造業)が新製品開発を行うにあたり、センターの開発技術についての情報を提供。また利用する素材、加工方法、製品等について意見の交換を行った。 | 食品技術センター | 6 |
| 6 | 8月1日 | 第1回ソース研究会 | 研究課題について、進行状況を説明した。また、地域特産品支援事業について、ソース工業組合で開発を目指す製品について、意見交換を行った。 | 食品技術センター | 8 |
| 7 | 9月15日 | 第4回食品産業研究会 | 都内食品製造事業者(菓子製造業ならびに麺類販売業)が新製品開発を行うにあたり、意見の交換を行った。 菓子製造業では、主に利用する素材のバリエーション、その入手方法、開発商品の販売形態等について、また麺類販売業では、製麺業者との連携、センター技術の利用、めざす製品について意見の交換を行った。 | 食品技術センター | 7 |
| 8 | 10月27日 | 第1回製粉研究会 | そばの品種と新品種の開発状況について情報交換した。また、一般的に行われているそば粉とそばの評価方法について確認した。 | 食品技術センター | 3 |
| 9 | 11月29日 | 第5回食品産業研究会 | 都内食品製造事業者(製麺業)が、既存の製品の新たな発展・展開を行うにあたり、課題となっている事項について意見の交換を行った。課題解決の案として、センターの開発技術についての情報を紹介し、あわせて、麺の物性評価など特産品開発支援に貢献できると思われる試験機器等の利用について情報提供を行った。 | 食品技術センター | 7 |
| 10 | 11月29日 | 第2回ソース研究会 | 研究課題について、進行状況を説明した。また、食料安全課事業である地域特産品支援事業に関連して、ソース工業組合での製品開発に向けて、意見交換を行った。 | 食品技術センター | 10 |

| | | | | | |
|----|-------|--------------|--|------------------|-----|
| 11 | 1月18日 | 第1回魚肉ねり製品研究会 | 平成28年度のイカ肉の研究成果として、イカ肉の乳化能を利用したイカ肉ソーセージについて報告し、意見を交換した。 | メルパルク (港区芝公園) | 9 |
| 12 | 2月7日 | 第6回食品産業研究会 | 都内の食品製造業者(製麺業)、飲食店業のグループが、米年度から実施される地域特産品開発支援事業への申請を希望している。既存の製品(乾麺)から一歩進めた新たな開発について、課題となっている事項について意見の交換を行った。課題解決案については小麦粉の品種選択のほか、製品の官能評価の手法等についても紹介し、開発の具体的な支援策について情報提供を行った。 | 食品技術センター | 8 |
| 13 | 2月20日 | 第2回製粉研究会 | そばの官能評価に関し、作成された評価票案について意見交換した。官能評価項目にある食感に関する項目と物性試験機で測定できる物理量との対応について説明し、求めるべき指標について相談した。 | 食品技術センター | 4 |
| 14 | 2月23日 | 第2回漬物研究会 | 東京都漬物事業協同組合の出席組合員に、研究課題につき進捗を報告するとともに、今後の研究課題につき意見要望を募集し、情報を交換した。 | 万世橋区民会館 | 46 |
| 計 | | | | | 192 |

平成28年度技術者研修会開催実績表

| 開催回 | 日数 | 研修内容 | 時間 | 参加者 | 歳入額(円) | 備考 |
|---------------------------|----|-------------------|----|-----|---------|------------------|
| 第101回 | 1 | 食品製造現場で役立つ簡易検査 | 6 | 20 | 90,000 | 7月13日 |
| 第102回 | 2 | 食品の微生物検査・生菌数測定入門編 | 9 | 16 | 64,000 | 9月14日 9月16日 |
| 第103回 | 2 | 食品の微生物検査・大腸菌群 | 9 | 13 | 58,500 | 10月26日 10月28日 |
| 第104回 | 1 | 食品製造現場で役立つ簡易検査 | 6 | 18 | 81,000 | 11月10日 |
| 計画(4回、延べ4日) → 実績(4回、延べ6日) | | | 30 | 67 | 293,500 | |

平成28年度学会・食品関係雑誌等発表実績表

| 区分及び発表課題 | 年月 | 発表者 | 発表機関 | 誌名・巻号等 |
|---|-------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 部、農総研、センター成果発表会 | | | | |
| 清酒の醸造過程における真菌叢の経時的变化の解析 | 28.10 | 佐藤万里 | 第26回東京都食品技術センター成果発表会 | 第26回東京都食品技術センター成果発表会・情報提供要旨集 |
| 新島産あめりか芋の品質に加温加湿処理および貯蔵温度が与える影響 | 28.10 | 磯野未来 | 第26回東京都食品技術センター成果発表会 | 第26回東京都食品技術センター成果発表会・情報提供要旨集 |
| ブランド豚肉TOKYO Xと <i>Lactobacillus</i> 属乳酸菌を用いて製造した発酵ソーセージの熟成経過と品質 | 29.03 | 磯野未来・三枝弘育・西木秀人・竹友直生・細井 知弘・三枝静江 | 日本農芸化学会2017年度大会 | 日本農芸化学会2017年度大会講演要旨集 |
| 『東京都産フルーツを利用した果実酢の開発』～ナシ・パッションフルーツの特徴を活かした酢をつくります～ | 29.03 | 保坂三仁 | 平成28年度 東京都農林総合研究センター研究発表会 | 平成28年度 東京都農林総合研究センター研究発表会 講演要旨集 |
| 講演 | | | | |
| 魚油添加による水産わり製品の品質向上と多様化 | 29.02 | 野田誠司 | 優良研究・指導業績表彰受賞者記念講演 | 食品試験研究推進会議資料集 |
| 技術支援と果物加工への取り組み | 29.03 | 西木秀人 | 東京都農林水産振興財団平成28年度地産地消シンポジウム | |
| 食品技術センターだより、農総研だより | | | | |
| 微生物の研究で都内のお酒造りをお手伝いしています | 28.04 | 佐藤万里 | 東京都農林総合研究センター | 農総研だより No.36 |
| 乳酸菌の漬物開発への応用 | 28.10 | 竹友直生 | 東京都農林総合研究センター | 農総研だより No.38 |
| ブルーベリー果実とその加工食品の抗酸化能評価 | 28.09 | 宮森清勝 | 食品技術センター | 東京都立食品技術センターだより No.23 |
| 微生物の働きを利用した生サラミの製造 | 28.09 | 磯野未来 | 食品技術センター | 東京都立食品技術センターだより No.23 |
| パッションフルーツ酢の製造条件の確立と製品化 | 29.03 | 保坂三仁 | 食品技術センター | 東京都立食品技術センターだより No.24 |
| 清酒酵母の小仕込み試験による特性把握と利用 | 29.03 | 佐藤万里 | 食品技術センター | 東京都立食品技術センターだより No.24 |

平成28年購入図書一覧

| 番号 | 書籍名 | 出版社 | 数量 |
|----|--|---|----|
| 1 | Journal of Food Science | Blackwell Publishing Limited | 12 |
| 2 | Journal of Agricultural and Food Chemistry | American Chemical Society | 51 |
| 3 | Journal of Food Protection | International Association for Food Protection | 12 |
| 4 | ニューフードインダストリー | (株)食品資材研究会 | 12 |
| 5 | ジャパンフードサイエンス | 日本食品出版(株) | 12 |
| 6 | 食品衛生研究 | 日本食品衛生協会 | 12 |
| 7 | 日本食品微生物学雑誌 | 日本食品微生物学会事務局 | 4 |
| 8 | フードケミカル | (株)食品化学新聞社 | 12 |
| 9 | 食品と科学 | 食品と科学社 | 12 |
| 10 | 食品と開発 | CMPメディア(株) | 12 |
| 11 | 食品衛生学雑誌 | 日本食品衛生学会 | 6 |
| 12 | 食品の試験と研究 | 農業・食品産業技術総合機構 全国食品関係試験研究所 | 1 |
| 13 | 化学と生物 | 日本農芸化学会 | 12 |
| 14 | Biosci. Biotech. Biochem | 日本農芸化学会 | 12 |
| 15 | Journal of Applied Glycoscience | 日本生物工学会 | 4 |
| 16 | Food Science and Technology Research | 日本食品科学工業会 | 6 |
| 17 | 日本栄養・食糧学会誌 | 日本栄養・食糧学会事務局 | 6 |
| 18 | 日本醸造協会雑誌 | 日本醸造協会 | 12 |
| 19 | 日本水産学会誌 | 日本水産学会 | 6 |
| 20 | Fisheries Science 英文 | 日本水産学会 | 6 |
| 21 | 生物工学会誌 和文 | 日本生物工学会 | 12 |
| 22 | Journal of Bioscience and Bioengineering | 日本生物工学会 | 6 |
| 23 | ぶんせき | 日本分析化学会 | 12 |
| 24 | 分析化学 | 日本分析化学会 | 12 |
| 25 | 食品工場長 | 日本食糧新聞社 | 12 |
| 26 | 地域資源活用 食品加工総覧 | 農文教 | 1 |
| 27 | 日本農林規格品質表示基準・食品編追録 | 中央法規出版 | 1 |
| 28 | 食品衛生関係法規集追録 | 中央法規出版 | 1 |
| 29 | 外部データサービス(Jdream) | 科学技術振興機構 | 1 |
| 30 | 食肉の基本 | 誠文堂新光社 | 1 |
| 31 | 麦の高品質多収技術 | 農山漁村文化協会 | 1 |
| 32 | 日本食品標準成分表2015年版分析マニュアル・解説 | 建帛社 | 1 |
| 33 | 食肉手帳 | エイ出版社 | 1 |
| 34 | 今さら聞けない肉の常識 | 食肉通信社 | 1 |
| 35 | 微生物コントロールによる食品衛生管理 | エヌ・ティール・エス | 1 |
| 36 | 長靴で歩いたハム・ソーセージ現場35年 | 食品と科学社 | 1 |
| 37 | 食品工業技術概説 | 恒星社厚生閣 | 1 |

平成28年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容

| 区分 | 研究課題名 | 研究内容 | 研究年度 |
|--------|----------------------------------|---|-------|
| 経常研究 | 1 イカ肉を利用した水産加工技術に関する研究 | 小笠原諸島近海で漁獲されたソデイカの外套膜筋の特性を明らかにし、その特性を活かした水産ねり製品及びファストフッシュ製品の開発を検討した。 ソデイカは冷凍保存した場合、弾力が向上し、そのすり身は塩の添加に関係なくゲル化した。30℃～40℃ではゲル化せず、50℃以上でゲル化し、50℃以上での弾力の脆弱化はみられなかった。レトルト殺菌による黄色化はイカ肉の水晒しによって抑制可能であった。起泡性は加塩によって高くなり、加水率を適切に調整することによって、より多くの含気が可能であった。さらに粘着力及び乳化能に注目し、米粉、米油等を添加することで食感向上が図れた。これらの特性を活かして、ソデイカのはんぺん様水産ねり製品及びファストフッシュ製品としてイカ肉ソーセージを開発した。 | 26～28 |
| 技術開発研究 | 2 東京独自納豆菌のゲノム解析による特性把握 | 東京独自納豆菌分離後の冷蔵保存株と市販納豆菌成瀬株のドラフトゲノム配列の決定、および既知の宮城野株由来納豆菌 Best195株・枯草菌168株の完全ゲノム配列との比較を行った。 また、東京独自納豆菌の分離後冷蔵保存株とスターター化した株のコロニー形態、製造した納豆の性状およびドラフトゲノム配列の比較を行った。 さらに、東京独自納豆菌冷蔵保存株については、ペアエンド解析(8 kb)を併用し、より精細なゲノム配列を決定した。 | 26～28 |
| 共同開発研究 | 1 アジア地域納豆様食品の微生物叢の解明と分離微生物の活用 | 諸外国及び日本国内にて、植物付着微生物を用いて製造される納豆様発酵食品について、微生物叢及び分離微生物の性質を明らかにするとともに、得られた情報・菌株の活用を図ることを目的とし、ミャンマー、ブータンの納豆様細菌を用いた食品について、培養法により微生物叢を解析した。 | 27～28 |

平成28年度依頼試験(有料)実績表

| 区分 | 試験項目 | 単価 | 4月 | | 5月 | | 6月 | | 7月 | | 8月 | | 9月 | | 10月 | | 11月 | | 12月 | | 1月 | | 2月 | | 3月 | | 合計 | | |
|---------------------------|----------------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|-------|-------|---------|---------|--------|--------|----|----|---------|---------|-----------|---------|----|
| | | | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 |
| I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験 | 1 水分 | 4,200 | | 0 | | 0 | 2 | 8,400 | 20 | 84,000 | | 0 | | 0 | 8 | 33,600 | | 0 | 5 | 21,000 | 1 | 4,200 | | 0 | | 0 | 36 | 151,200 | |
| | 2 たんぱく質 | 4,200 | | 0 | | 0 | 2 | 8,400 | 4 | 16,800 | | 0 | | 0 | 3 | 12,600 | | 0 | 5 | 21,000 | 10 | 42,000 | | 0 | | 0 | 24 | 100,800 | |
| | 3 脂質 | 4,100 | | 0 | | 0 | 2 | 8,200 | 20 | 82,000 | | 0 | | 0 | 3 | 12,300 | | 0 | 5 | 20,500 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 30 | 123,000 | |
| | 4 繊維 | 4,100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 5 灰分 | 4,100 | | 0 | | 0 | 2 | 8,200 | | 0 | | 0 | | 0 | 3 | 12,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 5 | 20,500 | |
| | 6 無機質 | 5,600 | | 0 | | 0 | 2 | 11,200 | | 0 | | 0 | | 0 | 2 | 11,200 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 4 | 22,400 | |
| | 7 ビタミン | 8,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 8 食塩 | 4,200 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 9 糖 | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 10 アミノ酸組成 | 15,700 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 7 | 109,900 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | 5 | 78,500 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 12 | 188,400 | |
| | 11 各アミノ酸 | 8,600 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 12 有機酸組成 | 8,100 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 13 各有機酸 | 4,200 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 14 過酸化価(油脂含有物) | 8,000 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 15 過酸化価(油脂) | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 16 酸度 | 1,500 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 | 1,500 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,500 | |
| | 17 pH | 1,500 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 18 添加物定性 | 4,200 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 19 添加物定量 | 8,500 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 事前処置 | 実費 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 |
| 小計 | | | 0 | 0 | | | 10 | 44,400 | 44 | 182,800 | 8 | 111,400 | 0 | 0 | 19 | 82,000 | 0 | 0 | 20 | 141,000 | 11 | 46,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 112 | 607,800 | |
| II 物理試験 | 1 粘度 | 1,600 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 2 測色 | 1,600 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 3 糖度(ブ릭ス) | 1,500 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 4 水分活性 | 1,500 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 事前処置 | 実費 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 |
| | 小計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| III 微生物試験 | 1 生菌数 | 4,300 | 31 | 133,300 | 3 | 12,900 | 24 | 103,200 | 1 | 4,300 | | 0 | 8 | 34,400 | 9 | 38,700 | 1 | 4,300 | 24 | 103,200 | | 0 | | 0 | 27 | 116,100 | 128 | 550,400 | |
| | 2 大腸菌群定性 | 4,300 | | 0 | | 0 | 2 | 8,600 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | | |
| | 3 大腸菌群数 | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 4 耐熱性芽胞菌数 | 4,300 | | 0 | | 0 | 2 | 8,600 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | | |
| | 5 真菌数 | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 | 4,300 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 1 | 4,300 | | |
| | 6 カビ数 | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 7 酵母数 | 4,300 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 事前処置 | 実費 | 32 | 19,545 | 3 | 6,515 | | | | | | | | | 5 | 2,318 | | | 24 | 11,139 | | | | | 27 | 12,140 | 91 | 51,657 | |
| | 小計 | | 63 | 152,845 | 6 | 19,415 | 28 | 120,400 | 2 | 8,600 | 0 | 0 | 8 | 34,400 | 14 | 41,018 | 1 | 4,300 | 48 | 114,339 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 | 128,240 | 224 | 623,557 | |
| IV 成績証明書の交付 | 500 | | 0 | | 2 | 1,000 | 3 | 1,500 | 2 | 1,000 | | | 5 | 2,500 | 1 | 500 | | | | | | | | | | 13 | 6,500 | | |
| 合計 | | 63 | 152,845 | 8 | 20,415 | 41 | 166,300 | 48 | 192,400 | 8 | 111,400 | 13 | 36,900 | 34 | 123,518 | 1 | 4,300 | 68 | 255,339 | 11 | 46,200 | 0 | 0 | 54 | 128,240 | 349 | 1,237,857 | | |
| 依頼試験申請者数(注) | | | 6 | | 1 | | 3 | | 3 | | 3 | | 5 | | 4 | | 1 | | 4 | | 2 | | 0 | | 1 | | 33 | | |

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

平成27年度依頼試験(免除)実績表

東京都立食品技術センター

| 区分 | 試験項目 | 単価 | 4月 | | 5月 | | 6月 | | 7月 | | 8月 | | 9月 | | 10月 | | 11月 | | 12月 | | 1月 | | 2月 | | 3月 | | 合計 | | | | |
|---------------------------|-----------------|--------|----|------|----|------|----|------|----|------|----|------|----|------|-----|---------|---------|------|-----|------|----|------|----|------|----|------|----|---------|-----|---------|---------|
| | | | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | 件数 | 免除金額 | |
| I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験 | 1 水分 | 4,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 2 たんぱく質 | 4,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 3 脂質 | 4,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 4 繊維 | 4,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 5 灰分 | 4,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 6 無機質 | 5,600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 7 ビタミン | 8,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 8 食塩 | 4,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 9 糖 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 10 アミノ酸組成 | 15,700 | | | | | | | | | | | | | 15 | 235,500 | | | | | | | | | | | | | | 15 | 235,500 |
| | 11 各アミノ酸 | 8,600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 12 有機酸組成 | 8,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 13 各有機酸 | 4,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 14 過酸化物質(油脂含有物) | 8,000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 15 過酸化物質(油脂) | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 16 酸度 | 1,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 17 pH | 1,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 18 添加物定性 | 4,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 19 添加物定量 | 8,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| 事前処置 | 実費 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| 小計 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 235,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 235,500 | |
| II 物理試験 | 1 粘度 | 1,600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 2 測色 | 1,600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | |
| | 3 糖度(ブ릭ス) | 1,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 4 水分活性 | 1,500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 事前処置 | 実費 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 小計 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| III 微生物試験 | 1 生菌数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 2 大腸菌群定性 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 3 大腸菌群数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 4 耐熱性芽胞菌数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 5 真菌数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 6 カビ数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 7 酵母数 | 4,300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| | 事前処置 | 実費 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | |
| 小計 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| IV | 成績証明書の交付 | 500 | | | | | | | | | | | | | 1 | 500 | | | | | | | | | | | | 1 | 500 | | |
| 合計 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 236,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 236,000 | | | |
| | 依頼試験申請者数(注) | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | |

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

平成28年度依頼試験(有料+免除)実績表

東京都立食品技術センター

| 区分 | 試験項目 | 単価 | 4月 | | 5月 | | 6月 | | 7月 | | 8月 | | 9月 | | 10月 | | 11月 | | 12月 | | 1月 | | 2月 | | 3月 | | 合計 | | | |
|---------------------------|-----------------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|-------|-------|---------|---------|--------|--------|----|----|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|
| | | | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 |
| I 食品工業用原材料及び加工製品等の化学試験 | 1 水分 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,400 | 20 | 84,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 33,600 | 0 | 0 | 5 | 21,000 | 1 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 151,200 |
| | 2 たんぱく質 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,400 | 4 | 16,800 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 12,600 | 0 | 0 | 5 | 21,000 | 10 | 42,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 100,800 |
| | 3 脂質 | 4,100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,200 | 20 | 82,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 12,300 | 0 | 0 | 5 | 20,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 123,000 |
| | 4 繊維 | 4,100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 5 灰分 | 4,100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 12,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 20,500 | |
| | 6 無機質 | 5,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 11,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 11,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 22,400 | |
| | 7 ビタミン | 8,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 8 食塩 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 9 糖 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 10 アミノ酸組成 | 15,700 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 109,900 | 0 | 0 | 15 | 235,500 | 0 | 0 | 5 | 78,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 423,900 |
| | 11 各アミノ酸 | 8,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 12 有機酸組成 | 8,100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 13 各有機酸 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 14 過酸化物質(油脂含有物) | 8,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 15 過酸化物質(油脂) | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 16 酸度 | 1,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,500 | |
| | 17 pH | 1,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 18 添加物定性 | 4,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 19 添加物定量 | 8,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 事前処置 | 実費 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 小計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 44,400 | 44 | 182,800 | 8 | 111,400 | 0 | 0 | 34 | 317,500 | 0 | 0 | 20 | 141,000 | 11 | 46,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 127 | 843,300 | |
| II 物理試験 | 1 粘度 | 1,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 2 測色 | 1,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 3 糖度(ブリックス) | 1,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 4 水分活性 | 1,500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 事前処置 | 実費 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| III 微生物試験 | 1 生菌数 | 4,300 | 31 | 133,300 | 3 | 12,900 | 24 | 103,200 | 1 | 4,300 | 0 | 0 | 8 | 34,400 | 9 | 38,700 | 1 | 4,300 | 24 | 103,200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 116,100 | 128 | 550,400 | | |
| | 2 大腸菌群定性 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | | | |
| | 3 大腸菌群数 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | 4 耐熱性芽胞菌数 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8,600 | | | |
| | 5 真菌数 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4,300 | | | |
| | 6 カビ数 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 7 酵母数 | 4,300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 事前処置 | 実費 | 32 | 19,545 | 3 | 6,515 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 2,318 | 0 | 0 | 24 | 11,139 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 12,140 | 91 | 51,657 | | |
| | 小計 | | 63 | 152,845 | 6 | 19,415 | 28 | 120,400 | 2 | 8,600 | 0 | 0 | 8 | 34,400 | 14 | 41,018 | 1 | 4,300 | 48 | 114,339 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 | 128,240 | 224 | 623,557 | | |
| IV 成績証明書の交付 | 500 | 0 | 0 | 2 | 1,000 | 3 | 1,500 | 2 | 1,000 | 0 | 0 | 5 | 2,500 | 2 | 1,000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 7,000 | | |
| 合計 | | 63 | 152,845 | 8 | 20,415 | 41 | 166,300 | 48 | 192,400 | 8 | 111,400 | 13 | 36,900 | 50 | 359,518 | 1 | 4,300 | 68 | 255,339 | 11 | 46,200 | 0 | 0 | 54 | 128,240 | 365 | 1,473,857 | | | |
| 依頼試験申請者数(注) | | 6 | | 1 | | 3 | | 3 | | 3 | | 5 | | 5 | | 1 | | 4 | | 2 | | 0 | | 1 | | 34 | | | | |

(注)依頼試験申請者は、申請時に複数の試験を依頼することがある。

平成28年度開放試験室実績表

| 試験機器 | 4月分 | | 5月分 | | 6月分 | | 7月分 | | 8月分 | | 9月分 | | 10月分 | | 11月分 | | 12月分 | | 1月分 | | 2月分 | | 3月分 | | 合計 | | |
|----------------|-----------|-----|--------|----|--------|-----|--------|-------|---------|--------|--------|-----|--------|-----|--------|-------|--------|-----|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|---------|
| | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 | 金額 | 件数 |
| 1 赤外水分計 | 1,470 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 5,880 | 7 | 10,290 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,470 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2,940 | 1 | 1,470 | 15 | 22,050 | |
| | 290 円/h | 1 | 290 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 290 | 2 | 580 | 8 | 2,320 | 5 | 1,450 | 6 | 1,740 | 2 | 580 | 8 | 2,320 | 4 | 1,160 | 2 | 580 | 39 | 11,310 |
| 2 分光光度計 | 1,640 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 320 円/h | 4 | 1,280 | 1 | 320 | 5 | 1,600 | 4 | 1,280 | 0 | 0 | 5 | 1,600 | 4 | 1,280 | 10 | 3,200 | 6 | 1,920 | 1 | 320 | 2 | 640 | 9 | 2,880 | 51 | 16,320 |
| 3 pHメータ | 1,440 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2,880 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,440 | 0 | 0 | 1 | 1,440 | 0 | 0 | 1 | 1,440 | 5 | 7,200 | |
| | 280 円/h | 1 | 280 | 1 | 280 | 5 | 1,400 | 5 | 1,400 | 0 | 0 | 8 | 2,240 | 3 | 840 | 4 | 1,120 | 5 | 1,400 | 2 | 560 | 3 | 840 | 5 | 1,400 | 42 | 11,760 |
| 4 電子はかり | 1,650 円/D | 5 | 8,250 | 4 | 6,600 | 0 | 0 | 1 | 1,650 | 3 | 4,950 | 1 | 1,650 | 1 | 1,650 | 2 | 3,300 | 3 | 4,950 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 33,000 |
| | 330 円/h | 7 | 2,310 | 11 | 3,630 | 38 | 12,540 | 22 | 7,260 | 14 | 4,620 | 14 | 4,620 | 19 | 6,270 | 24 | 7,920 | 17 | 5,610 | 27 | 8,910 | 29 | 9,570 | 40 | 13,200 | 262 | 86,460 |
| 5 高压滅菌器 | 1,700 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,700 | 2 | 3,400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,700 | 1 | 1,700 | 2 | 3,400 | 1 | 1,700 | 1 | 1,700 | 9 | 15,300 |
| | 340 円/h | 6 | 2,040 | 6 | 2,040 | 17 | 5,780 | 22 | 7,480 | 19 | 6,460 | 33 | 11,220 | 13 | 4,420 | 13 | 4,420 | 4 | 1,360 | 6 | 2,040 | 12 | 4,080 | 20 | 6,800 | 171 | 58,140 |
| 6 乾熱滅菌器 | 1,700 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1,700 | 0 | 0 | 1 | 1,700 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3,400 |
| | 340 円/h | 2 | 680 | 2 | 680 | 2 | 680 | 6 | 2,040 | 0 | 0 | 6 | 2,040 | 0 | 0 | 3 | 1,020 | 3 | 1,020 | 0 | 0 | 2 | 680 | 0 | 0 | 26 | 8,840 |
| 7 B形粘度計 | 1,570 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 310 円/h | 15 | 4,650 | 3 | 930 | 9 | 2,790 | 6 | 1,860 | 0 | 0 | 2 | 620 | 2 | 620 | 7 | 2,170 | 4 | 1,240 | 4 | 1,240 | 5 | 1,550 | 10 | 3,100 | 67 | 20,770 |
| 8 減圧乾燥器 | 1,360 円/D | 0 | 0 | 3 | 4,080 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 4,080 |
| | 270 円/h | 10 | 2,700 | 8 | 2,160 | 12 | 3,240 | 4 | 1,080 | 5 | 1,350 | 6 | 1,620 | 6 | 1,620 | 8 | 2,160 | 5 | 1,350 | 6 | 1,620 | 6 | 1,620 | 10 | 2,700 | 86 | 23,220 |
| 9 ビタミンC計 | 1,570 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 310 円/h | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10 濃度計 | 1,020 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 200 円/h | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 200 | 2 | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 400 | 3 | 600 | 0 | 0 | 8 | 1,600 |
| 11 色差計 | 1,700 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 340 円/h | 6 | 2,040 | 0 | 0 | 14 | 4,760 | 0 | 0 | 5 | 1,700 | 4 | 1,360 | 1 | 340 | 2 | 680 | 1 | 340 | 1 | 340 | 3 | 1,020 | 5 | 1,700 | 42 | 14,280 |
| 12 恒温器 | 550 円/D | 6 | 3,300 | 3 | 1,650 | 38 | 20,900 | 131 | 72,050 | 58 | 31,900 | 98 | 53,900 | 130 | 71,500 | 20 | 11,000 | 4 | 2,200 | 4 | 2,200 | 1 | 550 | 3 | 1,650 | 496 | 272,800 |
| | 110 円/h | 3 | 330 | 12 | 1,320 | 24 | 2,640 | 14 | 1,540 | 14 | 1,540 | 13 | 1,430 | 17 | 1,870 | 5 | 550 | 16 | 1,760 | 27 | 2,970 | 28 | 3,080 | 36 | 3,960 | 209 | 22,990 |
| 13 クリーンフース | 750 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 750 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 750 |
| | 150 円/h | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 150 | 7 | 1,050 | 3 | 450 | 2 | 300 | 1 | 150 | 5 | 750 | 7 | 1,050 | 1 | 150 | 0 | 0 | 2 | 300 | 29 | 4,350 |
| 14 粉砕機 | 820 円/D | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 160 円/h | 0 | 0 | 3 | 480 | 7 | 1,120 | 0 | 0 | 1 | 160 | 4 | 640 | 0 | 0 | 10 | 1,600 | 5 | 800 | 1 | 160 | 1 | 160 | 1 | 160 | 33 | 5,280 |
| 合計(日・時間、金額) | 日 | 11 | 11,550 | 10 | 12,330 | 39 | 22,600 | 140 | 85,860 | 68 | 47,140 | 100 | 56,300 | 132 | 74,850 | 25 | 18,910 | 9 | 10,550 | 7 | 7,040 | 4 | 5,190 | 6 | 6,260 | 551 | 358,580 |
| | 時間 | 55 | 16,600 | 47 | 11,840 | 135 | 36,900 | 93 | 25,680 | 63 | 16,860 | 105 | 30,010 | 71 | 18,860 | 97 | 27,330 | 75 | 18,430 | 86 | 21,030 | 98 | 25,000 | 140 | 36,780 | 1,065 | 285,320 |
| 合計(換算件数(注)、金額) | 件 | 110 | 28,150 | 97 | 24,170 | 330 | 59,500 | 793 | 111,540 | 403 | 64,000 | 605 | 86,310 | 731 | 93,710 | 222 | 46,240 | 120 | 28,980 | 121 | 28,070 | 118 | 30,190 | 170 | 43,040 | 3,820 | 643,900 |

(注) 換算件数は、利用時間が一日を5件、1時間を1件として計上

平成28年度開放試験室利用に関するアンケート結果

平成28年4月～29年3月 利用

東京都立食品技術センター

| | 利用者数 | 回答数 | 回答率 |
|---------|------|-----|-----|
| 4月～6月 | 81 | 59 | 73% |
| 7月～9月 | 101 | 72 | 71% |
| 10月～12月 | 74 | 60 | 81% |
| 1月～3月 | 81 | 74 | 91% |
| 累計 | 337 | 265 | 79% |

1 今年度、開放試験室のご利用は何回目ですか

| | 初めて | 2～4回目 | 5～9回目 | 10回以上 | 計 |
|---------|-----|-------|-------|-------|-----|
| 4月～6月 | 18 | 20 | 6 | 15 | 59 |
| 7月～9月 | 16 | 23 | 13 | 19 | 71 |
| 10月～12月 | 6 | 15 | 20 | 19 | 60 |
| 1月～3月 | 11 | 18 | 25 | 20 | 74 |
| 累計 | 51 | 76 | 64 | 73 | 264 |

(未記入 1)

2 どのようにして、当センターをお知りになりましたか

| | 食品技術センターからの案内 | インターネット | 他機関からの紹介 | その他 | 計 |
|---------|---------------|---------|----------|-----|-----|
| 4月～6月 | 15 | 3 | 0 | 41 | 59 |
| 7月～9月 | 45 | 15 | 3 | 8 | 71 |
| 10月～12月 | 43 | 15 | 2 | 0 | 60 |
| 1月～3月 | 70 | 3 | 1 | 0 | 74 |
| 累計 | 173 | 36 | 6 | 49 | 264 |

(未記入 1)

[他機関からの紹介]

(機関名称) ・ 産業技術センター

[その他]

3 開放試験室のご利用にあたり、受付の職員の対応はいかがでしたか

| | ①満足 | ②普通 | ③やや不満 | ④不満 | 計 |
|---------|-----|-----|-------|-----|-----|
| 4月～6月 | 56 | 2 | 1 | 0 | 59 |
| 7月～9月 | 52 | 20 | 0 | 0 | 72 |
| 10月～12月 | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| 1月～3月 | 74 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 累計 | 242 | 22 | 1 | 0 | 265 |

[ご意見]

4 職員の対応（事前相談、機器操作説明など）はいかがでしたか

| | ①満足 | ②普通 | ③やや不満 | ④不満 | 計 |
|---------|-----|-----|-------|-----|-----|
| 4月～6月 | 53 | 5 | 1 | 0 | 59 |
| 7月～9月 | 55 | 17 | 0 | 0 | 72 |
| 10月～12月 | 59 | 1 | 0 | 0 | 60 |
| 1月～3月 | 74 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 累計 | 241 | 23 | 1 | 0 | 265 |

[ご意見]

- ・ 細部にわたり指導してくれた
- ・ 研究員の指導が丁寧でわかりやすい
- ・ トラブルについて解決方法を提示してくれた

5 開放試験室の使い勝手について、満足度をお聞かせください

| | ①満足 | ②普通 | ③やや不満 | ④不満 | 計 |
|---------|-----|-----|-------|-----|-----|
| 4月～6月 | 52 | 7 | 0 | 0 | 59 |
| 7月～9月 | 52 | 19 | 0 | 0 | 71 |
| 10月～12月 | 59 | 1 | 0 | 0 | 60 |
| 1月～3月 | 73 | 1 | 0 | 0 | 74 |
| 累計 | 236 | 28 | 0 | 0 | 264 |

(未記入 1)

- 【ご意見】
- ・ 必要な機器がありよかった
 - ・ ビーカーが足らなかった
 - ・ 中央に電灯が欲しい
 - ・ 中央の実験台が手暗がりになる
 - ・ 広くてよいが、明るいとさらによい
 - ・ 使いやすい
 - ・ 必要な器具類が揃っていて使いやすい

6 使用された機器類について、満足度をお聞かせください

| | ①満足 | ②普通 | ③やや不満 | ④不満 | 計 |
|---------|-----|-----|-------|-----|-----|
| 4月～6月 | 56 | 3 | 0 | 0 | 59 |
| 7月～9月 | 58 | 13 | 0 | 0 | 71 |
| 10月～12月 | 58 | 2 | 0 | 0 | 60 |
| 1月～3月 | 74 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 累計 | 246 | 18 | 0 | 0 | 264 |

(未記入 1)

- 【ご使用機器】
- 【ご意見】
- ・ 細かい設定を丁寧にやってくれた
 - ・ 長期利用でも安心していられる(メンテなど)
 - ・ 突然の利用にも対応してもらってる
 - ・ 細かく指導していただいております
 - ・ 精度管理がされている
 - ・ きちんと整備されている
 - ・ 微生物測定 of 機器が揃っていてよかった
 - ・ 事前の準備は測定 of ときに助かる(電源ON)
 - ・ 親切に対応してくれた
 - ・ 急な利用変更でもすぐに対応してもらえて助かる
 - ・ 大変ありがたい
 - ・ 真空ポンプ of 修理対応早い
 - ・ 機器 of メンテも含め対応ありがたい
 - ・ 詳しく説明をしてくれて、作業もよく進む
 - ・ 使用機器 of 扱い方はもとより、実験 of 組み立て、進め方を親切に指導して頂いた
 - ・ 複数台あればよい。容量 of の大きいものでもあるとよい
 - ・ 手元が暗くて、数値が読みづらかった
 - ・ 新しい部屋 of 照明が手暗がりで見づらい
 - ・ 丁寧に指導していただいた。今後も他のことで相談させて欲しい
 - ・ とても丁寧に指導いただいた

7 その他、ご感想、ご意見、お気づきの点がありましたらお聞かせください。

- 【ご意見】
- とても親切に対応してくれた(異物混入)
 - 果汁 of 透温色について検査できるとよい
 - 分光光度計 of 消耗品(セル)を提供して欲しい
 - 細部にわたり指導いただける
 - 近くに分光光度計が用意あつて便利
 - 機器 of 整備をきちんとしてくれる
 - 微生物検査がきちんとしてできる
 - 新しい部屋で広くてよい
 - 実験台 of 手元が暗くなるので照明が欲しかった
 - このような施設があり助かる
 - 初めてですが、親切に指導いただいた
 - 粘度計 of 上に明かりがあつてよい
 - 研究員の方で親切に指導いただいた
 - いつも利用しています。改修工事中とはいえ利用しやすい
 - 突然 of 申込でも親切に対応してもらった
 - 改修工事中ではあるが、利便を図ってもらえて助かる
 - 照明ができて明るくなった

平成28年度秋葉原庁舎負担金支払表

単位:円

| | 光熱水費 | 修繕費 | 役務費 | 委託料 | 合計 |
|----------|-----------|--------|---------|------------|------------|
| 平成28年4月 | 514,079 | | 11,605 | 1,217,635 | 1,743,319 |
| 平成28年5月 | 529,805 | | 14,364 | 1,712,852 | 2,257,021 |
| 平成28年6月 | 533,650 | | 11,876 | 1,431,439 | 1,976,965 |
| 第1四半期合計 | 1,577,534 | 0 | 37,845 | 4,361,926 | 5,977,305 |
| 平成28年7月 | 596,377 | | 12,684 | 1,289,924 | 1,898,985 |
| 平成28年8月 | 569,940 | | 11,867 | 1,457,929 | 2,039,736 |
| 平成28年9月 | 609,045 | | 13,215 | 1,875,803 | 2,498,063 |
| 第2四半期合計 | 1,775,362 | 0 | 37,766 | 4,623,656 | 6,436,784 |
| 平成29年10月 | 483,099 | 72,415 | 12,682 | 1,320,372 | 1,888,568 |
| 平成29年11月 | 532,689 | | 12,453 | 2,004,197 | 2,549,339 |
| 平成29年12月 | 468,099 | | 14,115 | 1,379,237 | 1,861,451 |
| 第3四半期合計 | 1,483,887 | 72,415 | 39,250 | 4,703,806 | 6,299,358 |
| 平成29年1月 | 440,127 | 0 | 13,290 | 1,481,514 | 1,934,931 |
| 平成29年2月 | 416,505 | 0 | 10,966 | 1,220,088 | 1,647,559 |
| 平成29年3月 | 437,801 | 26,195 | 14,215 | 2,708,360 | 3,186,571 |
| 第4四半期合計 | 1,294,433 | 26,195 | 38,471 | 5,409,962 | 6,769,061 |
| 年間合計 | 6,131,216 | 98,610 | 153,332 | 19,099,350 | 25,482,508 |

平成28年度収支決算報告書

平成28年度収支決算報告

I 収支決算

平成28年度東京都立食品技術センター事業の予算額は、102,544 千円であり、都派遣職員人件費を除く(指定管理料受領額)について、指定管理者である「財団」が管理し、事業運営を行った。

平成28年度の「財団」管理予算の執行総額(精算額)は、98,243,335 円であり、執行残額(差引残額)は、4,300,665 円である。この残金については、「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、東京都に返納する。

| | 東京都立食品技術センター管理運営業務 |
|-------------------|--------------------|
| 予 算 額 | 109,464,000 円 |
| 指定管理料受領額 (A) | 102,544,000 円 |
| 精 算 額 (B) | 98,243,335 円 |
| 差 引 残 額 (A) - (B) | 4,300,665 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102,544千円のみである。

なお、「センター」事業運営に伴い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。

| 品目 | 金額(千円) |
|-------------|---------|
| 東京都からの指定管理料 | 102,544 |
| 依頼試験 | 0 |
| 開放試験室運営 | 0 |
| その他 | 0 |
| 合計 | 102,544 |

Ⅲ 歳出

事業区分別予算の執行状況については、試験研究 13,809 千円及び技術支援事業 4,250 千円については、全額執行した。また、管理運営経費については、予算額 61,861,000 円に対して 53,945,827 円を執行、さらに、建物維持管理経費については、予算額 29,544,000 円に対して 26,238,508 円を執行した。総額では、予算額 109,464,000 円に対して 98,243,335 円を支出し、執行率は 90%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 | 61,861,000 | 53,945,827 | 7,915,173 |
| IV 建物維持管理 | 29,544,000 | 26,238,508 | 3,305,492 |
| 合計 | 109,464,000 | 98,243,335 | 11,220,665 |

平成28年度収支決算報告書

[添 付 資 料]

平成28年度予算執行実績

(金額単位：円)

| 区 分 | 歳 出 | | | 歳 入 | | |
|--------------------|-------------|------------|------------|--------------|-------------|-------------|
| | 予算額 | 執行済額 | 執行残額 | 予算額 | 歳入済額 | 増(△)減 |
| 1 試験研究 | 13,809,000 | 13,809,000 | 0 | 4,199,000 | 1,663,107 | △ 2,535,893 |
| (1) 依頼試験 | 748,000 | 748,000 | 0 | 手 1,204,000 | 1,237,857 | 33,857 |
| | | | | 注1 | (1,473,857) | (269,857) |
| 規模件 | | | | 296 | 349 | 53 |
| | | | | 注2 | (365) | (69) |
| (2) 経常研究 | 4,187,000 | 4,187,000 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 規模 | 5テーマ | 5テーマ | 0テーマ | | | |
| (3) 技術開発研究 | 6,363,000 | 6,363,000 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 規模 | 3テーマ | 3テーマ | 0テーマ | | | |
| (4) 共同開発研究 | 832,000 | 832,000 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 規模 | 4テーマ | 4テーマ | 0テーマ | | | |
| (5) 受託事業 | 1,679,000 | 1,679,000 | 0 | 諸 2,995,000 | 425,250 | △ 2,569,750 |
| 規模件 | 4件 | 3件 | △1件 | 4件 | 3件 | △1件 |
| 2 技術支援 | 4,250,000 | 4,250,000 | 0 | 532,000 | 937,400 | 405,400 |
| (1) 技術相談等 | 4,250,000 | 4,250,000 | 0 | 532,000 | 937,400 | 405,400 |
| ア 開放試験室 (機器使用料) | | | | 使 232,000 | 643,900 | 411,900 |
| 規模件 | | | | 810 | 3,820 | 3,010 |
| イ 技術者研修会 (受講料) | | | | 諸 300,000 | 293,500 | △ 6,500 |
| 規模 | | | | 4回、72人 | 4回、67人 | △5人 |
| 3 管理運営 | 61,861,000 | 53,945,827 | 7,915,173 | 0 | 0 | 0 |
| (1) 事業推進会議等 | 25,364,000 | 20,656,002 | 4,707,998 | | | |
| (2) 人件費 | 36,497,000 | 33,289,825 | 3,207,175 | | | |
| 4 建物維持管理 | 29,544,000 | 26,238,508 | 3,305,492 | | | |
| 合 計 | 109,464,000 | 98,243,335 | 11,220,665 | 使手 1,436,000 | 1,881,757 | 445,757 |
| | | | | 諸 3,295,000 | 718,750 | △ 2,576,250 |
| | | | | 計 4,731,000 | 2,600,507 | △ 2,130,493 |

※ 歳入予算額欄内の「手」は手数料、「使」は使用料、「諸」は諸収入の略称。

注1の()金額は、免除した金額を含む合計金額。

注2の()件数は、免除した件数を含む合計件数。

平成28年度財団食品技術センター会計予算執行実績

(単位:円)

| | 予算額 | 予算増減額 | 予算現額 | 執行額 | 予算残高 |
|----------------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|
| 一般会計(食品技術センター) | 109,464,000 | 0 | 109,464,000 | 98,243,335 | 11,220,665 |
| 事業費 | 41,371,000 | 0 | 41,371,000 | 36,765,233 | 4,605,767 |
| 臨時雇賃金 | 1,744,000 | △ 503,000 | 1,241,000 | 1,135,255 | 105,745 |
| 会議費 | 10,000 | | 10,000 | 9,955 | 45 |
| 旅費交通費 | 1,300,000 | △ 270,000 | 1,030,000 | 944,092 | 85,908 |
| 通信運搬費 | 802,000 | | 802,000 | 687,163 | 114,837 |
| 什器備品費 | 2,760,000 | 1,722,000 | 4,482,000 | 4,482,000 | 0 |
| 消耗品費 | 9,033,000 | | 9,033,000 | 8,573,021 | 459,979 |
| 修繕費 | 1,166,000 | 9,000 | 1,175,000 | 1,174,807 | 193 |
| 印刷製本費 | 608,000 | △ 19,000 | 589,000 | 427,410 | 161,590 |
| 賃借料 | 18,228,000 | △ 929,000 | 17,299,000 | 14,823,640 | 2,475,360 |
| 手数料 | 99,000 | | 99,000 | 42,918 | 56,082 |
| 諸謝金 | 516,000 | | 516,000 | 278,568 | 237,432 |
| 租税公課 | 2,979,000 | | 2,979,000 | 2,887,316 | 91,684 |
| 負担金支出 | 409,000 | △ 10,000 | 399,000 | 312,800 | 86,200 |
| 委託費 | 1,717,000 | | 1,717,000 | 986,288 | 730,712 |
| 施設管理費 | 29,544,000 | 0 | 29,544,000 | 26,238,508 | 3,305,492 |
| 修繕費 | 200,000 | | 200,000 | 98,610 | 101,390 |
| 負担金支出 | 28,094,000 | | 28,094,000 | 25,383,898 | 2,710,102 |
| 委託料 | 130,000 | | 130,000 | 0 | 130,000 |
| 工事請負費 | 1,120,000 | | 1,120,000 | 756,000 | 364,000 |
| 業務管理費 | 38,549,000 | 0 | 38,549,000 | 35,239,594 | 3,309,406 |
| 給料手当 | 19,980,000 | | 19,980,000 | 19,778,052 | 201,948 |
| 福利厚生費 | 18,569,000 | | 18,569,000 | 15,461,542 | 3,107,458 |

事前評価課題 課題一覧

| | | | | |
|---|-----|------------------------|----|---|
| 1 | 課題名 | 新しい風味の減塩発酵漬物の開発 | 評価 | B |
| 2 | 課題名 | 大麦麺の品質向上に関する研究 | 評価 | B |
| 3 | 課題名 | 東京都産清酒の品質向上に向けた製造方法の検討 | 評価 | B |

中間評価課題 課題一覧

| | | | | |
|---|-----|---------------------------------------|----|---|
| 1 | 課題名 | 乳酸菌を利用した漬物加工技術に関する研究(H27～H29) | 評価 | B |
| 2 | 課題名 | 麹菌・清酒酵母以外の微生物が清酒の品質に及ぼす影響の解明(H27～H29) | 評価 | B |
| 3 | 課題名 | 小麦粉成分の調製によるゆでうどんの経時的軟化の抑制(H27～H29) | 評価 | B |
| 4 | 課題名 | コマツナにおける機能性成分の挙動に関する研究(H28～H30) | 評価 | B |
| 5 | 課題名 | 酢酸菌を利用した多様な果実発酵食品の開発(H28～H30) | 評価 | B |
| 6 | 課題名 | TOKYO X の特徴を活かした発酵食肉製品の開発(H28～H30) | 評価 | B |

※事前及び中間評価について、研究内容が真似されることを防ぐため、課題名及び評価のみ公表となります。

事後評価課題 課題一覧

| | | | | |
|----|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | 課題名 | イカ肉を利用した水産加工技術の研究(H26～H28) | 評価 | A |
| 概要 | <p>小笠原諸島近海ではソデイカが漁獲されるがほとんど利用されていない。しかし、小笠原島漁協はソデイカの有効活用を望んでいる。イカ肉は冷凍品等の1次加工品が多く、水産ねり製品等の2次加工品は少ない。イカ肉は内在プロテアーゼの活性が高いため、水産ねり製品にしても物性が脆弱なためである。しかし、イカ肉には無脊椎動物特有のパラミオシン等のたんぱく質が多く含まれており、新しい食感の水産加工品の製造および差別化が期待できる。</p> <p>本研究では、イカ肉の詳細な性質を明らかにするとともに、内在プロテアーゼを抑制して、イカ特有の食感を活かした水産ねり製品や魚肉ソーセージ等のファストフィッシュ製品およびその加工技術の開発を目指す。</p> | | | |
| 2 | 課題名 | 東京独自納豆菌のゲノム解析による特性把握(H26～H28) | 評価 | B |
| 概要 | <p>高品質な納豆菌の安定した生産と供給を目指し、これまでに、東京独自の納豆菌の分離と納豆製造用スターター(菌液)の製造を納豆製造企業等と共同で実施してきた。納豆菌は、菌株により性質が異なり、納豆を製造した際の粘り・味・香り・豆の硬さや、ビタミン産生能、豆表面での生育の良否、ファージ感受性などの点で菌株それぞれに特徴がある。また、それらの性質は、菌株のゲノムの差異・変異の影響を受けるとともに、菌株の培養・継代・保存方法や、芽胞調製方法などでも変化する。微生物のゲノム構造については、近年の次世代DNAシーケンサーの普及により、納豆菌を含めたさまざまな微生物について詳細な特徴解析が進められている。</p> <p>本研究では、東京独自納豆菌の特性解明と知的財産としての管理を進める目的で、東京独自納豆菌をはじめとする各種納豆菌の詳細なゲノム解析を実施する。</p> | | | |

※事後評価について、評価委員からの所見は、今後の研究方針等が含まれるため、非公表となります。