

公の施設目標管理型評価書【指定管理者施設用】

施設名	新潟市食肉センター		
管理者名	公益財団法人新潟ミートプラント	指定期間	令和6年4月1日 ～ 令和11年3月31日
担当課	農林水産部食と花の推進課		
所在地	新潟市西区中野小屋1631番地		
根拠法令	と畜場法		
設置条例	新潟市食肉センター条例		
施設概要	敷地面積：44,145.87㎡ 延床面積：10,459.22㎡ 建物構造：鉄筋コンクリート造（一部鉄骨造）一部2階建 施設内容：処理工場棟(8,704.12㎡),管理棟(171.95㎡),ポンプ棟(93.52㎡),車庫(72.07㎡) 隔離棟(44.25㎡),消毒ポンプ庫(10.00㎡),焼却炉・ワラ堆積棟(207.70㎡) 廃水処理施設(1,133.71㎡),受付事務所(21.90㎡) 処理能力：と畜能力(大動物30頭/日,小動物900頭/日) 冷却・冷蔵能力 冷蔵庫(大動物150頭,小動物1,800頭) 部分肉冷凍・冷蔵庫82t 部分肉処理能力(大動物18頭/日,小動物450頭/日) 廃水処理施設能力(汚水量1,200㎡/日)		

施設設置目的
食用に供するために行う獣畜の処理の適正を図り、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、本市にと畜場法(昭和28年法律第114号)に規定すると畜場を設置する。
管理・運営に関する基本理念，方針等
施設設置目的を達成するため、施設及び設備を常に良好な状態において維持管理し、効率的な運営を行う。 また、公の施設であることを常に念頭において公平な運営を行うものとし、使用者の平等な使用を確保する。 維持管理にあたっては、と殺解体事業者ほか施設使用者と十分に連携し実施する。 (1) 施設及び設備の維持管理 ・安全・安心な食肉が供給できるよう、各種衛生法令等を遵守した維持管理 ・廃水対策、臭気対策など、各種環境法令等を遵守した維持管理 ・安定的に食肉が供給できるよう、常に機能を良好に保つための維持管理 ・より一層効率的、効果的な方法での維持管理 ・維持管理にあたり各種法令に基づく有資格者の配置 (2) 使用者の平等な使用の確保 ・使用許可、入場の禁止、退場の命令などにおける公平の確保 (3) 施設の情報提供と使用者の要望等の把握 ・消費者への施設の正確な情報提供 ・使用者の要望等の把握

視 点	評価項目	評価指標	実績	評価 ※	評価コメント ※
市 民	市民への正確な情報提供	施設見学依頼を100%受け入れ(団体の事前申込み見学)	100%受け入れ 9回 99人	B	
	使用者の協議会の開催	年1回以上	1回開催	B	
	と畜場使用数	最低水準165,000頭以上 優秀水準180,000頭以上	187,329頭	B	
	苦情・要望等への対応	対応マニュアルの遵守	適切に対応	B	
	使用者の平等の確保	100%	使用者に常に平等	B	
財 務	と畜1頭あたりの委託料(経常)(委託料/豚換算頭数)	1,120円以内	1,090円	B	
業 務	年間稼働日数	240日以上	240日	B	
	施設設備に起因する苦情・事故	0件	0件	B	
	関係法令で規定する点検、検査の実施率	100%	100%	B	
	防災訓練の実施回数	年1回以上	1回実施	B	
	業務仕様書等に定める事項の遵守	その他業務仕様書等に定める事項の遵守	遵守	B	
人 材	衛生講習会の実施	年1回以上	1回実施	B	
	廃水施設管理講習会等の実施又は受講	年1回以上	1回実施	B	
	施設管理にかかる各種資格を有する職員の配置	施設管理担当5名	5名	B	
	労働基準の充足	労働関係法令の遵守	法令遵守	B	

【評価基準】

A: 要求水準(評価指標)を達成し、かつその達成度・内容が優れている

B: 要求水準(評価指標)が達成されている

C: 要求水準(評価指標)が達成されていない

※評価について、「A」を付ける場合は「優れている点」を、「C」を付ける場合は「達成されていない点」を、「評価コメント」欄に明記してください。(評価指標が達成されているだけなら「B評価」で、その達成度や内容が優れていなければ「A評価」とはなりませんので、ご注意ください。)

指定管理者記載欄(アピールしたい事項・未達成項目への改善策等)

・と畜頭数について、昨年からは増加したものの、生産農家数が増えない中では見通しは不透明で、今後も増加することは難しい状況である。また、光熱水費高騰や施設の老朽化による修繕費の増加により、それが負担となる中で経営状況はかなり厳しいことから、経費削減を図り経営の安定化に努めていく。
 ・県の進める新しい食肉センターができるまでは、老朽化が目立つ施設や設備を何とか修繕しながら維持管理を行い、安心安全な食肉が安定的に供給できるよう努めていく。

所 管 課 に よ る 総 合 評 価 (所 見)

各評価項目において要求水準を満たしており、適切な施設の管理運営が行われている。令和6年度に未達成であった財務部門についても、令和7年度は評価指標を達成しており、経営改善に向けた取組が認められる。
 食肉センターは、市民へ安全・安心な食肉を安定的に供給する流通体制の一端を担う重要な施設であることから、引き続き、衛生管理の徹底や安定的な施設運営を図るとともに、HACCPに基づく適切な作業の実施に努められたい。
 また、施設・設備の老朽化が進行していることから、市と十分に連携しながら、計画的な維持管理及び必要な修繕に取り組み、県が進める新たな食肉センター運営開始までの間、引き続き適正な施設運営を維持されることを期待する。