

令和3年度 指定管理者運営評価シート

所管課	市場施設課
-----	-------

1. 公の施設

公の施設の名称	西宮市食肉センター、西宮市食肉地方卸売市場
所在地	西宮市西宮浜2丁目32番地1
施設概要	竣工 昭和63年3月 敷地面積 9,548.24㎡ 建物面積 6,361.22㎡ 鉄筋コンクリート造3階建て
施設の設置目的	施設利用者が安全な食肉を市場に提供することにより、阪神間の食肉流通の拠点として、西宮市内の食肉流通産業振興に寄与し、地域住民の豊かな食生活に貢献する。

2. 指定管理者

指定管理者	団体名	株式会社 キャンフォア	指定期間	開始日	平成 31 年 4 月 1 日
	所在地	西宮市津田町3番14号		終了日	令和 6 年 3 月 31 日
選定方法		非公募	評価対象年	指定期間 5 年のうち 2 年目	

3. 指定管理者の業務履行状況

①施設の維持・管理関係	<ul style="list-style-type: none"> 施設運転管理業務 (と畜機械及びその他の機器・設備の日常の保守管理・修繕、運転管理業務) 汚水処理施設運転管理業務 (下水道法及び西宮市下水道法条例の規定に基づく運転管理業務) 宿日直業務 (夜間・休日の施設の管理) 清掃業務 機械等維持管理業務 その他維持管理業務
②施設の事業・運営関係	<ul style="list-style-type: none"> センター等の使用許可申請及び入場許可証の受付 と畜処理、上場実績の集計 と畜証明書及びへい死証明書の発行 使用許可、使用料の徴収 <p>労働実態調査の結果： 従業員の雇用状況、給与及び社会保険への加入について、当初の事業計画に沿って実施されており、概ね適正であると認められた。</p> <p>調査結果後の指示事項： 今後も従業員の雇用環境を適正に保つとともに、可能な限りその向上に努められたい。</p>
③指定管理者の提案による取組と今後の改善点など	<p>当初及び指定期間中の提案： 駐車場および門扉付近に外灯が設けられているが、夕暮れ時（とくに冬場）に既存の照明では場所によっては照度が不十分で利用者の安全性を確保できていない場所がある。今期は照度が不十分な場所の照明の改修や必要に応じて増設を行う。</p> <p>取組結果： 既存外灯の一部を照度がより高いLED照明に改修したことで、利用者の足元を十分照らせるほど明るくなった。また、照射範囲が広がり構内入口付近まで照らされるようになったことで、夜間時の防犯カメラの映像も改修前と比べ鮮明に記録できるようになった。</p> <p>今後の改善点： 取組結果から利用者の安全性と防犯面のさらなる向上のために、既存外灯の設置間隔が開いているところには照射範囲を考慮しつつLED照明への改修を進めるなど、今後も利用者の意見も交えて継続して行う。</p>

施設利用状況(量)を示す指標名		単位	H29年度(実績)	H30年度(実績)	R1年度(実績)	R2年度(実績)	R3年度(計画)
①	大動物処理頭数	頭	11,946	9,912	9,398	7,856	8,600
②	小動物処理頭数	頭	42,774	45,036	41,369	36,118	40,000
③	と畜解体実施日数	日	252	246	246	253	250
④	稼働率	%	76.0	72.4	70.1	60.6	60.7
⑤							

4. 利用者アンケート等の結果

①利用者アンケート等の実施日・手法	実施時期：令和2年度 10月12、13日 11月18日 手法：指定管理者が日常的にかかわっている施設の利用者に対して聞き取り調査を実施
②利用者アンケート等の結果	大動物・小動物副産物処理業者が処理した副産物は、処理が済んだものから順に冷蔵室に入庫していき、全ての処理作業が終了後に入庫していたものを在庫するが、その保管時間が短く、副産物の冷却が十分に行うことができない。副産物は速やかに冷却する必要がある、そのためには、入庫時に保管容器内に氷を敷き詰めて副産物の冷却を促進するのが効果的などの意見が出た。
③結果からの改善点など	各副産物冷蔵室は、大動物用・小動物用の入り口は別になっているが、室内は間仕切りがあるだけで、温度管理に関しては同じ冷蔵設備で冷却している。入庫から出庫までの短時間で冷却するには、設備の能力を上げることが適切と考えられるが、そのためには設備の更新等が必要となり、それではコストがかかりすぎてしまうため、意見でもあるように、氷による冷却を行うため製氷機の新設を検討することとした。

5. 指定管理者の安定性や継続性の評価

①評価結果	収支決算書、その他決算関係書類を確認したところ、概ね適正な水準であり、経営指標の分析においても、同様に適正な指標で維持している。また、今期で資本欠損が解消されるなど安定的な運営が行われていると認められた。
②評価結果を受けての指示事項	特になし

6. 指定管理料及びその内訳(指定管理者の収入)

(単位：千円)

区分	H29年度(決算)	H30年度(決算)	R1年度(決算)	R2年度(決算)	R3年度(年度協定額)
指定管理料	227,083	221,190	230,337	222,324	232,014
うち光熱水費	(98,879)	(92,540)	(92,864)	(84,805)	(94,623)
うち修繕料	(9,323)	(7,990)	(9,688)	(10,236)	(10,933)
うち消耗品費	(9,405)	(8,739)	(9,547)	(12,116)	(10,806)
補足説明	「うち数」の合計は、指定管理料と同じにはならない。光熱水費に灯油代は含まない。				

7. 使用料等の収納状況(市の収入)

(単位：千円)

区分	H29年度(決算)	H30年度(決算)	R1年度(決算)	R2年度(決算)	R3年度(予算)
使用料	125,091	116,088	119,334	109,680	119,771
光熱水費使用者負担金収入	12,432	11,017	12,818	11,160	10,671
その他の収入	133	148	134	94	81
合計	137,656	127,253	132,286	120,934	130,523
補足説明	「その他の収入」には、行政財産目的外使用料及び自動販売機取扱手数料を記入している。千円未満は、四捨五入しているため、合計額が合わないときがある。				

8. 市による指定管理者の評価

①モニタリングの結果と総合評価	指定管理者のヒアリングは月に1回程度実施しており、さらに指定管理者から令和2年度事業報告書の提出を受けて、令和3年6月30日に1年間の総括となるモニタリングを実施した。施設の維持・管理について、市への各報告書の提出、使用料の徴収及び納付、設備・機器の修繕において、適正な対応が行われていた。また、清掃業務については、自社で衛生基準を定め、実施基準よりも高度な衛生管理が行われていた。さらに、食品衛生法の改正(HACCPに基づく衛生管理の制度化)に対応すべく社内研修を行うなど業務に取り組む意欲が認められた。利用者に係るサービスへの取り組みについて、対象者へのヒアリングを複数回実施するなど内容の詳細を把握することに努め、要望や改善箇所があれば緊急度や費用等のバランスを考慮し、限られた予算の中で最大限の効果が得られるように対応していた。以上のことから、指定管理業務の実施状況は概ね適正であった。また、業務改善等に取り組む姿勢は高く評価でき、今後も、より安定的かつ高水準の管理運営の実施が期待できる。
②指摘事項	特になし