

産業労働局農林水産部 指定管理者評価委員会

日時：令和3年7月21日（水曜日） 10時～
場所：産業労働局秋葉原庁舎3階 第4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

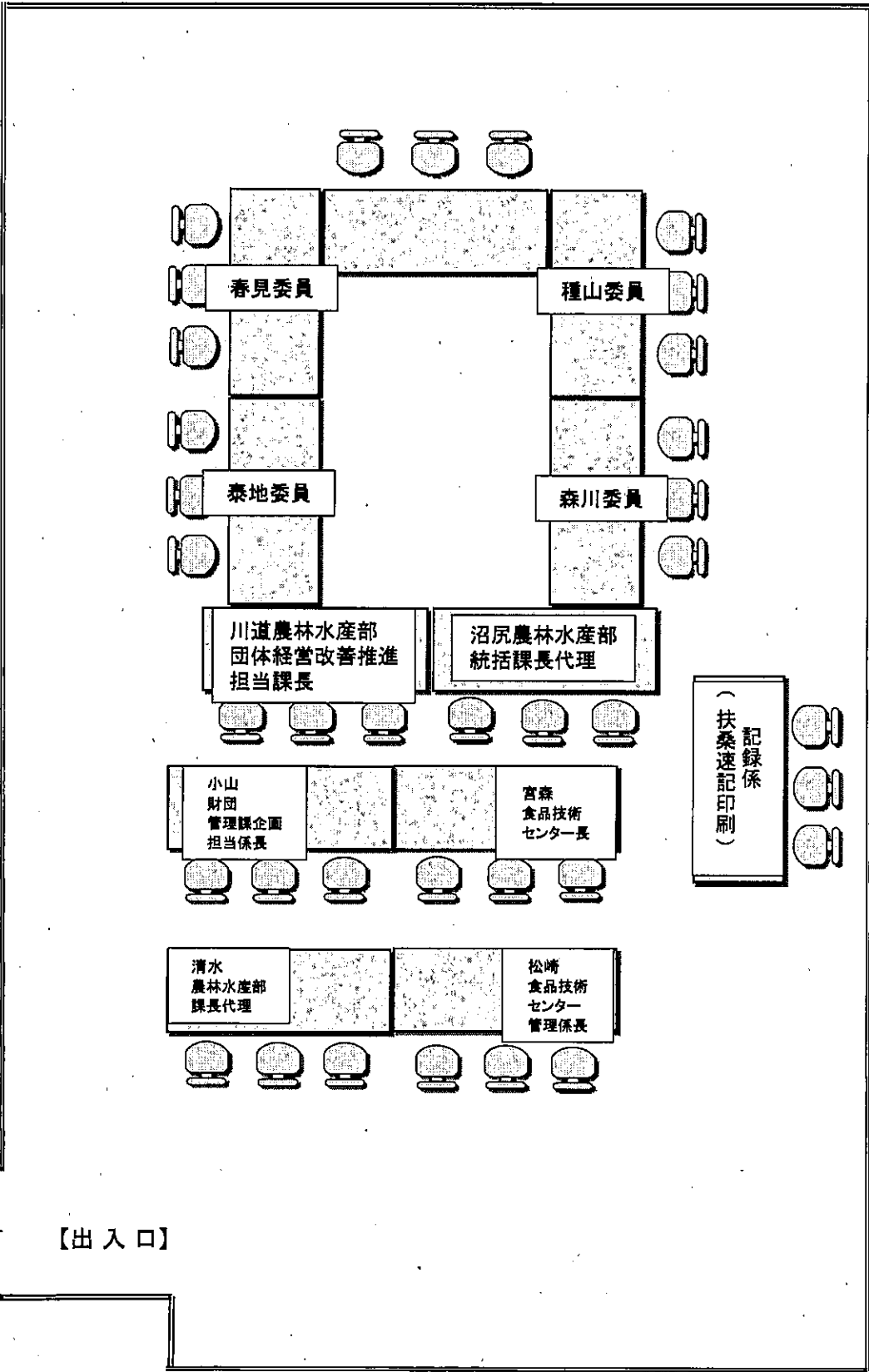
閉 会

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 (東京都漬物事業協同組合顧問理事)	食品業界代表者
森川 雅章	東京都中小企業診断士協会 専務理事	中小企業診断士
種山 和男	種山公認会計士事務所 公認会計士・税理士	公認会計士

指定管理者評価委員会 レイアウト



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				

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2年度事業報告書
令和2年度収支決算報告書

【資料8】 令和2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】 東京都指定管理者制度に関する指針

【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

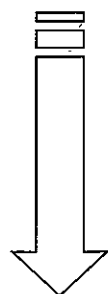
■ 実施時期

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

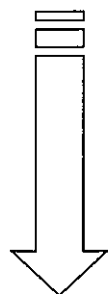
農林水産部において一次評価



- 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：4名 (学識経験1、食品産業1、経営・会計2)
- 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

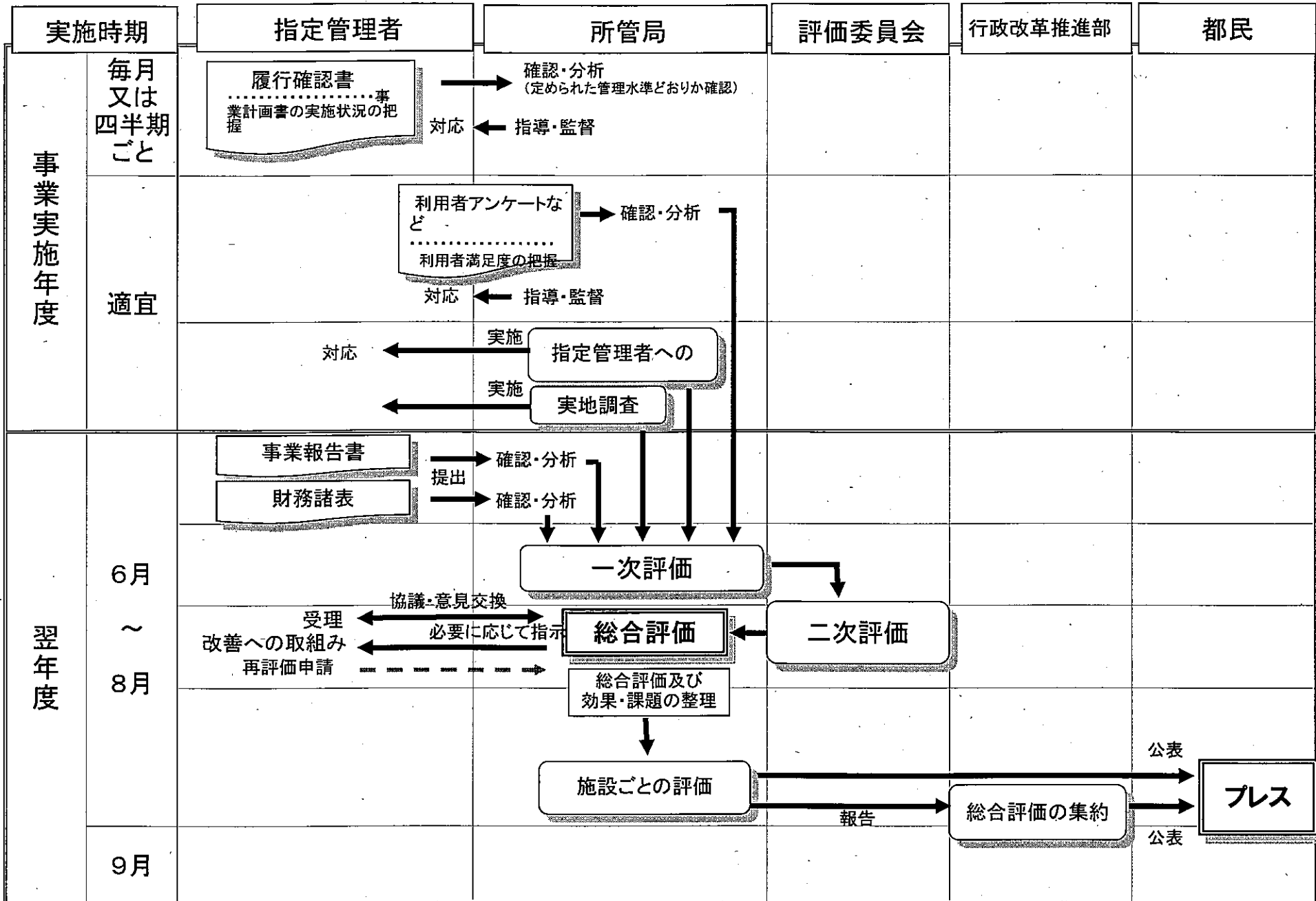
STEP3

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】

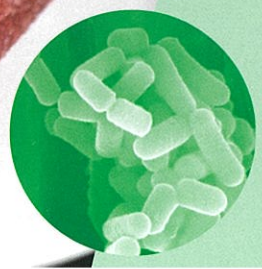
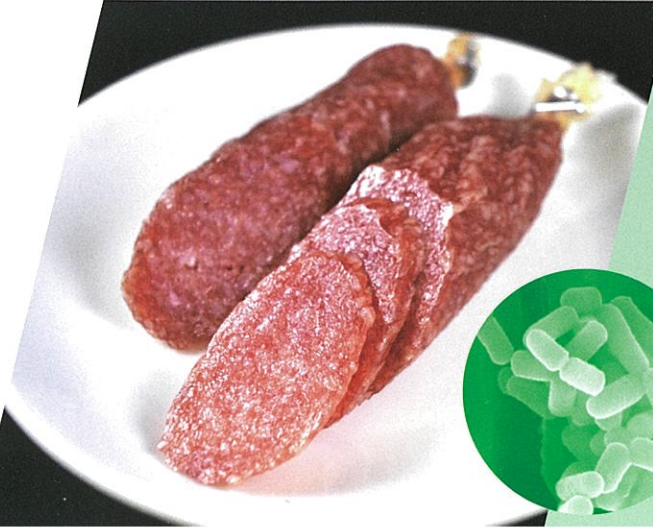


【資料3】

東京都立食品技術センター

事業案内

Tokyo Metropolitan Food Technology Research Center

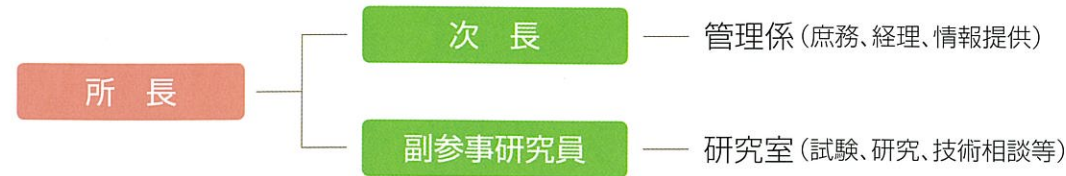


設置目的

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 食の安全性確保技術の開発
- 2 機能性成分の解明と活用
- 3 地域の資源を活用した食品開発
- 4 環境にやさしい食品製造技術の改善



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。

開発商品の一例



日本酒

生ソース

テンペチョコ

新たに開発した加工技術



生きた乳酸菌を豊富に含む発酵漬物

ブランド豚 TOKYO X を使った発酵サラミ

海藻の食物繊維をプラスした練り製品

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
- 粉砕機
- 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、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

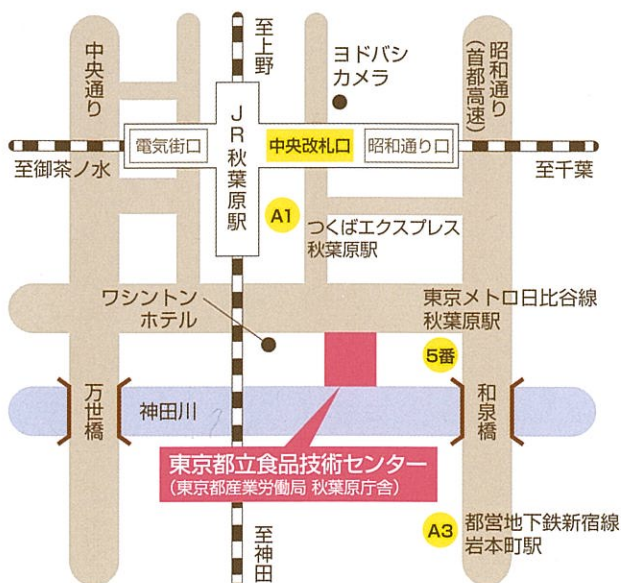
6階

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」…管理運営に良好ではない点が認められた施設

※1 「S」評価は、特に優れた取組を行い、成果を挙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」と位置付ける場合は、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。

令和2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> ○ 安全衛生管理者による職場巡視を強化し、月1回の計画に対し、週1回で実施している。 ○ 施設清掃は、日常的に消毒を徹底し感染を防いだほか、年4回の計画に対し、年6回実施しており、一層の清潔水準・清潔感を意識し、安全・安心を心掛けている。 ○ 人材育成については、セミナー・講習会が中止・延期となるケースが相次ぐなか、ウェビナーを活用するなどし、コロナ禍においても積極的に人材育成に取り組んでいる。						
	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> ○ 個人情報保護に関する研修は、都の資料を取り寄せて研修を実施していたが、今年度より財団独自に外部業者による研修を追加しており、複数回受講による意識の高まりや知識の定着に加え、内容的にも充実したものとなっている。 ○ 令和3年度の産技研との統合準備にあたり、庁舎管理者である中小企業振興公社及び産技研と意見交換を重ね、財団の各種届出について用途廃止の手続きを行うほか、統合に伴い新たに申請が必要となることについては助言や協力をするなど、統合後の運営も法令を遵守したものであるよう、財団として円滑な統合に協力した。 ○ 統合後は、産技研の顧客管理システムを運用していくこととなったため、現行システムの日々の運用と並行して、統合当初からの産技研システムの運用開始に備え、事前に運用方法の習得に努めた。							
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> ○ センターでの消防訓練に全職員が参加するほか、中小企業振興公社が主催する自衛消防訓練（新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため中止）への参加を予定し、応急手当なども学び非常時の対応策を高めようとするなど防災への意識が高い。 ○ 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は、計画的に適切に取り組まれている。							

	適切な財務運営・財産管理が行われているか		配点	評価		
				水準を上回る	水準どおり	水準を下回る
財務 ・ 財産 の 状況	1	収支状況（安定的な運営） 収入計画（令和2年度 4,747千円） 収支計画（令和2年度 104,006千円）	×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		○	
	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><評価の内容></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。今年度については、新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言等の影響により、計画の達成は困難であったと考えられるが、開放試験室の収入においては予算額を上回っている。</p> <p>○ 日常の帳簿等の整備と並行して、産技研の帳簿等について運用方法の習得に努め、統合当初からの運用開始に備えている。</p> <p>○ 歳入・歳出の自己点検については、幹部職員による定期的な自己点検を実施し、点検頻度を高めることによりミス等の早期発見や職員に対し処理の正確性の意識付けに努めている。</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	評価		
				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><評価の内容></p> <p>○ 開放試験室については、申し込み時に熟練した研究員の事前相談を行い、機器操作方法についてもアドバイスを行うなど利用者の利便性向上に向けて取り組んでいる。利用件数は、新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言等の影響を受け、昨年度と比較すると66%と減少しているが、比較的高い水準を維持しており、開放試験室の利用者満足度も高い水準を維持している。</p> <p>○ 企業からの相談では、相手の抱える課題の把握に努め、開放機器利用が解決に効果的と判断した場合、積極的に勤めている。</p> <p>○ HP更新及び研究情報提供は、計画以上に行い、顧客サービスの向上に努めている。パンフレット配布は計画6回に対し7回準備していたところ、コロナ禍で6件が中止となったが、1件新規に出展し、コロナ禍での貴重な配布機会の確保に努めている。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため展示会4件が中止したことに伴い減少したが、新規にイベントに参加するなど利用促進へ積極的に取り組んでいる。（評価の特例）</p>					
事業 の 取 組 の 効果	事業計画どおりのサービスが提供されているか		配点	評価		
				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><評価の内容></p> <p>○ 新たなイベントへの参加を含め5件に出展予定としており、積極的に事業PRに取り組んでいる（新型コロナウイルス感染拡大防止のため展示会4件が中止となったが、新規に1件に出展した）（評価の特例）。</p> <p>○ 設置機器の管理・更新、専門図書等の管理・整備については、備品等検討委員会や図書チームによって、高い頻度で取り組まれており、利用者へのサービス向上に努めている。</p> <p>○ 業種別研究会では、島しょ部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>						
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	評価		
				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><評価の内容></p> <p>○ アンケート調査によると開放試験室の利用者満足度は、96%と高い結果である。また、昨年度アンケート項目の見直しを行い、その結果得られたニーズについては、技術者研修会の講義内容及びテキストに反映するなど利用者へ還元している。</p>						
行 政 的 の 目 的	行政と連携を図り施設の目的を達成しているか		配点	評価		
				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><評価の内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 技術者研修会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催が困難であったが、広い研修会場への変更や接触機会を減らすための補助資料の導入を行い1回実施した。また、指導・普及などについては、電話や短時間での対応により個別に実施している (評価の特例)。 ○ 講演会・成果発表会は、計画どおり予定していたが新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止となった。また、技術相談は817件であったが、4/8から5/31まで来所相談を休止しており、全期間通常の運営が可能であったものとして補正すると約980件 (=817件×12/10か月) となり、例年通りであれば計画値に近い件数になると期待できる (評価の特例)。 ○ 試験研究外部評価において、今年度終了の3課題すべてにおいてA評価 (優れている) を獲得している。また、産技研との統合にあたり研究分野との融合や、新たに産技研で展開する分野について協議し、統合後産技研の一員として推進していく中期計画を策定している。 ○ 依頼試験については、コロナ禍の状況の中、テレワークなどで企業活動が制限される中、積極的に試験委託をすることが困難であると考えられるが、202件の分析試験および3件の受託事業を得て指導している。 ○ 今年度、新たに東京都中小企業団体中央会主催「組合まつり」に出展し、商工分野の関連団体との連携を進めている。また、都立農芸高校の教員及び生徒には、施設見学の際に農業と食品工業の密接な関連を踏まえて、センターの内容や研究内容などについて紹介し、地域との連携を深め、食品技術センターの認知度を高めるとともに、農業の6次産業化の推進と食品工業の担い手育成に貢献している。 							

特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ○ 人材育成の取組では、コロナ禍においてもウェビナーを活用するなど職員を積極的にセミナー等へ参加させ、専門的知識と技術力の向上を図っており、着実に都民ニーズに応えられる人材育成に取り組んでいる。 ○ 個人情報保護については、財団独自に外部業者による研修を追加し、従来の都の資料を利用した研修よりも充実した内容としている。 ○ 令和3年度の産技研との統合準備にあたり、庁舎管理者である都中小企業振興公社及び産技研と意見交換を重ね、財団の各種届出について用途廃止の手続きを行うほか、統合に伴い新たに申請が必要となることについては助言や協力をするなど、統合後の運営も法令を遵守したものとすよう、財団として円滑な統合に協力した。 ○ 開放試験室については、申し込み時に熟練した研究員の事前相談を行い、機器操作方法についてもアドバイスを行うなど利用者の利便性向上に向けて取り組んでいる。利用件数は、新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言等の影響を受け、昨年度と比較すると66%と減少しているが、比較的高い水準を維持しており、開放試験室の利用者満足度も高い水準を維持している。 ○ HP更新及び研究情報提供は、計画以上に実施し、顧客サービスの向上に努めており、パンフレット配布は、コロナ禍で多くが中止となったが、計画以上予定し、新規に1件に出展するなどコロナ禍でも配布機会の確保に努めている。 ○ 設置機器の管理・更新、専門図書等の管理・整備については、備品等検討委員会や図書チームによって、高い頻度で実施されており、利用者へのサービス向上に対する意識が高い。 ○ アンケート調査によると開放試験室の利用者満足度は、96%と高い結果である。また、昨年度アンケート項目の見直しを行い、その結果得られたニーズについては、技術者研修会の講義内容及びテキストに反映するなど利用者へ還元している。 ○ 試験研究外部評価において、本年度終了の3課題すべてにおいてA評価 (優れている) を獲得しており、目的以上の成果を挙げている。 ○ 今年度、新たに東京都中小企業団体中央会主催「組合まつり」に出展し、商工分野の関連団体との連携を進めている。また、都立農芸高校の教員及び生徒には、施設見学の際に農業と食品工業の密接な関連を踏まえて、研究内容について紹介し地域との連携を深め、食品技術センターの認知度を高めるとともに、農業の6次産業化の推進と食品工業の担い手育成に貢献している。
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	B	C
		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
	58	

<p>事業者の 財務状況 (大幅な変化が あるかどうか)</p>	<p><財政基盤の安定性> 令和2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、92億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、令和2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>
--	--

○ 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1点×0項目) + (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	点	=	項目×換算点数0点
合計	8点		・・・①

【法令等の遵守】

○水準を上回る	4点	=	配点1点×2項目×換算点数2点
○水準どおり	6点	=	配点1点×6項目×換算点数1点
○水準を下回る	点	=	項目×換算点数0点
合計	10点		・・・②

【安全性の確保】

○水準を上回る	点	=	配点1点× 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	点	=	項目×換算点数0点
合計	5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	=	1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	点	=	項目×換算点数1点
○水準を下回る	点	=	項目×換算点数0点
合計	6点		・・・⑤

【事業の取組】

○水準を上回る	2点	=	{ (配点1点×1項目) + (配点2点×0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	点	=	項目×換算点数0点
合計	5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1点×1項目) + (配点2点×1項目) } × 換算点数1点
○水準を下回る	点	=	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	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	点	=	配点2点× 項目×換算点数0点
合計	12点		・・・⑧

一次評価 (①~⑧の合計) = 58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
- ・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。

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】
		項目	内容	計画	実績	達成率	
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						
	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P23 総合的施設・設備安全点検実施(5/21、8/31、11/30、2/25) ○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P24 業者による定期清掃の実施 (4/25ガラス、5/23定期、5/23側溝、6/27ガラス、6/27カーペット、7/11側溝、7/25定期、8/22ガラス、9/5側溝、9/26定期、10/24ガラス、11/22側溝、11/28定期、12/13ガラス、12/27カーペット、12/14大掃除、1/24側溝、1/16定期、2/20ガラス、3/27側溝、3/27定期)
	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	18回/年	180%	◎履行確認書P26-28 (◎、◎以外はWEB開催) ①マイコンセミナー「超純水・純粋の最新技術」(4/15) ②N-テック&アズダインセミナー「清掃時間短縮」(6/17) ③HACCPセミナー(6/23) ④イベントルセミナー(7/10) ⑤N-テック&アズダインセミナー「衛生教育」(7/15) ◎醸造WEB講習(7/16) ◎ScienceCafe「免疫と共生」(7/29) ◎コク研究会シンポジウム(8/25) ◎「食と健康」講演会(9/2) ◎醸造WEB講習会(9/15、16) ◎ScienceCafe「食と健康」(9/28) ◎食テック&アズダインセミナー(10/9) ◎食品衛生検査セミナー(10/20) ◎IASIS「発酵食品」(11/12) ◎マイコンセミナー「食品微生物検査」(11/19) ◎微生物検査協議会講演会(11/26) ◎日本乳酸菌学会大会(11/27、28) ◎食の安全と安心部会シンポジウム(12/4) ◎最新質量分析ウェビナー(2/17) ◎アミノ酸分析WEBセミナー(3/11)
	5	利用者の平等利用への取組	各事業実施要領・取扱規程の整備 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(改廃なし)
<p>(評価の内容等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○安全衛生推進者による職場巡視を強化し、月1回の計画に対し、週1回で実施している。パーティションの適正な配置や換気の徹底などをこまめに点検し、利用者や職員の感染防止に努めている。 ○定期清掃は、日常的に消毒を徹底し感染を防いだほか、年4回の計画に対し、年6回実施しており、一層の清潔水準・清潔感を意識し、安全・安心を心掛けている。 ○人材育成については、セミナー・講習会が中止・延期となるケースが相次ぐなか、ウェビナーを活用するなどし、コロナ禍においても積極的に人材育成に取り組んでいる。 							
法令等の遵	個人情報保護、報告等は適切に行われているか						
	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 2回/年	100% 200%	○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P16 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P16 eラーニング研修(悉皆)「サイバーセキュリティ・個人情報保護」(2~3月)、職場内研修(悉皆)「情報セキュリティ・個人情報保護」(3/8)
	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P16 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P16 職場研修(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(R2年11月9日)
	3	環境配慮への取組	コピー使用料の削減、裏面利用 不要な照明の消灯	紙削減、再利用 省エネ	紙削減、再利用 省エネ	100%	◎履行確認書P14 全職員に周知徹底し、コピー使用料削減、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P23-24 ○労働安全衛生法に関する整備点検(ドラフトチャンパー、遠心機、圧力容器等) ◎履行確認書P24 ○高圧ガス取締法に関する整備点検 ◎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、9/24、12/23、3/3)

管理状況

1 守

5	利用記録等各種情報の管理	保管場所の施錠 データアクセスのID制御の実施	施錠 ID制御	施錠 ID制御	100% 100%	○各種情報が記載された紙資料保管場所の施錠状況の確認 ○パソコン内（ハードディスク）情報の管理についてデータアクセスのID制御管理の確認
6	毒物・劇物等の管理徹底	管理システムの整備 定期点検の実施（毒物月1回、劇物年4回）	システム整備 定期点検	システム整備 定期点検	100% 100%	◎履行確認書P15 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 毒物定期点検（4/27、5/26、6/29、7/30、8/27、9/28、10/29、11/26、12/25、1/28、2/25、3/29）の実施 劇物定期点検（第1研究室5/25、8/3、11/30、2/26、第2研究室5/29、8/3、11/26、2/19）
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（5/15、6/12、7/16、8/18、9/16、10/19、11/17、12/15、1/15、2/17、3/18、4/27） ○歳入調定報告済

（評価の内容等）
 ○ 個人情報保護に関する研修は、都の資料を取り寄せて研修を実施していたが、今年度より財団独自に外部業者による研修を追加しており、複数回受講による意識の高まりや知識の定着に加え、内容的にも充実したものとなっている。
 ○ 令和3年度の産技研との統合準備にあたり、庁舎管理者である都中小企業振興公社及び産技研と意見交換を重ね、財団の各種届出について用途廃止の手続きを行うほか、統合に伴い新たに申請が必要となることについては助言や協力をするなど、統合後の運営も法令を遵守したものとなるよう、財団として円滑な統合に協力した。
 ○ 統合後は、産技研の顧客管理システムを運用していくこととなったため、現行システムの日々の運用と並行して、統合当初からの産技研システムの運用開始に備え、事前に運用方法の習得に努めた。
 ○ 通常の指定管理業務と並行して、都からの指示や協力依頼に基づき産技研との統合準備作業を進めるにあたり、報告・連絡を密に行い、円滑な統合に向けて取り組んだ。

2 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	カクガ-：1回/年 中和装置：4回/年	1回/年 4回/年	100% 100%	◎履行確認書P23 施設設備の安全点検 ◎履行確認書P23-24 専門施設・設備の安全点検（カクガ-：10/8 中和装置：5/12、7/13、10/2、1/15 フロン：6/25、9/24、12/23、3/3）
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	1回/年 2回/年	100% 100%	◎履行確認書P24-25 消防訓練を実施（全職員3/23） ○消防設備・消火器設置場所の点検（第1回9/7、19、3/21）
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
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P25（2/27）
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（9月）

（評価の内容等）
 ○ センターでの消防訓練のほか、中小企業振興公社が主催する自衛消防訓練（新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため中止）への参加を予定し、応急手当なども学び非常時の対応策を高めようとするなど防災への意識が高い。
 ○ 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は適切に取り組まれている。

3 財務

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2年度、円） 年度収支（令和2年度、円）	4,747,000 104,006,000	874,517 101,706,797	18% 98%	◎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 9%（依頼試験 8% 受託事業 9%） 技術支援 91%（開放試験室 173% 技術者研修会 24%） 収支（執行率）：歳出 102,581,314、歳入 874,517、収支 101,706,797
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、使用料歳入簿、前渡金処理簿等）による経理状況の確認

財産の状況

3	都府財産（物品など）の管理	物品管理者別物品一覧表の整備 不適格品、亡失品等の報告	物品管理簿の整備 不適格品等の報告	物品管理簿整備済み 不適格品等の報告体制整備済み	100% 100%	◎履行確認書P13 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% 100%	○経理・現金に関する帳簿（現金出納簿等）の確認 ○金庫管理の状況を確認
5	経理関係根拠の点検実施	定期的な自己点検	歳入：1回/月 歳出：4回/年	歳入：20回/年 歳出：13回/年	167% 325%	◎履行確認書P17 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（4/30、5/21、6/1、6/3、6/23、7/1、7/20、8/3、8/19、8/31、9/16、10/2、10/19、11/2、11/18、12/1、12/18、1/4、1/18、2/1、2/19、3/1、3/31） 歳出（4/30、5/21、6/23、7/20、8/19、9/16、10/19、11/18、12/18、1/18、2/19、2/26、3/31）
<p>（評価の内容等）</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。今年度については、新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言等の影響により、計画の達成は困難であったと考えられるが、開放試験室の収入においては予算額を上回っている。</p> <p>○ 日常の帳簿等の整備と並行して、産技研の帳簿等について運用方法の習得に努め、統合当初からの運用開始に備えている。</p> <p>○ 歳入・歳出の自己点検については、幹部職員による定期的な自己点検を実施し、点検頻度を高めることによりミス等の早期発見や職員に対し処理の正確性の意識付けに努めている。</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

	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	860件	2,625件	305%	◎履行確認書P11、別紙IV-1<開放試験室利用件数> 第1四半期 4月32件、5月0件、6月272件 計 304件 第2四半期 7月203件、8月398件、9月242件 計 843件 第3四半期 10月312件、11月144件、12月324件 計 780件 第4四半期 1月415件、2月137件、3月146件 計 698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：21回/年 パンフレット配布：2回/年 研究情報提供：6回/年	175% 33% 150%	◎履行確認書P6 HP管理チームによるHP更新の実施（4/8、4/13、6/12、6/17、7/2、10/2、10/13、10/16、11/11、12/14、12/18、1/14、1/26、2/3、2/5、2/16、3/4、3/8、3/11、3/17、3/23） ◎履行確認書P3-5 ◎パンフレットの配布 食品開発展2020（11/16～18）、中小企業団体中央会（組合まつり）（1/28～27）、 ◎研究情報の提供P1-2 農総研だより第52号（4月）、令和2年度事業概要（附 令和元年度事業実績報告）（6月）、農総研だより第53号（7月）、食品技術センターだより第31号（9月）、農総研だより第54号（10月）、食品技術センターだより（3月）
<p>（評価の内容等）</p> <p>○ 開放試験室については、申し込み時に熟練した研究員の事前相談を行い、機器操作方法についてもアドバイスを行うなど利用者の利便性向上に向けて取り組んでいる。利用件数は、新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言等の影響を受け、昨年度と比較すると66%と減少しているが、比較的高い水準を維持しており、開放試験室の利用者満足度も高い水準を維持している。</p> <p>○ 企業からの相談では、相手の抱える課題の把握に努め、開放機器利用が解決に効果的と判断した場合、積極的に動いている。</p> <p>○ パンフレット配布は計画6回に対し7回準備していたところ、コロナ禍で6件が中止となったが、1件新規に出版し、コロナ禍での貴重な配布機会の確保に努めている。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため展示会4件が中止したことに伴い減少したが、新規にイベントに参加するなど利用促進へ積極的に取り組んでいる（評価の特例）。</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

	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	4回/年	2回/年	50%	◎履行確認書P4 食品開発展2020（11/16～18）、中小企業団体中央会組合まつり（1/26、27）
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	5回/年 6回/年	125% 150%	◎履行確認書P13 備品検討委員会による設置機器の管理・更新実施（7/10、8/24、10/9、10/30、2/17） 図書チームによる専門図書等の管理・整備実施（6/26、7/10、10/6、12/1、1/6、2/9）
4	特色ある取組の実施	業種別研究会	12回/年	5回/年	42%	◎履行確認書 別紙I-1-③ 特産品加工技術研究会（新島）（7/21）、特産品加工技術研究会（神津島）（10/28）、特産品加工技術研究会（八丈島）（11/20）、製菓技術研究会（12/3）、特産品加工技術研究会（新島）（3/23）

事業効果

(評価の内容等)
 ○ 新たなイベントへの参加を含め5件に出展予定としており、積極的に事業PRに取り組んでいる(新型コロナウイルス感染拡大防止のため展示会4件が中止となったが、新規に1件に出展した)(評価の特例)。
 ○ 設置機器の管理・更新、専門図書等の管理・整備は、機器利用等の技術支援や研究に支障が出ないよう、計画的かつ故障等には臨機応変に迅速に対応し、利用者へのサービス向上に努めている。
 ○ 業種別研究会では、島しょ部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	96%	120%	◎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"> <thead> <tr> <th></th> <th>第1四半期 (利用29 回答15)</th> <th>第2四半期</th> <th>第3四半期</th> <th>第4四半期</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86% 普14%</td> </tr> <tr> <td>・設備機器類</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満100% 普0%</td> <td>満57% 普43%</td> </tr> <tr> <td>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96%		第1四半期 (利用29 回答15)	第2四半期	第3四半期	第4四半期	・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86% 普14%	・設備機器類	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満57% 普43%	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29 回答15)	第2四半期	第3四半期	第4四半期																																
・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86% 普14%																																
・設備機器類	満100% 普0%	満100% 普0%	満100% 普0%	満57% 普43%																																
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)
 ○ アンケート調査によると開放試験室の利用者満足度は、96%と高い結果である。また、昨年度にアンケート項目の見直しを行い、その結果得られたニーズについては、技術者研修会の講義内容及びテキストに反映するなど利用者へ還元している。

行政と連携を望む施設の目的を達成しているか。

行政目的の達成

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	1回/年 0回/年 (予定2回/年) 0回/年 (予定1回/年) 817件 (980件/年)	25% 0% (100%) 0% (100%) 74% (89%)	◎履行確認書別紙1-1-(4)-① ・食品製造現場で役立つ簡易検査法(11/10) ◎履行確認書P3 ・講演会①「フードメタボロミクスによる地域特産食品の特徵解明」、「脂溶性機能成分(カロチノイドや脂溶性ビタミン等)の消化吸収(5/20、中止) ・講演会②(10月下旬、中止) ◎履行確認書P1 電話等相談 817件(うち来所相談 175件)
2	試験研究業務の実施	経常研究・技術開発研究	8課題	9課題	113%	◎履行確認書P7,8 経常研究5課題、技術開発研究3課題、分野横断的研究1課題
3	依頼試験の実施	化学・物理・微生物等分析試験	448件	202件	45%	◎履行確認書P10、別紙III-3 化学試験 162件、物理試験 6件、微生物試験 30件、成績証明書交付4件の計202件実施
		受託事業	4課題	3課題	75%	◎履行確認書P8-9、別紙II-4 ①酵素製剤の添加によるすり身加熱ゲルの物性評価 ②食品包装材料における微生物の観察技術の習得 ③加熱糊化型でんぷんが小麦粉生地物性に与える効果(試験)
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P6,14、別紙II-1 事業推進会議(11月26日) 共同開発研究4課題を実施中

(評価の内容等)
 ○ 技術者研修会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催が困難であったが、広い研修会場の変更や接触機会を減らすための補助資料の導入を行い1回実施した。普及・指導等については、電話や短時間で対応により個別に実施している。講演会・成果発表会は、計画どおり予定していたが新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止となった。また、技術相談は817件であったが、4/8から5/31まで来所相談を休止しており、全期間通常の運営が可能であったものとして補正すると約980件(=817件×12/10か月)となり、例年通りであれば計画値に近い件数になると期待できる(評価の特例)。
 ○ 試験研究外部評価において、今年度終了の3課題すべてにおいてA評価(優れている)を獲得している。また、産技研との統合にあたり研究分野との融合や、新たに産技研で展開する分野について協議し、統合後産技研の一員として推進していく中期計画を策定している。
 ○ 依頼試験については、コロナ禍の状況の中、テレワークなどで企業活動が制限される中、積極的に試験委託をすることが困難であると考えられるが、202件の分析試験および3件の受託事業を得て指導している。
 ○ 今年度、新たに東京都中小企業団体中央会主催「組合まつり」に出展し、商工分野の関連団体との連携を進めている。また、都立農芸高校の教員及び生徒には、施設見学の際に農業と食品工業の密接な関連を踏まえて、センターの内容や研究内容などについて紹介し、地域との連携を深め、食品技術センターの認知度を高めるとともに、農業の6次産業化の推進と食品工業の担い手育成に貢献している。

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・指導體制の整備

- ・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、都内の農畜産生産物に関する豊富な試験研究実績を有し、その1つのブランチ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

- ・依頼試験を受付した後、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、事故発生の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營業務の効率的・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。

人員配置計画書

①食品技術センターの管理運営に当たって、どのような知識及び経験を有する職員を配置する方針であるか示してください。

※職員一人ごとに記入してください。

※役職については、管理運営を行う上で必要と思われる役職(所長、次長等)を記入してください。

※能力、資格、実務経験年数等は実際に配置する予定職員を想定のうえ記入してください。

※雇用形態については該当する欄に○を付けてください。その他の場合は具体的な雇用の形態を記入してください。

正規職員とは、週35～40時間程度勤務し、貴団体が複数年にわたり雇用する職員とします。

パート職員は非常勤で、臨時に雇用する職員とします。

業務種別	役職	担当業務内容(具体的に)	能力、資格、実務経験年数等	雇用形態				一週間の勤務時間	備考
				正規	パート	委託	その他(具体的に)		
研究	所長	統括責任者	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 農林水産業試験研究の経験及び実績	○				38.75	
管理	次長	管理部門責任者	都の事業及び人事管理部門に精通し実績のある元都幹部職員				月16日勤務	31	
研究	副参事 研究員	試験研究責任者	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 農林水産業試験研究の経験及び実績	○				38.75	
管理	管理係長	総務事務総括	試験研究事業経験及び庶務・経理実務実績	○				38.75	
研究	主任研究員	微生物・生理機能	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数23年)	○				38.75	
研究	主任研究員	化学分析・物性	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数20年)	○				38.75	
研究	主任研究員	化学分析・物性	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数15年)	○				38.75	
研究	主任研究員	微生物・生理機能	食品工業技術に係る民間研究経験及び実績 (経験年数2年)	○			任期付研究員	38.75	民間研究歴38年
研究	研究員	化学分析・物性	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 農林研究の経験(23年)	○				38.75	
研究	研究員	化学分析・物性	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数16年)	○				38.75	
研究	研究員	微生物・生理機能	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数4年)	○				38.75	
研究	研究員	微生物・生理機能	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数3年)	○				38.75	
研究	研究員	化学分析・物性	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 (経験年数1年)	○				38.75	
研究	研究員	都民等外部に対する技術 指導及び総合相談	食品工業技術に係る試験研究経験及び実績 農林研究の経験(39年)				再任用	31	
管理	主事	総務事務	総務経験(入都5年)	○				38.75	
補助	非常勤	都民等外部に対する相談 受付・対応、総務事務補助	簿記2級、実用英語技能検定2級、。財務、経 理業務実績				月16日勤務	31	民間経験歴27年

補助	非常勤	都民等外部に対する相談 受付・対応・事務・研究補助	製パン技能検定2級、民間研究経験実績			月16日勤務	31	民間研究歴3年
----	-----	------------------------------	--------------------	--	--	--------	----	---------

【参考】収入内訳

(単位:千円)

項目	説明	計画値	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度	摘要
I 依頼試験	分析料等	448件	1,204	1,204	1,204	1,204	1,204	
II 受託事業		4件	2,995	2,995	2,995	2,995	2,995	
III 開放試験室	試験機器使用料等	810件	232	232	232	232	232	
IV 技術者者研修会	受講料等	4回	300	300	300	300	300	
指定管理者収入 合計(収支計画書 ①)			4,731	4,731	4,731	4,731	4,731	

収支計画書 総括表

指定管理者の収支

項目	28年度	29年度	30年度	31年度	32年度	摘要
総収入額 (=利用料金) ①	4,731	4,731	4,731	4,731	4,731	
うち都への納付額 ②	4,731	4,731	4,731	4,731	4,731	
純収入 ③=(①-②)	0	0	0	0	0	
支出額 ④	110,502	111,733	111,593	111,453	111,313	
収支 ⑤=③-④	△ 110,502	△ 111,733	△ 111,593	△ 111,453	△ 111,313	

※平成29年度から消費税10%で算定。

【指定管理者】 支出内訳

(単位:千円)

項目	説明	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度	摘要
I 人件費	給料、諸手当、法定福利費、福利厚生費等	36,300	36,300	36,300	36,300	36,300	181,500
	①正規職員(給料、諸手当)	12,785	12,785	12,785	12,785	12,785	63,925
	②正規職員以外の職員(給料、諸手当)	5,045	5,045	5,045	5,045	5,045	25,225
	③法定福利費、福利厚生費	18,470	18,470	18,470	18,470	18,470	92,350
II 事業費		74,202	75,433	75,293	75,153	75,013	375,094
	④光熱水費	5,805	5,913	5,913	5,913	5,913	29,457
	⑤建物管理業務(清掃業務等)	20,843	21,086	20,946	20,806	20,666	104,347
	⑥その他業務委託	903	920	920	920	920	4,583
	⑦通信費	599	609	609	609	609	3,035
	⑧公租公課	2,083	2,122	2,122	2,122	2,122	10,571
	⑨修繕費	1,788	1,821	1,821	1,821	1,821	9,072
	⑩什器備品費	2,600	2,647	2,647	2,647	2,647	13,188
	⑪その他経費	39,581	40,315	40,315	40,315	40,315	200,841
指定管理者支出 合計(=総括表④)		110,502	111,733	111,593	111,453	111,313	556,594

※平成29年度から消費税10%で算定。

東京都立食品技術センター管理運営業務

令和2年度事業報告書

令和2年度収支決算報告書

公益財団法人 東京都農林水産振興財団

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2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	8
III 依頼試験と成績の証明	11
IV 開放試験室の運営	12
V 施設、設備・物品の維持管理	13
VI 使用料及び手数料の徴収	15
VII 管理運営	16

〔添付資料〕

I 相談、支援及び普及・広報活動	
別紙 I 「令和2年度月別業務実績表」	33
別紙 I-1 「令和2年度業種別研究会等開催実績表」	34
別紙 I-2 「令和2年度技術者研修会開催実績表」	35
別紙 I-3 「令和2年度学会・食品関係雑誌等発表実績表」	36
別紙 I-4 「令和2年度購入図書一覧」	37
II 試験研究	
別紙 II-1 「令和2年度終了の経常・技術開発・共同開発研究内容」	39
III 依頼試験と成績の証明	
別紙 III-1 「令和2年度依頼試験(有料)実績表」	40
別紙 III-2 「令和2年度依頼試験(免除)実績表」	41
別紙 III-3 「令和2年度依頼試験(有料+免除)実績表」	42
IV 開放試験室の有効活用	
別紙 IV-1 「令和2年度開放試験室実績表」	43
別紙 IV-2 「令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果」	44
V 施設、設備・物品の維持管理	
別紙 V 「令和2年度秋葉原庁舎負担金支払表」	46

令和2年収支決算報告書

I 収支決算	48
II 歳入	49
III 歳出	50

〔添付資料〕

別紙 1 「令和2年度予算執行実績」	52
別紙 2 「令和2年度財団食品技術センター会計予算執行実績」	53

令和2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 2 年度月別業務実績表」

(1) 窓口・電話での相談

電話等相談

817 件 うち来所相談 175 件

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため 4 月 8 日から 5 月 31 日まで来所相談を休止

(2) 技術支援

実地支援 15 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 2 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定めるため、実習を伴う研修会を有料で実施する。

[添付資料]

別紙 I-2 「令和 2 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

令和 2 年 4 月 「農総研だより第 52 号」

令和2年 6月 「令和2年度事業概要（附 令和元年度事業実績報告）」
令和2年 7月 「農総研だより第53号」
令和2年 9月 「東京都立食品技術センターだより第31号」
令和2年10月 「農総研だより第54号」
令和3年 3月 「東京都立食品技術センターだより第32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する。
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期のち中止。以下予定)

○日時 令和2年10月下旬
○会場 秋葉原庁舎3階第1会議室
○発表テーマ ①酪農用乳酸菌を利用した減塩発酵漬物の開発
②島しょ産の海藻と魚を活かした水産ねり製品をつくる
○募集規模 150名

(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2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する。
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期のち中止。以下予定)

① 第一回講演会

○日時 令和2年5月20日
○会場 秋葉原庁舎3階第1会議室
○演題/講師 ・フードメタボロミクスによる地域特産食品の特徴解明
石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室
専門研究員 笹木哲也 氏
・脂溶性機能成分(カロテノイドや脂溶性ビタミン等)の消化吸収
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 上級研究員 小竹英一 氏
○参加費用 無料
○募集規模 150名

② 第二回講演会

○日時 令和2年10月下旬
○会場 秋葉原庁舎3階第1会議室

- 演題/講師 未定
- 参加費用 無料
- 募集規模 150名

※令和2年度から、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2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を実施した。

〔添付資料〕
別紙I「令和2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 JAPAN2020 (国際食品素材/添加物展)
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年4月22日～24日
○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
- ② 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」
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年10月下旬
○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
- ③ 東京の食フェア
(新型コロナウイルス感染拡大防止のため主催者が展示会を中止。以下予定)
○開催日 令和2年10月下旬
○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

④ 食品開発展2020

- 開催日 令和2年11月16日～18日
- 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

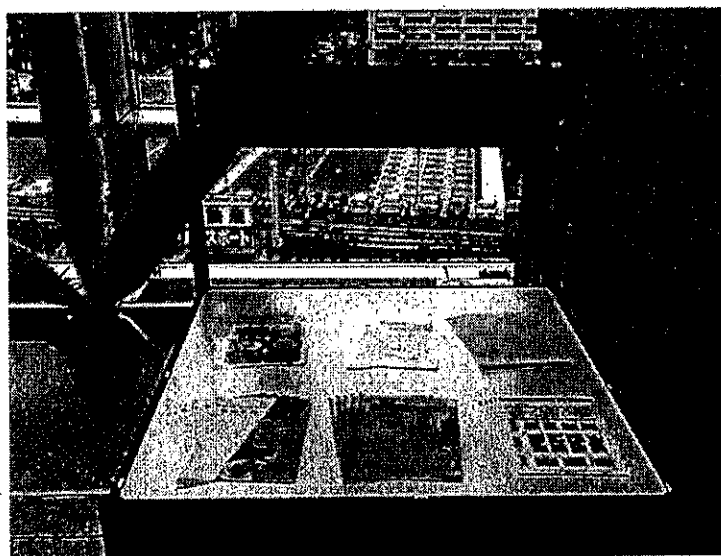
(会場風景写真)



⑤ 東京都中小企業団体中央会 組合まつり (新規)

- 開催日 令和3年1月26日、27日
- 場 所 東京国際フォーラム
- 出展内容 食品技術センター事業・研究成果等の紹介パンフレットの配布

(会場風景写真)



⑥ TOKYOイイシナ展示商談会

(新型コロナウイルス感染拡大防止のためオンライン開催となり参加機会なし。以下予定)

- 開催日 令和3年2月上旬
- 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

(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、昨年度のショーケース内のレイアウト一新に続き、装飾補助材を導入し、立体感や意匠性を高めた。また、装飾小物に季節感を醸すオブジェを加え、視覚に訴えることにより展示効果を高める工夫をこらした。

(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8日、4月13日、6月12日、6月17日、7月2日、
10月2日、10月13日、10月16日、11月11日、
12月14日、12月18日、1月14日、1月26日、
2月3日、2月5日、2月16日、3月4日、3月8日、
3月11日、3月17日、3月23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

昨年度、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、昨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、昨年度に引き続き今年度も利用者の満足度は高いことが把握できたため、利用者には受託事業による課題解決を提案していくとともに、アンケート結果に基づくさらなる事業改善を図っていくこととした。

(12) 他機関、地域との連携

今年度より新たに、東京都中小企業団体中央会主催の「組合まつり」(前頁⑤)にリアル出展し、商工分野の関連団体との連携を強化した。

また、都立農芸高校の依頼を受け、同校の教員及び生徒に対しセンターの施設見学を

実施した。研究員が農業と食品工業の密接な関連を踏まえたうえで、センターの概要説明及び研究内容や実験機器の使用目的などをパネルや現有機器により紹介を行った。

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、農業の6次産業化の推進や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2年度経常研究課題〕

- ① 新しい風味の減塩発酵漬物の開発（継続）
- ② 大麦麺の品質向上に関する研究（継続）
- ③ 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（継続）
- ④ 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（継続）
- ⑤ 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（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2年度技術開発研究課題〕

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

※ 分野横断的研究

元年度から新たに、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った。

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2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2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 大麦粉を主原料とする蒸し中華麺製造技術の開発
- ④ 江戸東京野菜を使った発酵漬物に関する調査・研究

〔添付資料〕

別紙Ⅱ- 1 「令和2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2年度受託事業〕

- ① 酵素製剤の添加によるすり身加熱ゲルの物性評価
- ② 食品包材表面における微生物の観察技術の習得
- ③ 加熱糊化型でん粉が小麦粉生地のも物性に与える効果

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

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 コマツナ含有成分の bioaccessibility 評価

○期 間 令和2年4月1日～令和3年3月31日（実日数12日）

② eラーニング研修「研究倫理」

○日 時 令和3年2月～令和3年3月

○内 容 ・責任ある研究活動とは
・科学研究の質の向上に寄与するために
・社会の発展のために 等

○参加者 研究職12名

(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3年度新規試験研究課題事前評価

○月 日 令和2年6月25日
○場 所 財団立川庁舎

イ 令和2年度試験研究課題中間評価・事後評価

○月 日 令和3年1月20、21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2年7月29日
○場 所 センター7階セミナー室
○内 容 令和3年度開始課題の説明及び評価（事前評価）

第2回

○月 日 令和3年2月26日
○場 所 センター7階セミナー室
○内 容 令和2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2年9月1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2年度依頼試験（有料）実績表」

別紙Ⅲ-2 「令和2年度依頼試験（免除）実績表」

別紙Ⅲ-3 「令和2年度依頼試験（有料+免除）実績表」

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため4月8日から5月31日まで依頼試験の新規受付を休止

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2年度開放試験室実績表」

別紙IV-2 「令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果」

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため4月8日から5月31日まで開放試験室の新規受付を休止

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2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。

空調吹出口交換工事 1,470,612円

② 当センター施工工事

低温実験室改修工事 1,595,000円

(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入れ替えるなど、よりPR効果の高い展示を行っている。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

ノートパソコンの購入 154,000円

水素イオン濃度測定器の購入 296,780円

かくはん装置の購入 754,600円

プリンターの購入 138,402円

電子天秤の購入 354,200円

純水製造装置の購入	640,200円
テーブルサイレントカッターの購入	181,500円
洗濯機の購入	164,120円
恒温器の購入	748,000円

(2) 備品検討委員会による設置機器の管理・更新

7月10日、8月24日、10月9日、10月30日、2月17日

(3) 図書チームによる専門図書等の管理・整備

6月26日、7月10日、10月6日、12月1日、1月6日、2月9日

(4) 設備機器の適正管理

① 機器修理
冷凍機の修繕 184,580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公社に対して、庁舎管理負担金を支払った。

[添付資料]

別紙V「令和2年度秋葉原庁舎負担金支払表」(四半期ごとに支払)

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2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	102,307	△1,101,693	1,940,700
依頼試験	1,184,000	101,807	△1,082,193	1,939,200
証明書	20,000	500	△19,500	1,500
開放試験室試験機器 使用料	248,000	428,180	180,180	0

[添付資料]

- 別紙Ⅲ-1 「令和2年度依頼試験（有料）実績表」
- 別紙Ⅲ-2 「令和2年度依頼試験（免除）実績表」
- 別紙Ⅲ-3 「令和2年度依頼試験（有料＋免除）実績表」
- 別紙Ⅳ-1 「令和2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2年11月26日

○場 所 秋葉原庁舎3階第3会議室

○内 容 ・令和2年度事業計画及び令和元年度事業報告
・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27日、 5月26日、 6月29日、 7月30日、 8月27日、
9月28日、10月29日、11月26日、12月25日、 1月28日、
2月25日、 3月29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25日、8月 3日、11月30日、 2月26日
・第2研究室 5月29日、8月 3日、11月26日、 2月19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。

今年度は、例年実施している研修に加え、財団独自のeラーニング研修をあわせて実施し、一層の徹底を図った。

② eラーニング研修（悉皆）「サイバーセキュリティ・個人情報保護」の実施

- 日 時 令和3年2月～令和3年3月
- 内 容
 - ・ 標的型メール攻撃の概要と対応
 - ・ 個人情報保護の概要と安全な管理
- 参加者 19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3年3月8日10:30～11:00
- 場 所 センター7階セミナー室
- 内 容
 - ・ 情報セキュリティ動向、事故事例、職員の遵守事項
 - ・ 個人情報の取扱、事故事例、事故発生時の対応
- 講 師 管理係長
- 参加者 17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ている。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2年11月9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 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2年12月14日9:15～9:45
○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 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30日、5月21日、6月1日、6月23日、
7月1日、7月20日、8月3日、8月19日、
8月31日、9月16日、10月2日、10月19日、
11月2日、11月18日、12月1日、12月18日、
1月4日、1月18日、2月1日、2月19日、
3月1日、3月31日

(歳出・契約・郵券・資金前渡)

4月30日、5月21日、6月23日、7月20日、
8月19日、9月16日、10月19日、11月18日、
12月18日、1月18日、2月19日、2月26日、
3月31日

② 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。

③ 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。

④ 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2年6月30日16:00~16:30
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 元年度取組状況報告
2年度年間活動計画及び重点取組状況報告他
- 参加者 所長、副参事

第二回

- 日 時 令和2年11月30日14:00~15:00
- 場 所 財団立川庁舎
- 内 容 コンプライアンス推進月間の取組状況
- 参加者 所長

- 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2年11月6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 財団経理係長他4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2年10月~令和3年1月
- 内 容 人権
コンプライアンスの推進
障害者差別解消
- 参加者 19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 次回は令和4年度の見込 (前回令和元年度実施)
- 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20日、 5月18日、 6月 1日、 7月30日、
8月20日、 9月24日、10月22日、11月30日、
12月22日、 1月28日、 2月22日、 3月22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2年9月

② 職場内研修（悉皆）「職場の安全管理」の実施

○日時 令和2年9月14日9:45～10:15

○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 次長

○参加者 17名

④ 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。

⑤ ノー超勤ウィークの実施

令和2年8月2日(日)から8月15日(土)まで、12月20日(日)から令和3年12月26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、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 4月30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 蜂アレルギー検査の実施
破傷風予防接種の実施
安全衛生委員会委員構成の見直し
産業医からの指導事項
新型コロナウイルス感染防止の取組

○参加者 2名(財団安全衛生委員会委員)

第2回

○日時 5月29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 保護具の納品状況
熱中症対策
元年度超勤実績

○参加者 2名(財団安全衛生委員会委員)

第3回

○日時 6月22日15:20~16:00
○場所 財団立川庁舎
○内容 2年度安全衛生委委員
2年度安全衛生管理計画及び安全衛生年間計画
元年度労災発生状況
ダニ刺咬に関する注意喚起
産業医からの指導事項

○参加者 1名(財団安全衛生委員会委員)

第4回

○日時 7月13日15:20~16:00
○場所 財団立川庁舎

○内 容 安全衛生標語の募集
保護具規定改正案
○参加者 1名 (財団安全衛生委員会委員)

第5回

○日 時 8月 3日15:30~16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 新しい生活様式における熱中症対策
保護具規定改正
○参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第6回

○日 時 9月28日15:30~16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 安全衛生標語の決定
リスクアセスメントの実施
熱中症対策緊急点検結果報告
○参加者 1名 (財団安全衛生委員会委員)

第7回

○日 時 10月19日14:30~15:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 上半期の労災報告
上半期の超過勤務報告
救急箱の点検及び補充 他
○参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第8回

○日 時 11月16日15:30~16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 産業医職場巡視改善報告
ストレスチェック実施結果
リスクアセスメント実施結果
○参加者 2名 (財団安全衛生委員会委員)

第9回

○日 時 12月21日15:30~16:00
○場 所 財団立川庁舎
○内 容 コロナウイルス感染症集団感染事例の紹介
救急救命講習実施報告
メンタルヘルス講習会実施報告他
○参加者 1名 (財団安全衛生委員会委員)

第10回

○日 時 1月18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 コロナ感染症対策
冬季の転倒災害
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第11回

○日 時 2月15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 長時間労働による面接指導状況
保護具の一斉点検
○参加者 2名（財団安全衛生委員会委員）

第12回

○日 時 3月15日15:30～16:00
○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 3年度安全衛生年間計画・管理計画（案）
○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2年8月25日

⑤ 空気環境測定

4月2日、6月4日、8月20日、10月13日、12月9日、2月12日

⑧ 健康診断実施（VDT含む）・特化物健康診断（前期）

令和2年8月13日 ～ 9月15日

⑨ 特化物健康診断（後期）

令和3年1月18日 ～ 2月 3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2年9月2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3年2月3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

(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21日（第1回）、8月31日（第2回）、
11月30日（第3回）、2月25日（第4回）

③ 酸アルカリ中和装置の点検保守（四半期）

5月12日、7月13日、10月2日、1月15日

④ スクラバー点検保守（年1回）

10月8日

⑤ 高圧ガス安全点検（年1回）

3月3日

⑥ ドラフトチャンバー定期自主検査実施（年1回）

11月30日

⑦ ドラフトチャンバー定期検査実施（隔年実施）

令和3年度に実施予定

⑧ 湯沸器定期自主検査実施（年1回）

2月17日

⑨ 湯沸器換気警報器点検作業実施（3年に1回）

令和4年度に実施予定

⑩ 簡易ボイラーの定期自主検査実施（隔年実施）

2月22日

⑪ 遠心機・圧力容器の定期自主検査実施（年1回）

12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24日、12月23日、3月3日

(3) 施設の清掃

① 一斉清掃

4月25日(ガラス)、5月23日(側溝)、5月23日(定期)、
6月27日(カーペット)、
6月27日(ガラス)、7月11日(側溝)、7月25日(定期)、
8月22日(ガラス)、9月5日(側溝)、9月26日(定期)、
10月24日(ガラス)、11月22日(側溝)、11月28日(定期)、
12月27日(カーペット)、
12月13日(ガラス)、1月24日(側溝)、1月16日(定期)、
2月20日(ガラス)、3月27日(側溝)、3月27日(定期)

② 大規模清掃

12月14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 消防訓練の実施

- 日時 令和3年3月23日9:30~10:00
- 場所 秋葉原庁舎(火災発生)
- 内容 8階研究室での火災発生を想定し、発見、初期消火、報告及び避難指示を行い、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、所長より講評した。
- 参加者 全職員

② 自衛消防訓練への参加(中小企業振興公社主催)

(本所防災館は新型コロナウイルス感染症拡大防止上受入中止のため主催者が訓練を中止。以下予定)

- 日時 令和3年3月上旬
- 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 5名程度

③ 消防設備の法定点検

令和2年 9月7・19日(第1回)
令和3年 3月21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3年2月27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 日本醸造学会大会

- 日時 令和2年10月21～27日
- 場所 WEB開催
- 内容 清酒や醤油を含む醸造食品や発酵食品、これらに関する微生物の特性等に関する研究について最新の情報を収集し、技術支援業務及び試験研究業務に活用する。
- 参加者 3名(研究員)

イ 日本乳酸菌学会大会

- 日時 令和2年11月27、28日
- 場所 WEB開催
- 内容 ・新規イムノバイオティクス候補となる酪農乳酸菌の特異的検出・同定のための新規プライマーの開発
・各種ヒト胆汁酸の発芽誘導能を利用した腸内芽胞形成細菌の分離培養法の確立 他
- 参加者 1名(研究員)

ウ 日本農芸化学学会大会

- 日時 令和3年3月18～21日
- 場所 WEB開催
- 内容 ・新規イムノバイオティクス候補となる酪農乳酸菌の特異的検出・同定の

ための新規プライマーの開発

・各種ヒト胆汁酸の発芽誘導能を利用した腸内芽胞形成細菌の分離培養法の確立 他

○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た。

ア メルク ライフサイエンスウェビナー「超純水・純水の最新技術」

○日時 令和2年4月15日

○場所 WEB開催 (メルク ライフサイエンス)

○内容 純水・超純水の最新基礎技術
純水の精製方法による水質の違いと貯水方法 他

○参加者 1名 (研究員)

イ パーテック&フーズデザイン Web セミナー「清掃時間短縮」

○日時 令和2年6月17日

○場所 WEB開催 (パーテック&フーズデザイン)

○内容 食品工場における清掃時間を短縮する実践事例
新型コロナウイルス対策最新情報

○参加者 1名 (研究員)

ウ HACCP セミナー HACCP 対応のための危害要因分析

○日時 令和2年6月23日

○場所 WEB開催 (三菱総研)

○内容 工程ごとの危害要因の分析
CCP(重要管理点)・CL(管理基準)設定

○参加者 1名 (研究員)

エ エッペンドルフ 正しいマイクロピペットの使い方ウェビナー

○日時 令和2年7月10日

○場所 WEB開催 (エッペンドルフ)

○内容 ピペットの正しい使い方 (吸引・排出方法) と注意点
様々な溶液を扱うときのピペットの使い方

○参加者 1名 (研究員)

オ パーテック&フーズデザイン Web セミナー「衛生教育」

○日時 令和2年7月15日

○場所 WEB開催 (パーテック&フーズデザイン)

○内容 食品工場における衛生教育の実践事例
新型コロナウイルス対策最新情報

○参加者 1名 (研究員)

- カ 醸造WEB講習(清酒編)
○日時 令和2年7月16日
○場所 WEB開催(日本醸造協会)
○内容 吟醸酒の貯蔵出荷管理
貯蔵流通過程における光線による品質劣化防止 他
○参加者 2名(研究員)
- キ Science Café「免疫と共生」
○日時 令和2年7月29日
○場所 WEB開催(アスカコーポレーション)
○内容 免疫と共生
○参加者 1名(研究員)
- ク コク研究会2020年度公開シンポジウム
○日時 令和2年8月25日
○場所 WEB開催(日本官能評価学会)
○内容 コクの定義ならびに畜肉食品におけるコク
食品におけるコクの評価方法 他
○参加者 7名(研究員)
- ケ 「食と健康」講演会
○日時 令和2年9月2日
○場所 WEB開催(公財)食生活研究会
○内容 腸内細菌と協力して動脈硬化を減らす脂質をつくる
食べ物を通じて人間に危害を加える微生物たちの素顔 他
○参加者 2名(研究員)
- コ 醸造WEB講習(醤油編)
○日時 令和2年9月15・16日
○場所 WEB開催(日本醸造協会)
○内容 醤油麹の製麹管理
醤油の火入れ返引き 他
○参加者 2名(研究員)
- サ Science Café「食と健康一食・栄養シグナルの分子レベルでの解明」
○日時 令和2年9月28日
○場所 WEB開催(アスカコーポレーション)
○内容 食と健康一食・栄養シグナルの分子レベルでの解明
○参加者 1名(研究員)
- シ 食データサイエンスウェビナー
○日時 令和2年10月9日
○場所 WEB開催(アジレント・テクノロジー)
○内容 データサイエンスで広がる食品分析
○参加者 1名(研究員)

- ス 食品衛生検査セミナー
 ○日時 令和2年10月20日
 ○場所 WEB開催（日水製薬）
 ○内容 グローバル化に対応できる微生物試験法の要件
 カビ・酵母・細菌による食品事故の発生原因調査とその防止対策
 ○参加者 1名（研究員）
- セ JASIS オープンソリューションフォーラム「発酵食品」
 ○日時 令和2年11月12日
 ○場所 幕張メッセ
 ○内容 発酵食品—伝統と新しい潮流—
 発酵食品の伝統の知恵と微生物の力～将来の食品としての可能性
 ○参加者 5名（研究員）
- ソ メルク ライフサイエンスウェビナー「日本における食品微生物検査の現状と課題」
 ○日時 令和2年11月19日
 ○場所 WEB開催（メルク ライフサイエンス）
 ○内容 食中毒被害の現状・規格基準
 サルモネラ属の検査法他
 ○参加者 2名（研究員）
- タ 食の安全を確保するための微生物検査協議会講演会
 ○日時 令和2年11月26日
 ○場所 日本橋公会堂
 ○内容 改正食品衛生法施行に伴う HACCP 制度化の動向と自主衛生管理における
 微生物検査の考え方
 ○参加者 1名（研究員）
- チ 食の安全と安心部会第3回シンポジウム
 ○日時 令和2年12月4日
 ○場所 WEB開催（東京農業大学総合研究所研究会）
 ○内容 改正食品衛生法公布後の HACCP 制度化の実際と食品業界の対応 他
 ○参加者 2名（研究員）
- ツ 最新質量分析ウェビナー
 ○日時 令和3年2月17日
 ○場所 WEB開催（名古屋大学×島津製作所）
 ○内容 「Bioinformatics が拓く、質量分析の夜明け」
 ○参加者 1名（研究員）
- テ アミノ酸分析WEBセミナー
 ○日時 令和3年3月11日
 ○場所 WEB開催（日立製作所）
 ○内容 アミノ酸分析計の基本、最新機種 AminoSAAYA、最新アプリケーション
 （バイオ医薬品、ビール、短縮メソッド）
 ○参加者 1名（研究員）

6 コロナ関連対策

コロナ禍において顧客へのサービスを継続的に行うため、感染拡大防止の観点から、密の回避、飛散防止及び消毒の徹底等の基本対策に十分な配慮と時間をかけて業務を運営したほか、以下の取り組みを行った。

- ・ 技術者研修会受講可能人数の確保のため、広い研修会場への変更、確保
- ・ // 実習における接触機会を減らすため、実習補助資料の導入

7 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センターとの統合準備等

地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター（以下、産技研）との統合案が都から示されたことを受け、統合に向けた調整、準備業務を行った。都及び産技研との調整は、組織、予算、中期目標・計画、研究、技術支援、財産、会計、広報、各種システム等多岐に及んだ。人的・予算的追加措置がないなかで通常業務と並行しての準備業務となったため負担が大きいものとなったが、来年度から当財団に代わり産技研が食品技術センター業務を運営していくにあたり、円滑な運営を行えるよう当財団として尽力した。

さらに、財団として食品技術センター業務を今年度限りで終了するにあたり、酒類製造免許の取消申請及び産技研への承継や業務システムの段階的撤収など、秋葉原庁舎の財団の事業拠点としての閉鎖業務も都と調整しながら並行して行った。

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、平成元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2年7月22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2年度事業報告書

[添 付 資 料]

令和2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	57	43	76	70	64	58	71	103	60	64	76	75	817	
	技術相談者数(b)+(c)		名	57	43	81	72	66	63	72	116	61	64	80	89	864	
	来所(a)		件	5	0	12	12	12	8	14	37	17	9	24	25	175	
	来所(b)		名	5	0	17	14	14	13	15	50	18	9	28	39	222	
	電話等(c)		件	52	43	64	68	52	50	57	66	43	55	52	50	642	
	電話		件	29	26	43	31	29	27	32	40	30	27	21	19	354	
	E-mail		件	22	16	21	27	23	23	25	25	13	28	31	31	285	
	Fax		件	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3	
	実地支援	45	件	0	0	1	2	0	1	1	1	5	1	1	0	3	15
	技術アドバイザー		件	0	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	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	5
参加者		名	0	0	0	8	0	0	0	5	8	5	0	0	13	39	
依頼試験	分析件数	255	件	0	0	5	1	0	0	0	2	24	0	4	4	40	
	免除件数	142	件	0	0	0	108	0	0	0	20	0	30	0	0	158	
	計	397	件	0	0	5	109	0	0	0	22	24	30	4	4	198	
	成績証明書	41	件	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	免除件数	10	件	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3	
	計	51	件	0	0	1	0	0	0	0	2	0	1	0	0	4	
開放試験室	日単位数 (日×5時間)		件	5	0	235	170	360	195	245	65	285	350	95	105	2,110	
	時間単位数		件	27	0	37	33	38	47	67	79	39	65	42	41	515	
	計	860	件	32	0	272	203	398	242	312	144	324	415	137	146	2,625	
技術者養成	技術者研修会	4	回	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
	受講者		名	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	16	
情報の提供	講演会	2	回	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	講演会参加者		名	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	成果発表会	1	回	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	成果発表会参加者		名	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
各種展示会	4	回	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1		
施設見学	官公庁・業界等		件	0	2	8	2	3	0	0	5	4	0	0	6	30	
	官公庁・業界等参加者数		名	0	7	25	3	5	0	0	14	9	0	0	11	74	
受託事業	4	件	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	3		
受付窓口来所(名)		名	17	11	89	72	50	50	78	147	73	52	80	94	813		

令和2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	7月21日	特産品加工技術研究会(新島)	新島村農業協同組合 会議室	8
2	10月28日	特産品加工技術研究会(神津島)	神津島農業協同組合 会議室	5
3	11月20日	特産品加工技術研究会(八丈島)	八丈島農業協同組合 女性部加工部会 加工場	8
4	12月3日	製麺技術研究会	東京都立食品技術センター 加工室	5
5	3月23日	特産品加工技術研究会(新島)	大島支庁新島出張所 会議室	13
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
総 計				39

令和 2 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2年11月10日	火	食品製造現場で役立つ簡易検査法	6	16	4,500	72,000
年度計画→4回、延べ4日 年度実績→ 1回、延べ1日			6	16	合計	72,000

令和2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
原著論文				
Effect of adding acid-soluble wheat protein to dough on quality stabilization of products in bread-making	2.4	Chiaki Arai*1, Rieko Hirose*2, Mikiko Tozaki*1, Satoshi Yamaguchi*3, Minoru Suzuki*3, Kiyokatsu Miyamori, Tomohiro Noguchi*2, Katsumi Takano*4, (*1Asama Chemical Co.Ltd., *2Food Processing Center, Faculty of Applied Bioscience, Tokyo University of Agriculture, *3Oshikiri Machinery Ltd., *4Tokyo University of Agriculture)	Cereals and Grains Association	Cereal Chemistry, 97(4), 795-808, 2020
機能性表示食品開発のためのコマツナ含有ルテインに関する基礎的研究	3.2	石本太郎, 馬場隆*1 (*1 東京都農林総合研究センター江戸川分場)	日本食品科学工学会	日本食品科学工学会誌, 68(2), 77-83, 2021
雑誌				
コマツナ研究の現状と展望～食品の視点から～	2.6	石本太郎	誠文堂新光社	農耕と園藝 2020年夏号, 75巻2号, p27
農産加工“はじめの一步”	2.6	石本太郎	誠文堂新光社	農耕と園藝 2020年夏号, 75巻2号, p82
講演				
東京の産業と暮らし	3.3	三枝弘育	大田区立大森第五小学校	LINEのテレビ電話による講演
畜肉生産・食肉加工・食肉製品の基礎知識	3.3	三枝弘育	テックデザイン	WEBセミナーによる講演
食品技術センターだより、農総研だより				
酒蔵オリジナル酵母の選択と製品開発を支援しました。	2.10	佐藤万里	農林総合研究センター	農総研だより No.54
微生物用培地への多糖類ジュランガムの利用	2.10	三枝静江	食品技術センター	食品技術センターだより No.31
海藻を利用した水産ねり製品	2.10	野田誠司	食品技術センター	食品技術センターだより No.31
コマツナの機能性成分ルテイン	3.3	石本太郎	食品技術センター	食品技術センターだより No.32
におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析計	3.3	中山里彩	食品技術センター	食品技術センターだより No.32
テレビ・ラジオ				
旬到来！絶品なす最新調理術	2.7	堀江秀樹	NHK	ためしてガッテン、7/1

令和2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	糊食品資材研究会	12冊
5	定期	ジャパンプードサイエンス	日本食品出版協	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	糊食品化学新聞社	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メディア協	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	農文政	1冊
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	1冊
28	追録	食品衛生関係法規集追録	中央法規出版	1冊
29	購入	やってみよう簡易検査ー衛生管理を見える化しようー	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
30	購入	食品取扱者・調理従事者必携新訂衛生管理ガイドブック	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
31	購入	よくわかる！従業員の個人衛生	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
32	購入	よくわかる！食品の衛生的な取り扱い	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
30	購入	よくわかる！施設の衛生管理	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
31	購入	はじめようHACCP	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
32	購入	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画・記録簿	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊
33	購入	食中毒・感染症を防ぐ！！食品を取り扱う人のための衛生的な手洗	公益社団法人日本食品衛生協会	1冊

34	購入	実験室バイオセーフティガイドライン第2版	日本バイオセーフティ学会	1冊
35	購入	食肉処理技法 調理編 食肉加工品	公益社団法人全国食肉学校	1冊
36	購入	食肉処理技法 調理編 食肉総菜	公益社団法人全国食肉学校	1冊
37	購入	科学的に正しい 食品の大百科	ニュートンプレス	1冊
38	購入	基礎から学ぶ食品分析学	建帛社	1冊
39	購入	次亜塩素酸の科学	米田出版	1冊
40	購入	チョコレート製造技術のすべて	幸書房	1冊
41	購入	製品開発に役立つ感性・官能評価データ解析	メディア・アイ	1冊
42	購入	だれでも起業できる 農産加工実践ガイド	農山漁村文化協会	1冊
43	購入	食品微生物の生態 微生物制御の全貌	中央法規出版	1冊
44	購入	食品安全管理における微生物学的検査	中央法規出版	1冊
45	購入	食品工学ハンドブック	朝倉書店	1冊

令和2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 新しい風味の減塩発酵漬物の開発	<p>1. 乳酸菌スターター漬物用LP, および酪農用 LC, LH, YCの4種それぞれについて, 各種野菜ペーストを用いて発酵条件を検討したところ, 塩分2%のキャベツペーストで良好な発酵がみられた。また, 酢酸・酢酸ナトリウムをキャベツペーストに添加すると, 乳酸発酵は良好に進行するとともに, 接種した大腸菌および黄色ブドウ球菌の増殖は抑制された。</p> <p>2. 乳酸菌4種(LP, LC, LH, YC)それぞれを低温蒸気加熱処理したキャベツに添加して漬物を製造したところ, 酪農用乳酸菌(LC, LH, YC)の利用により, 漬物用乳酸菌利用時よりも総酸度の上昇が抑えられた。また, LHを利用した漬物は, 他の漬物より多様な有機酸を含んでいた。さらに, 漬物発酵開始時に大腸菌および黄色ブドウ球菌を接種したところ, いずれの乳酸菌でも発酵の進行に伴いpHが低下し, 大腸菌および黄色ブドウ球菌数は減少した。</p> <p>3. 製造した漬物の冷蔵保存中の品質の変化を検討したところ, LH添加区は他の漬物と比較して, 冷蔵4週間後も総酸度の上昇が抑制された。</p> <p>4. 乳酸菌3種(漬物用LP, および酪農用LC, LH)を用いたキャベツの漬物の官能評価を行った結果, 総合評価はLH添加区で最も高く, LP添加区より有意に高かった。また, 発酵後の総遊離アミノ酸量の多い漬物ほど高評価であった。</p>	30~2
	2 大麦麺の品質向上に関する研究	<p>1. 麺とした場合にうるち性大麦粉よりもβ-グルカンを多く含むことが期待できるもち性大麦粉を材料粉の全量として試作した大麦麺は, ゆで試験において湯への投入直後に断片化した。</p> <p>2. 麺線形成性を向上させるため, 一般的に麺そのものの材料やつなぎとして用いられる素材16種類ともち性大麦粉の併用について検討した。その結果, 強力小麦粉をもち性大麦粉と併用した場合に, 比較的, もち性大麦粉の割合を高くすることができた。また, 麺線形成性や色調が良好で, 正常なゆであげが可能な麺線を試作することができた。</p> <p>3. 強力小麦粉ともち性大麦粉を併用したゆで麺1食分あたりの含有β-グルカン量は, 機能性表示食品の届出に必要な量を満たしていた。この麺は, 製麺事業者をパネルとする官能評価でも高く評価された。</p>	30~2
技術開発研究	1 東京都産清酒の品質向上に向けた製造方法の検討	<p>1. 麹菌と清酒酵母以外の微生物が清酒の品質に及ぼす影響を明らかにする目的で, 都内の酒造場のもろみ等から微生物26株を分離し, 菌種推定のための遺伝子解析を行った。その結果, 複数年度の試料から, 解析領域の配列が一致する<i>Lactobacillus</i>属乳酸菌5株が分離された。同一の乳酸菌が年度をまたいで蔵に存在していた可能性がある。</p> <p>2. 協会701号酵母を用いた清酒製造試験において, もろみ仕込み時に微生物50株を単独で接種したところ, 菌非接種の酒質と比較して, 接種により, 酒質を変化させる菌株とほとんど変化させない菌株の存在が明らかとなった。</p> <p>3. 清酒酵母5種を用いたもろみに, 細菌5種を単独で接種して清酒製造試験を行ったところ(計25試験区), 酵母の種類によって, 細菌接種による発酵経過や酒質の変化に違いがみられた。酵母と細菌の組み合わせによって, 特徴的な清酒を製造できることが示唆された。</p> <p>4. カブロン酸エチル(吟醸香)高生産株取得に使用されるセルレニン含有培地を用いて, エド酵母, トウキョウ酵母を親株として, セルレニン耐性株を取得した。新規に取得した株を用いて清酒を製造したところ, もろみの発酵経過はそれぞれ親株と似た傾向を示したが, 清酒の香りや味の特徴は親株と異なっていた。</p>	30~2
共同開発研究	1 蔵独自酵母およびエド酵母の選抜と利用	<p>1. 蔵独自の酵母菌株(以前共同研究にて選抜した株)について, 新たにセルレニン耐性酵母(高香気性清酒酵母)の分離を行い, 醸造試験・分析・官能評価により, 香味の優れた菌株を1株選抜した。選抜酵母を用いて, 酒造場にて実地醸造を行い, 製成酒は市販された。さらに, より香味の優れた酵母を選抜するため, 選抜酵母1株を親株として, 同様の方法で再選抜を行い, 3株を新たに取得した。</p> <p>2. エド酵母について, 食品技術センターと酒造場が共同で選抜した菌株を用いて, 酒造場にて実地醸造を行った。エド酵母の醸造特性を考慮した発酵条件の導入により, 従来のエド酵母使用酒と比較して, 日本酒度の高い製成酒を製造することができた。</p>	30~2
	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	<p>1. エド酵母を用いた特徴的な酒質の製品を安定的に製造することを目的として, 製品の製造条件について検討した。製造条件を変えて小スケールの仕込試験を行い, 発酵経過や製成酒の評価を行った。</p> <p>2. 小スケールの仕込試験の結果をふまえ, 酒造場にて実地醸造を2回実施した。2回とも, 目標の酒質に近い特徴的な酸味を有する製品を製造することができた。</p>	30~2
	3 大麦粉を主原料とする蒸し中華麺製造技術の開発	<p>1. 供試した大麦粉と強力小麦粉の成分分析(一般成分, β-グルカン量)を行い, 材料特性を把握した。その結果から, 大麦粉と強力小麦粉を混合して試作した大麦中華麺に含有が見込まれるβ-グルカン量を算出した。</p> <p>2. 簡易的な製麺試験で製麺配合を決定し, その配合を用いて試験室規模で製麺試験とゆで試験を行った。得られたゆで麺についてβ-グルカン量を分析したところ, 1食あたりの含有量は, 食後血糖値の上昇抑制をターゲットとする機能性表示食品の届出に必要なβ-グルカンの最少量を上回っていた。</p> <p>3. 製麺事業者が所有する製麺ラインを用いた製麺試験では, 工場規模での製麺に支障がないことを確認できた。</p>	元~2
	4 江戸東京野菜を使った発酵漬物に関する調査・研究	<p>漬物用および酪農用乳酸菌スターターの2菌種を用いて, 江戸東京野菜である馬込半白キュウリ, 寺島ナス, ごせき晩生小松菜, 金町コカブおよび亀戸ダイコンの漬物を試作した。野菜ごとに, 適した切り方, 殺菌条件, 漬け込み条件を検討することで, いずれの野菜でも良好な発酵を確認できた。試食の結果, 漬物用乳酸菌を用いた漬物は強い酸味, 酪農用乳酸菌を用いた漬物はマイルドな酸味が特徴であったことから, 嗜好に合わせて乳酸菌を選択することで, 同じ野菜でも異なる風味の漬物を製造可能であることが示唆された。</p>	2

令和2年度依頼試験(有料)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 食品工業用原料材料及び加工製品等の化学試験	1 水分	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		
	2 たんぱく質	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		
	3 脂質	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	0	
	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	0	
	5 灰分	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	0	
	6 無機質	5,600	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	0	0
	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	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	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	0	
	10 アミノ酸組成	15,700	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	0	
	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	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	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	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	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	0	
	16 酸度	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	0	
	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	0	
	18 添加物特性	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	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	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	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	0		
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	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	0		
	3 糖度(ブリックス)	1,500	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3,000	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	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	0	
小計		0	0	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3,000	0		
III 微生物試験	1 生菌数	4,300	0	0	3	12,900	1	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	51,600	0	0	0	0	0	0	0	18	77,400		
	2 大腸菌群定性	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		
	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	0		
	4 耐熱性芽胞菌数	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		
	5 真菌数	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	0	
	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	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	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	12	9,407	0	0	0	0	0	0	0	12	9,407	
小計		0	0	0	0	3	12,900	1	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	61,007	0	0	0	0	0	0	30	86,807		
IV 成績証明書等の交付	500	0	0	0	1	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	500		
合計		0	0	0	0	6	16,400	1	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	61,007	0	0	0	0	0	0	41	102,907			
依頼試験申請者数(注)																																

(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。

令和2年度依頼試験(免除)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	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
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	2 たんぱく質	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	3 脂質	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	30	123,000	0	0	0	0	0	0	32	131,200	
	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	
	5 灰分	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	
	6 無機質	5,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	
	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
	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
	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
	10 アミノ酸組成	15,700	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	0	2	31,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	1,727,000
	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
	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
	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
	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
	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
	16 酸度	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
	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
	18 添加物特性	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
	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
	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
小計		0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	0	20	120,600	0	0	30	123,000	0	0	0	0	0	158	1,939,200	
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	
	2 濁色	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	
	3 濁度(ブックス)	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	
	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	
	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	
	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	
III 微生物試験	1 生菌数	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	
	2 大腸菌群定性	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	
	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	
	4 耐熱性芽胞菌数	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	
	5 真菌数	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	
	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
	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	
	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	
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		
IV 成績証明書の交付	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,000	0	1	500	0	0	0	0	0	0	3	1,500		
合計		0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	22	121,600	0	0	31	123,500	0	0	0	0	0	161	1,940,700		
依頼試験申請者数(注)																												0	

(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。

令和2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 食品工業用原料材料及加工製品等の化学試験	1 水分	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	2 たんぱく質	4,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,400	
	3 脂質	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	30	123,000	0	0	0	0	0	32	131,200	
	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	
	5 灰分	4,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8,200	
	6 無機質	5,600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	56,000	
	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	
	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	
	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	
	10 アミノ酸組成	15,700	0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	2	31,400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	1,727,000
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	16 酸度	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	
	17 pH	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	1	1,500	2	3,000	4	6,000		
	18 添加物特性	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	
	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	
	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	
小計		0	0	0	0	0	0	108	1,695,600	0	0	0	0	0	0	21	122,100	0	0	30	123,000	1	1,500	2	3,000	162	1,945,200			
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		
	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		
	3 糖度(ブリックス)	1,500	0	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3,000		
	4 水分活性	1,500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	1	1,500	2	3,000	4	6,000		
	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		
小計		0	0	0	0	2	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,500	0	0	0	0	1	1,500	2	3,000	6	9,000			
III 微生物試験	1 生菌数	4,300	0	0	0	3	12,900	1	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	12	51,600	0	0	2	8,600	0	0	0	0	18	77,400	
	2 大腸菌群定性	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		
	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		
	4 耐熱性非酪菌数	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		
	5 真菌数	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		
	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	
	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		
	事前処置	実費	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	9,407	0	0	0	0	0	0	0	12	9,407	
小計		0	0	0	0	3	12,900	1	4,300	0	0	0	0	0	0	0	0	12	51,607	0	0	2	8,600	0	0	30	86,807			
IV 成績証明書交付	500	0	0	0	0	1	500	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,000	0	0	1	500	0	0	0	0	4	2,000			
合計		0	0	0	0	6	16,400	109	1,699,900	0	0	0	0	0	0	23	124,600	24	61,007	33	129,500	4	11,600	4	6,000	202	2,043,007			
依頼試験申請者数(注)		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		

(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。

令和2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	金額			
1 赤外水分計	1,470 円/D	1	1,470	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,470	0	0	2	2,940			
	290 円/h	7	2,030	0	0	0	0	1	290	2	580	4	1,160	9	2,610	6	1,740	1	290	0	0	8	2,320	8	2,320	46	13,340				
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	0			
	320 円/h	4	1,280	0	0	3	960	4	1,280	6	1,920	2	640	7	2,240	3	960	2	640	3	960	2	640	2	640	38	12,160				
3 pHメータ	1,440 円/D	0	0	0	0	0	0	1	1,440	1	1,440	0	0	1	1,440	1	1,440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5,760			
	280 円/h	2	560	0	0	1	280	0	0	1	280	0	0	0	0	3	840	5	1,400	0	0	2	560	0	0	14	3,920				
4 電子はかり	1,650 円/D	0	0	0	0	1	1,650	1	1,650	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4,950	2	3,300	7	11,550	
	330 円/h	0	0	0	0	3	990	8	2,640	8	2,640	12	3,960	18	5,940	12	3,960	3	990	4	1,320	2	660	5	1,980	76	25,080				
5 高压滅菌器	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	0			
	340 円/h	0	0	0	0	3	1,020	2	680	4	1,360	1	340	4	1,360	4	1,360	9	3,060	3	1,020	2	680	0	0	32	10,880				
6 乾熱滅菌器	1,700 円/D	0	0	0	0	0	0	1	1,700	2	3,400	1	1,700	0	0	4	6,800	1	1,700	0	0	3	5,100	0	0	12	20,400				
	340 円/h	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1,020	4	1,360	0	0	0	0	4	1,360	11	3,740				
7 B形粘度計 (レオメータ)	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	0			
	310 円/h	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	310	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	310			
8 減圧乾燥器	1,360 円/D	0	0	0	0	3	4,080	1	1,360	7	9,520	0	0	0	0	3	4,080	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,360	15	20,400		
	270 円/h	2	540	0	0	7	1,890	5	1,350	4	1,080	9	2,430	1	270	2	540	0	0	3	810	2	540	2	540	37	9,990				
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	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	1	310	3	930	4	1,240	
10 濃度計 /糖度計	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	0			
	200 円/h	1	200	0	0	1	200	0	0	0	0	0	0	0	0	3	600	0	0	4	800	3	600	3	600	15	3,000				
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	0			
	340 円/h	0	0	0	0	2	680	0	0	0	0	2	680	2	680	4	1,360	0	0	3	1,020	0	0	0	0	13	4,420				
12 恒温器 (インキュベータ)	550 円/D	0	0	0	0	43	23,650	27	14,850	62	34,100	36	19,800	47	25,850	5	2,750	49	26,950	69	37,950	8	4,400	17	9,350	363	199,650				
	110 円/h	0	0	0	0	4	440	0	0	4	440	3	330	10	1,100	12	1,320	0	0	12	1,320	4	440	3	330	52	5,720				
13 クリーンブース	750 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	0			
	150 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	0			
14 粉碎機 (ストマッカー)	820 円/D	0	0	0	0	0	0	2	1,640	0	0	1	820	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,640	0	0	5	4,100
	160 円/h	0	0	0	0	6	960	6	960	3	480	3	480	4	640	8	1,280	4	640	3	480	6	960	0	0	43	6,880				
15 クリーンベンチ	1,130 円/D	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5,650	0	0	0	0	0	0	0	5	5,650				
	220 円/h	0	0	0	0	0	0	3	660	2	440	0	0	1	220	2	440	3	660	4	880	2	440	0	0	17	3,740				
16 水分活性測定 装置	1,660 円/D	0	0	0	0	0	0	1	1,660	0	0	0	0	0	0	0	1	1,660	0	0	0	0	0	0	1	1,660	3	4,980			
	330 円/h	9	2,970	0	0	2	660	0	0	2	660	0	0	6	1,980	7	2,310	5	1,650	6	1,980	4	1,320	4	1,320	45	14,850				
17 レット殺菌装置	1,670 円/D	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,670	1	1,670	0	0	1	1,670	1	1,670	1	1,670	0	0	5	8,350				
	330 円/h	2	660	0	0	5	1,650	4	1,320	2	660	11	3,630	4	1,320	10	3,300	3	990	20	6,600	4	1,320	6	1,980	71	23,430				
合計(日・時間、金額)	日	1	1,470	0	0	47	29,380	34	24,300	72	48,460	39	23,990	49	28,960	13	15,070	57	37,630	70	39,620	19	20,930	21	15,670	422	285,480				
	時間	27	8,240	0	0	37	9,730	33	9,180	38	10,540	47	13,650	67	18,670	79	21,030	39	11,680	65	17,190	42	10,790	41	12,000	515	142,700				
合計(換算件数(注)、金額)	件	32	9,710	0	0	272	39,110	203	33,480	398	59,000	242	37,640	312	47,630	144	35,100	324	49,310	415	56,810	137	31,720	146	27,670	2,625	428,180				

(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

令和2年度開放試験室利用に関するアンケート結果

令和2年4月～令和3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	29	15	52%
7月～9月	53	35	66%
10月～12月	54	34	63%
1月～3月	57	7	12%
累計	193	91	48%

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	13	2	0	0	15
7月～9月	12	21	2	0	35
10月～12月	12	8	11	3	34
1月～3月	4	0	1	3	8
累計	41	31	14	6	92

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	0	0	0	15
7月～9月	34	1	0	0	35
10月～12月	32	2	0	0	34
1月～3月	0	3	0	4	7
累計	81	6	0	4	91

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	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	7	0	0	0	7
累計	91	0	0	0	91

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	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	7	0	0	0	7
累計	91	0	0	0	91

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	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	6	1	0	0	7
累計	90	1	0	0	91

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	15	0	0	0	15
7月～9月	35	0	0	0	35
10月～12月	34	0	0	0	34
1月～3月	4	3	0	0	7
累計	88	3	0	0	91

7. その他、ご感想、ご意見、お気付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】

- ・測定方法や取り扱い方法まで、とても丁寧に教えてくれた。
- ・製品の試作ができればよい。
- ・丁寧に説明していただきありがとうございました。
- ・新型コロナ感染予防対策ができていて、安心して作業できます。
- ・予定の終了時間までに終わらずに申し訳ありませんでした。
- ・器具の使い方がわからなかったのが、教えてもらって助かりました。
- ・開放試験室以外の加工機器や分析機器も貸してもらいたい。
- ・時間貸ししてもらえるのが有難い。
- ・急なこちらの要望に対応してもらいありがとうございました。
- ・大変に助かりました。ありがとうございます。
- ・予約や予約状況の確認をインターネットで対応できるようになってほしい。
- ・C/N比が環境時代重要で設備あると助かります。
- ・メスフラスコが乾いていない時がありました。
- ・持ち込み試薬や器具を数日間保管していただくと助かります。
終日利用が多いので、当日、自社に取りに行く、置きに帰るが、前後の日にちにできればスムーズなためです。
- ・測定法、取り扱い法など丁寧に教えてもらいました。

令和2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
令和2年4月	430,795		11,133	1,362,351	1,804,279
令和2年5月	484,181		16,493	2,436,279	2,936,953
令和2年6月	506,018		21,231	2,270,158	2,797,407
第1四半期合計	1,420,994	0	48,857	6,068,788	7,538,639
令和2年7月	644,887		13,868	1,335,013	1,993,768
令和2年8月	686,781		11,597	1,134,637	1,833,015
令和2年9月	726,767		10,811	1,288,524	2,026,102
第2四半期合計	2,058,435	0	36,276	3,758,174	5,852,885
令和2年10月	460,649	1,470,612	10,398	1,771,011	3,712,670
令和2年11月	496,854		12,106	2,338,314	2,847,274
令和2年12月	406,435		11,891	1,915,136	2,333,462
第3四半期合計	1,363,938	1,470,612	34,395	6,024,461	8,893,406
令和3年1月	495,995		11,735	1,431,168	1,938,898
令和3年2月	385,509		11,360	2,801,008	3,197,877
令和3年3月	580,413		32,580	1,271,557	1,884,550
第4四半期合計	1,461,917	0	55,675	5,503,733	7,021,325
年間合計	6,305,284	1,470,612	175,203	21,355,156	29,306,255

令和2年度収支決算報告書

I 収支決算

令和2年度の指定管理料の予算執行額は、102,581,314 円であり、執行残額(差引残額)は、6,171,686 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	108,753,000 円
指定管理料受領額 (A)	108,753,000 円
執 行 額 (B)	102,581,314 円
差 引 残 額 (A)-(B)	6,171,686 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營業務の指定管理料102,581,314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 円および技術支援 4,250,000 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 62,380,000 円に対して 57,253,722 円、建物維持管理については予算額 28,314,000 円に対して 27,268,592 円を執行した。総額では、予算額 108,753,000 円に対して 102,581,314 円を支出し、執行率は 94.3%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	62,380,000	57,253,722	5,126,278
IV 建物維持管理	28,314,000	27,268,592	1,045,408
合計	108,753,000	102,581,314	6,171,686

令和2年度収支決算報告書

[添 付 資 料]

令和2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	374,337	△ 3,824,663
(1) 依頼試験	748,000	748,000	0	手 1,204,000	102,307	△ 1,101,693
				注1	(1,940,700)	
規模件				296	41	△ 255
				注2	(161)	
(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	272,030	△ 2,722,970
規模	4件	3件		4件	3件	△1件
2 技術支援	4,250,000	4,250,000	0	548,000	500,180	△ 47,820
(1) 技術相談等	4,250,000	4,250,000	0	548,000	500,180	△ 47,820
ア 開放試験室 (機器使用料)				使 248,000	428,180	180,180
規模				860件	2,625件	3,106件
イ 技術者研修会 (受講料)				諸 300,000	72,000	△ 228,000
規模				4回	1回	△3回
3 管理運営	62,380,000	57,253,722	5,126,278	0	0	0
(1) 事業推進会議等	24,914,000	24,597,563	316,437			
(2) 人件費	37,466,000	32,656,159	4,809,841			
4 建物維持管理	28,314,000	27,268,592	1,045,408			
合 計	108,753,000	102,581,314	6,171,686	使手 1,452,000	530,487	△ 921,513
				諸 3,295,000	344,030	△ 2,950,970
				計 4,747,000	874,517	△ 3,872,483

※ 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2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)	108,753,000	0	108,753,000	102,581,314	6,171,686
事業費	40,897,000	△ 3,230,000	37,667,000	37,040,139	626,861
臨時雇賃金	1,872,000	△ 279,000	1,593,000	1,572,990	20,010
会議費	10,000	0	10,000	9,086	914
旅費交通費	1,089,000	△ 361,000	728,000	601,361	126,639
通信運搬費	913,000	△ 247,000	666,000	601,605	64,395
什器備品費	2,600,000	1,050,000	3,650,000	3,649,602	398
消耗品費	9,033,000	1,077,000	10,110,000	10,100,653	9,347
修繕費	790,000	△ 605,000	185,000	184,580	420
印刷製本費	608,000	△ 73,000	535,000	508,970	26,030
賃借料	18,695,000	△ 5,584,000	13,111,000	13,110,371	629
手数料	99,000	0	99,000	84,817	14,183
諸謝金	624,000	△ 418,000	206,000	164,400	41,600
租税公課	2,083,000	1,682,000	3,765,000	3,443,709	321,291
負担金支出	246,000	13,000	259,000	258,600	400
委託費	2,235,000	515,000	2,750,000	2,749,395	605
施設管理費	28,314,000	4,130,000	32,444,000	31,168,005	1,275,995
修繕費	200,000	635,000	835,000	110,000	725,000
負担金支出	26,864,000	2,863,000	29,727,000	29,306,255	420,745
委託料	130,000	0	130,000	0	130,000
工事請負費	1,120,000	632,000	1,752,000	1,751,750	250
業務管理費	39,542,000	△ 900,000	38,642,000	34,373,170	4,268,830
給料手当	21,155,000	△ 900,000	20,255,000	17,717,443	2,537,557
福利厚生費	18,387,000	0	18,387,000	16,655,727	1,731,273

令和2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	野菜における乳酸発酵の特性解明	評価	B
2	課題名	大麦粉を材料とする中華麺製品の開発	評価	B
3	課題名	清酒の製造条件が貯蔵時の品質変化に及ぼす影響の解明	評価	B

中間評価課題 課題一覧

1	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	評価	B
2	課題名	チョコレートの原料・製品の品質評価方法の確立	評価	B
3	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	評価	B
4	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
5	課題名	海藻を利用した調味液に関する研究(R02~R04)	評価	B

事後評価課題 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	A
2	課題名	大麦麺の品質向上に関する研究	評価	A
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	A

東京都指定管理者制度に関する指針

総務局総務部グループ経営戦略課
施行：令和3年4月1日

目 次

I	指定管理者制度の導入	1
II	指針の構成	1
III	根本基準	1
IV	選定事務	6
V	管理運営	12
VI	管理運営状況評価	15

I 指定管理者制度の導入

地方公共団体において、住民の福祉を増進する目的をもってその利用に供するために設置する施設を「公の施設」といい（地方自治法第244条）、その管理運営を地方公共団体自らが行うのではなく、広く民間のノウハウを活用するための制度として、平成15年の地方自治法改正により、指定管理者制度が導入された（同法第244条の2）。

指定管理者制度は、公の施設の設置目的を効果的に達成するため必要があるときに活用できる制度であり、都においても、各局等において制度の導入が進められている。未導入の公の施設に対しても、必要に応じて、導入を検討するものとする。

II 指針の構成

都においては、平成18年4月から制度を本格導入しているが、その当初より、制度運用のための指針を作成し、統一的な対応に努めてきた。

令和2年4月時点においては、指定管理者を選定する際の基本的な考え方を示す「東京都指定管理者選定等に関する指針」と、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「東京都指定管理者管理運営状況評価に関する指針」を整備している。

本指針は、上記の両指針を継承し、指定管理者の選定から管理運営の実施、さらにはその評価までを一貫した体系として、改めて整備したものである。

III 根本基準

1 公の施設の設置条例について

地方自治法の規定は、いわゆる公の施設の設置条例において指定管理者制度の導入を規定する際には、指定管理者の指定の手續、指定管理者が行う管理の基準及び業務の範囲その他必要な事項を定めることを求めている。

したがって、指定管理者への指定申請の方法や選定基準、当該公の施設を利用するに当たっての基本的条件、施設の目的や態様等に応じて指定管理者が行う業務の具体的範囲を、それぞれ条例で定めることが必要である。

その上で、細目的事項については、地方公共団体と指定管理者との間で協定を締結することが適当とされている（平成15年7月17日付総行第87号総務省通知）。

2 管理の基準

設置条例で定める指定管理者が行う管理の基準については、住民が当該公の施設を利用するに当たっての基本的な条件（休館日、開館時間、使用制限の要件等）のほか、管理を通じて取得した個人に関する情報の取扱いなどの当該公の施設の適正な管理の観点から必要不可欠である業務運営の基本的事項のこととされている。

3 指定管理者が行う業務の範囲

(1) 指定管理者が行う管理業務

指定管理者制度の目的は、住民サービスの向上と行政の効率化である。

その達成のため、指定管理者の選定においては、事業者による事業計画書を提出させ、広く民間のノウハウを活用し競い合いの中で最も適切な事業者を指定管理者候補者として選定することを基本とする。

選定に先立って、指定管理者が行政に代わって行う公の施設の管理業務の範囲と権限、責任区分などの具体的な内容を、募集要項等に明確に定めておく必要がある。

指定管理者が行う業務の具体的な範囲は、条例により、各施設の目的や態様等に応じて設定することとされており、施設の維持管理や利用提供のほか、設置目的に沿って施設を活用する事業、その他利用者の利便性向上等のため知事が必要と認めた業務などが含まれる。

また、その中に、施設の使用許可や使用料の徴収などを含めることができる。

(2) 管理業務の財源

指定管理業務の実施に必要な費用は、指定管理料（委託料）で措置することとなる。そのため、都の補助対象事業等とは区分して経理しなければならない。

一方、後述の利用料金制を導入する施設においては、指定管理者の収入となる利用料金を管理業務の財源に充てることとする。

また、施設の活用に伴う収入や、管理業務以外の業務実施に伴う収入を含め、指定管理者のその他の収入についても、都と指定管理者との協議により、その一部を管理業務の財源に充てることのできる。

(3) 管理業務以外の業務

指定管理者は、管理業務以外にも、都の補助事業に関する業務や、指定管

理者が自主的に実施する事業に関する業務を行うことができる。これらの業務は、施設の使用許可等、所要の手続を別途経てから実施する必要がある。

また、建物が合築であること等により、共用部分の管理など他の施設や設備等に関する業務が発生する場合には、管理業務と明確に区分し、必要に応じて別途業務委託契約等を締結する。

(4) 都が行うべき業務との区分

施設の目的及び性格並びに関係法令に照らし、指定管理者の行う施設の管理業務の中に、都が実施すべき事項が含まれないようにする。

都が実施すべき事項とは、基本的利用条件（使用許可・取消し・制限の基準、休館日、開館時間、使用料の額等）の設定や公物警察権に基づく管理行為のほか、使用料の強制徴収、不服申立てに対する決定、行政財産の目的外使用許可等、法令上地方公共団体あるいは長に専属的に付与された行政処分を行うことである。

(5) 手続に係る基本的考え方

都及び指定管理者は、「DX推進に向けた5つのレス徹底方針」（令和2年10月9日付2政計第361号）を踏まえ、都と指定管理者、あるいは指定管理者と施設利用者との間で行われる手続において、ペーパーレス、FAXレス、はんこレス、キャッシュレス、タッチレスの5つのレスを推進する。

4 指定対象施設の単位

指定管理者の指定の対象となる施設の単位については、個々の施設ごとに対象とする場合と、複数の施設を一定の規模にグループ化した上で対象とする場合とがある。

指定対象施設のグループ化により、一体的な管理の下でサービスの向上や運営の効率化などが期待される。一方、グループの規模が過大になると、その事業規模から参入事業者が限定され、多数の参加者による競争という制度導入の趣旨が損なわれることになりかねない。そのため、グループ化に当たっては、その規模の適切な設定に留意する。

5 指定期間

指定管理者の指定期間は、施設の目的及び性格を考え合わせ、都民サービスの安定的な提供及び向上が図られるとともに行政の効率化も十分に見込まれる期間とするため、5年を原則としつつ、施設の状況に応じて最適な期間を設定する。

ただし、次の各号のいずれかに該当する施設の指定期間は10年を原則とする。

- ① 東京都政策連携団体が管理する特に主要な政策等との密接な関連性を有する施設
- ② 利用者との関係で長期的に安定したサービスの提供が求められる施設

6 指定管理料

(1) 指定管理料の積算

指定管理業務の対価となる指定管理料は、サービスの向上と行政の効率化を図る観点から、施設の管理業務の内容を精査の上、必要な経費を計上する。

利用料金制を導入する施設やその他事業収入等から経費への繰入れを予定している施設については、管理運営に必要と見込む経費から利用料金や繰入金の見込額を控除して積算する。

(2) 支払方法

指定管理料は、指定管理者の管理運営状況を履行確認書で確認するなどして、毎月又は四半期ごとに支払うことを原則とする。

指定管理者にインセンティブを働かせるため、指定管理料は原則として指定管理者に帰属させるものである。ただし、指定管理者の性格や管理業務の特性に応じて概算払を行い、指定管理料等と経費実績額との差額の精算を行うことができる。

7 利用料金制の導入

公の施設の使用料は、当該施設を使用することの対価としての性質を有するため、原則として地方公共団体に帰属する金銭であり（地方自治法第225条）、利用料金制を採用しなければ、これに相当する金銭を指定管理者に帰属させることはできない（同法第244条の2第8項）。

利用料金制は、公の施設の管理運営に当たって指定管理者の自主的な経営努力を発揮しやすくし、また、地方公共団体及び指定管理者の会計事務の効率化を図るために創設されたものであることから、積極的な導入を図ることとする。

利用料金制を採用する場合は、管理経費を上回る利用料金収入は原則として指定管理者に帰属させるが、制度導入の効果としてその一定割合を都へ納付させるなど、これによらない場合は、その取扱いを募集要項等に明記する。

8 指定管理者の責務

都に代わって公の施設の管理運営を行う指定管理者は、利用者に対するサービスの向上に努めるほか、「V 4及び5」に定めるとおり、災害対策などの都の施策に積極的に協力し、都民・利用者の安全確保に努めなければならない。

また、次に掲げるとおり、法令や条例等に基づいて適切に管理運営を行うとともに、事業者としての社会的責任を果たすことが求められる。

(1) 指定管理者が従うべき条例・ガイドライン等

指定管理者は、東京都個人情報保護に関する条例、東京都情報公開条例、東京都公文書等の管理に関する条例、東京デジタルファースト条例、東京都行政手続条例及び東京都サイバーセキュリティ対策基準等の各関係規定に基づき、必要な措置を講じ、適切な対応をとらなければならない。

(2) 適正な契約

指定管理者は、管理業務を一括して第三者に委託することはできないが、清掃、警備といった個々の具体的業務を第三者に委託することは可能である。

委託のほか、物品調達などの契約事務に際しては、東京都暴力団排除条例に基づく暴力団排除措置を講じなければならない。

(3) 労働環境の確保

指定管理者は、労働基準法、労働安全衛生法、労働契約法等の労働関係法令を遵守するとともに、公共サービス基本法に基づき都が実施する労働環境確保のための施策等を踏まえ、適切な配慮を行わなければならない。

(4) 指定管理者の社会的責任

指定管理者は、法令や条例等に基づき、障害者に対する社会的障壁の除去の実施についての必要かつ合理的な配慮や、公の施設における不当な差別的言動の防止に取り組むとともに、障害者の雇用や、事業活動に係る環境負荷の低減に努めるなど、社会情勢の変化を踏まえ、事業主体としての社会的責任を積極的に果たさなければならない。

9 指定管理者候補者の選定

指定管理者を指定するに当たっては、その前提として指定管理者候補者を選定することが必要である。

指定管理者の指定は行政処分であり、その手続は法と条例に基づいて進め

られるが、その準備行為というべき候補者の選定についても、公平で透明性のある手続の下で進められる必要があり、「IV」においてその詳細を定めるものとする。

10 指定管理者の変更等

指定管理者は、選定の手続により候補者となった後、都議会の議決を経て指定を受けるものであり、指定期間中の変更は原則として認められない。ただし、名称や主たる事務所の所在地、代表者の氏名等に変更が生じる場合は、必要な届出を提出することにより、引き続き、指定管理者としての管理業務を継続することができるものとする。

11 指定の取消し又は業務の停止

地方自治法は、指定管理者による管理の継続が適当でないと認めるときに指定を取り消し、又は期間を定めて管理業務の全部又は一部停止を命ずることができる旨を定めており（地方自治法第244条の2第11項）、指定管理者の業務履行状況の確認を通じて、条例に定める取消し等の事由に相当する事実が認められた場合や、指定管理者選定に際しての欠格条項に該当した場合には、指定期間内であっても、各施設の設置条例の規定に基づき、都は指定管理者の指定を取り消し、又は期間を定めて管理業務の全部又は一部の停止を命ずることができる。

また、次の各号のいずれかに該当する場合には、指定の取消しを行うものとする。

- ① 東京都指定管理者に係る暴力団等対策措置要綱（24総行革行第469号）に基づく排除措置を適用するとき
- ② 指定管理者の同一性が損なわれ、指定管理者の指定の前提が失われたと判断されたとき
- ③ 5年を超える指定期間を設定した場合において、選定の基礎となった社会経済状況に変動が生じたと判断されたとき
- ④ 管理運営状況が極めて不良であったとき（同一の指定期間内において、5年間で3回のC（平成30年度以前の管理運営状況評価におけるB）評価を獲得したとき）

なお、上記②及び③の判断に当たっては、後述の選定委員会の審査を経るものとする。

IV 選定事務

1 選定スケジュール

翌年度からの指定管理者の選定に当たっては、指定管理者の変更による引継ぎや予算・人員要求手続を考慮し、選定作業を当該年度の上半期に実施し、指定管理者指定議案の都議会への提出を第四回定例会で行うことを標準としつつ、各施設の状況に応じてスケジュールを定めるものとする。

2 選定委員会の設置

指定管理者の選定は、具体的な選定基準を設定した上で、選定委員会の審査を経て行う。

選定委員会は、各施設の専門性と業務内容を踏まえる必要があることに加え、事務の効率化を図るため、所管局単位で設置する。なお、所管する施設の内容等ごとに、所管局内で複数の委員会を設置することも可能とする。

(1) 選定委員会の委員構成

選定委員会には、公正な選定を行うとともに専門的な審査を行えるようにするため、外部委員を過半数含むこととする。

外部委員には公認会計士、税理士等の財務の専門家を含めることが望ましい。

また、選定委員には、常勤・非常勤にかかわらず指定管理者に応募する団体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等、株式会社の場合は取締役及び監査役等が該当する。

(2) 審査事項

選定委員会は、選定に当たって事業計画等を審査するほか、選定方法等の審査を行う。

また、指定管理者の指定を取り消す場合において必要のあるときは、都の求めに応じて取消しの判断についての事前の審査を行う。

3 選定手続

(1) 公募選定

指定管理者の選定は、広く民間のノウハウを活用し競い合いの中で最も適切な事業者を指定管理者候補者として選定することを基本としており、公募によることが原則である。

公募においては、募集要項を作成し、ホームページ等により広く都民や事業者等に周知を行うとともに、現地説明会を行うなど事業者が施設の状況を

十分に把握できるよう努める。

ア 公募条件

(ア) 条件の設定

条例で規定する管理の基準及び業務の範囲に基づき、広く民間のノウハウを活用するため、多くの事業者が参加できるような条件設定を行う。

都は、公の施設の管理運営に求められるサービスの内容について、事業者がそのノウハウを活かした提案を事業計画書に具体的かつ明確に反映できるように、また事業者の積極的な提案を引き出せるように、業務の内容を具体的に明示し、周知する。

なお、施設の目的や性格から特殊又は専門的な管理が求められる場合には、これに応じた条件を付すことにより、適正な管理による都民サービスの水準の確保及び向上を実現できるよう努める。

また、条件の設定に際しては、事業の遂行に不可欠な事項やサービスの向上につながる事項などを十分に精査する。

(イ) 欠格条項

指定管理者選定における欠格条項は、次のとおりとする。

- ① 地方自治法施行令第167条の4第1項の規定により東京都の一般競争入札に参加させることができないとされている者及び同条第2項の規定により東京都から一般競争入札に参加させないこととされた者
- ② 東京都から指名競争入札における指名停止措置を受けている者
- ③ 都税、法人税、消費税等を滞納している者
- ④ 会社更生法、民事再生法等により更生又は再生手続を開始している者
- ⑤ 公の施設の管理が地方自治法第92条の2、第142条(第166条第2項で準用される場合を含む。)及び第180条の5第6項の規定における「請負」に含まれるとした場合に、その規定に抵触することとなる者
- ⑥ 東京都指定管理者に係る暴力団等対策措置要綱の別表に掲げる排除措置対象者の1号から6号までのいずれかに該当する者
- ⑦ 各施設設置条例の規定により東京都から指定を取り消され、その取消しの日から2年を経過しない者。ただし、「Ⅲ 11 ③」所定の、社会経済状況に変動が生じたと判断されたことを理由とする取消し

がなされた場合は、本号に該当しないものとする。

(ウ) コンソーシアムの取扱い

指定管理者の公募選定に応募するに当たり、コンソーシアム(共同事業体)を組成することができるものとし、これを採用する際は、その旨を募集要項に明示するものとする。

コンソーシアムを構成するものが(イ)の欠格条項に該当する場合は、当該コンソーシアムが欠格条項に該当するものとみなす。ただし、欠格条項のうち⑦について、指定取消しの対象がコンソーシアムであった場合、当該指定取消しの事由が当該コンソーシアムの一の構成団体に帰することが明らかな場合は、当該コンソーシアムを構成するその他のものは、欠格条項に該当しないものとする。

(エ) その他

5年を超える指定期間を設定した場合には指定期間の中間年を目安に事業計画の見直しを行うこと、また、5年を超える指定期間を設定した場合において選定の基礎となった社会経済状況に変動が生じたと判断されたとき及び管理運営状況が極めて不良であったときに指定取消しを実施することを条件に設定した上で選定を行う。

イ 募集期間

募集期間(募集要項の配布から応募書類の提出締切りまでの期間)は、応募者の事業計画作成に十分な時間を確保できるよう、原則として60日程度を確保する。ただし、施設規模や事業内容等の実態に即して適宜設定することを妨げない。

ウ 選定基準

(ア) 基準の明示

具体的な選定基準は、制度の本旨であるサービスと効率性の向上の視点を踏まえ、各施設において求められる基準を設定する。

設定に当たっては、事業者の提出した事業計画の内容を適切に判断し、かつ、適正な選定結果を導き出すことができるよう、具体的かつ詳細に定める。

また、基準には、法令や条例等に基づいて適切に管理運営を行う体制が整っているかどうか、事業者としての社会的責任を果たしていく意思があるかどうかという視点を含めるものとする。

募集要項では、具体的な選定基準として採点項目及び配点その他を応募者に示すことにより、都の選定の公平性、透明性を示すものとする。

(イ) 事業者提案の採用

事業計画においては、管理業務を遂行する上での事業者独自の創意工夫や利用者サービス向上のための取組、管理業務以外で施設を活用して施設の価値を向上させるために自ら実施する事業など、事業者の積極的な提案を求めることとし、これらを採点項目とすることを募集要項に記載するものとする。

(ウ) 管理運営状況評価結果の反映

指定管理者の選定公募に当該施設の現行の指定管理者が応募し、かつ、当該指定管理者が当該施設の管理運営状況評価において、あらかじめ定められた基準に合致する実績（評価結果）を有する場合、「(エ) 採点」に沿って算定された合計得点に、管理運営状況評価の実績に応じた加算又は減算のいずれかを行う。

加算又は減算を行う場合は、管理運営状況評価の実績に応じて定められた加減算率を合計得点に乗じて加算点又は減算点を算出し、加算又は減算後の数値を、指定管理者候補者を決定する際に用いる総得点とする。

本制度を適用することについては、募集要項への記載によりあらかじめ周知する。

なお、施設の特性等により、本制度を導入しないことも可能とする。

(エ) 採点

選定では、各応募者の事業計画の内容等に基づく採点の結果により、指定管理者候補者を決定する。

各採点項目の配点については、施設の管理運営の水準、企画能力、提案額等を適切に評価し、指定管理者制度の目的である都民サービスの向上と行政の効率化の両面を確実に達成できるよう、施設の特性に応じて設定する。

採点は、主として以下の二つの観点から行う。

・提案内容

応募者から提出された事業計画や必要に応じて実施するヒアリングの内容を基に、所管局が定めた選定基準に基づき内容を評価し採点を行う。採点は、採点項目ごとに配点を設定し、合計得点を提案内容の

得点とする。

・提案額

事業者から指定管理料の水準の提案を受ける施設についてはその水準に基づき、納付金等の提案を受ける施設についてはその水準や内容に基づき、評価し採点を行う。

指定管理者候補者の決定は、提案内容及び提案額の合計得点に基づき判定する。

(オ) 東京都政策連携団体等の特例

東京都政策連携団体又は東京都事業協力団体のうち、公益的法人が応募するときは、公益的法人等への東京都職員の派遣等に関する条例の規定に基づき、東京都から派遣された職員の給与負担がなされている場合を勘案して適切に採点を行うこととし、募集要項にその旨を明記するものとする。

(2) 特命選定

指定管理者の選定は公募によることが原則だが、施設の状況に鑑み、競い合いによる効果が十分発揮されないと考えられる場合等には、特命により指定管理者候補者を選定することも可能である。

指定管理者の特命選定が可能となるのは、次の要件のいずれかに該当する施設である。

- ① 山間や島しょなどに設置され、地理的に事業者の参入機会が限定される施設
 - ② 都の政策等との密接な関連性及び施設の管理運営における団体の適格性の観点から、東京都政策連携団体による管理運営が適切である施設
 - ③ 公募実施にもかかわらず応募事業者が存在しなかった施設
 - ④ 大規模改修工事を予定している施設であって、工事が施設の管理運営に与える影響等を考慮し、現行の指定管理者による管理運営の継続が妥当である施設、その他特命により指定管理者を選定する事由がある施設
- なお、特命による選定を行う場合には、特命選定の必要性を選定委員会の審査を加え十分検証するとともに、対象事業者から提出を受けた事業計画について選定委員会における審査を行うことにより、サービスと効率性の向上を図るものとする。

(3) 選定結果の通知

選定委員会の審査を経て選定が終了した後、直ちにその結果を全ての応募

募者に書面で通知する。

(4) 選定において公表する事項

ア 選定委員会の審査内容

選定委員会の審査内容は、議事要旨及び委員氏名と併せて、下記のとおりホームページ等で公表する。

- ① 選定委員会による特命選定の必要性の審査結果
- ② 指定管理者候補者の名称、選定の経緯及び選定理由

イ 具体的な選定基準

選定手続の適正性を担保する観点から、採点項目等、具体的な選定基準を事前に公表する。特に公募による選定の場合には必ず公表する。

ウ 具体的な選定手順

募集期間、選定期間等の具体的な選定手順はホームページ等で公表するなど、都民や事業者が容易に確認できるようにする。

4. 議会への議案の提出

指定管理者の指定に関する議案は、次の事項を記載するものとする。

- ① 公の施設の名称及び所在地
- ② 指定管理者（指定管理者候補者）の名称及び主たる事務所の所在地
- ③ 指定の期間

5 指定管理者の指定

指定管理者の指定議決後、指定の決定を行い、速やかに当該事業者に対して書面で通知する。

V 管理運営

1 協定の締結

指定管理者の指定を受けた事業者とは、事業開始に当たって協定を締結し、業務の内容や指定管理料の額等、管理運営に関する詳細な事項を確定する。この中には、通常管理運営が困難となった場合の対応など、不測の事態の発生を視野に入れ、必要な規定を設けるものとする。また、協定内容を決定する場合には、「Ⅲ 8」に定める指定管理者の責務が確実に履行されるよう、留意する。

協定は、指定期間を通じた事項を定める「基本協定」と、各年度の管理運営に関する事項を定める「年度協定」の二種とする。

2 年度ごとの管理運営実施計画の作成

指定管理者は、選定時に提出した事業計画を踏まえ、年度ごとに実施する具体的な業務の内容やスケジュール等を記載した管理運営実施計画（以下「年度計画」という。）を、当該事業年度開始前に作成する。

年度計画は、選定時の事業計画における提案等が的確に反映され、かつ、所管局があらかじめ示した管理運営において求める水準を達成するための具体的なものとする。

3 中間年の事業計画の見直し

5年を超える指定期間を設定した場合、指定期間の中間年を目安に事業計画の見直しを行う。

事業計画の見直しは選定委員会の審査を経て、所管局において認定する。

4 都の事業・施策への協力

指定管理者は、都が政策目標の達成のために施設を活用して行う事業等の実施に協力するものとする。この場合において、指定管理者側に利用料金の減収等の影響が生ずるときは、事前又は事後の協議により、適切な費用負担となるよう取り扱う。

災害の発生時においては、災害救助法等の規定に基づき必要な協力を行うこととするが、東京都震災対策条例に基づく避難場所に指定されている施設や、東京都帰宅困難者対策条例に基づく一時滞在施設に指定されている施設等については、その旨及び必要な協力が求められること等を、募集要項及び協定に明記するものとする。

5 利用者の安全確保等

指定管理者は、都に代わって公の施設の管理運営を行うに際し、利用者の安全確保を図る必要がある。このため、大規模自然災害の発生時や危険性の高い感染症等の流行時等において、業務の継続が求められる施設がある一方、施設の安全な利用を保証できず、通常の施設運営が困難となったときは、都の要請に応じ、又は都との協議により、施設の全部又は一部につき利用を休止し、又は制限することがある。

このような場合において発生する損失の費用負担については、施設の適切な維持管理等を継続する観点から、施設ごとの状況に応じて適切に対応する

ことを協定に明記するものとする。

また、施設利用中に利用者が被った損害等に対して指定管理者に責任がある場合において、指定管理者が不測の事態に対する備えを強化し当該責任を十分に果たすため、施設賠償責任保険に加入するなど適切に対応することとし、協定にその旨を明記するものとする。

6 業務の管理

(1) 管理業務又は経理の状況に関する報告及び調査等

指定管理者に対しては、地方自治法第244条の2第10項の規定に基づき、施設管理の業務又は経理の状況について報告を求め、実地について調査し、又は必要な指示をすることができる。

所管局は、日頃から指定管理者の業務について確認を行い、適切な指導に努める。

指定管理者の報告は、履行確認書を毎月又は四半期ごとに都に提出することにより行う。所管局は、履行確認書を確認・分析し、履行状況が協定及び年度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。

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。一方、所管局は、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よう指導する。

なお、報告及び調査等の実施に当たっては、指定管理者に過度な負担が生じないように留意する。

(2) 事業報告書及び財務諸表の提出等

指定管理者に対しては、地方自治法第244条の2第7項の規定に基づき、年度終了後、速やかに事業報告書を提出させる。所管局は、指定管理者による管理の実態を正確に把握し、的確な管理運営状況評価に資するため、事業報告書を確認・分析する。指定管理者から提出された事業報告書はホームページ等で公表する。

また、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。所管局は、指定管理者の経営が引き続き管理業務を担うことが可能な状況にあるかどうかを検証するため、財務諸表の内容等を確認する。

さらに、所管局は、施設の管理運営に関する収支の状況を取りまとめ、過年度分と併せて、複数年にわたり比較可能な形で公表する。

(3) 事故の報告

施設管理に関して事故が発生した場合等は、直ちに報告を行わせるとともに、適切な指示を行うものとする。

事故の報告基準については、総務局総務部グループ経営戦略課が別に定める。

VI 管理運営状況評価

1 評価の意義

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管理業務の実施及び安全管理、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、管理業務やサービスの内容について、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、業務のチェックや改善に継続的に取り組む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、施設の設置目的、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作り上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、あわせて、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。

2 評価対象業務

管理運営状況評価の対象とする業務には、指定管理者が行う施設の管理業務のみならず、指定管理者が事業計画において提案した施設を活用して自主的に実施する事業を含めることができる。

3 評価の実施手順

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

評価は原則として全施設に対して実施する。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実施することができる。

(1) 一次評価

所管局は、「V 6」に記載のとおり指定管理者の管理運営状況の確認・分析、実態の把握を行い、年度終了後、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进行评估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、あらかじ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 確認項目の考え方

確認項目は、募集要項や事業計画書等に記載された事業内容や過去の実績値等を考慮し、定量化できる項目は数値目標を設定することを原則としつつ、定性的な項目も併用して、幅広い実績の測定が可能となるように設定する。特に、都の政策等との密接な関連性を有する施設については、

必要に応じて、都の政策への貢献度や政策に基づいた事業の実施状況、成果などを確認項目に加えるものとする。

また、事業計画において提案のあった管理業務を遂行する上での事業者独自の創意工夫や利用者サービス向上のための取組、施設を活用して施設の価値を向上させるために自ら実施する事業などについては、必要に応じて配点の増加を認める対象に加えるものとする。

さらに、業務上必要とされる関係法令の遵守について、不適切な管理状況は漏れなく指摘できるように設定するとともに、社会的責任を果たすための取組を含め、管理のレベルの向上に努力している指定管理者が適切に評価されるよう留意する。

確認項目の設定及びその評価水準は、年度計画や協定と齟齬のないよう設定するとともに、他自治体や民間の類似施設との比較等を踏まえて設定するなど、評価の指標や水準の妥当性について都民に説明責任を果たせるよう留意する。

ウ 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。

評価に当たっては、なるべく客観的な事実及び情報に基づき、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、以下の4段階とする。

評価	確認項目の評価の得点の合計点
S	「標準点の 1.33 倍（小数点以下切上げ）」点以上
A	「標準点の 1.25 倍（小数点以下切上げ）」点以上 かつ 「標準点の 1.33 倍（小数点以下切上げ） - 1」点以下
B	「標準点の 0.88 倍（小数点以下切捨て） + 1」点以上 かつ 「標準点の 1.25 倍（小数点以下切上げ） - 1」点以下
C	「標準点の 0.88 倍（小数点以下切捨て）」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、その後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当たっては、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、また、総務局総務部グループ経営戦略課が別に定める事故の報告手続に基づく対応状況等を考慮の上、総合的に判断する。

エ 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由により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
特命要件とした内容及び施設の位置付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等を検証する。

(2) 二次評価

ア 評価委員会の設置

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、評価委員会において報告する。

また、所管局は、評価委員会の的確な評価に資するため、一次評価において使用した確認項目について、それぞれの設定理由、定量化が困難であると所管局が判断した項目についてはその理由、評価水準についてはその妥当性を証する根拠を、それぞれ評価委員会において説明する。

イ 評価委員会の委員構成

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。

委員の属性については、「IV 2 (1)」に記載の選定委員会の委員と同様とする。

ウ 二次評価の内容

評価委員会は、施設の設置目的、所管局の示した管理運営において求める水準、指定管理者が果たすべき役割などを踏まえた上で、各種資料を基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。

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	管理運営に良好ではない点が認められた施設

「S」評価は、特に優れた取組を行い、成果を挙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」と位置付ける場合は、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。

(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 評価の特例

(1) 不可抗力により目標達成が困難な場合の評価

都民・利用者の安全確保の観点から、施設の全部又は一部につき利用を休止し、又は制限したことにより、年度計画に従った事業の実施や管理運営において求める水準を達成するための取組を実施できなくなった場合等においては、実施した業務の内容に応じた適切な評価とするため、施設の状況を踏まえて評価方法を見直すこととし、その見直し内容を評価委員会に説明の上、評価結果とともに公表する。

(2) 評価対象からの除外

施設の大規模改修工事や開業のための準備等により、また、上記(1)の状況によって、1年を通じて通常の施設運営を行わなかった場合は、原則として評価を実施しないものとする。

5 評価結果の活用

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の管理運営の在り方について、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、改善が必要な場合又は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。所管局は、指定管理者から取組内容の報告を受けたときは、その内容を確認の上公表し、その結果を次年度の評価委員会に報告する。

6 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

改正 令和3年2月12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4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

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。

附 則

この要綱は、令和3年4月1日から施行する。