

令和4年度

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター指定管理業務

報告書

公益財団法人オホーツク財団

【内 容】

1 管理に係る業務の実施状況に関する事項

- ア 指定管理業務の基本的な運営方針に基づく指定管理業務の実施状況
- イ 組織体制、人員配置、研修等の実績
- ウ 事業等の実施項目、年間スケジュール等に対する実績
- エ 各業務の実施計画に対する実績

2 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの利用状況に関する事項

- ア 施設、事業又は利用料金等の区分別利用者数の状況
- イ 利用の承認及び取消し等の状況
- ウ 利用料金の減免に係る減免区分別の申請件数及び減免の件数等

3 利用料金の収入の実績に関する事項

利用料金の施設又は料金区分別収入実績等

4 管理に係る経費の収支状況に関する事項

年次収支計画書に記載した次に掲げる事項に係る実績

- ア 年間収支計画（指定管理業務に係る収入（利用料金等）及び支出（業務に係る経費等）の年間計画）の実績
- イ 年間収支の月別計画に対する実績

5 管理の目標に係る達成状況に関する事項

管理目標の達成計画に対する実績（目標達成のため講ずべき措置等の実施状況、目標達成の評価結果及び説明）

6 その他知事が必要と認める事項

- ア 当該年度に甲が実施した満足度調査の結果及びこれに対する改善措置等の状況（改善措置、次年度事業計画への反映等）
- イ 乙が自ら実施した利用者ニーズの把握のための取組の実績、苦情、意見等の内容及び対応の概要（改善措置、次年度業務計画への反映等）

1 管理に係る業務の実施状況に関する事項

ア 指定管理業務の基本的な運営方針に基づく指定管理業務の実施状況

①北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの設置目的

地域における食品加工技術の高度化を促進し、北海道の食品工業の発展に寄与する。

②目的（上記設置目的を具体化するため、管理運営事業を通じて達成しようとする成果）

- 1 利用者（試験分析業務等を行う財団を含む。）が常に快適に利用できるよう、本施設及び敷地の適切な管理を行いながら、サービスの向上と共に利用促進を図る。
- 2 本施設の利用状況を常に把握し、効率的な保守・点検及び警備等を実施し、事故、犯罪等を未然に防止する。

③基本方針等

1 基本方針

地域における食品加工技術の高度化の促進を図ることを目的とした施設という設置理念に基づき、適切な管理運営を行った。

2 運営方針

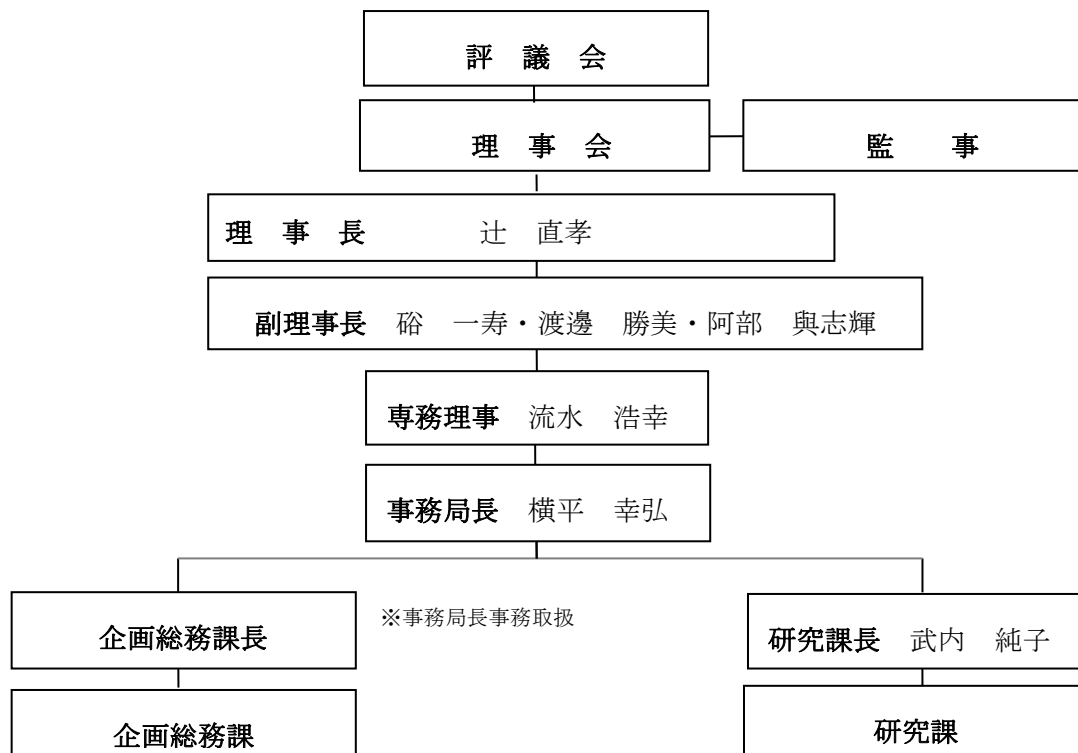
利用者ニーズを踏まえ、企業等の利用促進を図るとともに、地域における食品加工技術の高度化の促進を図るという設置目的を達成するように配慮した。

3 維持管理方針

- a 利用者が常に快適に利用できるよう、施設等の衛生管理及び敷地の適切な管理を行った。
- b 施設の利用状況を常に把握し、効率的な保守・点検及び警備等を実施し、事故、犯罪等を未然に防止した。
- c 試験機器は、一般利用者への開放と試験研究等を行う財団が共用しているため、両者の利用に支障の無いように調整を行った。

イ 組織体制、人員配置、研修等の実績

①組織体制、人員配置



(上記職員の外に必要なに応じて非常勤及び臨時の職員を置くことができる)

② 責任分担

事務局長 : 財団の業務を全般的に管理・監督する。

企画総務課長 : 事業の企画及び実施並びに庶務、経理等センターの総務一般に関する事務を掌理し、その事務に従事する職員を指揮監督する。

研究課長 : 検査分析、試験研究及び技術指導等の事務を掌理し、その事務に従事する職員を指揮監督する。

上記に掲げる者以外の職員は、上司の命を受けて事務に従事する。

ウ、エ 事業等の実施項目、年間スケジュール等に対する実績及び各業務の実施計画に対する実績

実施項目	実施計画、年間スケジュール等	実 績
1 利用提供業務	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者窓口に必要人員を配置し、適切かつ丁寧に対応する。 ・案内、各種受付、利用承認、利用指導等適切かつ丁寧な対応する。 ・本施設に設置されている試験機器全てに精通し、利用者に対して的確な利用方法の説明や指導を行う。 ・試験機器等の利用後、都度安全点検を行う。 ・本施設等の利用に際し、必要に応じ利用者や財団等との調整を行う。 ・利用者からの苦情等に適切かつ迅速に対応する。 ・苦情処理経過の記録及び道への報告を行う。 	<p>利用者窓口に必要人員を配置し、適正かつ丁寧に対応した。</p> <p>案内、各種受付、利用承認は事務管理が、利用指導は、指定管理担当者、研究員が開発が担当し、適切かつ丁寧に対応した。</p> <p>指定管理担当者、研究員より利用者の要望を確認し、利用方法の説明、及び指導を実施し、利用者の満足度向上に努めた。</p> <p>担当職員が作業後、次回に常に安全な状態で利用できるように清掃、整備、点検を実施した。</p> <p>利用者の利用日と財団試験研究業務についてそのつど確認し、調整し支障のないように実施した。</p> <p>苦情等の事例なし。</p> <p>苦情等の事例なし。</p>
2 利用料金収受等業務	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道立地域食品加工技術センター条例(以下「設置条例」という。)及び設置条例施行規則の定めるところにより、適切に利用料金を収受し、又は減免等を行う。 ・住民に対する不当な差別的取扱いがないようにしなければならない。 	<p>下記の通り適切に実施した。</p> <p>施設利用について、利用者の先願者優先とするが、場合によっては、利用時間の変更もしくは、日程の調整をし、利用者の確保に努めた。</p>
① 規 定	<ul style="list-style-type: none"> ・設置条例第12条第1項及び第2項の規定により適正に処理する。 	<p>規定により適正に利用料金の受入、適正に処理した。</p>
② 利用承認等	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者から利用申込書を受け、利用承認をする。 なお、承認又は利用内容変更の際、必要に応じて条件を付す。 ・利用の取りやめ若しくは利用期間の短縮に係る申し出の受理をする。 ・設置条例第11条に規定する違反等の行為に対し、承認を取り消し、又は制限若しくは停止する。 	<p>利用に係る審査基準に基づき利用承認を適切に実施した。</p> <p>特別な条件を付した実績なし。</p> <p>取り止め、及び、時間短縮の事例なし。</p> <p>承認の取消、又は、制限若しくは停止の事例なし。</p>
③ 利用料金の収受	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者から、当該施設の利用に係る料金（以下「利用料金」という。）を収受する。 	<p>知事による利用料金の承認に基づき、利用料金を適正に収受した。</p>
④ 利用料金の決定	<ul style="list-style-type: none"> ・利用料金については、設置条例第12条第3項で定める利用料金の額を上限に、指定管理者が知事の承認を受けて定める。変更の場合も同様とする。 	<p>知事による利用料金の承認（令和1年10月1日）。</p> <p>利用料金の額は、別紙1「利用料金一覧」参照。</p>
⑤ 利用料金の還付	<ul style="list-style-type: none"> ・既納の利用料金は還付しない。ただし、条例施行規則で定める基準に基づき全部又は一部を還付できる。 	<p>還付の事例なし。</p>
⑥ 利用料金の減免	<ul style="list-style-type: none"> ・設置条例施行規則で定める基準により利用料金の減免を行う。 	<p>減免の事例なし。</p>
3 利用促進等業務	<ul style="list-style-type: none"> ・地元自治体、企業、研究機関等と連携・協力し、効率的かつ効果的な利用促進策を実施し、管理の目標に定める利用促進に関する達成目標を達成する。 	<p>当センター設立当初からのオホーツク圏の地方企業、自治体をはじめ、試験研究に関わる関係者、既存媒体、地元広域経済紙の活用、財団職員が拝命する委員、地域の産学官を取巻く機関への連携を密に多くの利用促進に努め目標達成に努めた。</p>
① 広報活動等	<ul style="list-style-type: none"> ・パンフレットの作成及び配布を行い利用の促進を図る。 ・本施設のホームページで施設の供用状況、施設概要、各種情報提供を行う。 	<p>財団補助事業や視察などにおいてパンフレットの配布等を行い、各種講習会、当主催の研究会、成果発表会等でのPR、施設等の利用促進に努めた。</p> <p>下記URLにてホームページを公開。随時更新し、施設概要、機器利用料金等の情報を提供した。</p> <p>http://foodohotoku.jp/</p>
② 見学者・来客対応	<ul style="list-style-type: none"> ・見学者や来客には適切かつ丁寧に対応する。 ・本施設の概要を把握し、説明及びPRを行う。 ・事前の危機管理を徹底し、機器の利用者等の安全の確保に努めること。 	<p>受入2件、66人の視察見学について、パンフレット配布「食加技だより」その他の資料にてセンターの概要説明及びセンター内の施設等の説明をし、当センターのPRに努めた。</p>
4 事故処理等	<ul style="list-style-type: none"> ・事前の危機管理を徹底し、危機の利用者等の安全の確保に努める。 	<p>常に安全の確保に努め事故0件にした。</p>
① 事故処理	<ul style="list-style-type: none"> ・本施設内での事故発生（事故、盗難、急病人やけが人）時には、直ちに被災者へ必要な措置を施すとともに管轄の警察署等関係機関へ連絡・通報するなどの適正な事故処理を行うとともに速やかに道に報告するものとする。 ・事故後の安全対策を適切に行う。 	<p>事故の発生なし。</p> <p>事故の発生なし。</p>
② 安全対策	<ul style="list-style-type: none"> ・事故後の安全対策を適切に行い、被害の拡大及び再発を防止する。 	<p>事故の発生なし。</p>
③ 連絡体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に関係機関も含めた適正な緊急時連絡体制を確立する 	<p>緊急時の連絡体制を作成、表示し、職員の緊急時に備えてきた。</p>

実施項目	実施計画、年間スケジュール等	実 績
5 災害時対応		
①施設の利用禁止等	・災害、荒天、事故等により本施設の利用が不可能と認められる場合、又は、本施設の管理上やむを得ない場合で緊急を要する場合において、あらかじめ管理者の了解を得ることが困難である場合は、供用時間の変更、施設の利用禁止、立入禁止区域の設定、その他必要な措置を講ずる。	大きな災害なし。
②利用者の安全確保	・災害時には、利用者の誘導等安全確保を万全に行う。	大きな災害なし。
③応急措置	・台風等の災害による復旧のうち、風倒木の除去、枝葉の除去、支柱の手直し等の軽微なものについては、指定管理者がこれを行うものとする。なお、倒木の復旧、撤去等については、道と協議の上、その復旧にあたるものとする。	大きな災害なし。
④道に対する報告	・上記の場合、いずれも速やかに道に報告するものとする。	
6 各種報告等		
①事業報告書	・業務実施状況等について毎年度終了後知事に報告する。	報告書を提出。
②利用状況の報告	・本施設の利用状況及び利用料金収入について、道へ報告する。	道へ報告。
③占用等の進達及び管理者との協議	・本施設の占用及び本施設の全部又は一部を独占して使用するような各種イベント等については、知事の許可を必要とする場合があるので、このような申請があった場合若しくは申請者から相談があった場合は、道と緊密な連絡を図るとともに申請書類を道へ送付する。 ・また、指定管理者がイベント等を企画する場合も、あらかじめ道と相談し、その指示に従う。	事例なし。 センター施設開放事業などについては道と協議をして開催。
④その他	・その他知事が必要と認めるもの	事例なし。
7 施設等の管理業務		
①施設保守等	対象範囲： ①建物内の内外壁、柱、建具、床、階段等の各部位及び各室 ②工作物、備品 ③全ての試験機器	開館時、閉館時等にセンター内を巡回、施設の状況を確認するとともに設備等の劣化、破損等については、速やかに修理しセンター内の美化を損なうことのないよう努めた。 異常の有無等は、点検票等に記載する。
法定点検等	・本施設の空調・衛生設備等の維持管理について、常に安全かつ良好な状態を保全すること。 ・別紙に基づき、設備等法定点検及び必要と認められる点検を行う。 ・法令の定めに従い点検し、必要な対応を行う。	施設の空調機器、衛生設備、自動制御設備、恒温恒湿、排水設備、防災設備、電気設備等は専門業者の委託管理によって、安全かつ、日常的に、機能できるように努めた。 法定検査及び高度な専門については、適正に処理した。 (保守点検実施状況一覧別紙2参照) 専門業者の委託管理により、適切な管理を実施しその確認をした。
備品等の管理	・業務を遂行するために要する室、供与物品及び備品を善良なる管理者の注意をもって管理を行う。 ・供与物品の廃棄等の異動が生じる場合は、道へ報告する。	道へ報告。 道へ報告。
修 繕	・庁舎施設、試験機器等を構成する各部材の点検及び修繕 ・各部材の劣化、破損、変形等について日常的に点検し、迅速に修理・修繕等を行い、機能上、安全上、美観上良好な状態に保つ。	必要な修繕、点検を行った。 開館時に各施設内を巡視し、目視、触診等による点検を行い、試験機器の安全性を確認し、必要な修繕、調査を行った。
②衛生管理	対象範囲と内容：敷地内及び建物内の清掃、ゴミの処理 ・利用者が安全かつ快適に利用できるよう清掃・ゴミ収集・搬出を適宜行う。 ・清掃は、日常・定期・特別清掃を適宜に組み合わせた作業計画を策定・実施し、本施設内の美観と衛生を保つ。 ・特に加工試験室ⅠⅡ、微生物実験室及び便所を日常的に衛生に保つ。	開館時に敷地内及び建物内を巡回し、専門業者の委託管理に指示し、定期的に清掃とその都度処理した。 ゴミ処理については、定期的に専門業者がゴミの収集、搬出を実施した。 専門業者の委託管理により、日常清掃、特別清掃を実施した。 (定期清掃については、日常清掃に組み込み実施。) 専門業者の委託管理により、適切に清掃業務を実施した。 排水処理設備について、専門業者の委託管理により、汚泥貯留槽・グリストラップ清掃及び産業廃棄物の運搬・処理を適切に処理した。
③警備等	対象範囲：本施設内外	平日は、職員による巡回、巡視を実施し、異常の有無を点検票等に記入した。
巡警備業務	・本施設内の定期巡視、利用指導、建物・工作物等の点検を適切に行う。	平日は開館時より施設内の定期巡視として、施設内外の点検を実施し異常の有無があれば点検票等に記入。

実施項目	実施計画、年間スケジュール等	実 績
	<ul style="list-style-type: none"> ・本施設の利用状況を常に把握し、事故・災害・犯罪等を未然に防止し、財産の保全を図る。 ・門扉開閉と国旗道旗掲揚及び降納 ・休館日及び夜間警備（機械警備を原則とする） ・毎日、定期的に巡視・点検を行う。 	<p>平日の警備の実施については、来館者の掌握に努め、適切な利用指導を行うとともに、犯罪、事故防止に努めた。閉館時より自動警報警備とし、犯罪、事故防止に努めた。</p> <p>国旗・道旗・安全旗の掲揚、降納を実施した。</p> <p>休日及び夜間は、警備会社による委託管理（機械警備）を適切に実施した。警備会社より、毎月「警備実施時間報告書」を提出させている。</p> <p>開館日においては施設内、施設外の巡視、点検の実施、異常の有無があれば、点検票等に記入。</p>
記録管理	<ul style="list-style-type: none"> ・警備の実施状況を日誌に記録管理する。 	適正に実施した。
④前庭等管理	<ul style="list-style-type: none"> ・芝刈りは、安全及び衛生を保持するため実施する。 ・樹木の倒壊等、安全上・衛生上の管理を実施する。 	<p>専門業者の委託管理により、業務処理要領にて、敷地内の芝生の管理・施肥・樹木の管理・花壇の管理・その他指示し施設の美観を維持した。</p> <p>専門業者の委託管理の業務処理要領にて、適切に管理した。</p>
⑤除 雪	<ul style="list-style-type: none"> ・駐車場及び車道等の除雪を行う。（原則として5cm以上の積雪時に実施） 	専門業者の委託管理により、業務処理要領にて、適切に実施し、利用者が快適に施設・設備利用できるように整備し、又、安全の確保に努めた。
8 その他		
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・指定管理者は、本施設の目的を認識の上、財団が行う試験分析業務等が円滑に遂行されるよう、常に財団と連携を図り、利用者との調整を実施する。 	利用者及び、当財団試験研究業務と常に日程の調整を図り支障なく実施できた。

1 施設の定期点検

期別	第1四半期			第2四半期			第3四半期			第4四半期			要求水準 (回数)
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
自家用電気設備等精密保守点検	21日実施		年次点検 4日実施		22日実施		19日実施		17日実施		17日実施		年6回
ボイラー検査		19日実施											年1回
ボイラー運転管理・保守管理	センター開業日に毎日実施			センター開業日に毎日実施			センター開業日に毎日実施			センター開業日に毎日実施			毎日
地下タンク(重油)		20日実施											年1回
排水処理施設保守点検	14日実施	18日実施 グリストラップ 実施	17日実施	19日実施 グリストラップ 実施	18日実施	15日実施 グリストラップ 実施	13日実施	10日実施 グリストラップ 実施	16日実施	19日実施 グリストラップ 実施	17日実施	14日実施 グリストラップ 実施	月1回
消防用施設保守点検	機器点検 8日実施												総合点検 年1回、機器 点検年1 回
自動制御設備保守点検		19日実施						14日実施					年2回
電気設備保守点検			17日実施										年1回
恒温恒湿設備保守点検		23日実施		15日実施		14日実施		28日実施		27日実施		27日実施	年6回
その他検査		空調点検(冷却塔点検、)空調点検(空調機、ビット内配管点検、油タンク廻りポンプ類他、熱源ユニット、地下タンク) ボイラー年次点検						空調点検冷却塔、水抜き点検 空調点検 熱源ユニット、ポンプ類、給排気ファン類、ビット点検					その他施設維持に必要な検査を行う。

2 その他特記事項

--

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター利用料金表

■試験測定検査機器利用料

番号	名称	利用料 (1時間)	超過料金 (1時間ごと)
1	近赤外分光分析計	8,280円	780円
2	pHメーター	1,320円	80円
3	食塩定量装置	2,660円	180円
4	アルコール濃度計	2,820円	330円
5	近赤外線水分計	2,520円	40円
6	水分活性測定装置	2,540円	60円
7	マルチ水質計	1,430円	180円
8	マッフル炉	1,280円	50円
9	たんばく質迅速定量装置	2,740円	270円
10	脂肪抽出装置	2,650円	160円
11	全自動繊維分析器	2,830円	340円
12	デジタル糖度計(0~32%)	1,250円	-
13	デジタル糖度計(30~65%)	1,250円	-
14	デジタル糖度計(60~100%)	1,250円	-
15	Co2インキュベーター	2,740円	230円
16	データロガー	3,010円	540円
17	糖分析計	5,350円	370円
18	原子吸光分光光度計	1,630円	400円
19	アミノ酸分析計	5,460円	460円
20	ガスクロマトグラフⅠ	2,990円	500円
21	ガスクロマトグラフⅡ	2,940円	440円
22	高速液体クロマトグラフィーⅠ	5,560円	580円
23	高速液体クロマトグラフィーⅡ	5,580円	600円
24	高速液体クロマトグラフアミノ酸分析システム	6,670円	890円
25	自記分光光度計	2,710円	230円
26	レオメーター	6,320円	80円
27	B型粘度計	3,770円	50円
28	ビスコグラフ	2,660円	180円
29	K値測定装置	2,670円	190円
30	測色色差計	1,280円	50円
31	色差計	1,380円	140円
32	光学顕微鏡	2,600円	110円
33	乾熱滅菌機	2,530円	50円
34	小型冷却遠心機	1,310円	70円
35	クロマトスキャナ	2,600円	110円
36	ストマッカー	1,270円	40円
37	冷却遠心分離機	2,700円	230円
38	電気泳動装置	2,680円	210円
39	ホモジナイザー	2,630円	50円
40	ポリロン	2,530円	50円
41	限外ろ過装置	2,520円	40円
42	ロータリーエバポレーター	1,430円	190円
43	マントルヒーター	1,260円	-
44	通風乾燥機	70円	60円
45	減圧乾燥機	2,540円	60円
46	真空凍結乾燥機	2,740円	270円
47	定温乾燥機	70円	50円
48	恒温恒湿装置	2,590円	110円
49	振とう恒温器	2,520円	30円
50	振とう培養器	2,550円	70円
51	温湿度計記録計	2,530円	50円
52	実体顕微鏡	2,560円	80円
53	生物顕微鏡	2,580円	100円
54	データ処理用パソコン	2,530円	50円
55	超音波破砕機	2,700円	230円
56	キャリアタンク給水方式超純水製造装置	1,380円	150円
57	低温恒温器	2,540円	30円

■加工機器利用料

番号	名称	利用料 (1時間)	超過料金 (1時間ごと)
58	ピーラー	2,510円	30円
59	パルパーフィニッシャー	3,800円	80円
60	压榨機	2,530円	40円
61	回転蒸煮釜	2,520円	40円
62	フードカッター1	2,520円	30円
63	フードカッター2	2,520円	30円
64	融潰機	2,520円	30円
65	らいかい機	2,520円	30円
66	ふるい振とう機	2,520円	40円
67	魚洗機	2,670円	180円
68	裏ごし機	2,580円	100円
69	プレートヒーター	3,780円	60円
70	高圧蒸煮缶	4,020円	280円
71	ヒートシーラー	2,520円	30円
72	真空フライヤー	4,040円	310円
73	ボイル槽1	2,660円	180円
74	ボイル槽2	2,660円	180円
75	スूपケトル	2,600円	120円
76	真空包装機	2,530円	50円
77	バキュームミキサー	2,650円	160円
78	レトルト殺菌機	2,840円	350円
79	缶詰巻締機	4,070円	70円
80	解凍機	2,590円	110円
81	遠心脱水機	2,550円	70円
82	採肉機	2,610円	120円
83	ミキサー	2,520円	40円
84	真空脱気型ミキサー	2,740円	240円
85	ガスレンジ	890円	890円
86	加工機器高圧洗浄機	3,140円	660円
87	急速凍結装置	2,570円	80円
88	ニーダー	2,580円	100円
89	クロスビーターミル	2,540円	50円
90	テストミル	2,590円	110円
91	サンプルミル	2,520円	40円
92	チョッパー	2,520円	40円
93	麺スタッパー	2,520円	40円
94	麺帯機製麺機	3,870円	140円
95	クリームセパレーター	2,510円	30円
96	バターチャーン	2,510円	30円
97	ホモジナイザー	2,570円	90円
98	アイスクリームフリーザー	2,570円	90円
99	チーズバット	2,510円	-
100	全自動単発式打錠機	4,390円	660円
101	一段式パルパー	2,590円	110円
102	手廻し式搾汁機	2,540円	40円

■施設利用料

番号	項目	1時間につき
1	研修室	2,280円

2 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの利用状況に関する事項

ア 施設・事業又は利用料金等の区分別利用者数の状況

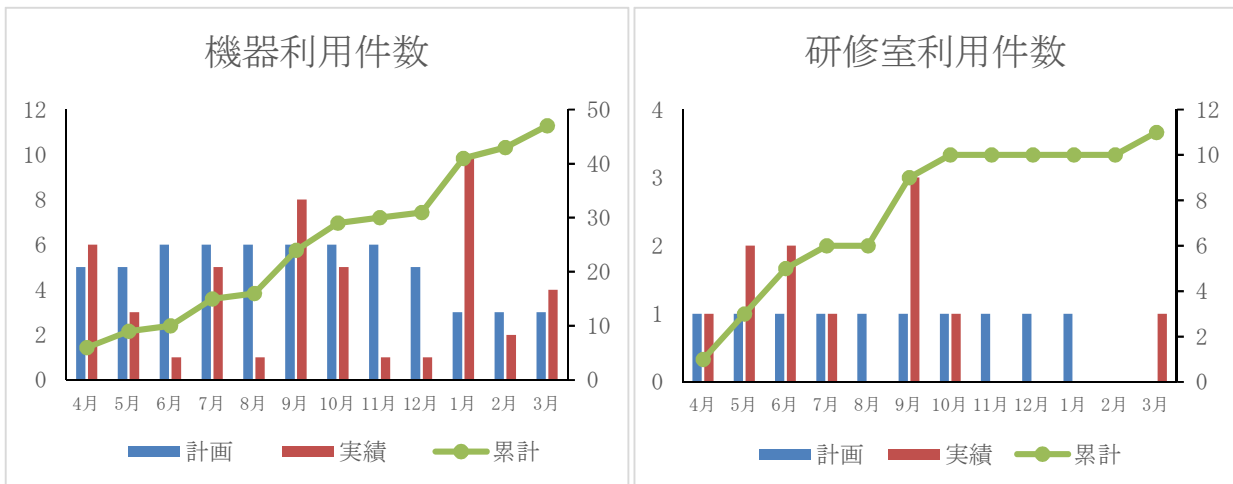
令和4年度における施設及び機器の利用件数は、58件（機器利用件数 47件, 研修室11件）であり利用者数は214人であった。

機器利用件数

	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	達成率
計画	5	5	6	6	6	6	6	6	5	3	3	3	60	78%
実績	6	3	1	5	1	8	5	1	1	10	2	4	47	
累計	6	9	10	15	16	24	29	30	31	41	43	47	47	

研修室利用件数

	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	達成率
計画	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	10	110%
実績	1	2	2	1	0	3	1	0	0	0	0	1	11	
累計	1	3	5	6	6	9	10	10	10	10	10	11	11	



イ 利用の承認及び取り消し等の状況

受理した利用申込について審査した結果、すべての申込が条例等ならびに審査基準を満たすものであったため、利用承認書をもって承認を通知した。

また、条件を付しての承認ならびに承認の取消しは無かった。

ウ 利用料金の免除に係る免除区分別の申請件数及び減免の件数等

利用料金の減免申請は無かった。

3. 利用料金の収入の実績に関する事項、利用料金納入状況(令和4年度)

番号	区 分	納入件数 (件)	1時間以内 の利用料 金(円)	利用 時間数	1時間を超える 場合の1時間 ごとの利用料 金(円)		納入金額 (円)
					利用 時間数	利用 時間数	
1	試験、測定及び検査機器						
1	近赤外分光分析計	0	8,280	0	780	0	0
2	pHメーター	4	1,320	4	80	0	5,280
3	食塩定量装置	0	2,660	0	180	0	0
4	アルコール濃度計	3	2,820	3	330	0	8,460
5	近赤外線水分計	0	2,520	0	40	0	0
6	水分活性測定装置	1	2,540	1	60	0	2,540
7	マルチ水質計	0	1,430	0	180	0	0
8	マッフル炉	0	1,280	0	50	0	0
9	蛋白質迅速定量装置	0	2,740	0	270	0	0
10	脂肪抽出装置	0	2,650	0	160	0	0
11	全自動繊維分析器	0	2,830	0	340	0	0
12	デジタル糖度計(0~32%)	1	1,250	1		0	1,250
13	デジタル糖度計(30~65%)	2	1,250	2		0	2,500
14	デジタル糖度計(60~100%)	0	1,250	0		0	0
15	Co2インキュベーター	0	2,740	0	230	0	0
16	データロガー	0	3,010	0	540	0	0
17	糖分析計	0	5,350	0	370	0	0
18	原子吸光分光光度計	0	1,630	0	400	0	0
19	アミノ酸分析計	0	5,460	0	460	0	0
20	ガスクロマトグラフ I	0	2,990	0	500	0	0
21	ガスクロマトグラフ II	0	2,940	0	440	0	0
22	高速液体クロマトグラフィー I	0	5,560	0	580	0	0
23	高速液体クロマトグラフィー II	0	5,580	0	600	0	0
23	高速液体クロマトグラフィー II	0	6,670	0	890	0	0
25	自記分光光度計	1	2,710	1	230	1	2,940
26	レオメーター	1	6,320	1	80	1	6,400
27	B型粘度計	0	3,770	0	50	0	0
28	ビスコグラフ	0	2,660	0	180	0	0
29	K値測定装置	0	2,670	0	190	0	0
30	測色色差計	1	1,280	1	50	0	1,280
31	色差計	0	1,380	0	140	0	0
32	光学顕微鏡	1	2,600	1	110	0	2,600
33	乾熱滅菌機	0	2,530	0	50	0	0
34	小型冷却遠心機	0	1,310	0	70	0	0
35	クロマトスキャナ	0	2,600	0	110	0	0
36	ストマッカー	9	1,270	9	40	0	11,430
37	冷却遠心分離機	0	2,700	0	230	0	0
38	電気泳動装置	0	2,680	0	210	0	0
39	ホモジナイザー	0	2,630	0	50	0	0
40	ポリティロン	0	2,530	0	50	0	0
41	限外ろ過装置	0	2,520	0	40	0	0
42	ロータリーエバポレーター	0	1,430	0	190	0	0
43	マントルヒーター	0	1,260	0		0	0
44	通風乾燥機	2	70	2	60	1	200
45	減圧乾燥機	0	2,540	0	60	0	0
46	真空凍結乾燥機	1	2,740	1	270	47	15,430
47	定温乾燥機	1	70	1	50	15	820
48	恒温恒湿装置	0	2,590	0	110	0	0
49	振とう恒温器	3	2,520	3	30	69	9,630
50	振とう培養器	3	2,550	3	70	96	14,370
51	温湿度計記録計	0	2,530	0	50	0	0
52	実体顕微鏡	2	2,560	2	80	0	5,120
53	生物顕微鏡	0	2,580	0	100	0	0
54	データ処理用パソコン	0	2,530	0	50	0	0
55	超音波破碎機	0	2,700	0	230	0	0
56	キャリアタンク給水方式超純水製造装置	0	1,380	0	150	0	0
57	低温恒温器	0	2,540	0	30	0	0

番号	区 分	納入件数 (件)	1時間以内 の利用料 金(円)	利用 時間数	1時間を超える 場合の1時間 ごとの利用料 金(円)	利用 時間数	納入金額 (円)
58	ピーラー	0	2,510	0	30	0	0
59	パルパーフィニッシャー	0	3,800	0	80	0	0
60	圧搾機	0	2,530	0	40	0	0
61	回転蒸煮釜	0	2,520	0	40	0	0
62	フードカッター1	0	2,520	0	30	0	0
63	フードカッター2	0	2,520	0	30	0	0
64	融漬機	0	2,520	0	30	0	0
65	らいかい機	0	2,520	0	30	0	0
66	ふるい振とう機	0	2,520	0	40	0	0
67	魚洗機	0	2,670	0	180	0	0
68	裏ごし機	0	2,580	0	100	0	0
69	プレートヒーター	0	3,780	0	60	0	0
70	高圧蒸煮缶	0	4,020	0	280	0	0
71	ヒートシーラー	0	2,520	0	30	0	0
72	真空フライヤー	0	4,040	0	310	0	0
73	ボイル槽1	0	2,660	0	180	0	0
74	ボイル槽2	0	2,660	0	180	0	0
75	スूपケトル	0	2,600	0	120	0	0
76	真空包装機	0	2,530	0	50	0	0
77	バキュームミキサー	0	2,650	0	160	0	0
78	レトルト殺菌機	0	2,840	0	350	0	0
79	缶詰巻締機	0	4,070	0	70	0	0
80	解凍機	0	2,590	0	110	0	0
81	遠心脱水機	0	2,550	0	70	0	0
82	採肉機	0	2,610	0	120	0	0
83	ミキサー	0	2,520	0	40	0	0
84	真空脱気型ミキサー	0	2,740	0	240	0	0
85	ガスレンジ	4	890	4	890	0	3,560
86	加工機器高圧洗浄機	0	3,140	0	660	0	0
87	急速凍結装置	2	2,570	2	80	0	5,140
88	ニーダー	0	2,580	0	100	0	0
89	クロスビーターミル	4	2,540	4	50	1	10,210
90	テストミル	0	2,590	0	110	0	0
91	サンプルミル	0	2,520	0	40	0	0
92	チョッパー	1	2,520	1	40	0	2,520
93	麺スタッパー	0	2,520	0	40	0	0
94	麺帯機製麺機	0	3,870	0	140	0	0
95	クリームセパレーター	0	2,510	0	30	0	0
96	バターチャーン	0	2,510	0	30	0	0
97	ホモジナイザー	0	2,570	0	90	0	0
98	アイスクリームフリーザー	0	2,570	0	90	0	0
99	チーズバット	0	2,510	0		0	0
100	全自動単発式打錠機	0	4,390	0	660	0	0
101	一段式パルパー	0	2,590	0	110	0	0
102	手廻し式搾汁機	0	2,540	0	40	0	0
103	その他の機器	0	2,280	0	2,280	0	0
	小 計	47		47		231	111,680
番号	区 分	納入件数(件)	利用料金 (円)	利 用 時間数	利用金額(円)		
1	研修室	11	2,280	23	52,440		
	小 計	11		23	52,440		
	合 計	58					164,120

年間収支計画（指定管理業務に係る収入（利用料金等）及び支出（業務に係る経費等）の年間計画の実績

ホ-ツ圏地域食品加工技術センター指定管理事業
(単位:円)

公益目的事業会計

科 目	予算額	決算額	差 異
I 事業活動収支の部			
1. 事業活動収入			
事業収入	200,000	164,120	△ 35,880
利用料金収益	200,000	164,120	△ 35,880
負担金収入	29,325,000	29,325,000	0
道指定管理負担金	29,325,000	29,325,000	0
事業活動収入計	29,525,000	29,489,120	△ 35,880
2. 事業活動支出			
事業費支出	29,468,000	31,060,109	1,592,109
旅費交通費	4,000	0	△ 4,000
消耗品費	536,000	495,905	△ 40,095
印刷製本費	292,000	341,000	49,000
通信運搬費	389,000	297,463	△ 91,537
使用料賃借料	486,000	276,880	△ 209,120
手数料	357,000	290,335	△ 66,665
委託料	0	6,600	6,600
施設等保守点検費	5,454,000	5,349,440	△ 104,560
修繕費	2,882,000	4,530,097	1,648,097
光熱水費	5,021,000	5,136,459	115,459
燃料費	2,413,000	2,716,450	303,450
自動車維持費	3,000	0	△ 3,000
警備費	172,000	154,440	△ 17,560
清掃費	2,643,000	2,839,100	196,100
保険料	5,000	5,000	0
公課費	914,000	693,300	△ 220,700
給与手当	0	0	0
福利厚生費	1,139,000	0	△ 1,139,000
賃金	6,758,000	6,773,200	15,200
福利厚生費（賃金）	0	1,129,140	1,129,140
什器備品費	0	0	0
公告宣伝費	0	25,300	25,300
事業活動支出計	29,468,000	31,060,109	1,592,109
事業活動収支差額	57,000	△ 1,570,989	△ 1,627,989
II 投資活動収支の部			
1. 投資活動収入			
特定資産取崩収入	0	0	0
投資活動収入計	0	0	0
2. 投資活動支出			
投資活動支出計	0	0	0
投資活動収支差額	0	0	0
III 財務活動収支の部			
1. 財務活動収入			
他会計振替収入		△ 1,000,000	0
財務活動収入計	0	0	0
2. 財務活動支出			
財務活動支出計	0	0	0
財務活動収支差額	0	0	0
当期収支差額	0	△ 2,570,989	△ 2,570,989
一般正味財産期首残高	9,062,368	9,062,368	0
一般正味財産期末残高	9,062,368	6,491,379	△ 2,570,989

年間収支の月別計画に対する実績

(単位：円)

科目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	備考
収 入	負担金収入	7,374,000	0	0	7,317,000	0	0	7,317,000	0	0	7,317,000	0	0	29,325,000	
	北海道指定管理負担金収入	7,374,000	0	0	7,317,000	0	0	7,317,000	0	0	7,317,000	0	0	29,325,000	
	事業収入	13,510	12,240	9,940	10,940	2,570	45,780	10,260	1,270	1,270	27,780	2,550	26,010	164,120	
	利用料金収入	21,000	15,000	21,000	18,000	21,000	18,000	21,000	18,000	18,000	12,000	12,000	5,000	200,000	
	前期繰越	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	雑収入	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	事業外収入	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
収入計	7,387,510	12,240	9,940	7,327,940	2,570	45,780	7,327,260	1,270	1,270	7,344,780	2,550	26,010	29,489,120		
	7,395,000	15,000	21,000	7,335,000	21,000	18,000	7,338,000	18,000	18,000	7,329,000	12,000	5,000	29,525,000		
支 出	指定管理事業費														
	管理運営事業費	637,495	1,561,188	2,751,196	1,889,518	2,442,882	1,866,306	1,495,401	2,244,373	3,817,746	1,810,018	5,742,162	4,193,943	30,452,228	
		1,665,000	1,789,000	2,293,000	2,977,000	1,922,000	1,739,000	1,647,000	2,872,000	2,749,000	3,381,000	2,510,000	3,317,000	28,861,000	
	情報提供事業費	0	0	980	15,687	25,300	0	285,560	0	0	0	0	280,354	607,881	
	計	1,000	1,000	1,000	90,100	1,000	1,000	286,600	1,100	1,100	1,100	0	279,000	664,000	
	637,495	1,561,188	2,752,176	1,905,205	2,468,182	1,866,306	1,780,961	2,244,373	3,817,746	1,810,018	5,742,162	4,474,297	31,060,109		
	1,666,000	1,790,000	2,294,000	3,067,100	1,923,000	1,740,000	1,933,600	2,873,100	2,750,100	3,382,100	2,510,000	3,596,000	29,525,000		
法人税等の支払額	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
支出計	637,495	1,561,188	2,752,176	1,905,205	2,468,182	1,866,306	1,780,961	2,244,373	3,817,746	1,810,018	5,742,162	4,474,297	31,060,109		
	1,666,000	1,790,000	2,294,000	3,067,100	1,923,000	1,740,000	1,933,600	2,873,100	2,750,100	3,382,100	2,510,000	3,596,000	29,525,000		
収 支 差 額	当月分	6,750,015	△ 1,548,948	△ 2,742,236	5,422,735	△ 2,465,612	△ 1,820,526	5,546,299	△ 2,243,103	△ 3,816,476	5,534,762	△ 5,739,612	△ 4,448,287	△ 1,570,989	
	累計	5,729,000	△ 1,775,000	△ 2,273,000	4,267,900	△ 1,902,000	△ 1,722,000	5,404,400	△ 2,855,100	△ 2,732,100	3,946,900	△ 2,498,000	△ 3,591,000	0	
	6,750,015	5,201,067	2,458,831	7,881,566	5,415,954	3,595,428	9,141,727	6,898,624	3,082,148	8,616,910	2,877,298	△ 1,570,989	△ 1,570,989		
	5,729,000	3,954,000	1,681,000	5,948,900	4,046,900	2,324,900	7,729,300	4,874,200	2,142,100	6,089,000	3,591,000	0	0		
特定資産取崩収入	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
他会計振替	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	△ 1,000,000	△ 1,000,000		
前期繰越収支差額(令和3年度実績)	9,062,368	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,062,368		
次期繰越収支差額	15,812,383	14,263,435	11,521,199	16,943,934	14,478,322	12,657,796	18,204,095	15,960,992	12,144,516	17,679,278	11,939,666	7,491,379	6,491,379		

※前期繰越収支差額以外は上記が実績、下記が予算

5 管理の目標に係る達成状況に関する事項

1 管理の目標の達成状況

達成目標及び業績指標	指標値	実績値	達成率	達成度評価	
				配点	項目点
①研修室利用件数の増加	10件	11件	110%	10	10
②機器利用件数の増加	60件	49件	81%	20	16
③利用者満足度の向上（※1）	70%		100%	20	20
④機器利用者満足度の向上（※1）	70%		100%	40	40
⑤事故発生件数年間0件の維持	0件	0件	100%	10	10
合計点				100	96

2 目標達成のため講ずべき措置等の実施状況

年次業務計画書で計画した内容	左記の実施状況
・地元自治体、企業、研究機関等と連携・協力し、効率的かつ効果的な利用促進策を実施し、管理の目標に定める利用促進に関する達成目標を達成する。	<p>地元自治体、研究機関の利用促進を図るため、当財団職員が拝命する委員、例示すると「全道産学官ネットワーク推進協議会」、「北見市地場産品高付加価値化推進委員会」、「北見工業大学産官学連携推進員」、「北見市産官学連携協議会委員」等の各種委員会活動の推進、北見工業大学や東京農業大学等の大学、道総研食品加工研究センター等の管内外の公設研究機関、ノーステック財団やハマナス財団等の支援機関、商工会・商工会議所、更には科学技術団体や教育関係団体等が主催する展示会等で積極的な展示・広報活動を行い利用を積極的に勧めた。</p> <p>また、企業の利用促進を図るため、財団が行っている講習会・研究会・技術指導などを利用して利用促進に努め、広報誌（食加技だより）発刊時に利用者への呼びかけを行い利用促進を図った。</p>

3 目標達成の評価結果及び説明

①評価

利用件数の増加ならびに利用者満足度の向上について、財団が実施する補助業務（技術指導事業、技術交流事業、人材養成事業等）と「指定管理業務による利用者満足度の向上」を図り、施設利用に係る「リピーターの確保」に努めた。

事故発生件数年間0件の維持について、利用者への機器利用方法の説明、機器の安全点検、設備の保守管理、警備業務等を適切に実施し、施設を安全かつ快適に利用できる状態を保った。

②説明

今年度は達成目標及び業績指標に係る機器利用の件数は目標値を下回っているため次年度以降は利用者拡大に向け更なるPR活動を実施して目標の十分な達成を実現すべく、適切かつ効率的な管理業務の遂行によるサービスの向上を図る。

また、当財団で実施している事業などを通じ、各種団体、企業、地元自治体へのアプローチを行い、圏域内外でのPR活動など積極的に実施する。

6 その他知事が必要と認める事項

ア 当該年度に北海道が実施した満足度調査の結果及びこれに対する改善措置等の状況

1 北海道が実施した満足度調査の結果

回答数 (A)	7
内) 「十分満足」と回答した数 (B)	6
内) 「やや満足」と回答した数 (C)	1
「満足」 「やや満足」 回答数合計 (B + C = D)	7
総合的な満足度 (D/A) * 100	100%

2 改善措置等の状況

衛生面、安全面、職員の対応等について、適切な対応を実施して引き続き利用者満足度の向上に努める。

イ 利用者ニーズの把握のための取組の実績、苦情、意見等の内容及び対応の概要

1 利用者ニーズの把握のための取組の実績

回答数 (A)	6
内) 「十分満足」と回答した数 (B)	5
内) 「やや満足」と回答した数 (C)	1
「満足」 「やや満足」 回答数合計 (B + C = D)	6
総合的な満足度 (D/A) * 100	100%

2 苦情、意見等の内容

- この度は利用させていただき、また丁寧な対応を頂き大変ありがとうございました。
- 急な利用依頼となった場合であっても親切に対応してくださるほか、些細な疑問にも優しく回答してくださる所に大変感謝しております。
- アフターフォローまでていねいにご対応くださいます。全く設備の利用知識が無くても、得たいデータが入手できるようにご指導いただけました。

3 改善措置、次年度業務計画への反映等

衛生面、安全面、職員の対応等について、適切な対応を実施して引き続き利用者満足度の向上に努める。