

# 産業労働局農林水産部 指定管理者評価委員会

日時：令和2年7月22日（水曜日） 10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

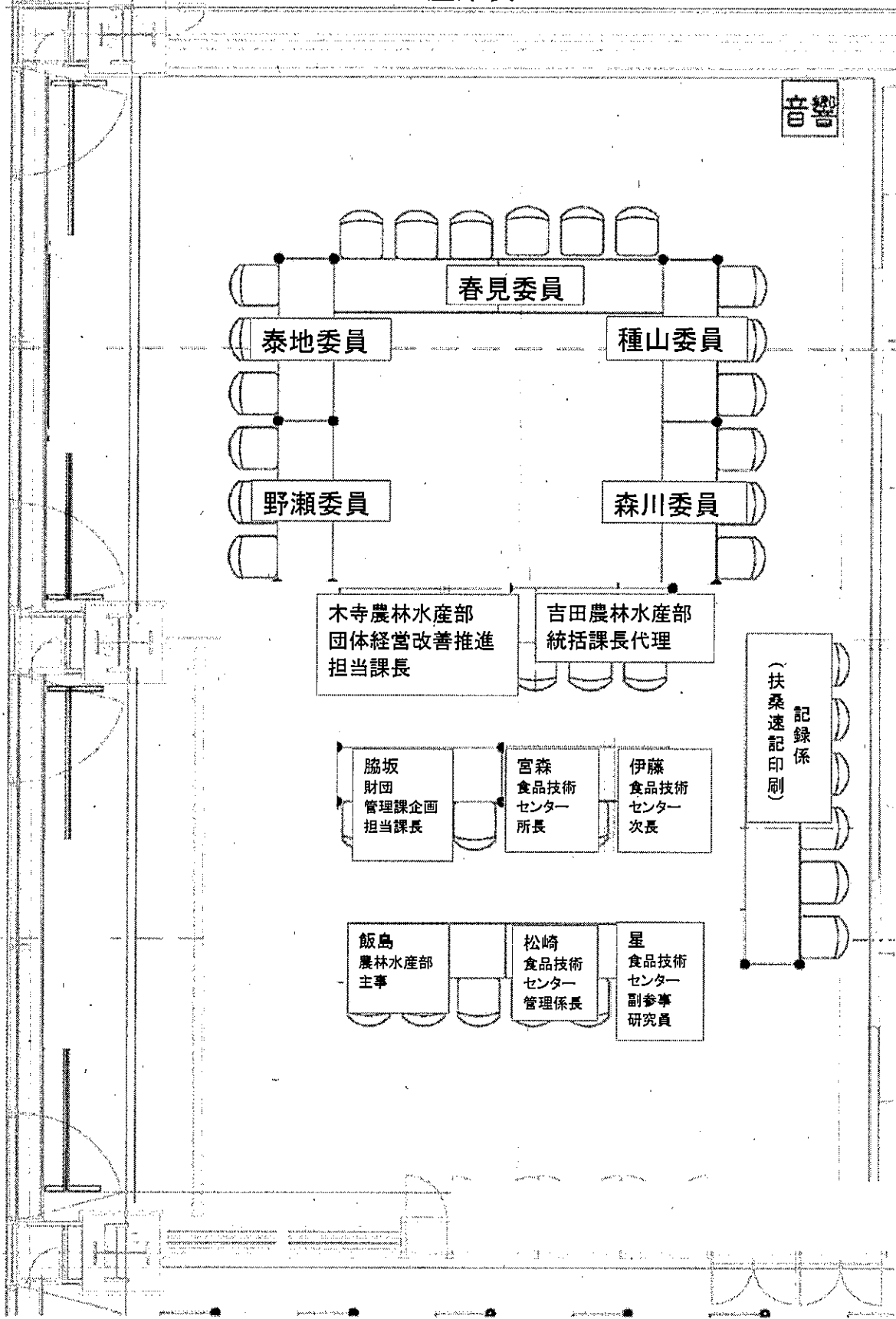
閉 会

東京都立食品技術センター指定管理者評価委員会  
委員名簿（敬称略）

【評価委員】

氏名	所属	分野
春見 隆文	一般財団法人日本醤油技術センター 理事長 (元 日本大学 生物資源科学部教授)	学識経験者
泰地 武	東京都食品産業協議会相談役	食品業界代表者
森川 雅章	東京都中小企業診断士協会 副会長	中小企業診断士
種山 和男	種山公認会計士・税理士事務所	公認会計士
野瀬 友利	東京都産業労働局農林水産部農業振興課長	東京都職員

# 座席表



音響

春見委員

泰地委員

種山委員

野瀬委員

森川委員

木寺農林水産部  
団体経営改善推進  
担当課長

吉田農林水産部  
統括課長代理

脇坂  
財団  
管理課企画  
担当課長

宮森  
食品技術  
センター  
所長

伊藤  
食品技術  
センター  
次長

(扶桑速記印刷)  
記録係

飯島  
農林水産部  
主事

松崎  
食品技術  
センター  
管理係長

星  
食品技術  
センター  
副参事  
研究員

# 資料一覧

## ○ 説明資料

【資料 1】 指定管理者評価制度

【資料 2】 指定管理者の評価に関するフロー図

【資料 3】 食品技術センター事業案内

【資料 4】 二次評価について

【資料 5-1】 一次評価シート

【資料 5-2】 一次評価参考資料

## ○ 参考資料

【資料 6】 事業計画書

【資料 7】 東京都立食品技術センター管理運営業務  
令和元年度事業報告書  
令和元年度収支決算報告書

【資料 8】 令和元年度東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会  
評価結果（事前・中間・事後）一覧

【資料 9】 東京都指定管理者運営状況評価に関する指針

【資料 10】 産業労働局農林水産部指定管理者評価委員会設置要綱

# 指定管理者評価制度（食品技術センター）

【資料1】

- 行財政改革実行プログラムに基づき全庁的に制度導入
- 評価結果を都民へ公表

## 制度の概要

### ■ 制度の趣旨

公の施設の管理について、行政のチェック機能を強化するとともに、サービスの向上などを図るため、都独自の評価の仕組みを構築する。

### ■ 評価の方法

#### (1) 所管部による一次評価

毎年度終了後、所管部で一次評価を実施

【評価材料】

- ・ 履行確認書
- ・ 利用者アンケート
- ・ 事業報告書
- ・ 財務諸表
- ・ ヒアリング及び実地調査

#### (2) 評価委員会による二次評価

所管部に指定管理者評価委員会を設置し、一次評価を踏まえた二次評価を実施  
【委員の過半数に外部委員を登用】  
※H29より委員会の審議が公開となる。  
非公開情報を除き資料等も公開になる。

#### (3) 評価結果の公表

- ・ 評価結果を指定管理者に通知
- ・ ホームページで都民に公表

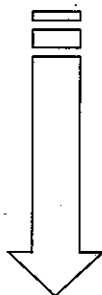
### ■ 実施時期

平成19年度から実施  
(平成18年度管理運営について評価)

## 食品技術センターでの評価制度の運用

STEP1

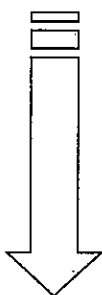
### 農林水産部において一次評価



- 履行確認書の提出 (毎月)  
維持管理状況、開放試験室の利用状況、料金収入実績
- 利用者アンケート (毎月)  
開放試験室利用に当たる施設満足度、職員対応等
- 事業報告書及び収支状況 (年度終了時)  
1年間の維持管理状況、利用状況、収支状況、経営基盤
- ヒアリング及び実地調査 (四半期毎)  
職員が食品技術センターに出向き、履行状況、職員対応、貸与

STEP2

### 指定管理者評価委員会において二次評価



- 農林水産部指定管理者評価委員会  
委員：5名 (学識経験1、食品産業1、経営・会計2、都職員1)
- 評価内容 (前年度実績について)
  - ① 管理状況 (適切な管理の履行、法令等の遵守、安全性の確保、財務財産の状況)
  - ② 事業効果 (利用の状況、サービス内容の向上)
- 評価基準 4段階  
S: 優良、A: 良好かつ様々な優れた取組  
B: 良好、C: 一部良好でない

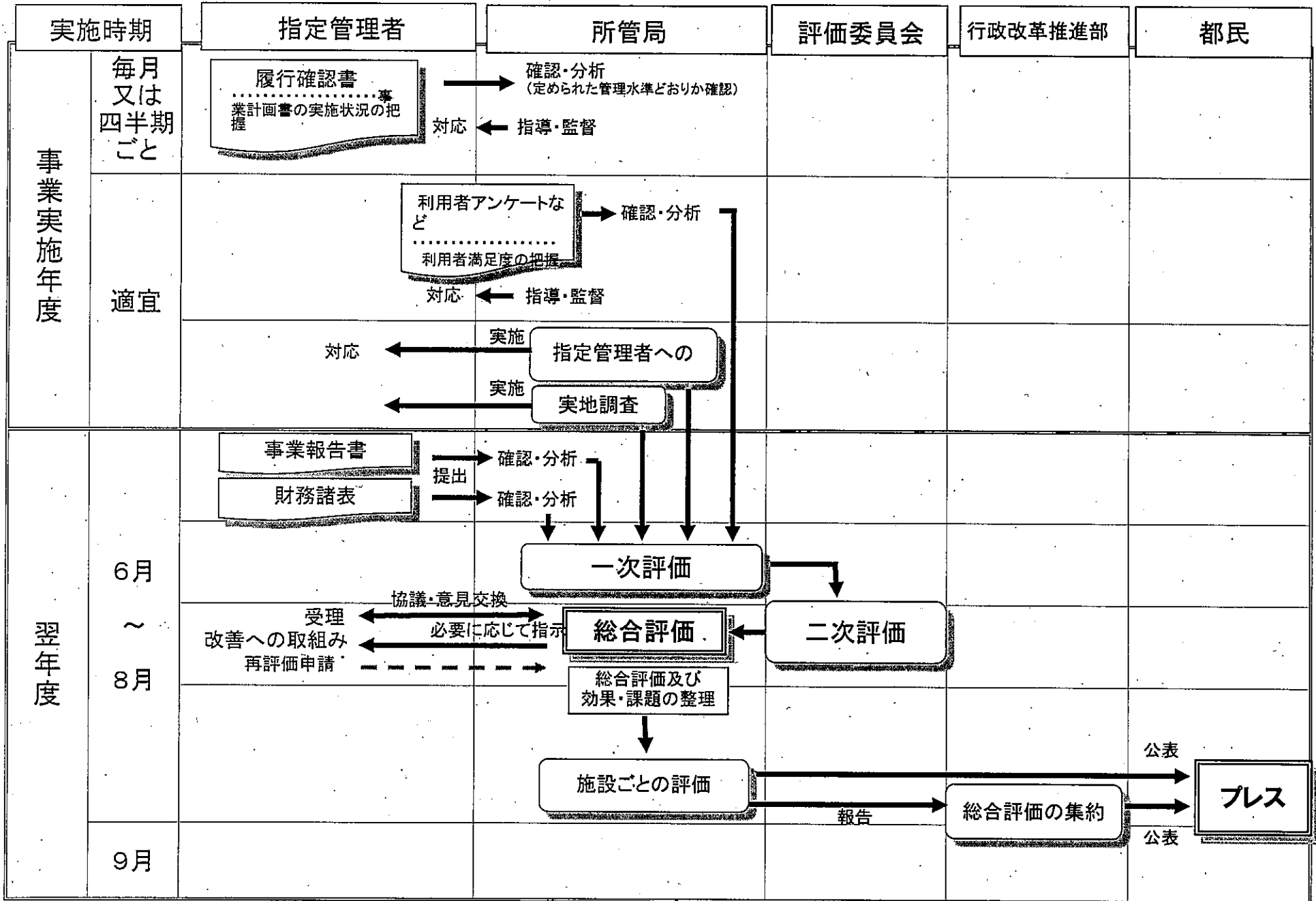
STEP3

### 評価結果の公表

- 産業労働局での総合評価
- 産業労働局が総務局行政改革推進部へ評価結果を提出
- 議会説明
- プレス発表
- ホームページによる公表

# 指定管理者管理運営状況評価のフロー図

【資料2】

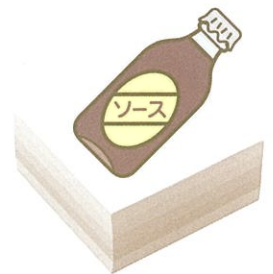
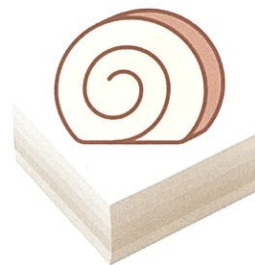
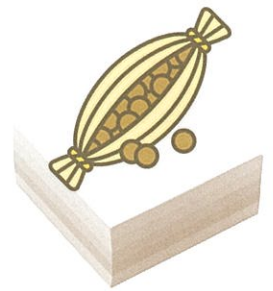
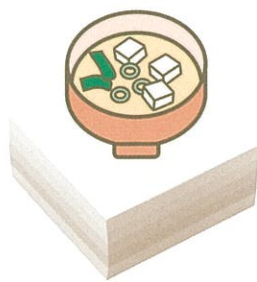
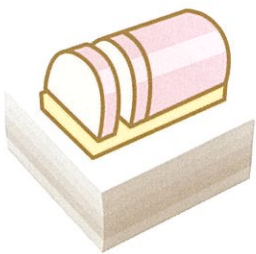
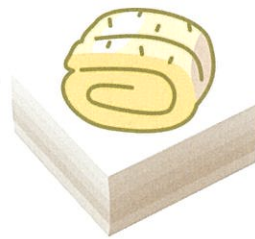
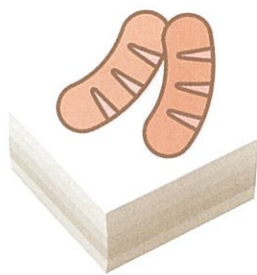
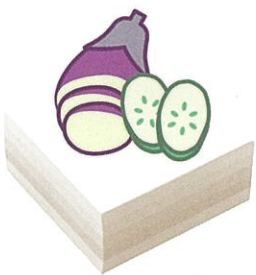




東京都立食品技術センター

# 事業案内

Tokyo Metropolitan Food Technology Research Center

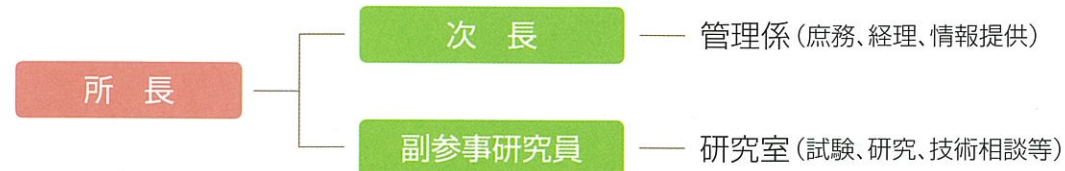


## 設置目的

東京の食品産業は、伝統に支えられた技術を継承しつつ、国際都市にふさわしい新製品の開発、安全・安心な食品づくり、加工技術の高度化などに取り組んでいます。

東京都立食品技術センターは、都内食品産業の振興及び都民の食の安全と食生活の充実を図ることを目的に、食品産業における技術的諸課題の解決や地域資源を活用した食品開発ニーズなどに対処するため、試験・研究・技術相談・研修会などを実施しています。

## 組織



## 研究開発

食品産業における技術上の諸課題をテーマに取り上げて研究開発を行い、その成果を企業等に普及しています。

### 研究分野

- 1 伝統と新たな魅力を備えた製品の開発
- 2 食品の安全性や機能性などに関する研究開発
- 3 東京の農林水産資源を活かした食品の開発



### 共同開発研究

新製品や新技術開発などの技術的課題の効率的な解決と相互の技術力の向上を図るため、食品企業や大学等との連携による共同開発研究を実施しています。

### 受託事業

依頼試験や技術相談では対応できない技術的課題について、食品企業や団体等から委託を受け、調査・研究・試験・特別技術指導を有料で実施しています。

### 食品技術センターが関わった開発食品



## 依頼試験

食品企業などからの依頼に応じて、食品原材料や加工食品等についての各種試験を有料で実施しています。

### 化学試験

水分、たんぱく質、脂質  
灰分、無機質、pH等

### 物理試験

粘度、測色  
糖度(ブリックス)  
水分活性

### 微生物試験

生菌数、大腸菌群定性  
耐熱性芽胞菌数、酵母数等



## 開放試験室

製品の分析や技術開発などに、下記の試験機器を有料で利用できます。

- 赤外水分計
- 分光光度計
- pHメーター
- 電子はかり
- 高圧滅菌器
- 乾熱滅菌器
- B形粘度計
- 減圧乾燥機
- ビタミンC計
- 濃度計
- 色差計
- 恒温器
- 粉碎機
- クリーンベンチ
- 水分活性測定装置
- レトルト殺菌装置



## 技術支援

食品企業などに対し、技術相談、成果発表会、業種別研究会、技術者研修会等の様々な支援事業を実施しています。

### 技術相談

技術的な問題について、電話や窓口相談、現地での相談を実施

### 情報提供

成果発表会、講演会、研究報告書、ウェブサイト、展示会参加等により、食品に関する諸情報を提供

### 交流支援

業種別研究会等を通じて、研究成果の普及や課題解決に向けた支援を実施

### 技術者研修会

食品企業で働いている技術者の技術力向上のための研修会を実施(有料)

### 食品技術アドバイザーの派遣

企業等の依頼により、外部専門家(食品技術アドバイザー)を派遣(有料)





## 施設内容

### 管理運営

東京都立食品技術センターの業務は、都の指定管理者制度に基づき公益財団法人 東京都農林水産振興財団が管理運営を行っています。

### 東京都 産業労働局 秋葉原庁舎

地上8階、地下2階、延床面積 7,413㎡

うち食品技術センター（6～8階および1階の一部）  
専用面積 1,906㎡

8階

研究室、クロマト分析室、有機溶媒実験室、機器分析室  
電子顕微鏡室、粉体実験室、相談室、図書室

7階

受付(事務室)、セミナー室、研究室、無菌室、微生物実験室

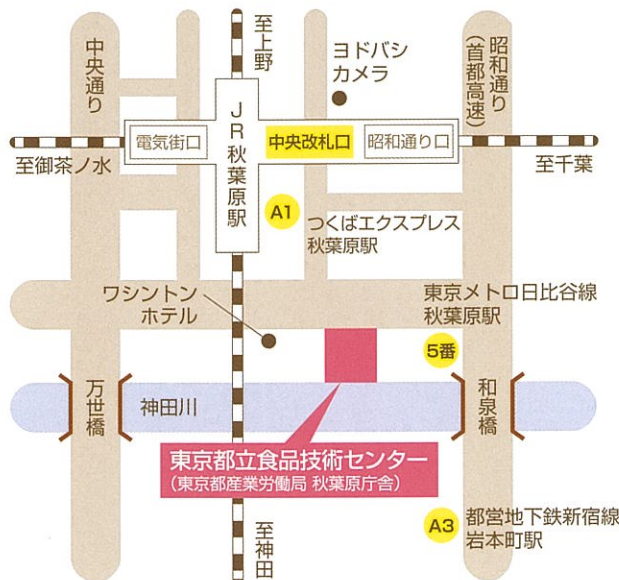
6階

開放試験室、加工実験室、低温加工実験室、調理実験室  
冷凍室、冷蔵室

1階

展示コーナー

## 案内図



### 東京都立食品技術センター

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9

TEL : 03-5256-9251 (代)

FAX : 03-5256-9254

URL : <http://www.food-tokyo.jp/>

- JR .....  
秋葉原駅 **中央改札口** より徒歩 1分
- つくばエクスプレス .....  
秋葉原駅 **A1** 出口より 徒歩 1分
- 東京メトロ日比谷線 .....  
秋葉原駅 **5番** 出口より 徒歩 2分
- 都営地下鉄新宿線 .....  
岩本町駅 **A3** 出口より 徒歩 3分

## ○ 二次評価について（評価委員会による専門的評価）

指定管理者の管理運営状況を客観的・総合的に評価するため、評価委員会を設置し二次評価を行う。指定管理者を特命選定した施設については、一次評価で分析した特命要件継続の状況について、二次評価において報告する。特に、東京都監理団体を特命により選定した施設については、特命要件継続の有無について二次評価においても明確化し、分析等を行う。

### 1 委員の構成

評価委員会には、評価の透明性や公平性の確保等のため、外部委員を過半数含むこととする。

### 2 評価内容

評価委員会は、施設の設置目的、所管局の示した目標、指定管理者が果たすべき役割などを踏まえたうえで、各種資料をもとに一次評価の内容について検証し、管理運営状況、事業効果及びその他について専門的な評価を行う。

更に評価委員会は、公の施設の設置目的を最大限発揮させていくという観点から、都民のニーズを踏まえ、所管局に対して指定管理者のサービス水準の向上、効率的な運営の推進等に関する助言を行うことができるものとする。

### 3 評価基準…4段階で評価

二次評価は、以下の4段階で決定する

- ・ S「優良」…管理運営が優良であり、特筆すべき実績・成果が認められた施設
- ・ A「良好であり、様々な優れた取組」…管理運営が良好であり、管理運営に係る

様々な点で優れた取組が認められた施設

- ・ B「良好」…管理運営が良好であった施設
- ・ C「一部良好ではない」…一部において良好ではない点が認められた施設

- ※1 「S」評価は、指定管理者の経営努力に対するインセンティブを働かせるために、特に優れた取組を行い、成果をあげている指定管理者を評価するために用いることとする。よって、「S」と位置づける場合は、指定管理者の取組や成果が真に当該評価に該当するものであるか、十分に検証することとする。
- ※2 「C」評価は、指定管理者が利用者の立場に立って、日常業務のチェックや改善に継続的に取り組んでいくことを促していくという本評価の趣旨を踏まえ、管理運営がおおむね良好であっても、その一部に改善を要する点が認められた事業者を評価するために用いることとする。

令和元年度東京都立食品技術センターの管理運営状況一次評価シート

大項目	項目	確認項目	評価					
管理状況	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		配点	水準を上回る	水準どおり	水準を下回る	
		1	施設・設備の保守点検	総合的施設・設備安全点検（年4回） 安全衛生推進者による職場巡視（月1回）	×1		○	
		2	施設の清掃	定期清掃（年4回） 大規模清掃（年1回）	×1		○	
		3	施設の警備	専用施設内巡回点検（1日2回）	×1		○	
		4	人材育成の取組	セミナー・講習会等への参加（年10回）	×2	○		
		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（年1回）	×1		○	
	<評価の内容> ○ 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、昨年度に引き続き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、積極的にセミナー等へ派遣するなど取り組んでおり、今後とも、都民ニーズに応えられるよう引き続き取り組まれない。							
	法令等の遵守	個人情報保護、報告等は適切に行われているか		配点	水準を上回る	水準どおり	水準を下回る	
		1	個人情報保護の取組	個人情報関係文書の保管状況点検（年1回） 研修の実施（年1回）	×1		○	
		2	情報公開の取組	情報公開取組体制の点検（年1回） 研修の実施（年1回）	×1		○	
		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	×1		○	
		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（年1回） 高圧ガス取締法に関する整備点検（年1回） フロン排出抑制法に関する整備点検（年4回）	×1		○	
		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	×1		○	
		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）	×1		○	
		7	行政手続きの公表・遵守	標準処理期間の公表・遵守	×1		○	
		8	都への報告・連絡	履行確認書の提出（月1回） 歳入調定の報告（月1回）	×1		○	
	<評価の内容> ○ 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。 ○ 歳入調定について、支払方式を前払制にするなど、適切に歳入管理できるよう工夫がなされていた。							
	安全性の確保	施設の安全性は確保されているか		配点	水準を上回る	水準どおり	水準を下回る	
		1	施設・設備の安全性の確保	専用施設・設備の安全点検 （スクラバー年1回、中和装置年4回）	×1		○	
		2	防災への配慮	消防訓練への参加（年1回） 消防設備・消火器設置場所の点検（年2回）	×1		○	
3		防犯への配慮	各部屋の施錠（1日1回）	×1		○		
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）	×1		○		
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	×1		○		
<評価の内容> ○ 施設・設備の安全点検に当たっては、庁舎の施設担当者（中小企業振興公社）や都と連携し、資料の作成等に尽力した。 ○ 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。								
財務財産	適切な財務運営・財産管理が行われているか		配点	水準を上回る	水準どおり	水準を下回る		
	1	収支状況（安定的な運営）	収入計画（令和元年度 4,747 千円） 収支計画（令和元年度 102,282 千円）	×1			○	
	2	経理処理	指定管理予算の明確な区分管理 帳簿、関係書類による経理状況の明確化	×1		○		
	3	都有財産（物品等）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	×1		○		
	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	×1		○		

の 状 況	5	経理関係帳票の点検実施	定期的な自己点検 (歳入:月1回、歳出:年4回)	×1		○	
	<p>&lt;評価の内容&gt;</p> <p>○ 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が計画額を下回っているが、施設PRに努め、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の利用促進に努められたい。</p> <p>○ 歳入・歳出の自己点検については、昨年度と同様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 (860件)		×2	○		
2	利用促進への取組	ホームページの更新 (年12回) パンフレット配布 (年6回) 研究情報提供 (年4回)		×1		○	
<p>&lt;評価の内容&gt;</p> <p>○ 開放試験室の利用件数は、前年度比194%の実績増となった。</p> <p>○ 利用促進への取組についても、イベントの最新情報を随時HP更新しているほか、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み、食品関係業者等からの技術相談や施設利用につながっていると評価する。</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12回)		×2	○		
<p>&lt;評価の内容&gt;</p> <p>○ センター事業のPRに向けて、都主催のイベントにも積極的に参加し、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>○ 庁舎1階の展示スペースを外注でリニューアルし、研究成果や地域特産品認証食品をはじめとする東京の食品を展示するなど工夫し、センターの魅力がより伝わる展示内容となった。</p> <p>○ 設置機器・専門図書について、計画的に研究ニーズに合わせて整備し、サービスの維持向上に努めている。</p> <p>○ 業種別研究会では、島しょ部や西多摩地域における地域ごとの6次産業化に向けて、各業界との連携を深めながら、技術支援や情報共有に取り組んでいる。</p>							
効 果 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		○	
<p>&lt;評価の内容&gt;</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。また、開放試験室以外の場でもアンケートを実施するとともに、質問項目を工夫したことで、より利用者のニーズを認識することができ、講演内容や講習会テキストの改善につながった。</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	○		
<p>&lt;評価の内容&gt;</p> <p>○ 分野横断的研究として「東京都産コマツナの機能性表示 (ルテイン) 取得に向けた予備的調査研究」を都農林総合研究センターと連携して行い、東京都産農産物及びその加工食品の付加価値やブランド力向上に努めている。</p> <p>○ 都立農産高校の生徒による研究発表に対し、公設試験研究機関の知見に基づき審査及び講評を行い、食品工業等の将来の担い手育成に貢献した。</p>							

特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 人材育成の取組についても、限られた人員の中、積極的にセミナー等へ派遣するなど取り組んでおり、今後とも、都民ニーズに応えられるよう引き続き取り組またい。</li> <li>○ 開放試験室の利用件数は、前年度比 194%の実績増であり、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。</li> <li>○ センター事業の PR に向けて、都主催など各種イベントにも積極的に参加し、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。</li> <li>○ 業種別研究会では、島しょ部や西多摩地域における地域ごとの 6 次産業化に向けて、各業界との連携を深めながら、技術支援や情報共有に取り組み、各業種のニーズを把握し、センターの研究事業にも活かすことができた。</li> <li>○ 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。また、開放試験室以外の場でもアンケートを実施するとともに、質問項目を工夫したことで、より利用者のニーズを認識することができ、講演内容や講習会テキストの改善につながった。</li> <li>○ 庁舎 1 階の展示スペースを外注でリニューアルし、研究成果や地域特産品認証食品をはじめとする東京の食品を展示するなど工夫し、センターの魅力がより伝わる展示内容となった。</li> <li>○ 分野横断的研究として「東京都産コマツナの機能性表示（ルテイン）取得に向けた予備的調査研究」を都農林総合研究センターと連携して行い、東京都産農産物及びその加工食品の付加価値やブランド力向上に努めている。</li> <li>○ 都立農産高校の生徒による研究発表に対し、公設試験研究機関の知見に基づき審査及び講評を行うとともに、講演会を実施することにより、食品工業等の将来の担い手育成に貢献した。</li> </ul>
要改善事項等	

【一次評価結果】

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

一次評価結果	得点	A
	56	

事業者の 財務状況 (大幅な変化があるかどうか)	<p>&lt;財政基盤の安定性&gt; 元年度決算によると、東京都、区市町村、農林水産業団体からの出捐金 1 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、6 9 億円余の正味財産を有している。</p> <p>&lt;事業の継続性&gt; 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、元年度決算において、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>&lt;評価の内容&gt;</p> <p>○ 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	4点	=	配点2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
<b>合計</b>	<b>8点</b>		・・・①

#### 【法令等の遵守】

○水準を上回る	0点	=	配点1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
<b>合計</b>	<b>8点</b>		・・・②

#### 【安全性の確保】

○水準を上回る	0点	=	0項目×換算点数2点
○水準どおり	5点	=	配点1点×5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
<b>合計</b>	<b>5点</b>		・・・③

#### 【財務・財産の状況】

○水準を上回る	0点	=	0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	=	1項目×換算点数0点
<b>合計</b>	<b>4点</b>		・・・④

### 2 事業効果

#### 【利用の状況】

○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	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
<b>合計</b>	<b>5点</b>		・・・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
<b>合計</b>	<b>7点</b>		・・・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1点×1項目) + (配点2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
<b>合計</b>	<b>7点</b>		・・・⑦

#### 【行政目的の達成】

○水準を上回る	8点	=	配点2点×2項目×換算点数2点
○水準どおり	4点	=	配点2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
<b>合計</b>	<b>12点</b>		・・・⑧

**一次評価 (①～⑧の合計) = 56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%以下

## 【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
- ・B・・・「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
- ・C・・・「標準点の0.88倍（小数点以下切捨）」点以下

※上記「東京都指定管理者管理運営状況評価に関する方針」等に基づき、農林水産部では評価の実施に当たって、サービス内容や管理業務について、目標に対する達成率だけではなく、その内容、必要性、効果等を考慮し、指定管理者の新たな取組や努力している部分、生み出された成果等について十分精査した上で、達成率も踏まえた評価を行う。



○一次評価について(参考資料)

【資料5-2】

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 1回/週	100% 400%	◎履行確認書P24 総合的施設・設備安全点検実施(5/20、8/28、11/22、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 業者による定期清掃の実施(4/29ガラス、5/11定期、5/11側溝、6/22ガラス、6/29カーペット、7/27定期・側溝、8/24ガラス、9/28定期、10/26側溝・ガラス、11/23定期・側溝、12/28カーペット・ガラス、1/18定期、2/15側溝、2/22ガラス、3/28定期・側溝) 大規模清掃(12/9)
	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	17回/年	170%	◎履行確認書P28-31 パン技術研究会(4/18)、香気分析セミナー(5/17)、うまみ研究会公開シンポジウム(6/7)、Bean to Barセミナー(6/18)、微生物応用技術交流会第1回酒造技術分科会(7/12)、乳酸菌学会(7/12、13)、P&G JAPANセミナー(7/23、24)、微生物ウィーク2019シンポジウム(7/24-26)、官能評価のための基礎統計講習会(8/3)、フードメタボロミクスセミナー(8/22)、β-グルカン協議会設立10周年記念講演会(8/27)、果汁技術研究会発表会(9/20)、味覚センサー活用セミナー(10/11)、食品品質保持技術研究会(11/14)、野菜と文化のフォーラム講演会(11/22)、農林水産政策研究所セミナー・研究成果報告会(11/27)、特産農産物セミナー(11/20)
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	要領等整備 1回/年	100%	○食品技術センターが制定すべき要領・取扱規準(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、昨年度に引き続き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引き続き取り組またい。							
法令等の遵守	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%	◎現地で確認 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(1/8)
	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%	◎現地で確認 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)「情報公開への対応ー食品技術センター情報の開示ー」の実施(11/11)
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	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エレベーターホール照明の不用時の消灯を励行 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%	◎履行確認書P24、25 ◎労働安全衛生法に関する整備点検(湯沸器、ドラフトチャンバー、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(3/12) ◎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6/25、9/25、12/25、3/23)	

管理状況

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	汚物・劇物等の管理徹底	管理システムの整備 定期点検の実施（汚物月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%	◎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 汚物定期点検（4/24、5/29、6/27、7/29、8/27、9/26、10/29、11/29、12/26、1/30、2/26、3/27）の実施 劇物定期点検（第1研究室5/31、8/30、11/29、2/26 第2研究室5/30、8/26、11/27、2/26）
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（5/10、6/10、7/12、8/19、9/10、10/11、11/11、12/10、1/14、2/13、3/11、4/20） ○歳入調定報告済

（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、汚物劇物管理、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。  
 ○ 歳入調定について、支払方式を前払制にするなど、適切に歳入管理できるよう工夫がなされていた。

安全性の確保

施設の安全性は確保されているか						確認事項
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】	
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 施設設備の安全点検 専門施設・設備の安全点検（ｽｸﾗｰ：10/21、中和装置：5/21、7/16、10/3、1/8）
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	1回/年 2回/年	100% 100%	◎履行確認書P25、26 消防訓練への参加（10/1） ◎履行確認書P26 消防設備・消火器設置場所の点検（9/21、3/18）
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 1回/年	100%	◎履行確認書P26 緊急連絡網を使つての電話連絡（2/15）
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）  
 ○ 施設・設備の安全点検に当たっては、庁舎の施設担当者（中小企業振興公社）や都と連携し、資料の作成等に尽力した。  
 ○ 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されたい。

財務・財産の状況

適切な財務運営・財産管理が行われているか						確認事項
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】	
1	収支状況（安定的な運営）	収入の状況（令和元年度、円） 年度収支（令和元年度、円）	4,747,000 102,282,000	1,833,373 89,836,755	39% 114%	◎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 21%（依頼試験 58% 受託事業 6%） 技術支援 173%（開放試験室 256% 技術者研修会 104%） 収支（執行率）：歳出 91,670,128、歳入 1,833,373、収支 89,836,755
2	経理処理	指定管理予算の明確な区分管理 帳簿、関係書類による経理状況の明確化	予算の明確な区分管理 経理状況の明確化	明確な区分管理の実施 経理状況の明確化	100% 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、使用料簿入簿、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 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 厳重管理実施	100%	○経理・現金に関する帳簿（現金出納簿等）の確認
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：24回/年 歳出：1回/月	200% 300%	○金庫管理の状況を確認 ○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（4/19、4/26、5/16、6/3、6/19、7/3、7/17、8/5、8/19、8/30、9/19、10/4、10/8、11/1、11/20、12/2、12/18、12/27、1/22、2/4、2/19、2/28、3/19、3/31） 歳出（4/19、5/16、6/19、7/17、8/19、9/19、10/8、11/20、12/18、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が計画額を下回っているが、施設PRに努め、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の利用促進に努められたい。  
 ○ 歳入・歳出の自己点検については、昨年度と同様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						確認事項
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】	
1	利用者数	開放試験室利用件数	860件	3,966件	461%	◎履行確認書P12、別紙IV-1<開放試験室利用件数> 第1四半期 4月605件、5月113件、6月134件 小計 852件 第2四半期 7月336件、8月202件、9月242件 小計 780件 第3四半期 10月929件、11月819件、12月365件 小計 2,113件 第4四半期 1月74件、2月59件、3月88件 小計 221件 累計3,966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：32回/年 パンフレット配布：7回/年 研究情報提供：5回/年	267% 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、4/19、4/25、5/13、5/27、5/28、6/7、6/17、6/24、7/9、7/11、8/5、8/13、8/23、9/2、9/4、9/9、9/13、9/19、10/1、10/4、10/7、10/9、10/18、11/5、11/18、12/23、2/7、2/17、3/2、3/4、3/31） ◎履行確認書P4-6 パンフレットの配布 ifia JAPAN2018（国際食品素材/添加物展）（5/22-24）、第一回講演会（5/28）、食品開発展2019（10/2-4）、第二回講演会（10/18）東京農林水産フェア（10/26）、東京の食フェア（10/29-11/1）、TOKYOイイシナ展示商談会（1/24） ◎研究情報の提供P1-2 農総研だより第48号（4月）、令和元年度事業概要（附平成30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29号（9月）、農総研だより第50号（10月）、東京都立食品技術センターだより第30号（3月）

(評価の内容等)  
 ○ 開放試験室の利用件数は、昨年度と比較し194%実績増となった。  
 ○ 利用促進への取組についても、イベントの最新情報を随時HP更新しているほか、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み、食品関係業者等からの技術相談や施設利用につながっていると評価する。

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						確認事項
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】	
1	事業の企画、実施	展示会への参加	4回/年	5回/年	125%	◎履行確認書P4-6 ・ifia JAPAN2018（国際食品素材/添加物展）（5/22-24）・食品開発展2019（10/2-4）…事業・研究成果、地域特産品認証食品等の紹介、パネル展示とパンフレット配布 ・東京農林水産フェア（10/26）…パンフレット配布、東京都酒造組合の出展・東京の食フェア（10/29-11/1）・TOKYOイイシナ展示商談会（1/24）…パネル展示とパンフレット配布
2	案内・表示のわかりやすさ	1階展示スペースの活用	1階展示スペースの活用	1階展示スペースの活用	100%	○1階展示スペースの目に付きやすい場所で、センター関連製品やパンフレットを展示し、PRを行っている。
3	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	8回/年 6回/年	200% 150%	◎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（5/17、6/10、8/9、10/11、12/6、2/4、2/12、3/6） 図書チームによる専門図書等の管理・整備実施（4/23、6/6、6/27、12/23、1/28、2/25）
4	特色ある取組の実施	業種別研究会	12回/年	15回/年	125%	◎履行確認書 別紙I-1-(3) 特産品加工技術研究会（西多摩）（4/16、6/18）、醸造技術検討会（6/20）、特産品加工技術研究会（足立区）（6/26）、特産品加工技術研究会（八丈島）（7/17、3/5）、製糖技術研究会（8/26、10/15、11/18）、ソース研究会（11/15、3/25）、パン研究会（12/2）、魚肉ねり製品研究会（1/14）、特産品加工技術研究会（神津島）（1/29、3/3）

(評価の内容等)  
 ○ センター事業のPRに向けて、都主催のイベントにも積極的に参加し、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。  
 ○ 庁舎1階の展示スペースを外注でリニューアルし、研究成果や地域特産品認証食品をはじめとする東京の食品を展示するなど工夫し、センターの魅力がより伝わる展示内容となった。  
 ○ 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みされており、サービスの維持向上に努めている。  
 ○ 業種別研究会では、島しょ部や西多摩地域における地域ごとの6次産業化に向けて、各業界との連携を深めながら、技術支援や情報共有に取り組んでいる。

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	100%	125%	◎事業報告書別紙IV-4 <開放試験室利用に関するアンケート結果> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>第1四半期 (利用78 回答62)</th> <th>第2四半期 (利用71 回答59)</th> <th>第3四半期 (利用81 回答56)</th> <th>第4四半期 (利用67 回答43)</th> </tr> </thead> <tbody> <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 (複数回答有)</td> <td>満100% 普0% (複数回答有)</td> <td>満100% 普0% (複数回答有)</td> <td>満100% 普0% (複数回答有)</td> <td>満100% 普0% (複数回答有)</td> </tr> </tbody> </table> ☆開放試験室の平均満足度100%		第1四半期 (利用78 回答62)	第2四半期 (利用71 回答59)	第3四半期 (利用81 回答56)	第4四半期 (利用67 回答43)	・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 (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)
	第1四半期 (利用78 回答62)	第2四半期 (利用71 回答59)	第3四半期 (利用81 回答56)	第4四半期 (利用67 回答43)																											
・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 (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)	満100% 普0% (複数回答有)																											
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。また、開放試験室以外の場でもアンケートを実施するとともに、質問項目を工夫したことで、より利用者のニーズを認識することができ、講演内容や講習会テキストの改善につながった。																															

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 1,124件	100% 100% 100% 102%	◎履行確認書別紙I-1(4)-① ・食品製造現場で役立つ簡易検査法(7/9)、食品の微生物検査・生菌数測定入門編(9/11,13)、食品現場で役立つ簡易検査法(11/15)、食品の微生物検査・大腸菌群(2/5,7) ◎履行確認書P2.3 ・講演会①・「おいしさに貢献する食品香気成分が示す新たな機能性」 ・「感動食品開発-やみつき感-を考える-」(5/28) 参加者：112名 ・講演会②・「発酵で旨みが生まれるメカニズム」(10/18) 参加者：84名 ◎履行確認書P2 研究成果発表会(10/18) テーマ①コマツナの機能性成分ルテイン テーマ②酢酸菌を利用した東京特産果実発酵食品の開発 テーマ③乳酸菌を利用したTOKYO Xサラミの開発 ◎履行確認書P1 電話等相談 1,124件(うち来所相談 407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  受託事業	448件  4課題	318件  5課題	71%  125%	◎履行確認書P11、別紙Ⅲ-3 化学試験 114件、物理試験 13件、微生物試験 182件、成績証明書交付9件の計318件実施 ◎履行確認書P9 ①ヨーグルトの硬さ測定技術の習得 ②発酵食品からの微生物分離培養技術の習得 ③走査型電子顕微鏡を用いた冷凍魚肉の観察技術の習得 ④微生物の培養および凍結技術の習得 ⑤低分子化大豆タンパク質の分子量把握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P15 事業推進会議の開催(7/10) ◎履行確認書P8、別紙Ⅱ-1 共同開発研究4課題を実施中
(評価の内容等) ○ 分野横断的研究として「東京都産コマツナの機能性表示(ルテイン)取得に向けた予備的調査研究」を都農林総合研究センターと連携して行い、東京都産農産物及びその加工食品の付加価値やブランド力向上に努めている。 ○ 都立農産高校の生徒による研究発表に対し、公設試験研究機関の知見に基づき審査及び講評を行い、食品工業等の将来の担い手育成に貢献した。						

平成27年8月14日

## 事業計画書

団体の名称	公益財団法人 東京都農林水産振興財団
所在地	〒190-0013 東京都立川市富士見町三丁目8番1号
代表者職氏名	公益財団法人 東京都農林水産振興財団 理事長 産 形 稔
担当者	部署名：管理課 企画係
	氏名：企画係長 及川 竹 昭
	電話番号：042(528)0505

平成 28 年度から平成 32 年度までの5年間の計画について示すこと。

## 1 管理運営に関する基本的事項

### (1) 運営の基本方針

食品技術センターを管理運営するに当たって、貴団体のノウハウをどのように活かし、業務を展開していくのか、食品技術センターの設置目的を踏まえて具体的に記入してください。

●食品工業技術の向上とその成果の普及に加え、地産地消を進める都内農林水産事業者との連携を推進することにより、都内食品産業の振興に寄与し、都民の食の安全と食生活の充実を図ります。

#### 【具体的取組】

- 当財団は、食品の「生産・加工・流通・消費」に係る試験・研究・技術支援業務を総合的に実施可能な組織体制を活かして、食品工業技術の向上と研究成果の普及、ひいては都民の食の安全と食生活の充実を図るため、都内中小食品企業に対し、質の高いサービスの提供に努めます。
- また、東京都の監理団体として、都の農林水産行政等と緊密に連携した事業展開が可能であるとともに、財団内の試験研究機関である農林総合研究センターの6研究科と連携することにより、総合的な研究体制を構築しています。
- 財団が有している人的資源の蓄積、豊富な試験・研究・技術支援実績及び都内食品産業界や原材料生産者等との強い信頼関係に基づき、業界ニーズを的確に捉え、時代が求める新たな技術や最新情報を適時に発信するなど、食品産業界や都民のニーズに適合したきめ細かな事業展開を行います。
- 2020年(平成32年)の東京オリンピック・パラリンピック開催に向けて、東京都が平成27年度から実施している「地域特産品開発事業」にも、これまでに財団が培ってきた業界との強いネットワークや試験研究ノウハウを活用することにより、主要な役割を担うことができます。

### (2) 指定管理者としての役割について

食品技術センターの管理運営に対する貴団体の基本的考え方及び指定管理者としての役割について、特に重視する点を示してください。

●当財団は、次の基本理念に基づいて、食品技術センターの管理運営を行います。

- 都立の食品技術センターとして、上記のとおり、総合的に技術支援を行うことにより、都内食品産業界や原材料生産者等の発展に貢献するとともに、食の安全安心を確保し、都民の期待に応えます。
- 厳正な法令遵守と徹底した情報管理に努め、企業や都民の信頼に応えます。
- 多様化し高度化する食品産業界や都民のニーズに対し、次の点を重視して業務を遂行します。
  - ① 利用者サービスの向上と利用者の増加  
利用者に対しホームページ等を活用して確実に情報を提供するとともに、来所が困難な遠隔地の利用者の申込手続きを軽減するなど、利用者サービスの向上を図ります。また、積極的なPR活動を通じて、従来からの利用者に加え、新たな利用者の増加に努めます。
  - ② 効率的な事業運営と経費の節減  
常に、事業の見直しを行い、費用対効果を重視した効率的な事業運営を図ります。  
また、建物管理に要する経費を削減するほか、省資源・省エネルギーなど、環境負荷の軽減を積極的に推進することにより、管理運営経費の節減に努めます。

## 2 人員配置及び研修計画

### (1) 人員配置計画

食品技術センターの管理運営に当たって、どのような知識および経験を有する職員を配置する方針であるか。別紙1に示して下さい。

#### 【別紙-1】 人員配置計画書

(2) 職員の能力向上・ノウハウ維持のため、どのような取組みを行うか具体的に記入してください。

●高い見識を持ち研究能力に優れた職員を計画的に育成するとともに、幅広い情報交流を図ることにより、試験・研究・技術支援に関する能力とノウハウの維持向上を図ります。

効率的・効果的な研究体制を構築するため、職員の能力開発を推進し、活発な情報交流を進めることにより、試験研究・技術支援機関としての機能強化とレベルの向上を図ります。

#### 【具体的な取組】

##### ■試験研究体制の整備及び研究水準の向上

- ・試験研究体制を課題内容によって3つにグループ化し、専門知識や技術の共有と円滑な継承に努めます。
- ・試験研究課題の立案・研究計画・実施・普及活動にあたっては、日々の情報共有化や意見交換等を通じて、研究職としての能力開発を進め、食品産業界や都民の多様なニーズに応えられる研究体制を構築します。

##### ■外部研修等による能力開発の推進

- ・試験研究業務に関する民間の専門研修の受講、国や公設の試験研究機関等が主催する研修や発表会への参加を推進し、研究水準の向上を図ります。
- ・専門学会への参加、高い技術力を有する大学や研究機関との交流会等に積極的に参加させ、常に最先端の研究レベルや関連する先駆的研究情報を把握し、研究水準の向上に努めます。

##### ■農林総合研究センター研究職員との情報交流

- ・農林総合研究センターが保有している、東京の農林畜産物の特性や栽培・飼養方法に関する研究情報を広く利用することによって、これらを用いた食品加工技術の研究水準を向上させます。

##### ■技術支援・指導体制の整備

- ・依頼試験等の受付に際し、研究職員は依頼事業者と直に接して、中小企業が抱える切実な技術課題を深く認識することにより、適切な技術支援に繋げていくとともに、問題意識の明確化に努めます。
- ・技術支援・指導にあたり、経験の浅い研究職員には、利用者に対し使用目的に応じた適切な指導を行えるよう、ベテラン職員と組み、OJTを通じて指導能力のレベルアップを図ります。

##### ■事務職員との一体的体制の構築

- ・研究職員が不在時において、事務職が依頼者の要望を研究職員に対し引き継げるよう、対応マニュアルを整備するとともに、技術支援や指導内容の理解に努めます。

### 3 管理運営計画

- (1) 食品技術センターの効用を最大限発揮するとともに効率的な管理運営のための取組み  
行政課題に対応し、都内食品産業の活性化に寄与する、より魅力的な事業を展開するために、どのような取組みを行うか具体的に示してください。

●食品産業協議会をはじめとする食品産業界の要望を把握し、食品加工に関する技術力の向上に努め、新たな商品開発研究と連携させながら都内食品産業の活性化に資するとともに、都と密接に連携し農林水産振興施策に沿った試験・研究に取り組みます。

#### 【具体的取組】

##### ■都の農林水産施策等との一体性

- ・東京都の監理団体である財団の一組織として、都の農林水産施策等と密接に連携し、普及事業や島しょ農林水産振興に対応した研究を推進します。また、これらを食品産業界のニーズや食に関する都民ニーズと連携させ、地場農水産物を活用した東京オリジナル加工品の開発など、東京都長期ビジョンにも則した取組みを行います。

##### ■試験研究部門の総合性

- ・財団の試験研究部門である農林総合研究センターは、都内の農畜産産物に関する豊富な試験研究実績を有し、その1つのプラントである食品技術センターでは、食品工業技術研究を通じて食品産業界との強いネットワークが構築されています。そこで、これら生産から加工・流通・消費までの試験研究の総合性を有効に発揮し、都内農林水産業を振興するとともに、都内食品産業の活性化に寄与していきます。

##### ■地域特産品開発支援事業への積極的な協力

- ・2020年(平成32年)の東京オリンピック・パラリンピックに向けた新たな「地域特産品開発事業」と連携し、都が平成27年度に行う消費者ニーズ調査や技術シーズ調査に基づく開発メニュー選定(平成28年度)、新商品開発(平成29年度～31年度)に協力していきます。
- ・特に、平成29年度から計画している都内産農林水産物等を活用した新製品開発について、これまで蓄積してきた発酵技術やペースト技術を都内食品産業界に提供するなど、積極的に貢献します。

- (2) 試験研究業務(普及・指導・相談等を含む。以下同じ。)の運営方針

- ① 試験研究業務の実施に当たり、貴団体が特に重視することを具体的に示してください。

●食品加工技術の高度化、新ブランド商品の開発、都民への安全安心な食品の提供に資するため、社会の要請に応じた課題を適時に取り上げ試験研究を行います。

都内食品産業界が日常的に抱える技術的課題を解決する基盤的研究(経常研究)と食品製造の先駆的技術の開発などに対応した研究(技術開発研究)に区分し、計画的に試験研究を進めるとともに、産学公連携の共同開発研究や企業からの受託研究などを積極的に進めます。

#### 【具体的取組】

##### ■食の安全性確保技術と機能性食品の開発研究

- ・安全安心な食品を製造するための新技術の開発や、都民の健康増進につながる食品の機能性成分の特性を解明し、食品の高付加価値化や新製品開発に貢献します。

##### ■東京の農林水産物を活かした食品の開発研究

- ・東京特産の農林水産物を利活用した東京ブランド食品を開発し、農林水産業の振興と食品産業の活性化に寄与します。

##### ■共同開発研究及び受託研究等の推進

- ・都内食品産業界が抱える技術的課題の解決や技術力の向上を図るため、食品加工企業や大学など産学と共同して製品開発や技術開発を推進します。また、通常の依頼試験や技術相談では対応できない課題については、企業の求めに応じて受託研究等を実施します。



② 効率的な試験研究業務を実施するために、貴団体が実施する方策について、基本的考え方を具体的に示してください。

●試験研究の実施にあたっては、これまで培われた学公との連携体制や財団が有する技術力・研究ノウハウ、業界団体とのネットワークを最大限に活用し、成果は余すことなく都内食品産業界・原材料生産者・消費者に広く還元していきます。

【具体的取組】

■公設試験研究機関や大学等との連携

- ・農林総合研究センターでは、これまでも国公立試験研究機関や大学等と共同研究や技術交流を行うなど、効率的な試験研究に取り組んできました。食品技術センターにおいても、先駆的な研究や高い技術力を有する公設試験研究機関及び大学等との連携を推進し、高い課題解決能力を発揮します。

■都内食品産業界との連携

- ・永年にわたり蓄積した食品加工に係る豊富な試験研究成果や業界ネットワーク等を最大限に活用し、業種別研究会等を利用して研究ニーズの探索や課題の掘り起し、また実用化を見据えた研究の方向性や成果の出口について、効率的に課題の進行管理を行います。
- ・都内産の農林水産物を活用した新たな加工食品を生み出すなど、「生産・加工・流通・消費」にいたるまでの総合的かつ効率的な試験研究を実施し、より一層高い試験研究レベルを目指します。

③ 効果的な試験研究業務を実施するために、貴団体が実施する方策について、基本的考え方を具体的に示してください。

●試験研究課題が食品産業界や都民ニーズ等に対応した効果的な内容となっているかを常に検証するとともに、試験研究成果は情報ネットワークや財団内外の発表会・講演会等を最大限に活用して普及と活用に努めます。

【具体的取組】

■試験研究評価（成果検証）の実施

- ・試験研究の評価にあたっては、広く意見を取り入れるとともに、試験研究の事前・中間・事後の各段階において、適切に評価します。
- ・評価にあたっては、外部の専門家で構成する「試験研究外部評価委員会」の場で、より客観的に評価を行います。
- ・研究課題の必要性、公共性、緊急性、実用性、経済性等の評価基準を明確にし、民間企業や都民の目線で理解が得られるよう努めます。

■試験研究成果の普及と活用

- ・試験研究成果は、成果発表会や学会での発表を行うとともに、財団のホームページで公表するなど、広く普及に努めます。
- ・技術相談、業界との業種別研究会、技術者研修会などで、試験研究成果の普及を推進します。
- ・公益財団法人東京都中小企業振興公社の知的財産総合センターとの連携のもとに、民間企業に対して開発技術を紹介するなど、積極的な技術移転や活用に努めます。

- ④ 依頼試験を適正に実施するために、貴団体が実施する方策について、基本的考え方を具体的に示して下さい。

**●依頼試験を正確かつ迅速に行うことを通じて、都内食品産業界等の期待に応えます。**

都民の食品の安全性に対する関心は極めて高く、栄養、成分等の分析値や生菌数についての調査依頼が多いことから、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ます。また、試験結果の捉え方や対処の方法等、利用者本位の視点できめ細かな対応を行います。

**【具体的取組】**

**■きめ細かな受付の実施**

- ・依頼試験を受理した後、提出された書面を研究員に引き継ぎ、情報の誤伝達を防止します。
- ・担当研究員は、事前相談を徹底し、試験内容を十分に確認します。電話での事前相談については、事務手続きや検査方法等について丁寧に説明し、依頼者との行き違いがないよう細心の注意を払います。

**■依頼試験の実施**

- ・各試験は、公定法に基づく検査法を用い、試験精度を高めます。

**■試験結果の提示**

- ・試験結果は、2人以上の研究員でチェックするなど、正確性の確保に努めます。
- ・試験結果の通知に際し、解説等が必要と判断される場合は、分析結果を詳細に説明します。

**■技術向上支援**

- ・依頼試験等の結果、必要と認められる場合は、依頼者に対して問題の指摘や改善方法について助言・指導を行い、依頼者の技術力向上を図ります。

- (3) 利用者の利便性の向上や増加、開放試験室の有効活用のための取組

- ① 利用者の利便性向上や増加を図るためにどのような取組みを行うか具体的に記入してください。

**●食品技術センターの信頼性と利便性を高め、親切丁寧で満足度の高いサービスを提供します。広報活動を強化し、新規利用者の開拓に努めます。**

公設試験研究機関という固いイメージを払拭し、企業及び都民は「顧客」であることを意識した丁寧な対応を心がけるとともに、広く情報を発信することにより、食品技術センターの信頼性を高め、満足度の高いサービスを提供することにより、利用者の増加を図ります。

**【具体的取組】**

**■ホームページの充実とPR方法の創意工夫**

- ・ホームページを活用し業界を取り巻く様々な技術情報を掲載する等、広く情報提供に努めます。
- ・必要な人に確実に情報が届くよう常に顧客ニーズを把握するとともに、食品産業界との会議、研究会、イベント等に積極的に参加するなど周知方法の創意工夫に努めます。
- ・区市町村や商工会議所等の関係機関との連携を強め、新たなPR活動を展開します。

**■新規利用者の開拓**

- ・潜在的需要を掘り起こすため、展示会等に積極的に参加し、未利用企業に対し食品技術センターの機能や研究成果を紹介するなど、依頼試験や開放試験室の新規利用の拡大に努めます。
- ・講演会や研修会等に参加した企業を個別に訪問し、ニーズ調査を行うとともに、食品技術センターの支援事例を具体的に説明するなど、新たな利用者の開拓に努めます。

**■施設公開・施設見学**

- ・希望者に、随時、施設設備を公開するとともに、講演会・技術者研修会等の開催時に「施設見学会」を実施するなど、あらゆる機会を捉え、食品技術センター事業の周知を図ります。

② 貴団体のノウハウを生かした開放試験室の有効活用のための取組みについて具体的に示してください。

- 自前の研究施設や分析用機器を持たない都内食品企業に対する技術支援を行うため、利用者のニーズに合致した設備機器の充実に努めるとともに、これまでに財団が培ってきた試験や機器に関するノウハウを活かして、利用者との事前相談を丁寧に行います。

【具体的取組】

■ 設備機器の充実

- ・ 分析精度の信頼性を高めるため、機器の適正な管理に努めるとともに、耐用年数に応じた定期的な更新を行い、利用者サービスに応えられる機器の設置に努めます。

■ 利用者の利便性の向上

- ・ 開放試験室の利用申し込みを受ける際には、設備機器の利用承認だけにとどまらず、利用目的や分析手法等について事前相談を行い、利用者が容易に試験分析ができるよう、試験手順、機器の操作方法、分析結果の評価等について、アドバイスや指導を実施します。
- ・ 都が平成 28 年度から計画している施設改修に際し、開放試験室スペースの拡充について提言するなど、利用者の利便性を高める観点から適時適切に助言を行います。

■ 開放試験室の有効活用

- ・ 研究職員を講師とした「技術者研修会」や「共同研究」などに利用するなど、開放試験室の効率的かつ効果的な利活用に努めます。

③ 自主事業の提案

施設の設置目的を踏まえた上で、指定管理者自らが事業を実施する計画がある場合には、その内容を具体的に記入してください。

自主事業に係る収支見込み(人件費を含めた経費積算及財源)も示してください。(この収支については、別紙2の収支計画書には反映しないでください。)

提案された自主事業が認められない場合において、指定管理者の申請を辞退する可能性がある場合には、その旨も記して下さい。

- 当面、「自主事業」を実施する予定はありません。

但し、今後、食品技術センターの目的に合致し、試験・研究・技術支援事業の効果的運営や成果が期待できる場合は、自主事業の実施を検討いたします。

#### 4 収支計画

##### (1) 収支計画書

【別紙-2】収支計画書

##### (2) 経費削減等経営方針

効率的な管理運営のために、どのように経費を削減するか、貴団体の経営方針について具体的に示してください。

●費用対効果を重視した効率的な事業運営により、管理部門の経費を中心にコスト削減の徹底に努めます。

利用者サービスの低下を招かないよう、試験・研究・技術支援に要する経費は優先的に確保し、主として建物維持管理費等の管理部門の経費の節減に努めます。

##### 【具体的取組】

##### ■建物維持管理経費の削減

・常に業務の見直しに努めることにより、清掃委託・設備保守委託等の建物維持管理に要する経費を削減します。

##### ■省エネルギー対策の徹底

- ・廊下・エレベータ前・給湯室等の不要な照明の消灯、使用しない機器のコンセント抜き取りによる待機電力の減少、空調温度設定の管理(夏季冷房温度設 28℃、冬季暖房温度設 18℃)により、電気代の節減を図ります。
- ・照明器具や電気機器等の更新時に、LED 照明器具への転換、省電力型機器への切替など、消費電力の縮減を図ります。
- ・都が平成 28 年度から計画している施設改修を機に、個別空調への転換、断熱効果の高い建材の使用、ペアガラス窓への切替等を提案するなど、省エネルギー対策の徹底を図ります。

##### ■事務用消耗品経費等の節減

- ・事務用品の節約、コピーの裏紙使用など、消耗品購入経費の節減を徹底します。
- ・文書廃棄に際し、事務ファイル内の文書のみを廃棄してファイルを再生利用するなど、有効再利用を促進します。

##### ■共同研究方式による経費節減

- ・共同研究が可能な場合は、共同研究方式を活用し、研究経費を分担することにより、研究目的を達成しつつ、研究経費の節減に努めます。

## 5 関係法令及び条例の規定を遵守し、適正な管理運営ができること

関係法令の遵守についてどのような取組みを行うか、取組体制を含めて具体的に示してください。

●公益財団法人として、関係法令及び条例を遵守し、常に都民に信頼される組織であり続けます。

【具体的取組】

■法令遵守体制の整備

- ・当財団は、これまでもコンプライアンス委員会を設置し、法令遵守の徹底を図ってきました。また、安全衛生委員会、汚職防止等点検委員会を定期的実施するなど、厳正な内部管理に努めております。
- ・総務事務部門の責任者を「コンプライアンス責任者」とし、職場内研修を実施し、職員の意識啓発を行うとともに、所内チェック体制を構築します。
- ・法令遵守に関するチェックシートを活用するなど、未然防止に努めます。

■個人情報・企業情報の保護

- ・東京都個人情報に関する条例等を遵守するとともに、厳正な情報管理を行います。全職員に対し情報管理研修を受講させ、意識啓発に努めます。
- ・万一、情報流出事故が発生した場合は、事実関係を把握し、速やかに都に報告し、対応を協議いたします。

■毒物・劇物等の管理の徹底

- ・毒物・劇物等の取扱いや高圧ガス容器の使用などについては、関係法令を遵守します。
- ・保管庫の施錠や管理帳票による在庫管理の徹底等、事故が発生しないよう厳格に管理します。また、使用済容器についても厳正に管理し、速やかに廃棄します。
- ・定期的に保管場所を巡回し、事故発生 of 未然防止に努めます。

■問題解決に向けた取組

- ・財団に公益通報窓口を設置することにより、コンプライアンス上の問題が発生した場合に相談できる体制を整備し、未然解決に努めます。
- ・万が一、問題が発生した場合には速やかに財団内にPTを設置し、必要に応じて外部委員等を招聘するなど、原因究明・再発防止策の検討に取り組みます。

## 6 その他事項

上記1から5までの各項目に該当しない事項で、食品技術センターの管理運営業務の効率的・効果的な運営を実現するための貴団体の主張があれば具体的に示してください。

●当財団は東京都の監理団体であり、都政運営における重要なパートナーとして、都政グループの一翼を担ってまいります。また、永年にわたる食品産業界との強い信頼関係と、食品に係る試験・研究・技術支援に関する実績を踏まえ、さらに積極的に事業を推進します。

■当財団は、東京都の監理団体として、行政施策に沿った事業展開を推進します。また、組織内に、試験研究機関である農林総合研究センターを有しており、食に関する「生産(原材料)・加工・流通・消費」にいたるまで、農林水産業の6次産業化に係るすべての分野を網羅し、試験・研究・技術支援事業を一元的に担う体制が確立されています。

今後とも、当財団は、都内農林水産業の発展、都内食品産業の振興、都民の食の安全と食生活の充実に貢献できるよう、全力を上げて取り組んでまいります。

東京都立食品技術センター管理運営業務

令和元年度事業報告書

令和元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条例 → 「条例」

東京都立食品技術センター条例施行規則 → 「施行規則」

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

## 令和元年度事業報告書

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 開放試験室の運営	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 「令和元年度月別業務実績表」	35
別紙 I-1 「令和元年度業種別研究会等開催実績表」	36
別紙 I-2 「令和元年度技術者研修会開催実績表」	37
別紙 I-3 「令和元年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」	38
別紙 I-4 「令和元年度購入図書一覧」	39
II 試験研究	
別紙 II-1 「令和元年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容」	40
III 依頼試験と成績の証明	
別紙 III-1 「令和元年度依頼試験(有料)実績表」	41
別紙 III-2 「令和元年度依頼試験(免除)実績表」	42
別紙 III-3 「令和元年度依頼試験(有料+免除)実績表」	43
IV 開放試験室の有効活用	
別紙 IV-1 「令和元年度開放試験室実績表」	44
別紙 IV-2 「令和元年度開放試験室利用に関するアンケート結果」	45
V 施設、設備・物品の維持管理	
別紙 V 「令和元年度秋葉原庁舎負担金支払表」	47

## 令和元年収支決算報告書

I 収支決算	49
II 歳入	50
III 歳出	51

### [添付資料]

別紙 1 「令和元年度予算執行実績」	53
別紙 2 「令和元年度財団食品技術センター会計予算執行実績」	54



# 令和元年度事業報告書

## 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 「令和元年度月別業務実績表」

#### (1) 窓口・電話での相談

電話等相談 1, 124件 うち来所相談 407件

#### (2) 技術支援

実地支援 14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 「令和元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因應するため、実習を伴う研修会を有料で実施した。

[添付資料]

別紙 I-2 「令和元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31年4月	「農総研だより第48号」
令和元年 6月	「令和元年度事業概要 (附平成30年度事業実績報告)」
令和元年 9月	「東京都立食品技術センターだより第29号」

令和元年10月 「農総研だより第50号」  
令和2年 3月 「東京都立食品技術センターだより第30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 令和元年10月18日
- 会場 秋葉原庁舎3階 第1会議室
- 発表テーマ ①コマツナの機能性成分ルテイン  
②酢酸菌を利用した東京特産果実発酵食品の開発  
③乳酸菌を利用したTOKYO Xサラミの開発
- 参加者数 84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「令和元年度学会・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 令和元年5月28日
- 会場 秋葉原庁舎3階 第1会議室
- 演題/講師 ・おいしさに貢献する食品香気成分が示す新たな機能性  
日本大学 生物資源科学部 食品生命科学科 専任講師  
大畑素子 氏  
・感動食品開発 — “やみつき感” を考える—

金沢工業大学 副学長

情報フロンティア学部 心理科学科 教授 神宮英夫 氏

○参加費用 無料

○参加者数 112名

(会場風景写真)



## ② 第二回講演会

○日時 令和元年10月18日

○会場 秋葉原庁舎3階 第1会議室

○演題/講師 ・発酵で旨みが生まれるメカニズム

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授 前橋健二 氏

○参加費用 無料

○参加者数 84名

(会場風景写真)



※令和2年3月から、講演会の参加申込について従来の郵便、FAXに加え、ウェブによる受付を開始し、利用者の利便性を向上させた。

## (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 「令和元年度購入図書一覧」

(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 「令和元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 i f i a JAPAN2019 (国際食品素材/添加物展)

- 開催日 令和元年5月22日(水)～5月24日(金)
- 場 所 東京ビッグサイト 青海展示棟ホールA・B
- 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2019

- 開催日 令和元年10月2日(水)～4日(金)
- 場所 東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム
- 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 産業サポートスクエア・TAMA ウェルカムデー「東京農林水産フェア」

- 開催日 令和元年10月26日(土)
- 場所 財団立川庁舎
- 参加内容 パンフレットの配布  
東京都酒造組合の出展

(会場風景写真)



④ 東京の食フェア

- 開催日 令和元年10月29日(火)～11月1日(金)
- 場所 JA東京アグリパーク
- 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)



⑤ TOKYOイイシナ展示商談会

- 開催日 令和2年1月24日(金)
- 場所 東京都立産業貿易センター台東館
- 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) 1階展示スペースの活用  
 庁舎1階出入口横に展示スペースを設け、研究成果や地域特産品認証食品をはじめと

する東京の食品について業界とも連携した展示を行った。

今年度は、ショーケース奥壁に多摩や島しょ地域を中心とした東京の豊かな自然をイラストで表現するとともに、手前ガラス面に江戸時代からの歴史的建物と現代的建造物をシルエットで描くことにより、東京の時空を超えた広がりイメージした。また、「東京の食品」である点を強調しつつ、より立体的な装飾を施したことにより展示効果を高めた。また、ショーケース内のレイアウトも一新し、装飾小物を効果的に取り入れるなど工夫をこらした。

#### (9) 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。

#### (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た。

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

更新日 4月 4日、 4月19日、 4月25日、 5月13日、 5月27日、  
5月28日、 6月 7日、 6月17日、 6月24日、 7月 9日、  
7月11日、 8月 5日、 8月13日、 8月23日、 9月 2日、  
9月 4日、 9月 9日、 9月13日、 9月19日、10月 1日、  
10月 4日、10月 7日、10月 9日、10月18日、11月 5日、  
11月18日、12月23日、 2月 7日、 2月17日、 3月 2日、  
3月 4日、 3月31日

#### (11) 利用者アンケートの拡充及び利用者ニーズの利用者への還元

利用者アンケートについて見直しを行い、質問項目をきめ細かくする、新たに設けるなど改良し、より丁寧に利用者のニーズを把握することができるよう工夫した。

その結果、新たに把握することができた利用者のニーズについては検討し、技術者研修会の講義内容及びテキストの改良を行い、利用者へ還元した。

また、今年度から新たに受託事業についても利用者アンケートを開始した。その結果、利用者の満足度は高い傾向にあることが把握できたため、今後、利用者へ受託事業による課題解決を提案していく際に活用していくこととした。

#### (12) 他機関、地域との連携

東京都農業高等学校教育研究会に研究員を講師として派遣し、都立高等学校農業科教職員に対し食品の賞味期限について、食の安全及び製造実習授業における指導力向上に資する内容の講演を行った。

また、都立農産高校の依頼を受け、同校の課題研究発表会に研究員を審査員として派遣し、生徒の研究発表に対し公設試験研究機関の知見に基づき審査及び講評を行った。

これらの取り組みを通じて、地域との連携を深めながら、食品技術センターの認知度を高めていくとともに食品工業等の将来の担い手の育成に貢献した。



## 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。

〔令和元年度経常研究課題〕

- ① 多糖類ジェランガム含有培地の食品微生物検査および有用微生物取得への活用（継続）
- ② 新しい風味の減塩発酵漬物の開発（継続）
- ③ 大麦麺の品質向上に関する研究（継続）
- ④ コマツナ含有成分の加工による消化吸収特性変化の解明（新規）
- ⑤ 原料野菜の有用成分をより活かすためのソース製造工程の検討（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健康に寄与する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。

〔令和元年度技術開発研究課題〕

- ① 島しょ産海藻を利用した水産ねり製品の品質向上に関する研究（継続）
- ② 東京都産清酒の品質向上に向けた製造方法の検討（継続）
- ③ チョコレート原料・製品の品質評価方法の確立（新規）

### ※ 分野横断的研究

今年度から新たに、農総研試験研究推進戦略に基づき、各科が密接に連携して課題解決に取り組む分野横断的研究を開始した。農林総合研究センターと食品技術センターの連携を深めることで、コマツナの有用な機能性成分（ルテイン）を明らかにすると同時に、より高いルテイン含量を追求できる栽培技術の開発もあわせて行うことにより、東京都産コマツナ及びその加工食品の付加価値及びブランド力の向上を図る。

今年度は1課題に取り組み、上記1経常研究、2技術開発研究とあわせて計9課題を実施した。

〔令和元年度分野横断的研究課題〕

- ① 東京都産コマツナの機能性表示（ルテイン）取得に向けた予備的調査研究

### 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。

[令和元年度共同開発研究課題]

- ① 蔵独自酵母およびエド酵母の選抜と利用
- ② 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
- ③ 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
- ④ 大麦粉を主原料とする蒸し中華麺製造技術の開発

[添付資料]

別紙Ⅱ-1「令和元年度終了の経常・技術開発・共同研究内容」

#### 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調査、研究、試験及び特別技術指導を有料で実施した。

[令和元年度受託事業]

- ① ヨーグルトの硬さ測定技術の習得
- ② 発酵食品からの微生物分離培養技術の習得
- ③ 走査型電子顕微鏡を用いた冷凍魚肉の観察技術の習得
- ④ 微生物の培養および凍結技術の習得
- ⑤ 低分子化大豆タンパク質の分子量把握に関する分析技術の習得

#### 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等

ア 指導対象研究課題「コマツナ含有成分の加工による消化吸収特性変化の解明」

- 講師 小竹 英一（農研機構 食品分析研究領域 上級研究員）
- 内容 コマツナを試料とした bioaccessibility の評価手法の習得
- 期間 令和元年5月7日～令和2年3月31日（実日数7日）

###### ② 内部研究員による職場内研修

ア キャピラリー電気泳動法の活用

- 講師 主任研究員 堀江 秀樹（元農研機構 茶業研究領域 ユニット長）
- 内容 キャピラリー電気泳動法の基礎と食品分野への応用
- 期間 令和元年7月16日

(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 令和2年度新規試験研究課題事前評価

○月 日 令和元年6月18日  
○場 所 財団立川庁舎

イ 令和元年度試験研究課題中間評価・事後評価

○月 日 令和2年1月16、17日  
○場 所 財団立川庁舎

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 令和元年7月2日  
○場 所 センター7階セミナー室  
○内 容 令和2年度開始課題の説明及び評価(事前評価)

第2回

○月 日 令和2年2月21日  
○場 所 センター7階セミナー室  
○内 容 令和元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 令和元年8月23日  
○場 所 財団立川庁舎  
○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た。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、センター職員や食品技術アドバイザー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 「令和元年度依頼試験（有料）実績表」

別紙Ⅲ-2 「令和元年度依頼試験（免除）実績表」

別紙Ⅲ-3 「令和元年度依頼試験（有料+免除）実績表」

## IV 開放試験室の運営

### 1 開放試験室設備機器の充実と適正管理

- (1) 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) 利用者ニーズに応え3機器を増設し、平成30年4月から新規に貸し出した。

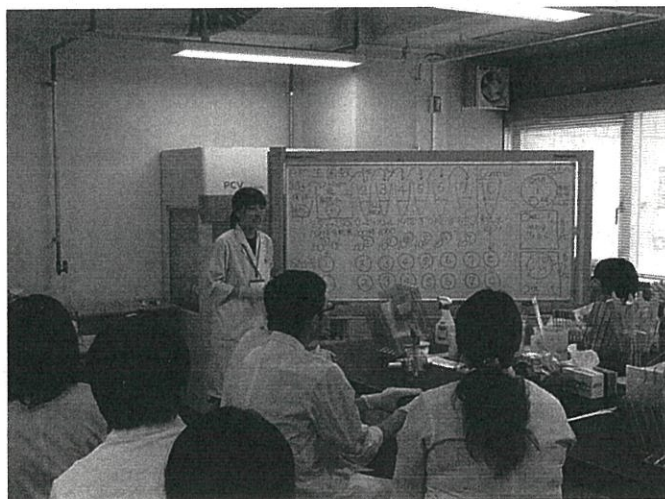
### 2 利用者の利便性の向上

- (1) 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「令和元年度開放試験室実績表」

別紙IV-2「令和元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。

[令和元年度工事及び修繕実績]

#### ① 公社施工工事・修繕（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。

令和2年3月 屋上百葉箱・温湿度センサー修繕  
令和2年3月 消化水槽ボールタップ修繕

#### ② 当センター施工工事

令和元年7月 第2研究室ライティングレール交換工事  
令和2年1月 クロマト分析室等電気設備配線器具交換工事

#### (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

なし

### 2 設備機器の充実と適正管理

#### (1) 設備機器の充実

滅菌器の購入

578,880円

超音波洗浄機の購入	319,680円
小型冷却水循環装置の購入	196,128円
電子天秤の購入	1,595,419円
純水製造装置の購入	528,000円
超純水製造装置の購入	2,001,560円
中央処理装置及びディスプレイ装置の購入	1,595,880円
乾熱滅菌器の購入	192,940円
冷蔵庫の購入	283,800円
減圧乾燥機の購入	444,818円

(2) 備品検討委員会による設置機器の管理・更新

5月17日、6月10日、8月9日、10月11日、12月6日、2月4日、  
2月12日、3月6日

(3) 図書チームによる専門図書等の管理・整備

4月23日、6月6日、6月27日、12月23日、1月28日、2月25日

(4) 設備機器の適正管理

① 機器修理

高速生体ツインカラムの修繕	545,400円
冷凍庫の修繕	309,299円
かくはん装置及び製えん機の修繕	125,064円
排水中和装置の修繕	104,775円
地下排水ポンプの修繕	907,500円
出口バルブの修繕	284,900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。

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「令和元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、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。

令和元年度徴収実績

(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	694,515	△509,485	1,146,100
依頼試験	1,184,000	690,015	△493,985	1,146,100
証明書	20,000	4,500	△15,500	0
開放試験室試験機器 使用料	248,000	635,020	387,020	0

[添付資料]

- 別紙Ⅲ-1 「令和元年度依頼試験（有料）実績表」
- 別紙Ⅲ-2 「令和元年度依頼試験（免除）実績表」
- 別紙Ⅲ-3 「令和元年度依頼試験（有料+免除）実績表」
- 別紙Ⅳ-1 「令和元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、施設内取締り、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の消灯
- ④ パソコンディスプレイの小まめな電源OFF
- ⑤ 不用時の空調の停止
- ⑥ エレベータホール照明の不用時の消灯
- 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) 知的財産権の管理

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」の特許権は、特許権実施契約書に基づき知的財産権の活用を図り、現在も生ソースの生産が続いている。今後も引き続き他の特許の利用促進や新たな特許の取得に努めていく。

#### (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 令和元年7月10日

○場 所 秋葉原庁舎3階 第3会議室

○内 容 ・令和元年度事業計画及び平成30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

### 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、事務室職員の当番制により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）

4月24日、 5月29日、 6月27日、 7月29日、 8月27日、  
9月26日、 10月29日、 11月29日、 12月26日、 1月30日、  
2月26日、 3月27日

#### ② 劇物及び危険物の定期点検実績（四半期）

・第1研究室 5月31日、8月30日、11月29日、 2月26日  
・第2研究室 5月30日、8月26日、11月27日、 2月26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3「個人情報に関する特

記事項」を遵守し、管理運營業務に当たった。センター独自の個人情報については、協定書第11条別紙3「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營業務に当たった。

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 財団コンプライアンス推進部会方針に関する情報管理研修の実施

- 日 時 令和元年7月23日11:30～12:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
  - ・ 個人情報を含む情報資産の取扱
  - ・ 日常業務における適正な情報管理
  - ・ 電子メールのセキュリティ機能強化
- 講 師 センター所長
- 参加者 17名

③ 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 令和2年1月8日15:30～16:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
  - ・ 情報セキュリティ、情報システム利用ルール、事故事例
  - ・ 個人情報保護制度
- 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、今年度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—食品技術センター情報の開示—」の実施

- 日 時 令和元年11月11日10:00～10:30
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
  - ・ 情報公開制度の概要
  - ・ 開示請求事務の流れ
  - ・ 開示請求時の対応
- 講 師 センター管理係主任
- 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 令和元年12月9日10:00～10:30
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
  - ・汚職非行事件の概要
  - ・サービスに関する規定等
  - ・ハラスメント関係
- 講 師 センター次長
- 参加者 17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]

(歳入)

4月19日、 4月26日、 5月16日、 6月 3日、  
6月19日、 7月 3日、 7月17日、 8月 5日、  
8月19日、 8月30日、 9月19日、10月 4日、  
10月 8日、11月 1日、11月20日、12月 2日、  
12月18日、12月27日、 1月22日、 2月 4日、  
2月19日、 2月28日、 3月19日、 3月31日

(歳出・契約・郵券・資金前渡)

4月19日、 5月16日、 6月19日、 7月17日、  
8月19日、 9月19日、10月 8日、11月20日、  
12月18日、 1月22日、 2月19日、 3月19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 財団コンプライアンス推進部会への参加

第一回

- 日 時 令和元年 6月 5日 11:30～12:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 檜原村の山林火災  
委託事業の緊急点検  
メール誤送信  
30年度取組状況報告及び元年度年間活動計画及び重点取組事項
- 参加者 所長

第二回

- 日 時 令和元年 7月 22日 16:00～16:30
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 職員に対するコンプライアンスの徹底  
情報管理に係る事故防止週間の取組状況  
情報漏えい・紛失事故の防止と情報管理の徹底に向けた具体的方策
- 参加者 所長、副参事

- ⑦ 財団経理担当職員により、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 令和元年9月 11日 13:30～17:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容 資金前渡、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、財団他職員3名

- ⑧ コンプライアンス研修の参加

(e ラーニングの実施)

- 日 時 令和元年10月 15日～31日
- 内 容 コンプライアンスの推進  
汚職等非行防止
- 参加者 13名

- (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 次回は令和3年度の見込 (前回平成30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
- 立会者 農林水産部調整課、食料安全課

- ② 財政援助団体等監査 (監査事務局)

- 日 時 令和元年10月 10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用だった「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（4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。

4月24日、 5月20日、 6月26日、 7月25日、  
8月27日、 9月20日、 10月21日、 11月21日、  
12月24日、 1月31日、 2月26日、 3月24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済である。

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] 令和元年5月

② 職場内研修（悉皆）「職場の安全管理」の実施

○日時 令和元年5月13日10:00～10:30

○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、財団危険物質等管理保管要綱の改正点等を踏まえた講義

○講師 センター次長

○参加者 17名

③ 一斉定時退庁日の実施

毎週水曜日を一斉定時退庁日とし、「水曜日はノー超勤デー」の徹底を図った。また、給与及び賞与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 ノー超勤ウイークの実施

令和元年8月4日（日）から8月17日（土）まで、12月22日（日）から令和2年1月4日（土）までの期間を「ノー超勤ウイーク」とし、職員の心身の健康保持・増進・超勤の縮減を図り、ライフ・ワーク・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31年4月22日16:45～17:10  
○場 所 財団立川庁舎  
○内 容 破傷風予防接種の実施  
超過勤務縮減の取組  
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第2回

○日 時 令和元年5月20日16:15～16:35  
○場 所 財団立川庁舎  
○内 容 元年度安全衛生委員  
元年度年間計画  
第1回健康講話（熱中症対策・メンタルヘルス）  
蜂刺され防止及び蜂アレルギー検査  
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第3回

○日 時 令和元年6月7日15:10～15:50  
○場 所 財団立川庁舎  
○内 容 委員会規程の改正と委員の追加  
30年度労災発生状況  
安全衛生標語の募集  
ダニ刺咬に関する注意喚起  
○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第4回

○日 時 令和元年7月22日15:30～16:00  
○場 所 財団立川庁舎  
○内 容 安全衛生標語の決定  
第1回健康講話 熱中症・メンタルヘルスの実施結果  
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第5回

- 日 時 令和元年8月5日15:30~15:55
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 メンタルヘルス対策の拡充  
救急箱の点検及び補充  
電気の安全講習会の実施結果
- 参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第6回

- 日 時 令和元年9月2日15:30~16:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 産業医職場巡視  
所属別超勤実績  
リスクアセスメント  
ストレスチェックの実施
- 参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第7回

- 日 時 令和元年10月7日15:15~15:50
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 上半期の労災報告  
リスクアセスメント  
立川庁舎月例電気点検における指摘事項
- 参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第8回

- 日 時 令和元年11月11日15:30~16:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 上半期の超過勤務報告  
作業環境測定(元年度前期)結果  
職場巡視報告
- 参加者 委員2名所用により欠席

第9回

- 日 時 令和元年12月16日15:30~16:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 冬の感染症予防  
ストレスチェックの実施結果  
救急救命講習会の実施結果他
- 参加者 委員2名所用により欠席

第10回

- 日 時 令和2年1月20日15:30~15:50
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 積雪・凍結による転倒災害等の防止



メンタルヘルス講習会の実施結果  
ダイバーシティの推進

○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第11回

○日 時 令和2年2月17日15:30～16:00

○場 所 財団立川庁舎

○内 容 次世代育成支援行動計画の策定  
超過勤務実績

○参加者 1名（財団安全衛生委員会委員）

第12回

○日 時 令和2年3月16日

○場 所 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面開催

○内 容 新型コロナウイルス感染症への対策  
令和2年度安全衛生年間計画・管理計画  
施設の施設管理  
保護具の一斉点検

○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

⑥ 保護具措置状況検査実施

令和元年6月13日

⑦ 空気環境測定

4月24日、6月11日、8月5日、10月2日、12月4日、2月6日

⑧ 健康診断実施（VDT含む）・特化物健康診断（前期）

令和元年8月16日 ～ 9月30日

⑨ 特化物健康診断（後期）

令和2年2月18日 ～ 2月28日

⑩ 有機溶剤作業施設作業環境測定業務委託（前期）

○日 時 令和元年10月11日

○場 所 センター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 令和2年 2月20日

○場 所 センター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 有機溶剤・特定化学物質の取扱研修の実施
- 日 時 令和元年7月16日9:40～10:00
  - 場 所 センター7階セミナー室
  - 内 容 ・有機溶剤・特定化学物質の使用方法  
・使用にあたっての注意事項
  - 講 師 センター所長
  - 参加者 11名（全研究員）

(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）が週1回の職場巡視を実施した。

② 総合的施設・設備安全点検実施（四半期）

5月20日（第1回）、8月28日（第2回）、  
11月22日（第3回）、2月27日（第4回）

③ 酸アルカリ中和装置の点検保守（四半期）

5月21日、7月16日、10月3日、1月8日

④ スクラバー点検保守（年1回）

10月21日

※今年度は点検保守に加え、都の局所排気装置届出業務において、調査立会、ヒアリング、意見交換、書類の一部作成等について協力し、局秋葉原庁舎施設・設備の一層の安全性の確保に貢献した。

⑤ 高圧ガス安全点検（年1回）

3月12日

⑥ ドラフトチャンバー定期自主検査実施（年1回）

11月22日

⑦ ドラフトチャンバー定期検査実施（隔年実施）

3月17日

⑧ 湯沸器定期自主検査実施（年1回）

2月26日

- ⑨ 湯沸器換気警報器点検作業実施（3年に1回）

4月 3日

- ⑩ 簡易ボイラーの定期自主検査実施（隔年実施）

令和2年度に実施予定

- ⑪ 遠心機・圧力容器の定期自主検査実施（年1回）

3月23日

- ⑫ フロン類使用機器簡易点検作業実施(四半期)

6月25日、9月25日、12月25日、3月23日

(3) 施設の清掃

- ① 一斉清掃

4月29日（ガラス）、5月11日（定期）、5月11日（側溝）、  
6月29日（カーペット）、  
6月22日（ガラス）、7月27日（定期）、7月27日（側溝）、  
8月24日（ガラス）、9月28日（定期）、10月26日（側溝）、  
10月26日（ガラス）、11月23日（定期）、11月23日（側溝）、  
12月28日（カーペット）、  
12月28日（ガラス）、1月18日（定期）、2月15日（側溝）、  
2月22日（ガラス）、3月28日（定期）、3月28日（側溝）

- ② 大規模清掃

12月9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 消防訓練への参加（公社主催）

○日 時 令和元年10月1日（火）9：00～10：00  
○場 所 秋葉原庁舎（火災発生）  
○内 容 2階給湯室での火災発生を想定し、公社と連絡調整・情報共有を図りながら、速やかに火災警戒体制を構築のうえ、初期消火を行うとともに

に、随時、避難方法の確認、避難誘導を行いながら避難を実施した。非常階段を使用して1Fフロアに参集したのち、公社理事長より講評を受けた。

○参加者 庁舎内全職員

### ② 自衛消防訓練への参加（中小企業振興公社主催）

以下の内容で参加を予定していたが、本所防災館は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため受け入れが中止され、公社が訓練を中止した。

○日 時 令和2年3月6日14:30～17:00

○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 3名

### ③ 消防設備の法定点検

令和元年 9月21日（第1回）

令和2年 3月18日（第2回）

### (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た。

○実施方法 緊急連絡網を使つての電話連絡

○実施期日 令和2年2月15日

○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 2019 麵産業展

○日時 平成31年4月19日

- 場所 東京ビックサイト西4ホール
  - 内容 そば・うどんの付加価値を創造することをテーマとする展示会で最新情報・製品・技術など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 食肉産業展 2019
- 日時 平成31年4月19日
  - 場所 東京ビックサイト西1・2・3ホール
  - 内容 食肉の生産・食肉処理・加工・流通・販売に至る専門的な情報を集め食肉産業および関係食品業界の発展に寄与することをテーマとする展示会で製品・技術など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 FOOMA JAPAN2019 国際食品工業展
- 日時 令和元年7月9～12日
  - 場所 東京ビックサイト
  - 内容 食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案することをテーマとする展示会で最新情報・製品・技術などの情報を収集し試験研究業務に活用する。
  - 参加者 4名(研究員)
- エ 日本食品科学工学会大会
- 日時 令和元年8月29～31日
  - 場所 藤女子大学北16条キャンパス
  - 内容 食に関わる基礎研究から応用研究を展開し、それらの成果を食品関連産業と共に社会に貢献することを目的とする本学会において、最新情報・製品・技術などの情報を収集し試験研究業務に活用する。
  - 参加者 3名(研究員)
- オ 最先端科学・分析システム&ソリューション展
- 日時 令和元年9月6日
  - 場所 東京ビッグサイト
  - 内容 最先端科学・分析システム&ソリューション分野でのアジア最大級、世界をリードする各種業界、関連機関と更なる連携強化をはかり、将来の科学の進歩への貢献、ビジネス発展への発見がある場であることを目指す展示会で最新情報・製品・技術など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)
- カ 日本食品分析学会
- 日時 令和元年9月20日
  - 場所 東洋大学
  - 内容 食品分析学の基礎および応用研究の進歩、発展に貢献するとともに、同分野の情報を社会に提供し、もって国民の健全な食生活と健康の維持・増進に寄与することを目的とする本学会において、最新情報・技術など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)

キ 日本醸造学会大会

○日時 令和元年10月16、17日

○場所 北トピア

○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)

ク 全国食品技術研究会

○日時 令和元年10月31日

○場所 つくば国際会議場

○内容 食品に係わる試験研究の共通問題を取り上げ、技術情報の交換、研究問題の整理、研究手法の深化等を図り、地方公共団体等の食品関係試験研究機関及び食品関連企業等の研究員相互の連携強化や試験研究の効率化を目的とする本会に参加し、試験研究業務に活用する。

○参加者 2名 (研究員)

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ている。

ア パン技術研究会

○日時 平成31年4月18日

○場所 日本パン技術研究所

○内容 『小麦の品質に関連する要因と健康』  
～ 加工に関わる要因、アレルギーについて ～  
・小麦とは (小麦の多様性と進化)  
・小麦加工品の微細構造とグルテンの網目構造  
・加工用途に適した小麦粉の特性と小麦の遺伝的な特性  
・小麦の栄養・現代の「古代種」と普通小麦の栄養的な違い  
・海外の小麦関連疾患に関する最新の研究動向

○参加者 1名 (研究員)

イ 香気分析セミナー

○日時 令和元年5月17日

○場所 秋葉原コンベンションホール

○内容 ・フレーバーメタボロミクスに基づく食品の香気分析とその研究展開  
・食品の香気分析における SA-SBSE の応用  
・食品の香気分析における多次元 GC-MS の応用 他

○参加者 3名 (研究員)

ウ うまみ研究会公開シンポジウム

○日時 令和元年6月7日

○場所 東京大学弥生講堂

- 内容
  - ・和食文化とうま味
  - ・末梢味覚器におけるうま味のコーティング
  - ・霊長類の食行動と味覚受容体の進化
- 参加者 3名 (研究員)
  
- エ Bean to Bar セミナー
  - 日時 令和元年6月18日
  - 場所 立花商店
  - 内容
    - ・最近の Bean to Bar の動向
    - ・カカオ豆について (生育、発酵、乾燥、品質評価)
    - ・製造機器について
  - 参加者 1名 (研究員)
  
- オ 微生物応用技術交流会第1回酒造技術分科会
  - 日時 令和元年7月12日
  - 場所 栃木県産業技術センター
  - 内容
    - ・吟醸造りの過去、現在、未来
    - ・尿素非生産性酵母による実地醸造試験 他
  - 参加者 1名 (研究員)
  
- カ 乳酸菌学会
  - 日時 令和元年7月12、13日
  - 場所 岐阜市じゅうろくプラザ
  - 内容
    - ・乳酸菌・ビフィズス菌・腸内細菌と胆汁酸の相互作用に関する研究
    - ・腸内細菌と脳腸相関 他
  - 参加者 1名 (研究員)
  
- キ P&B JAPAN セミナー
  - 日時 令和元年7月23、24日
  - 場所 東京ビックサイト
  - 内容
    - ・日本の発酵食品の特徴と接種方法
    - ・機能性表示食品の現状とこれから
  - 参加者 1名 (研究員)
  
- ク 微生物ウイーク 2019 シンポジウム
  - 日時 令和元年7月24～26日
  - 場所 東京大学農学部
  - 内容
    - ・微生物の連携—酵母と乳酸菌
    - ・乳酸菌・酢酸菌が拓く食の世界 他
  - 参加者 2名 (研究員)
  
- ケ 官能評価のための基礎統計講習会
  - 日時 令和元年8月3日
  - 場所 日本獣医生命科学大学
  - 内容
    - ・官能評価データ統計量 (標準偏差、標準誤差)
    - ・分布を用いた検定

- ・分散分析、相関係数、回帰分析、主成分分析
- 参加者 1名 (研究員)
- コ フードメタボロミクスセミナー
  - 日時 令和元年8月22日
  - 場所 (株)島津製作所東京支社
  - 内容
    - ・フードメタボロミクス総論
    - ・GCMS, LCMS を用いたフードメタボロミクス事例
    - ・新しいUHPLCの定量メタボロミクスへの応用 他
  - 参加者 2名 (研究員)
- サ β-グルカン協議会設立10周年記念講演会
  - 日時 令和元年8月27日
  - 場所 東京大学農学部
  - 内容
    - ・穀類および藻類のβ-グルカンの機能性
    - ・真菌β-グルカンの構造と機能
    - ・食物繊維2.0：腸内環境栄養学の必要性 他
  - 参加者 1名 (研究員)
- シ 果汁技術研究会発表会
  - 日時 令和元年9月20日
  - 場所 ヤクルトホール
  - 内容
    - ・柑橘由来成分と緑茶の機能性フードペアリング
    - ・レモン新品種‘璃の香’の香気成分に関する研究 他
  - 参加者 2名 (研究員)
- ス 味覚センサー活用セミナー
  - 日時 令和元年10月11日
  - 場所 大崎ブライトコアホール
  - 内容
    - ・味覚センサーの戦略的活用法
    - ・味覚センサー活用事例：日本酒、コーヒー
    - ・味データの解釈：味の嗜好とフードペアリングの質
  - 参加者 1名 (研究員)
- セ 食品品質保持技術研究会
  - 日時 令和元年11月14日
  - 場所 代々木八幡コミュニティーセンター
  - 内容
    - ・微生物及び微生物制御の基礎知識
    - ・器具容器包装の基礎知識
  - 参加者 1名 (研究員)
- ソ 野菜と文化のフォーラム講演会
  - 日時 令和元年11月22日
  - 場所 東京都中小企業会館
  - 内容
    - ・野菜の機能性と最新情報
    - ・健康長寿社会の実現に向けて-食と農の技術開発と将来像-



○参加者 2名（研究員）

タ 農林水産政策研究所セミナー・研究成果報告会

○日時 令和元年11月27日

○場所 農林水産政策研究所

○内容 ・日本の麦―拡大し続ける市場の徹底分析―  
・国内産大麦の新たな用途の拡大状況

○参加者 1名（研究員）

チ 特産農産物セミナー

○日時 令和2年1月20日

○場所 公財) 日本特産農産物協会

○内容 ・漬物の機能性について  
・産地振興の取り組み

○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30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 令和元年8月1日

○場所 産業労働局秋葉原庁舎

(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。

# 令和元年度事業報告書

[添 付 資 料]

## 令和元年度月別業務実績表

食品技術センター

事項	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	124	120	101	85	80	97	121	83	54	96	85	78	1,124
	技術相談者数(b)+(c)		名	130	127	110	101	86	100	124	86	63	100	87	81	1,195
	来所(a)		件	19	67	27	22	26	42	81	14	15	35	37	22	407
	来所(b)		名	25	74	36	38	32	45	84	17	24	39	39	25	478
	電話等(c)		件	105	53	74	63	54	55	40	69	39	61	48	56	717
	電話		件	41	33	43	34	23	26	19	39	32	35	23	31	379
	E-mail		件	64	20	31	29	31	29	21	30	7	26	25	25	338
	Fax		件	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	実地支援	45	件	1	2	0	2	1	2	2	0	3	0	0	1	14
	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	1	0	3	1	1	0	1	2	1	2	0	3	15
	参加者		名	8	0	40	8	6	0	31	20	5	8	0	29	155
依頼試験	分析件数	255	件	82	0	18	36	69	0	2	8	0	10	11	0	236
	免除件数	142	件	0	0	0	73	0	0	0	0	0	0	0	0	73
	計	397	件	82	0	18	109	69	0	2	8	0	10	11	0	309
	成績証明書	41	件	1	0	0	2	5	0	0	0	0	0	1	0	9
開放試験室	免除件数	10	件	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計	51	件	1	0	0	2	5	0	0	0	0	0	1	0	9
開放試験室	日単位数(日×5時間)		件	535	30	55	280	115	190	845	765	280	25	5	20	3,145
	時間単位数		件	70	83	79	56	87	52	84	54	85	49	54	68	821
	計	860	件	605	113	134	336	202	242	929	819	365	74	59	88	3,966
技術者養成	技術者研修会	4	回	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	4
	受講者		名	0	0	0	20	0	15	0	20	0	0	15	0	70
情報の提供	講演会	2	回	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2
	講演会参加者		名	0	112	0	0	0	0	84	0	0	0	0	0	196
	成果発表会	1	回	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	成果発表会参加者		名	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0	0	84
各種展示会	4	回	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	4	
施設見学	官公庁・業界等		件	2	6	3	8	2	2	5	6	1	2	3	4	44
	官公庁・業界等参加者数		名	5	16	7	29	4	14	23	20	1	4	10	7	140
受託事業	4	件	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	5	
受付窓口来所(名)		名	101	244	95	140	86	135	244	96	72	83	143	87	1,526	

## 令和元年度業種別研究会等開催実績表

No.	開催日	研究会名	場 所	参加者(数)
1	4月16日	特産品加工技術研究会(西多摩)	西多摩地域山葵農園	8
2	6月18日	特産品加工技術研究会(西多摩)	西多摩地域山葵農園	5
3	6月20日	醸造技術検討会	東京都酒造組合	24
4	6月26日	特産品加工技術研究会(足立区)	足立成和信用金庫	11
5	7月17日	特産品加工技術研究会(八丈島)	東京島しょ農業協同組合	8
6	8月26日	製麺技術研究会	東京都立食品技術センター	6
7	10月15日	製麺技術研究会	東京都製麺協同組合	31
8	11月15日	ソース研究会	東京都ソース工業協同組合	15
9	11月18日	製麺技術研究会	東京都製麺協同組合	5
10	12月2日	パン研究会	東京農業大学	5
11	1月14日	魚肉ねり製品研究会	銀座アスター	4
12	1月29日	特産品加工技術研究会(神津島)	神津島漁業協同組合	4
13	3月3日	特産品加工技術研究会(神津島)	東京島しょ農業協同組合	7
14	3月25日	ソース研究会	東京都ソース工業協同組合	13
15	3月5日	特産品加工技術研究会(八丈島)	島しょ農林水産総合センター	9
16				
17				
総 計				155

## 令和元年度技術者研修会開催実績表

(単位：円)

研修実施日	曜日	研 修 内 容	時間	参加者 (名)	受講料	歳入金額
令和元年7月9日	火	食品製造現場で役立つ簡易検査法	6	20	4,500	90,000
令和元年9月11・13日	水・金	食品の微生物検査・生菌数測定入門編	8	15	4,000	60,000
令和元年11月15日	木	食品製造現場で役立つ簡易検査法	6	20	4,500	90,000
令和2年2月5・7日	水・金	食品の微生物検査・大腸菌群	8	15	4,500	72,000
年度計画→4回、延べ4日      年度実績→4回、延べ6日			28	70	合計	312,000

## 令和元年度学会・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
<b>口頭・ポスター発表</b>				
乳酸菌を用いたTOKYO X発酵ソーセージ(サラミ)の開発	元.10	磯野未来	農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門	令和元年度全国食品技術研究会 ポスター・口頭発表編
<b>部、農総研、センター成果発表会</b>				
コマツナの機能性成分ルテイン加工に伴う含量変化の解明	元.10	石本太郎・町田真由美・馬場 隆*1・野田誠司 (*1東京都農林総合研究センター)	第29回東京都立食品技術センター成果発表会	第29回東京都立食品技術センター成果発表会要旨集
酢酸菌を利用した東京特産果実発酵食品の開発	元.10	町田真由美・保坂三仁*1・三枝静江・細井知弘*1 (*1東京都農林総合研究センター)	第29回東京都立食品技術センター成果発表会	第29回東京都立食品技術センター成果発表会要旨集
乳酸菌を利用したTOKYO Xサラミの開発	元.10	磯野未来・三枝弘育・三枝静江・細井知弘*1 (*1東京都農林総合研究センター)	第29回東京都立食品技術センター成果発表会	第29回東京都立食品技術センター成果発表会要旨集
<b>講演</b>				
食品の賞味期限設定と評価項目	元.9	三枝弘育	東京都農業高等学校教育研究会	
茶の生産と産業化におけるイノベーション「栽培・加工と茶成分」	元.11	堀江秀樹	静岡健康・長寿学会フォーラム	
<b>農総研だより</b>				
コマツナの機能性成分ルテイン加工食品への利用促進をめざして～	31.4	石本太郎	農林総合研究センター	農総研だより No.48
乳酸菌が豊富なコマツナキムチ	元.10	竹友直生	農林総合研究センター	農総研だより No.50
東京ブランド豚「トウキョウX」を使った新たな加工食品	元.10	磯野未来	農林総合研究センター	農総研だより No.50
優良酵母の選抜と清酒への利用	元.10	佐藤万里	農林総合研究センター	農総研だより No.50
<b>食品技術センターだより</b>				
香り成分高生産性酵母の選抜と清酒製造への利用	元.9	佐藤万里	食品技術センター	食品技術センターだより No.29
食品加工素材として利用が期待される	元.9	堀江秀樹	食品技術センター	食品技術センターだより No.29
東京特産果実ナシとキウイフルーツの“にごり酢”の開発	2.3	町田真由美	食品技術センター	食品技術センターだより No.30
小麦粉成分の調製による麺のゆでのび抑制	2.3	佐藤健	食品技術センター	食品技術センターだより No.30

## 令和元年度購入図書一覧

No		書名	発行元	年冊数
1	定期	Journal of Food Science	John Wiley&Sons Ltd.	12冊
2	定期	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society	51冊
3	定期	Journal of Food Protection	International Association for Food Protection	12冊
4	定期	ニューフードインダストリー	㈱食品資材研究会	12冊
5	定期	ジャパンフードサイエンス	日本食品出版㈱	12冊
6	定期	食品衛生研究	日本食品衛生協会	12冊
7	定期	日本食品微生物学雑誌	日本食品微生物学会事務局	4冊
8	定期	フードケミカル	㈱食品化学新聞社	12冊
9	定期	食品と科学	食品と科学社	12冊
10	定期	食品と開発	CMPメディア㈱	12冊
11	定期	食品衛生学雑誌	日本食品衛生学会	6冊
12	定期	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冊
13	定期	化学と生物	日本農芸化学会	12冊
14	定期	Biosci. Biotech. Biochem	日本農芸化学会	12冊
15	定期	Journal of Applied Glycoscience	日本生物工学会	4冊
16	定期	Food Science and Technology Research	日本食品科学工業会	6冊
17	定期	日本栄養・食糧学会誌	日本栄養・食糧学会事務局	6冊
18	定期	日本醸造協会雑誌	日本醸造協会	12冊
19	定期	日本水産学会誌	日本水産学会	6冊
20	定期	Fisheries Science 英文	日本水産学会	6冊
21	定期	生物工学会誌 和文	日本生物工学会	12冊
22	定期	Journal of Bioscience and Bioengineering	日本生物工学会	6冊
23	定期	「ぶんせき」	日本分析化学会	12冊
24	定期	「分析化学」	日本分析化学会	12冊
25	定期	食品工場長	日本食糧新聞社	12冊
26	追録	地域資源活用 食品加工総覧	農文教	
27	追録	日本農林規格品質表示基準・食品編追録	中央法規出版㈱	
28	追録	食品衛生関係法規集追録	中央法規出版㈱	
29	購入	外部データサービス(Jdream)	科学技術振興機構	
30	購入	生ハム教本	一般社団法人日本生ハム協会	
31	購入	食品調味の知識	㈱幸書房	
32	購入	食品衛生検査指針 理化学編 追補2019 第10章 異物	公益社団法人日本食品衛生協会	
30	購入	実践 ニオイの解析・分析技術 - 香気成分のプロファイリングから商品開発への応用まで -	㈱エヌ・ティ・エス	
31	購入	塩試験方法 第4版(日本語版)	公益財団法人塩事業センター	
32	購入	食品微生物の検査データと活用法 工程管理と製品評価のために	中央法規出版㈱	
33	購入	ビジュアル版 食品衛生検査法 手順とポイント	中央法規出版㈱	

## 令和元年度終了の経常・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 多糖類ジェラン ガム含有培地 の食品微生物 検査および有 用微生物取得 への活用	1.食品の発酵や衛生に関わる細菌17種、麹菌や酵母などの真菌7種、及び納豆菌7種について、寒天培地およびジェランガム培地上でのコロニー性状を比較した。両培地間で、菌株によっては、コロニー径や色素産生性等が異なった。各菌について、コロニーの画像と培養条件(培地基礎成分の種類、培養温度等)をまとめた。 2.市販の食品・食品原材料の生菌数及び真菌数検査を寒天培地およびジェランガム培地を用いて行ったところ、菌数は同等となるケースがほとんどであった。異なったケースでは、寒天とジェランガムに含まれる微量成分の差異が影響していることが示唆された。 3.パン発酵種ルヴァンを作製し、寒天培地及びジェランガム培地を用いて、経時的に微生物の分離を行ったところ、両培地において、同様の酵母や乳酸菌等が複数分離されたが、同一菌種でもコロニー性状が異なることがあった。	29～元
技術開発研究	1 島しょ産海藻を 利用した水産 ねり製品の品質 向上に関する 研究	1.八丈島産トサカノリの乾燥粉末は生トサカノリの約10倍成分が濃縮されており、ゲル化の性質を有する水溶性食物繊維が約1/3を占めていた。 2.トサカノリ乾燥粉末を用いた海藻ゲルは、生トサカノリよりも破断強度(以下、硬さ)および破断凹み(以下、しなやかさ)が高い値を示した。また、55℃～121℃で30分間加熱した海藻ゲルは、加熱温度が高いほど硬さおよびしなやかさが高くなる傾向を示し、レトルト製品にも適用できることを明らかにした。 3.トサカノリ海藻ゲルにソルビトールを5%～10%添加した場合、海藻ゲルは柔らかく、しなやかになり、またpH 7.0前後で最も高い硬さおよびしなやかさを示した。しかも0.1Mのカルシウム添加によって弾力がさらに向上した。従って、トサカノリは水産ねり製品の弾力の補助剤として使用できることが明らかになった。 4.島しょ産ムロアジまたはトビウオすり身にトサカノリを5%～10%添加した加熱ゲルは、いずれも硬さが増加し、しなやかさは減少した。しかし、カルシウムの添加によってしなやかさは大きくなり、弾力が向上した。一方、食物繊維量はトサカノリの10%添加により、いずれの加熱ゲルでも約4g/100gであった。 5.乾燥粉末5%のみよりも、乾燥換算にして3%生トサカノリをともに添加したねり製品の方が官能試験では13名中8名が口の中で海藻風味を感じたと回答した。 以上の成果を活かして、島しょ産の魚にトサカノリを添加して弾力を向上させ、海藻風味を有し、食物繊維を含む水産ねり製品を開発した。	29～元
共同開発研究	1 アシタバ「東京 スカーレット」の 色調を活かした 漬物及び一次 加工(乾燥処 理)品の製造条 件の解明	1.「東京スカーレット」収穫時期による葉柄の色調に関する調査 「東京スカーレット」茎葉を、葉柄部の色調によって5段階(①赤みが強い、②同やや強い、③同やや弱い、④同弱い、⑤赤みがない)に選別した。予備試験として行った2018年10月31日に収穫した茎葉に比べ、3月に収穫した茎葉は、赤みがない茎葉の割合が明らかに高かった。このことから、収穫時期によって赤みの強い葉柄の割合が異なることが明らかとなった。 2.「東京スカーレット」の色調を活かした漬物(酢漬け)の加工条件の検討 色調ごとに3段階(①赤みが強い、②同やや弱い、③赤みがない)に選別した葉柄部を原材料とし、ミョウバンをブランシング液、あるいは漬液に添加して漬物(ピクルス)を製造した。赤みが強い葉柄を用いて製造したピクルスは、葉柄、漬液の双方とも赤みが見られた。しかしながら、ミョウバンをブランシング液に添加した場合には、漬液に添加した場合と比較してやや青みがかった赤色となった。一方、赤みがない葉柄を原材料としたピクルスはミョウバンを添加した場合でも、赤みは出現しなかった。このことより、「東京スカーレット」の赤みを活かした漬物(ピクルス)を製造するには、葉柄部の赤みが強い原材料を用いることが必要であると判断された。 3.「東京スカーレット」の色調を活かすための乾燥処理条件の検討 赤みのある茎葉を用いて、葉柄の乾燥処理試験を行った。葉柄は1cm程度に裁断し、ブランシング処理、ミョウバン水ブランシング処理、無処理のいずれかの処理後、40℃または50℃にて乾燥した。乾燥後は粉碎機(ミルサー)で粉末にし、色味を比較した。ブランシング処理、ミョウバン水ブランシング処理の前処理をした乾燥粉末は、無処理と比較すると、わずかに赤みを帯びた色調になったが、製品としては茶色の色調になり、赤い粉末にはならなかった。このことより、「東京スカーレット」の赤みを活かした乾燥粉末を製造するには、葉柄部の赤みが強い原材料を用いても難しいと判断された。	30～元











## 令和元年度開放試験室利用に関するアンケート結果

令和元年4月～令和2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	78	62	75%
7月～9月	71	59	83%
10月～12月	81	56	69%
1月～3月	67	43	64%
累計	297	220	72.75%

## 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	28	31	3	0	62
7月～9月	8	26	25	0	59
10月～12月	10	26	20	0	56
1月～3月	6	10	14	10	40
累計	52	93	62	10	217

## 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	62	0	0	0	62
7月～9月	57	0	0	0	57
10月～12月	56	0	0	0	56
1月～3月	43	0	0	0	43
累計	218	0	0	0	218

## 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	62	0	0	0	62
7月～9月	59	0	0	0	59
10月～12月	56	0	0	0	56
1月～3月	43	0	0	0	43
累計	220	0	0	0	220

## 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	62	0	0	0	62
7月～9月	59	0	0	0	59
10月～12月	56	0	0	0	56
1月～3月	43	0	0	0	43
累計	220	0	0	0	220

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	62	0	0	0	62
7月～9月	59	0	0	0	59
10月～12月	56	0	0	0	56
1月～3月	43	0	0	0	43
累計	220	0	0	0	220

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	62	0	0	0	62
7月～9月	59	0	0	0	59
10月～12月	56	0	0	0	56
1月～3月	43	0	0	0	43
累計	220	0	0	0	220

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。

例) こんな機器があれば…… 使い勝手をもっと工夫してくれれば……

[ご意見]

- ・丁寧に対応してもらった。
- ・とても丁寧に指導いただいた。
- ・事前打ち合わせから当日準備まで、とても丁寧に説明を受けた。

## 令和元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31年4月	470,184		11,981	1,067,581	1,549,746
令和元年5月	474,476		12,116	2,468,616	2,955,208
令和元年6月	463,696		10,561	1,692,567	2,166,824
第1四半期合計	1,408,356	0	34,658	5,228,764	6,671,778
令和元年7月	582,618		11,682	1,310,740	1,905,040
令和元年8月	744,057		10,495	1,092,437	1,846,989
令和元年9月	727,342		11,758	1,386,602	2,125,702
第2四半期合計	2,054,017	0	33,935	3,789,779	5,877,731
令和元年10月	536,636		11,257	3,681,504	4,229,397
令和元年11月	548,575		11,833	2,366,595	2,927,003
令和元年12月	491,878		11,106	1,939,174	2,442,158
第3四半期合計	1,577,089	0	34,196	7,987,273	9,598,558
令和2年1月	539,217		12,146	1,431,168	1,982,531
令和2年2月	477,977		11,538	1,087,351	1,576,866
令和2年3月	512,826	205,885	11,901	1,271,555	2,002,167
第4四半期合計	1,530,020	205,885	35,585	3,790,074	5,561,564
年間合計	6,569,482	205,885	138,374	20,795,890	27,709,631

# 令和元年度収支決算報告書



## I 収支決算

令和元年度の指定管理料の予算執行額は、102,089,358 円であり、執行残額(差引残額)は、△4,939,642 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	107,029,000 円
指定管理料受領額 (A)	107,029,000 円
執 行 額 (B)	102,089,358 円
差 引 残 額 (A)－(B)	△4,939,642 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102,089,358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

事業区分別の予算執行状況は、試験研究 13,809,000 円、技術支援 4,250,000 円及び建物維持管理 28,454,000 円については全額執行した。また、管理運営については、予算額 60,516,000 円に対して 55,576,358 円を執行した。総額では、予算額 107,029,000 円に対して 102,089,358 円を支出し、執行率は 95.4%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	60,516,000	55,576,358	4,939,642
IV 建物維持管理	28,454,000	28,454,000	0
合計	107,029,000	102,089,358	4,939,642

# 令和元年度収支決算報告書

[添 付 資 料]

## 令和元年度予算執行実績

(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	886,353	△ 3,312,647
(1) 依頼試験	748,000	748,000	0	手 1,204,000 注1	694,515 (1,146,100)	△ 509,485
規模件				296 注2	245 (73)	△ 51
(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				
(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				
(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				
(5) 受託事業	1,679,000	1,679,000	0	諸 2,995,000	191,838	△ 2,803,162
規模	4件	5件		4件	5件	1件
2 技術支援	4,250,000	4,250,000	0	548,000	947,020	399,020
(1) 技術相談等	4,250,000	4,250,000	0	548,000	947,020	399,020
ア 開放試験室 (機器使用料)				使 248,000	635,020	387,020
規模				860件	3,966件	3,106件
イ 技術者研修会 (受講料)				諸 300,000	312,000	12,000
規模				4回	4回	
3 管理運営	60,516,000	55,576,358	4,939,642	0	0	0
(1) 事業推進会議等	24,890,000	20,807,255	4,082,745			
(2) 人件費	35,626,000	34,769,103	856,897			
4 建物維持管理	28,454,000	28,454,000	0			
合 計	107,029,000	102,089,358	4,939,642	使手 1,452,000 諸 3,295,000 計 4,747,000	1,329,535 503,838 1,833,373	△ 122,465 △ 2,791,162 △ 2,913,627

※ 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。※外数

注2の( )件数は免除した件数。※外数

## 令和元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)	107,029,000	0	107,029,000	102,089,358	4,939,642
事業費	40,897,000	△ 2,000,000	38,897,000	36,853,344	2,043,656
臨時雇賃金	1,872,000	8,000	1,880,000	1,873,740	6,260
会議費	10,000	0	10,000	9,940	60
旅費交通費	1,089,000	19,000	1,108,000	1,083,031	24,969
通信運搬費	913,000	54,000	967,000	966,811	189
什器備品費	2,600,000	4,740,000	7,340,000	7,339,665	335
消耗品費	9,033,000	1,746,000	10,779,000	10,754,088	24,912
修繕費	790,000	641,000	1,431,000	1,430,243	757
印刷製本費	608,000	△ 74,000	534,000	511,705	22,295
賃借料	17,216,000	△ 9,186,000	8,030,000	6,425,560	1,604,440
手数料	99,000	△ 52,000	47,000	46,178	822
諸謝金	624,000	△ 77,000	547,000	370,685	176,315
租税公課	3,562,000	△ 39,000	3,523,000	3,405,210	117,790
負担金支出	246,000	△ 4,000	242,000	178,080	63,920
委託費	2,235,000	224,000	2,459,000	2,458,408	592
施設管理費	28,454,000	2,000,000	30,454,000	28,935,002	1,518,998
修繕費	200,000	813,000	1,013,000	1,012,275	725
負担金支出	27,004,000	2,223,000	29,227,000	27,709,631	1,517,369
委託料	130,000	△ 130,000	0	0	0
工事請負費	1,120,000	△ 906,000	214,000	213,096	904
業務管理費	37,678,000	0	37,678,000	36,301,012	1,376,988
給料手当	19,879,000	0	19,879,000	19,857,559	21,441
福利厚生費	17,799,000	0	17,799,000	16,443,453	1,355,547

令和元年度 東京都農林水産食品技術試験研究外部評価委員会評価結果一覧

## 事前評価課題 課題一覧

1	課題名	ジェランガム培地を用いた食品の高度衛生管理技術の開発と微生物の探索(R02~R04)	評価	B
2	課題名	海藻を利用した調味液に関する研究(R02~R04)	評価	B

## 中間評価課題 課題一覧

1	課題名	新しい風味の減塩発酵漬物の開発(H30~R02)	評価	B
2	課題名	大麦麺の品質向上に関する研究(H30~R02)	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(H30~R02)	評価	B
4	課題名	コマツナ含有成分の加工による消化吸収特性変化の解明(R01~R03)	評価	A
5	課題名	チョコレート原料・製品の品質評価方法の確立(R01~R03)	評価	B
6	課題名	原料野菜の有用成分をより活かすためのソース製造工程の検討(R01~R03)	評価	B

## 事後評価課題 課題一覧

1	課題名	多糖類ジェランガム含有培地の食品微生物検査および有用微生物取得への活用(H29~R01)	評価	B
2	課題名	島しょ産海藻を利用した水産ねり製品の品質向上に関する研究(H29~R01)	評価	A

## 東京都指定管理者管理運営状況評価に関する指針

東京都総務局行政改革推進部  
最終改正：令和2年3月17日  
施行：令和2年4月1日

### 目 次

1	評価の意義	1
2	管理運営状況の確認	1
3	管理運営状況評価の実施	2
4	指定管理者への通知と改善の取組	5
5	評価結果の公表	5



## 1 評価の意義

本指針は、指定管理者制度を導入した公の施設の管理運営状況について、所管局が第三者の視点を含めた評価を実施するために必要な事項を定めるものである。

指定管理者の管理運営状況に関する評価は、都と指定管理者が協定で合意したサービスの履行及び安全管理、関係法令の遵守、個人情報保護といった指定管理者が守るべき事項について確認を行うとともに、サービス実施状況や利用者満足度等をチェックし、その結果を管理運営業務に反映していくPDCAサイクルを構築することで、都民サービスの一層の向上を図っていくことを目的としている。

評価の実施に当たっては、サービス内容や管理業務について、改善すべき点、優れている点など、できるだけ多面的に評価を行い、指定管理者が利用者の立場に立って、日常サービスのチェックや改善に継続的に取り組んでいくことを促していくことが重要である。

よって、所管局は、評価を実施するに当たり、指定管理者と積極的に意思疎通を行い、施設の目標、業務の水準、指定管理者が果たすべき役割などを明確に示すことで、都民サービス向上の共通認識をつくりあげていく必要がある。その上で、指定管理者の管理運営状況について厳正に評価を行い、併せて、指定管理者の新たな取組や努力している部分、生み出された成果について正しく評価し、指定管理者のサービス改善に向けた意欲を高めていくこととする。

なお、本評価制度は、管理運営を継続することに支障がない指定管理者の管理運営状況の評価するものであり、管理運営状況が極めて不適切な指定管理者については、指定管理者の指定の取消又は指定管理運営業務の全部又は一部の停止等を検討することとなる。

## 2 管理運営状況の確認

### (1) 履行確認書の確認・分析

指定管理者は、管理運営状況を報告するため、履行確認書を毎月又は四半期ごとに都に提出する。都は、履行確認書を確認・分析し、履行状況が協定及び年度ごとの管理運営実施計画どおりとなっていることを検証する。改善が必要な場合は、改善のための指導・監督を行う。ただし、指定管理者に過剰な負担が生じないように留意する。

### (2) 外部意見等の把握

都又は指定管理者は、利用者アンケート等により利用者の満足度や意見等を把握し、これを確認・分析する。また、都は、指定管理者の管理運営状況等に関する苦情・要望・意見などの収集及び正確な内容把握に努め、必要に応じて調査を実施し、対象事実があると認められた場合は、速やかに是正措置等を実施

する。

### (3) 事業報告書の確認・分析

指定管理者は、当該年度の管理運営状況を報告するため、事業報告書を年度終了後、都に提出する。都は、事業報告書を確認・分析する。ただし、指定管理者に過剰な負担が生じないように留意する。

### (4) 財務諸表の確認

指定管理者は、財務状況を報告するため、財務諸表を年度終了後、都に提出する。都は、財務諸表の内容等を確認する。

### (5) 指定管理者に対する調査

都は上記の確認・分析のほか、指定管理者の管理運営状況を把握するため適宜実地調査を実施する。

## 3 管理運営状況評価の実施

管理運営状況評価は、一次評価及び二次評価を経たうえで、総合評価により確定する。

評価は全施設に対して実施する。ただし、複数の施設をグループ化して選定した場合において、各施設単独では指定管理者の創意工夫が働かず、各施設について評価を実施するのが困難なときは、グループ全体を単位として管理運営状況評価を実施することができる。また、より正確な評価を行うために、対象となる施設を複数に分割して管理運営状況評価を実施することができる。

### (1) 一次評価

所管局は、「2 管理運営状況の確認」の結果等を踏まえ、年度終了後、指定管理者の年間を通じた管理運営状況について評価を行う。

一次評価は、施設の管理運営において求める水準を定めた所管局が、確認項目に基づき、具体的にその成果を評価するものであり、一次評価者は所管部長とする。

## ア 確認項目等の設定

評価に当たっては、施設の設置目的や指定管理者が果たすべき役割などを踏まえ、最も効果的に管理運営状況の評価できる複数の確認項目を設定し、各確認項目について、施設の管理運営において所管局が求める水準を、評価水準として定める。各確認項目について以下の3段階で評価を行う。

評価内容	得点
「水準を上回る」	2点
「水準どおり」	1点
「水準を下回る」	0点

事業年度の開始に先立ち、確認項目及び評価水準の案は、予め指定管理者と共有する。

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。

### イ 一次評価の決定

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。

評価にあたっては、なるべく客観的な情報を基に、達成状況を分析する。

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。

評価	確認項目評価の得点の合計点
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
B	「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
C	「標準点の 0.88 倍 (小数点以下切捨)」 点以下

確認項目の評価の得点の合計点にかかわらず、指定管理者の責に帰すべき事由により、①利用者等の生命・身体・財産に重大な損害が生じた場合、②施設運営に関連して法令・協定等に関する違反があった場合、③その他公の施設の設置者としての都の信頼を損ねた場合には、改善された場合であっても、一次評価は「C」とする。

なお、上記の各号に該当するか否かの判断にあたっては、事案の悪質性、社会的影響や施設の管理運営との関連性などを設置条例の規定等に照らし、総合的に判断する。

### ウ その他

一次評価では、確認項目の評価のほか、以下の事項についての明確化や分析等を行う。

- ・ 指定管理者の特筆すべき成果や、一層の取組が望まれる点
- ・ 法令等に違反する事項や指定管理者の責に帰すべき事故が発生した場合等には、その背景及び講じた措置の内容等
- ・ 指定管理者の財務状況
- ・ 指定管理者を特命選定した施設については、特命要件継続の有無  
特に、東京都政策連携団体を特命した施設については、特命要件とした内容や方針及び施設の位置づけなどを再検証するとともに、事業計画等に示された事業の評価対象期間中の達成度合いや効果の測定等を検証する。

## (2) 二次評価

指定管理者の管理運営状況を外部の視点を活用して客観的・専門的に評価するため、所管局は評価委員会を設置し二次評価を行う。審議は、原則として公開するものとし、非公開とするときは、その根拠を明らかにする。

指定管理者を特命選定した施設については、一次評価で分析した特命要件継続の状況について、二次評価において報告する。特に、東京都政策連携団体を特命により選定した施設については、特命要件継続の有無について二次評価においても明確化し、分析等を行う。

### ア 委員の構成

評価委員会は、評価の客観性に加え、透明性や公平性の確保等のため、外部委員のみの構成とする。

評価委員には、常勤・非常勤にかかわらず評価の対象となる施設の指定管理者の代表や業務執行権限のある役員等が就かないようにする。この役員等には団体の意思決定に参画する理事や重要な経営方針等について知り得る立場にある監事、株式会社の場合は取締役及び監査役が該当する。

### イ 評価の内容

評価委員会は、施設の設置目的、所管局の示した目標、指定管理者が果たすべき役割などを踏まえた上で、各種資料をもとに一次評価の内容について検証し、管理運営状況、事業効果その他について客観的・専門的な評価を行う。

さらに、評価委員会は、公の施設の設置目的を最大限発揮させていくという観点から、都民のニーズを踏まえ、所管局に対して指定管理者のサービス水準の向上、効率的な運営の推進等に関する助言を行うことができるものとする。

### ウ 二次評価の評価基準

二次評価は、以下の4段階で決定する。

評価	内容
S	管理運営が優良であり、特筆すべき実績・成果が認められた施設
A	管理運営が良好であり、管理運営に係る様々な点で優れた取組が認められた施設
B	管理運営が良好であった施設
C	管理運営の一部において良好ではない点が認められた施設

「S」評価は、指定管理者の経営努力に対するインセンティブを働かせるために、特に優れた取組を行い、成果をあげている指定管理者を評価するために用いることとする。よって、「S」と位置づける場合は、指定管理者の取組や成果が真に当該評価に該当するものであるか、十分に検証することとする。

「C」評価は、指定管理者が利用者の立場に立って、日常業務のチェックや改善に継続的に取り組んでいくことを促していくという本評価の趣旨を踏まえ、管理運営がおおむね良好であっても、その一部に改善を要する点が認められた事業者を評価するために用いることとする。

### (3) 総合評価

所管局は、一次評価結果及び二次評価結果に基づき、総合評価を決定する。総合評価者は局長とする。

## 4 指定管理者への通知と改善の取組

所管局は、総合評価の結果を指定管理者に通知するとともに、評価結果を踏まえた次年度以降の施設管理運営のあり方について、指定管理者から提案を受ける等、協議・意見交換を行う場を設置することを通じ、指定管理者が評価結果をサービスの向上や業務の効率化に積極的に活用し、施設の管理運営の質の向上に取り組むよう、指導する。

なお、通知された評価結果に異議等がある場合、指定管理者は所管局が指定する期間内に再評価を求めることができるものとする。

また、所管局は、改善が必要な場合及び改善が望まれる場合には指定管理者に対し、改善策の策定と速やかな実施を指示する。指定管理者の取組内容を確認・公表し、その結果を次年度の評価委員会に報告する。

## 5 評価結果の公表

評価の結果については、施設名や評価内容、評価委員会委員の氏名等を公表する。

## 産業労働局農林水産部指定管理者評価委員会設置要綱

18産労農食第1092号

平成19年4月1日

改正 平成20年4月1日

### (設置)

第1条 東京都立食品技術センター（以下「センター」という。）の利便性の向上、サービスの質の向上等を図ることを目的に、センターの指定管理者が行う管理運営状況及び指定管理者の健全性等について外部委員による評価を行うため、産業労働局農林水産部に「産業労働局農林水産部指定管理者評価委員会」（以下「委員会」という。）を設置する。

### (所掌事項)

第2条 委員会は、センターの管理運営について、基本協定書等に基づく管理運営状況、事業効果、指定管理者の健全性等について評価し、その結果を農林水産部長に報告する。

### (構成)

第3条 委員会は、委員長及び委員で構成する。

2 委員長は、委員会を代表し、会務を総括する。

3 委員長は、委員の互選により選出する。

4 委員は5名とし、次に掲げる者とする。

(1) 学識経験者 1名

(2) 食品産業界を代表する者 1名

(3) 経営に関し必要な知識・経験を有する者 2名

(4) 東京都職員 1名

5 委員は、産業労働局農林水産部長が委嘱する。

6 委員の任期は2年とする。ただし、任期途中で交代した委員の任期は、前任者の残任期間とする。

7 委員長に事故があるときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を代行する。

(会議の招集)

第4条 委員会は、農林水産部長が招集する。

(庶務)

第5条 委員会の庶務は、農林水産部調整課において処理する。

(その他)

第6条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項については、農林水産部長が別に定める。

附 則

この要綱は、決定日から施行し、平成20年4月1日から適用する。

# 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)	B (良 好)	C (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)	B (良 好)	C (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)	B (良 好)	C (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)			