様式3

高松市公の施設指定管理者導入施設に対する評価

評価対象期間：令和7年4月1日～令和8年3月31日

施設名	高松市食肉センター

指定管理者	高松食肉事業協同組合	施設所管課等	農林水産課
指定期間	令和3年4月1日～令和9年3月31日	公募・非公募の別	公募
所在地	高松市郷東町587-197	業務の概要	施設の維持管理・運営業務 ・使用許可書交付 ・衛生保持 ・冷蔵庫管理 ・係留所洗浄管理 ・施設の運転及び保守管理 ・実施状況報告
施設の概要	【施設】 鉄筋コンクリート造一部鉄骨鉄筋コンクリート造2階建 【職員の状況】 組合職員7名 【開館時間】 平日の8時30分から17時15分まで		

	項目名	令和7年度	令和6年度	項目名	令和7年度	令和6年度
利用状況等	開場日数	244 人	248 日			
	と畜頭数	12,414 頭	12,271 頭			
収支状況等	指定管理料	262,284 千円	261,767 千円		千円	千円
	収入実績	262,284 千円	261,767 千円		千円	千円
	支出実績	272,800 千円	261,767 千円		千円	千円

評価基準	評価項目	指定管理者自己評価コメント	所管課等評価
1 基本事項	①法令上必要な知識等、安全対策、危機管理 ②-1個人情報の保護・情報公開 ②-2環境への配慮	と畜場法に基づき、高松市食肉衛生検査所の指導の下、法令順守に取り組んでいる。 環境への配慮については、節電対策として、ピークカットや廃棄物の堆肥化などの対応を継続的に行っている。 また、法令化されたHACCPのシステムを活用し、衛生面の向上にも心掛けている。	A
2 住民の平等な利用確保	①管理運営、施設事業との関連性 ②平等な利用の確保	生産者・出荷者の要望に沿うように出荷頭数の調整に努めている。	A
3 施設の効用の最大限の発揮	①利用促進対策 ②広報・PR対策 ③企画事業・自主事業 ④市・関係団体・地域等との連携 ⑤サービス向上の取組 ⑥相談・苦情への対応	当センターで解体・加工された商品が他より安心・安全であることが利用拡大につながるため、意見を聞きながらサービスの向上に努めている。 上記の基本事項で記載したが、HACCPの活用により衛生的な商品を消費者へお届けするための取組を実施している。	B
4 管理を安定して行うための人員及び財政基盤の確保	①職員確保計画等 ②教育・研修 ③就業規則等の遵守 ④施設運営の健全性の確保（経営状況の確認を含む） ⑤損害保険等 ⑥収支計画と執行管理	職員の人員確保及び就業規則の遵守は当然のこととし、衛生面の教育は定期的にISO理解向上会議を実施するなど、意識の向上に取り組んでいる。 給与に関しては、昨今の物価上昇への対応、社員のモチベーション向上及び人材確保を図るため、水準の引き上げ（ベースアップ）を行った。 また、施設管理の健全性については、予算の執行状況を毎月報告し、高松市と相互確認ができる状況を維持している。 働き方改革に伴う、有給休暇の取得義務化の対策にも積極的に取り組み、法令を遵守している。	A
5 管理に係る経費の縮減	①収入の確保 ・適正な人件費 ②運営経費の節減対策・コミュニティビジネスの視点 ③経営の効率化 ④合理的な会計制度	経費は、と畜頭数に左右されるが、節電や修繕はできる限り自分達で行うことで、経費を削減するよう努力している。 今後は、中長期の修繕計画に基づき計画的に修繕を行い、予算の効率的な執行に取り組みたい。	A

総合評価コメント	総合評価
安全で安心できる食肉を提供する食肉センターの指定管理者として、消費者のニーズに応えるため、衛生面では、定期の衛生管理講習会や施設管理の適正化に努めており、関係者の協力のもと消費の拡大に向けた取組もあり、平成29年度より引き続き、と畜頭数1万頭超、令和7年度に至っては1万2千頭超を達成した点等は高く評価できる。 また、光熱水費及び人件費などの経費削減に努めている反面、衛生環境の強化に伴う消耗薬品等の経費及び経年劣化による施設の維持・修繕の経費が増加していく中で、引き続き、軽微な修繕等については指定管理者で行い、維持管理経費の削減を行いつつも、食品の「安全・安心」に十分留意し、業務を遂行されたい。	A