

第4 監査の結果及び意見

監査の結果及び意見については、3ページの「表2 監査対象とした「食」に関する事業」別に区分して記載している。

監査対象全体を通じた監査の結果及び意見については、「1. 総括」に記載している。

【結果】あるいは【意見】に該当する事案のうち、本報告書作成前に改善されたものについては、【措置済事項】として記載している。

実施した監査手続の概要については、「第3 監査の視点、主な監査手続及び監査の範囲」の「3. 主な監査手続」に記載している。

1. 総括

(1) 食に関連する事業に対する全体的な評価

監査対象とした各事業について、上記の視点から監査を実施した結果、全体としては次のように評価することができる。

食に関する問題については、横浜市民にとって関心が高いものであるため、行政としても食に関する事業に係わる責務が非常に重要であるとの認識のもと、市民に対して提供する食材の調達・供給及び安全の確保のために、各局区等においては、運営方針や計画等に基づいて適切に事業が実施されているものと評価できる。

第一に、横浜市は中央卸売市場を開設して生鮮食料品等の効率的かつ安定的な供給と適正な価格形成を確保する上で中心的役割を担っていると評価できる。しかしながら、近年、卸売市場を取り巻く環境が厳しくなっており、今後、卸売市場の充実のためには社会・経済の状況の変化や卸売市場法の改正の趣旨を踏まえながら、迅速かつ的確に対応していくことが望まれる。

第二に、横浜市では、食の安全・安心確保のために、「食品衛生法」や消費者の役割、食品関連事業者、行政の責務を定めた「食品安全基本法」に基づき、「横浜市食品衛生監視指導計画」を策定し、同計画に基づいた監視指導を実施しており、消費者・事業者及び行政が一体となって取り組んでいるものと評価できる。

第三に、集団給食としての学校給食及び保育所における給食事業にあつては、施設面での充実、民間への委託化の推進など総体的には評価できるが、今後、少子化問題への対応や老朽施設の改修、及び民間委託を実施する上でのさらなるサービスの拡大が必要になると考えられる。

一方、食品安全確保のための検査等については、衛生研究所及び三つの卸売市場に設置された衛生検査所において、食品の衛生検査・調査研究が行われており、市場の衛生検査所では、市場経由の食材について検査を行

い安全な食品の確保に努めているものと評価でき、また、衛生研究所は横浜市の検査研究機関の中心として収去食品等について適正に検査を実施しており、さらに食品衛生に関する調査研究にも取り組んでいるものと評価できる。今後、食のさらなる安全確保のために必要な人材の確保及び設備の充実等検討すべき課題があると考えられる。

なお、市民の食に関しては、横浜市でも都市農業の保全と振興に関する事業が実施され、地産地消の推進にも取り組んでいるところであるが、今回の監査においては、主として食の流通、衛生検査及び学校・保育園の給食等に焦点を当て、農業施策に関する各事業については監査の対象として選定しなかった。

(2) 食の安全等に関する一元的な取組の強化

上記のように、各事業の取組については、一定程度評価することができる。

しかし、食に関する事業は、多くの局区等にまたがって実施されており、衛生局、環境創造局、福祉局、教育委員会事務局などの関係局で構成される会議を開催しているものの、年一回の連絡会方式であり（随時開催は可能）、主たる目的は情報の伝達や共有化となっている。

市民にとって関心の高い「食」に関しては、横浜市として一元的な方針及び計画のもとに取組を行うことが望まれるところであり、市民にわかりやすく、統一的な方針の立案等までを総括する組織のあり方について検討することも必要ではないかと考える。

たとえば、群馬県においては、平成14年4月、「食品安全会議」を設置した。これは、食の安全を総合的に担う部局横断型の組織であり、この事務を行う事務局を「食品衛生会議事務局」として、事務局長に専決権を与えるなど、事実上独立した組織として設けている。

食品安全会議は、議長が知事、議長代行が副知事で、座長を食品衛生会議事務局長が務め、「保健・福祉・食品局」「環境森林局」「農業局」「産業経済局」「企業局」「教育委員会事務局」の6局17課の食品安全関係課の課長・室長が委員となっている。

こうした組織を設置した目的は、これまで各部ごとに縦割りで行われてきた食品安全行政を一元的に行うものである。

国においても、食品安全委員会や食育に関する事務は、内閣府で行うなど、各省にまたがる横断的な事務は内閣府で総括的に行われている。

現在、横浜市においては、局の再編が進められており、平成18年度には、福祉衛生関連局、青少年子ども家庭部分を担う局などが誕生する計画があるが、こうした局再編という手法によらずとも、たとえば、既存の衛生局内に、関係部局を統括する担当を設けるなど、体制を整備することにより一元的な政策の立案、情報交換、実施状況の把握及び緊急時の情報伝達を含めた対応の強化が可能となるものと考えられる。

(3) 結果、意見及び措置済事項の一覧

「(1) 食に関連する事業に対する全体的な評価」の前提となった、食に関連する事業の個別の結果、意見及び措置済事項の一覧は表1のとおりである。

表1 結果、意見及び措置済事項の一覧

事業	区分			頁
	結果	意見	措置済	
2. 卸売市場の運営管理				
(1) 本場・南部市場の経営状況				
市場取扱量の増加に向けた取組を求めるもの				84
「市場のあり方」の検討を求めるもの				84
(2) 本場・南部市場の卸売業者・仲卸業者				
仲卸業者の業務改善を求めるもの				89
(3) 本場・南部市場の運営コスト				
警備業務について一括委託の検討を求めるもの				91
塵芥対策費用の負担の見直しを求めるもの				93
(4) 本場における物品管理				
備品整理票の貼付を求めるもの				93
(5) 食肉市場の経営状況				
市場としての最適規模の検討を求めるもの				99
(6) 食肉市場に関連する特定協約団体				
食肉市場の更なる経営努力を求めるもの				101
(7) 食肉市場の施設使用に伴う預り保証金の管理				
保証金の徴収を求めるもの				102
3. 食品衛生業務				
(1) 収去検査				
食の安全に関するアンケート結果の食品衛生監視指導計画への反映について改善を求めるもの				105
収去検査の計画と実績の情報開示につき改善を求めるもの				106
(2) 食品衛生検査業務に係る普及広報活動				
食品衛生検査業務に係る普及広報活動を求めるもの				107
(3) 食品衛生業務に係るコスト				
予算要求及び予算執行の見直しを求めるもの				108
事業終了後速やかな負担金の精算報告を求めるもの				109
外部委託費の支払方法の見直しを求めるもの				111

表1 結果、意見及び措置済事項の一覧

事業	区分			頁
	結果	意見	措置済	
(4) 衛生管理業務システム				
新システム導入後の費用対効果の検証を求めるもの				111
受託業者の作業内容の把握を求めるもの				112
パスワードの定期的な変更を求めるもの				113
情報資産の洗い出し及び分類を求めるもの				113
保守等の契約内容を数値等により明確にすることを求めるもの				115
バックアップ媒体の管理方法の見直しを求めるもの				116
災害時のシステム復旧計画の作成を求めるもの				117
(5) 物品管理・在庫管理				
衛生研究所の物品管理の改善を求めるもの				118
本場食品衛生研究所及び食肉衛生検査所の物品管理の改善を求めるもの				120
在庫管理の見直しを求めるもの				122
4. 消費者政策事業				
(1) 委託費及び補助金				
消費生活総合センター運営費補助金について補助金交付要綱の整備を求めるもの				124
指定定期検査機関補助金について補助金交付要綱の整備を求めるもの				125
民間活力の活用の検討を求めるもの				125
事業費区分の見直しを求めるもの				126
(2) 指定管理者制度への移行				
協会の経営努力と市民サービスの向上を求めるもの				126
(3) 協会の財政状態及び事業成績				
管理費の節減を求めるもの				129
横浜市の適切な指導監督を求めるもの				130
退職給与引当金の負担の明確化を求めるもの				131
(4) 消費者教育情報紙及び消費者教育学習資料の発行				
消費者教育情報紙及び消費者教育学習資料の利用状況の定期的な把握を求めるもの				132

表1 結果、意見及び措置済事項の一覧

事業	区分			頁
	結果	意見	措置済	
5. 学校給食事業				
(1) 民間委託				
民間委託のサービスの向上を求めるもの				142
民間委託の対象校の選定方法の見直しについて求めるもの				145
委託業者の選定基準の拡大を求めるもの				146
(2) 給食施設の改修				
未改修の小学校への対応を求めるもの				153
今後の給食室の改修についてきめ細かい対応を求めるもの				155
(3) 施設等の衛生管理				
調理器具の点検の強化を求めるもの				160
調理施設の衛生管理の改善を求めるもの				162
衛生管理マニュアルの見直しを求めるもの				162
(4) 食材の調達				
見積規格書の製造工程欄の適正な記載を求めるもの				166
産地証明書の適正な記載を求めるもの				166
入札単位の再検討を求めるもの				168
随意契約の見直しを求めるもの				170
定時制高等学校の食材の発注方法の見直しを求めるもの				171
(5) 給食費の管理				
定時制高等学校給食費取扱要領の改善を求めるもの				172
給食費の管理方法の見直しを求めるもの				173
給食費の残額の取扱いを明確にすることを求めるもの				173
決算報告の適正な実施を求めるもの				173
監査の適正な実施を求めるもの				174
未納金の一元管理を行うことを求めるもの				175
6. 市立保育所における給食事業				
(1) 給食施設の改修				
給食施設の計画的な修繕及び整備を求めるもの				176
(2) 施設等の衛生管理				

表1 結果、意見及び措置済事項の一覧

事業	区分			頁
	結果	意見	措置済	
調理器具の管理方法の徹底を求めるもの				177
(3) 食材の調達 購入価格の検証を求めるもの				180

2 . 卸売市場の運営管理

(1) 本場・南部市場の経営状況

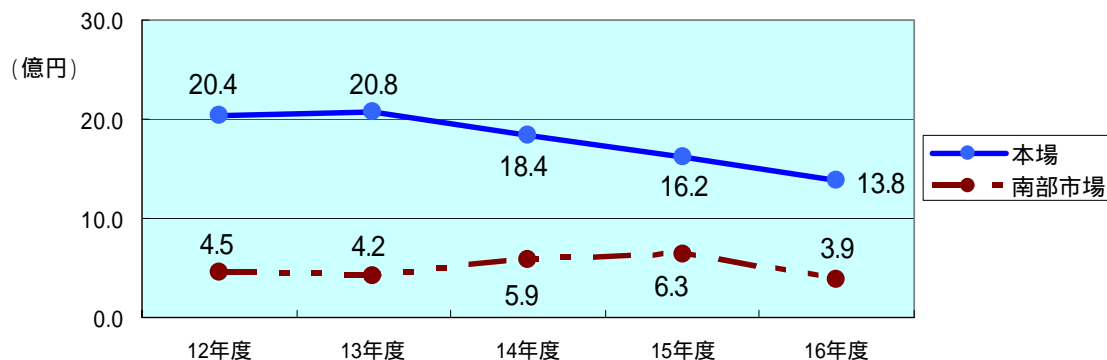
【概要】 一般会計からの繰入金

「第2 監査の対象」に記載したとおり、本場及び南部市場の歳入には一般会計からの繰入金が含まれている。

図1は、平成12年度から16年度までの本場及び南部市場の一般会計からの繰入金の推移である。

本場は減少傾向にあるが、南部市場は変動が見られる。

図1 繰入金の推移



【概要】 一般会計からの繰入金に対する横浜市の方針

過去5年間の一般会計からの繰入額の推移をみると減少傾向にある。本来市債については、特別会計や公営企業会計は使用料・料金収入等で償還すべきものであるが、「横浜リバイバルプラン・中期財政ビジョン」（平成15年10月発表）において、市場の施設整備のための市債については一般財源で償還するものに整理されている。

中央卸売市場会計（本場・南部市場）においても市場の自己収入の増加、業務の効率化による運営費の削減に努力して、これまでより一層、一般会計への依存度を引き下げてゆくことが望まれる。

【概要】 一般会計からの繰入金と公債費の推移

表1は、本場の平成12年度から16年度までの公債費と一般会計繰入金を対比した推移である。

本場においては、一般会計繰入金よりも公債費のほうが大きくなっている。すなわち、公債費の財源の一部は、一般会計繰入金以外の歳入で賄われていることになる。

表1 公債費と一般会計繰入金(本場) (単位:千円)

本場費	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
公債費()	2,544,759	2,835,313	2,192,743	2,067,500	1,823,371
一般会計繰入金()	2,046,626	2,087,682	1,846,478	1,622,770	1,384,419
-	498,133	747,631	346,265	444,730	438,952

表2は、南部市場の平成12年度から16年度までの公債費と一般会計繰入金を対比した推移である。

南部市場においては、公債費よりも一般会計繰入金のほうが大きくなっている。すなわち、一般会計繰入金で、市場の運営費の一部を賄っていることになる。

表2 公債費と一般会計繰入金(南部市場) (単位:千円)

南部市場費	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
公債費()	425,229	376,965	472,962	545,580	340,707
一般会計繰入金()	451,992	427,558	598,049	634,153	392,001
-	26,762	50,592	125,086	88,572	51,293

表3は、本場と南部市場を合算した、平成12年度から16年度までの公債費と一般会計繰入金を対比した推移である。

本場と南部市場の合計額では、一般会計繰入金よりも公債費のほうが大きくなっている。すなわち、公債費の財源の一部は、一般会計繰入金以外の歳入で賄われていることになる。

表3 公債費と一般会計繰入金(本場+南部市場) (単位:千円)

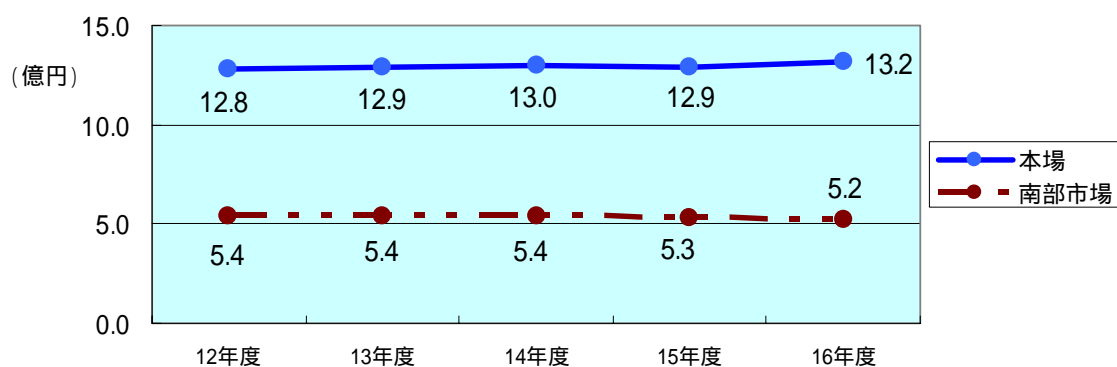
合計	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
公債費()	2,969,988	3,212,278	2,665,706	2,613,080	2,164,078
一般会計繰入金()	2,498,618	2,515,240	2,444,527	2,256,923	1,776,420
-	471,370	697,038	221,179	356,157	387,658

【概要】 市場収入

図2は、平成12年度から16年度までの本場及び南部市場の使用料及び手数料の推移である。

本場と南部市場では各市場の取扱金額等により、倍以上の開きがあるが、両市場ともこの5年間は大きな変動はない。

図2 使用料の推移



【概要】取扱金額の推移

表4は、平成12年度から16年度までの本場及び南部市場の取扱金額の推移である。なお、鳥卵部、花き部については、取扱金額が少ないので省略している。

表4 取扱金額の推移

(単位:百万円)

	年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
本場	青果	79,408	76,252	83,762	83,484	87,595
	水産物	76,754	74,988	74,794	71,069	68,762
	合計	156,163	151,240	158,557	154,554	156,357
南部市場	青果	20,207	18,790	19,588	18,817	18,595
	水産物	44,675	43,144	43,951	40,833	37,717
	合計	64,882	61,934	63,539	59,650	56,313

図3は、表4について、本場と南部市場の青果の取扱金額の推移、図4は、本場と南部市場の水産物の取扱金額の推移である。

本場、南部市場とも全般的に減少傾向にあるが、本場の青果部が平成16年度に大幅に持ち直しているのは、台風の影響などから卸売金額が上昇したことが原因と考えられる。

図3 青果の取扱金額推移

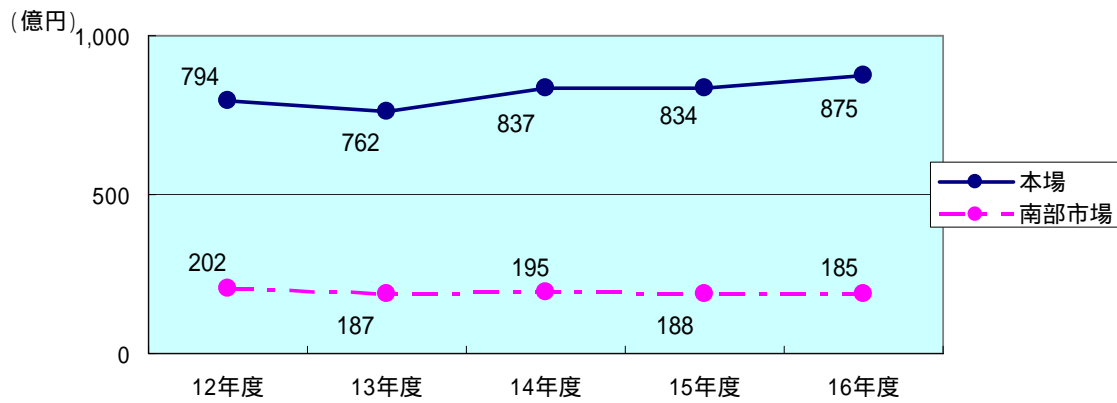
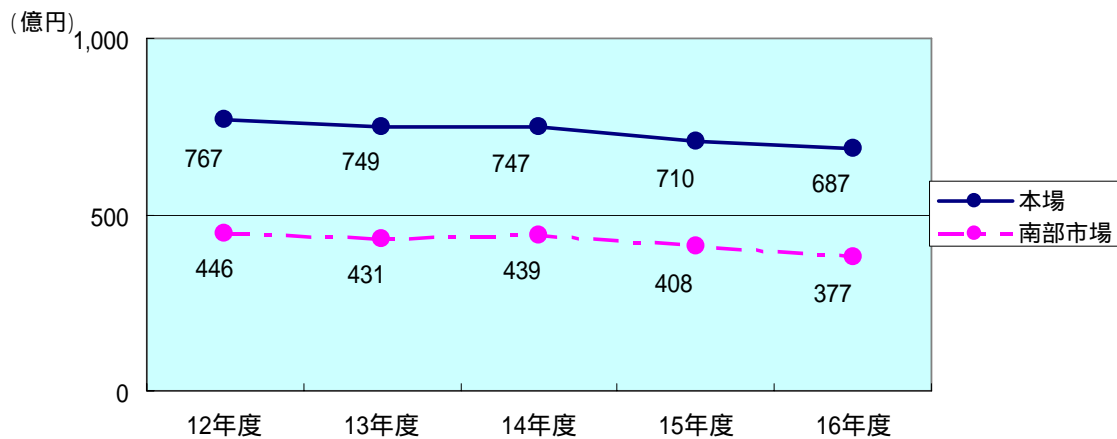


図4 水産物の取扱金額推移



【概要】 取扱量の推移

表5は、平成12年度から16年度までの本場及び南部市場の取扱量の推移である。なお、鳥卵部、花き部については、取扱量が少ないので省略している。

表5 取扱量の推移 (単位:トン)

	年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
本場	青果	362,876	371,306	366,580	374,657	372,010
	水産物	95,957	94,363	90,693	90,280	85,459
南部市場	青果	97,816	98,547	92,845	91,985	84,013
	水産物	58,989	56,715	58,003	56,039	51,413

図5は、表5について、本場と南部市場の青果の取扱量の推移、図6は、本場と南部市場の水産物の取扱量の推移である。

図5 青果の取扱量推移

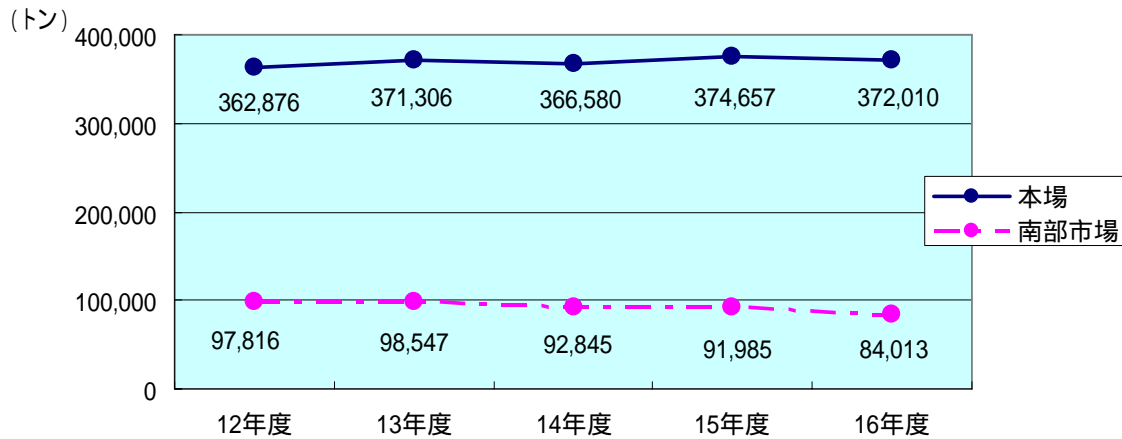


図6 水産物の取扱量推移

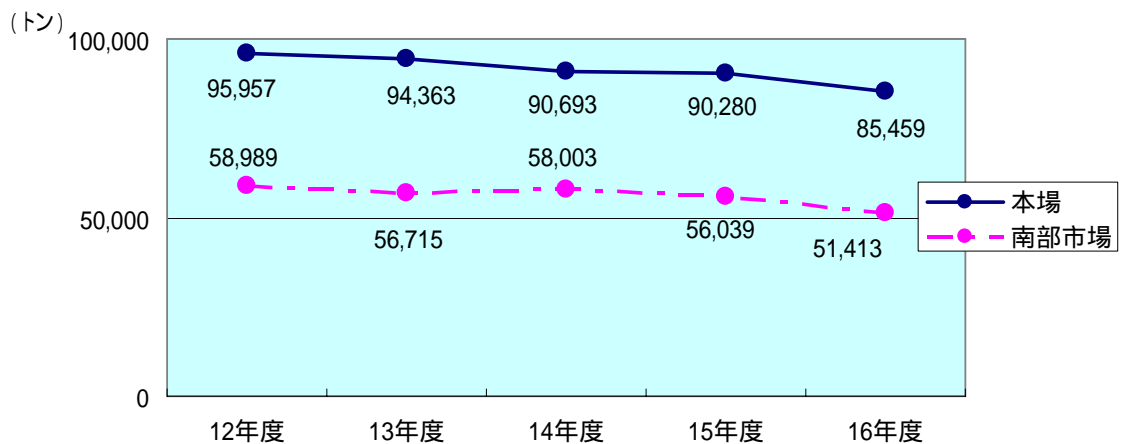


図5及び図6より、本場の青果を除き、平成12年度と比較すると、取扱量は減少している。その原因として次の4点が考えられる。

大型量販店の増加等による市場外取引の増加

大手スーパー、外食産業等の量販店が、直接に産地と交渉して大量に購入しているため、市場経由率が低下している。

なお、このことについて、表6の農林水産省の平成10年度～14年度の全国統計値(「卸売市場データ集」平成16年度版、農林水産省総合食料局流通課)においては、中央卸売市場のシェアはほぼ横ばいであるが、市場経由率に関しては、地方市場も含めているため下落の状況がみられる。

表6 . 卸売市場データ

(単位：千トン)

年度	区分 項目	青果			水産
		合計	野菜	果実	
10	総流通量(A)	23,078	14,371	8,707	8,029
	市場経由量(B)	17,265	11,897	5,368	5,751
	市場経由率(B)/(A)%	74.8	82.8	61.7	71.6
	中央卸売市場の取扱量(C)	10,382	7,241	3,141	4,780
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	45	50.4	36.1	59.5
11	総流通量(A)	24,197	14,841	9,356	8,233
	市場経由量(B)	17,273	11,921	5,352	5,647
	市場経由率(B)/(A)%	71.4	80.3	57.2	68.6
	中央卸売市場の取扱量(C)	10,509	7,366	3,143	4,745
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	43.4	49.6	33.6	57.6
12	総流通量(A)	24,163	14,854	9,309	8,400
	市場経由量(B)	17,120	11,757	5,363	5,561
	市場経由率(B)/(A)%	70.9	79.2	57.6	66.2
	中央卸売市場の取扱量(C)	10,534	7,360	3,174	4,746
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	43.6	49.5	34.1	56.5
13	総流通量(A)	24,526	14,715	9,811	8,675
	市場経由量(B)	16,993	11,688	5,305	5,423
	市場経由率(B)/(A)%	69.3	79.4	54.1	62.5
	中央卸売市場の取扱量(C)	10,360	7,225	3,135	4,674
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	42.2	49.1	32	53.9
14	総流通量(A)	23,499	14,210	9,289	8,475
	市場経由量(B)	16,523	11,370	5,153	5,189
	市場経由率(B)/(A)%	70.3	80	55.5	61.2
	中央卸売市場の取扱量(C)	10,264	7,215	3,049	4,497
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	43.7	50.8	32.8	53.1

専門小売店の減少

上記と関連しているが、大規模小売店舗法の改正により、大型スーパーの進出が容易になったことにより、この影響で近隣の個人商店が立ち行かなくなり閉店にせまられ、これが卸売市場への需要を減少させている。

仲卸業者の経営状態の弱体化

本場では121業者、南部市場では47業者が、それぞれ独立して営業を行っており、その多くは経営基盤が脆弱であるため、販売・営業力を強化できない。

市場間の競争

横浜市の場合、地理的位置より近隣都市の卸売市場からの影響を直接的に受けている。

なお、東京都の築地卸売市場を視察して話しを伺ったところでは、横浜市と同様に、大口需要者による生産者からの直接買い付け増加やインターネットを通じた直接取引が多様化してきたことにより、都の中央卸売市場においても、最近10年間の推移では水産物が12%減少、青果が16%減少している、とのことである。

【概要】 市場収入単価

表7は主要都市の市場収入単価（市場使用料及び施設使用料）の比較である。

市場使用料は、主要都市間の格差は大きくない。また市場施設の使用料金は、自治体ごとに投資コストによって決められており、低い料率は施設の老朽化を意味しているものと思われる。南部市場の施設使用料金が相対的に低いのは、このためである。

なお、横浜市の場合、過去5年間は市場収入単価の変更はない。

表7 市場使用料比較

区分	横浜		仙台市	東京都
	本場	南部市場		
市場使用料				
卸売業者(×卸売金額)	2.5 / 1000	2.5 / 1000	3 / 1000	2.5 / 1000
施設使用料				
卸売場(円/1平米)	720~220	960~140	1084~164	530
仲卸売場(円/1平米)	1360,1240	660	983	2090
買荷保管所(円/1平米)	600,530	430,280	920,120	246
倉庫(円/1平米)	1490~1000	500	529,403	1,000,625
冷蔵庫(円/1平米)	1760~620	1100~330	1	1190~595
関連事業者営業所(円/1平米)	1800~1000	1050~550	1134~907	2320
事務室(円/1平米)	1650~830	830~500	1512~907	2150,1160
駐車場(円/1平米)	600	3000円/台	-	660,355
条例/規則	規則	規則	規則	規則

1 733~262千円(一式)

2 3000円/台

表7 市場使用料比較

区分	大阪市	福岡市	
	本場・東部	青果	西部
市場使用料			
卸売業者(×卸売金額)	2.5/1000	3/1000	3/1000
施設使用料			
卸売場(円/1平米)	987,294	155	205
仲卸売場(円/1平米)	2488,1722	690	1045,600
買荷保管所(円/1平米)	-	1	2
倉庫(円/1平米)	1480,1081	395	780~415
冷蔵庫(円/1平米)	2268~1459	一式2,969千円	一式896千円
関連事業者営業所(円/1平米)	3706~2352	600	1220,885
事務室(円/1平米)	3706~2089	885,740	1480~1125
駐車場(円/1平米)	1260~588	9975~5075/台	3555円/台
条例/規則	規則	規則	規則

1 一区画18,615円

2 一区画16,330円

【意見】市場取扱量の増加に向けた取り組みを求めるもの

本場及び南部市場ともに収支の自立ができない原因は、使用料設定の問題もあるが、生鮮食品の市場取扱量が少ないため、主たる歳入である市場収入が少ないことが考えられる。

市場取扱量の減少要因として【概要】からに記載しているが、こうした状況の中、市場取扱量を増加させ収支の自立を目指すためには、生産者にとっての「安定した買取先の確保」、流通・小売業者にとっての「小分けに加工した食品について必要量の確保」、消費者にとっての「安全で鮮度の高い食品の提供」といったニーズに対応した体制を整備して、生産者、販売店及び消費者にとっての卸売市場を経由するメリットをアピールする必要がある。(経済局)

【意見】「市場のあり方」の検討を求めるもの

平成24年度に東京都豊洲地区に最新設備が用意された市場が開場する計画があるように、他の都市においても卸売市場の整備は重要な課題となっている。

横浜市周辺には東京のほか川崎、藤沢市場があり、市場経由率が低下する状況下、市場間競争はますます激化することになる。南部市場においては、平成18年3月に青果を中心とした3温度帯対応の加工配送センターを稼働させる予定である。これにより同市場を利用する卸、仲卸の業務を受託し、小売店・外食店に一括配送する新しい市場流通の仕組み

を構築することとしている。

平成16年6月卸売市場法(以下「市場法」という。)が改正されており、その主な改正点は、食の安全・安心の確保 卸売市場の再編の促進 商物一致規制の緩和 卸売業者、仲卸売業者の取引規制の緩和 卸売業者、仲卸売業者の経営体質の強化 卸売手数料の弾力化 取引情報公表の充実となっている。

上記の市場法改正を受け横浜市は対応方針を作成しているが、市場の取扱高、卸売業者・仲卸業者の経営状況も悪化するなか、更に前述のごとく東京都中央卸売市場が将来、圧倒的なアドバンテージを得ることが予想されることを考慮すると、横浜中央卸売市場への対応は、市政上、非常に重要な位置づけとならざるを得ないと考える。

中央卸売市場の基本的役割である物の流通面と安全の確保の面を考えると市場の存在は必要と思われるが、十分に市民の理解を得なければならぬと考える。横浜市としては、市民に対し市場の存在意義の説明責任を果たす一方で市場のあり方について次のような事項を検討する必要があると考える。

市場の存在意義も考慮して、本場・南部市場が今後のニーズの変化(生産者、流通・小売業者及び消費者のニーズ)にどう対応して行くのか施設の改修等、今後の設備投資負担に予算的には耐えられるのか中長期的な経営計画を作成し、総合的プランの作成

今後の市場のあり方について、上記の根本的な事項を検討するために、早急に専門家によるプロジェクトを立ち上げて議論し、市民へ情報開示に努めるべきであると考え。(経済局)

(2) 本場・南部市場の卸売業者・仲卸業者

【概要】卸売業者・仲卸業者の経営内容

表1及び表2は、本場・南部市場の卸売業者と仲卸業者の5年間の決算数値を比較したものである。

表1及び表2では、本場、南部における仲卸業者の経営不振が目立つ。営業損益ベースでマイナス(本場121社中81社、南部市場47社中31社)が生じている、あるいは債務超過(本場121社中57社、南部市場47社中25社)になっている業者が数多くみられる。なお、()内の会社数については、各仲卸業者が提出している営業報告書に基づいている。

また、表1及び表2に記載している支払完納奨励金とは、卸売業者から、仲卸業者、売買参加者もしくはそれらの者で組織する団体に対し、販売代金を所定の期日までに支払いを受けた場合において、買受け代金

完納を促進するために支出される奨励金をいう。

この奨励金の支出については、出荷奨励金と同様、卸売業者の損益に重大な影響を与えるものであるから、中央卸売市場においては農林水産省、開設者ともこの支出については承認制をとり規制している。

表1 青果部

(単位：千円)

年度	区分	卸売業者	仲卸業者		合計
			本場	南部市場	
12 年度	売上高	92,287,023	72,263,841	19,877,953	
	売上総利益	6,767,951	7,290,952	2,381,723	16,440,626
	営業利益	100,440	265,458	327,086	492,104
	支払完納奨励金	860,189			860,189
	営業利益+支払完納奨励金	960,629	265,458	327,086	368,085
13 年度	売上高	95,619,817	73,314,217	17,256,889	
	売上総利益	6,425,706	7,406,904	2,028,316	15,860,926
	営業利益	89,642	25,867	251,310	135,801
	支払完納奨励金	813,631			813,631
	営業利益+支払完納奨励金	903,273	25,867	251,310	677,830
14 年度	売上高	102,553,243	71,608,299	16,299,513	
	売上総利益	7,023,856	7,216,951	1,780,180	16,020,987
	営業利益	345,290	156,932	301,868	200,354
	支払完納奨励金	869,392			869,392
	営業利益+支払完納奨励金	1,214,682	156,932	301,868	1,069,746
15 年度	売上高	100,865,578	72,408,576	15,160,979	
	売上総利益	6,689,998	6,941,677	1,672,123	15,303,798
	営業利益	134,070	214,346	119,609	199,885
	支払完納奨励金	836,704			836,704
	営業利益+支払完納奨励金	970,774	214,346	119,609	636,819
16 年度	売上高	105,049,227	70,507,105	13,886,882	
	売上総利益	6,826,271	7,002,870	1,509,899	15,339,040
	営業利益	196,408	132,320	138,493	74,405
	支払完納奨励金	847,046			847,046
	営業利益+支払完納奨励金	1,043,454	132,320	138,493	772,641

支払完納奨励金は、仲卸業者の営業利益には含まれていないので、仲卸業者の上記決算数値は調整していない。一方卸売業者の営業利益からは減額されているので、上記決算数値に追加計上している。

表2 水産物部

(単位：千円)

年度	区分	卸売業者	仲卸業者		合計
			本場	南部市場	
12年度	売上高	121,430,372	54,758,405	35,796,754	
	売上総利益	5,746,478	6,746,874	3,884,384	16,377,736
	営業利益	244,050	321,155	174,203	251,308
	支払完納奨励金	300,109			300,109
	営業利益+支払完納奨励金	544,159	321,155	174,203	223,004
13年度	売上高	118,132,882	54,798,782	34,111,632	
	売上総利益	5,724,872	6,671,596	3,826,930	16,223,398
	営業利益	319,355	264,610	73,452	18,707
	支払完納奨励金	290,050			290,050
	営業利益+支払完納奨励金	609,405	264,610	73,452	271,343
14年度	売上高	118,746,579	53,018,462	33,333,666	
	売上総利益	5,618,121	6,440,237	3,639,611	15,697,969
	営業利益	271,104	341,679	20,233	90,808
	支払完納奨励金	275,411			275,411
	営業利益+支払完納奨励金	546,515	341,679	20,233	184,603
15年度	売上高	111,902,689	51,392,662	29,821,570	
	売上総利益	5,400,635	6,190,917	3,123,180	14,714,732
	営業利益	327,863	364,842	122,824	159,803
	支払完納奨励金	264,796			264,796
	営業利益+支払完納奨励金	592,659	364,842	122,824	104,993
16年度	売上高	104,337,634	49,502,826	27,351,231	
	売上総利益	4,954,946	5,643,226	2,907,384	13,505,556
	営業利益	12,259	372,783	95,017	455,541
	支払完納奨励金	248,757			248,757
	営業利益+支払完納奨励金	261,016	372,783	95,017	206,784

支払完納奨励金は、仲卸業者の営業利益には含まれていないので、仲卸業者の上記決算数値は調整していない。一方卸売業者の営業利益からは減額されているので、上記決算数値に追加計上している。

【概要】卸売業者・仲卸業者の経営悪化の原因と対応

近年の市場経由率減少は、特に仲卸業者の経営に重大な影響を与えているが、仲卸業者自体にも問題があり、その原因として、次のことが考えられる。

経営者の高齢化

各仲卸業者の現状の経営状況では将来に対する希望が見出せず、後継者が少なくなっている。そのため、事業者としての意欲が低下している。

経営能力の欠如

小規模な会社が多いため個人と事業が不可分の関係となっており、合理的経営が実現できていない。

【概要】卸売業者・仲卸業者の経営悪化への対応

数年前より市場開設者である横浜市は、【概要】に記載した状況に対して、仲卸業者の経営強化の一環として、次の施策を行っている。

仲卸業者経営ハンドブックの作成

仲卸業者の財務分析の指標、生鮮食料品等を扱う事業者の先進的な経営・営業戦略の取組事例、中小企業融資制度や相談窓口に関する情報等を内容とする冊子を作成し、仲卸業者の経営健全化を促進している。

仲卸業者財務改善支援

仲卸業者の財務基準の新たな導入に適切に対応するため、中小企業診断士等の専門家と連携し、仲卸業者が自ら経営状況を把握し、その改善を図るなどの経営健全化の取組を支援している。

市場販路開拓のアドバイス

仲卸業者等の新規販路開拓や既存取引拡充を図るため、食品流通業界の経験者をアドバイザーとして活用している。

人材育成支援

生鮮食料品等の流通構造の変化に対応し、仲卸業者等の経営者の経営力、従業員の営業力の向上に取り組む本場・南部市場の市場関係事業者で構成する横浜市場活性化協議会の活動を支援している。

IT化支援

卸売市場における電子商取引の新たな導入に対応し、生鮮食料品等を取り扱う事業者の先進的な取組や経営・営業での活用事例を紹介し、ITの環境づくり、従業員の技術・能力の向上などを促進するセミナー・相談会を実施している。

品質管理強化支援

市民の食の安全・安心への関心の高まりに応え、HACCP(ハサップ)

トレーサビリティ・システム、ISO9001 などの理解を深め、品質管理の向上を図り、営業力の強化に取り組む横浜市市場活性化協議会の活動を支援している。

- ・ HACCP 食品の衛生管理のために、原料から製品に至る生産・流通の重要な過程について記録・チェックするシステム
- ・ トレーサビリティ・システム 食品の生産・流通履歴を追跡・遡及するための情報システム
- ・ ISO9001 品質管理の向上を目指すマネジメントシステム

【概要】改善措置命令

現状では、【概要】に記載した従来からの対応では、いずれも抜本的な解決を見出せていない。

そこで、横浜市中心卸売市場業務条例の改正により、以下の基準（同条例第70条2項、施行規則第102条）を定め、平成17年度より、この基準のいずれかに該当する仲卸業者については、改善措置命令が下されることになった。

- 流動比率が100%を下回った時
- 自己資本比率が10%を下回った時
- 3期連続で経常損失となった時

（参考）平成16年度において上記基準に抵触する会社数は、本場121社中85社、南部市場47社中31社となっている。

【意見】仲卸業者の業務改善を求めるもの

仲卸業者は、卸売業者からの完納奨励金により赤字を補填しているが、今後、卸売市場法の改正によって完納奨励金制度が廃止される方向にあることから、その結果、仲卸業者の経営が立ち行かなくなってしまうおそれがある。特に、水産物部の平成16年度では卸売業者の損益と仲卸業者の損益を合算しても、なお206百万円の赤字となっている。これらはいずれかの時期に市場へと何らかの形で跳ね返ってくるものと予測され、早急に具体的な対策を講じていくべきである。

横浜市では、平成17年度より、改善措置命令を出すことができることになったが、具体的な対策としては、次のような事項が考えられる。（経済局）

新旧業者の入替

仲卸業者に対して経営の改善命令を出して、これに対応できない業者は

退去してもらい、事業意欲のある若手経営者を参加させることが望まれる。

仲卸業者の整理統合

営業力の強化に取り組むためには、一定の経営規模、経営体質が必要であるから、経営の悪化した仲卸業者は優良な仲卸業者と資本提携、合併、営業譲渡、などを図ることが望まれる。

卸売業者と仲卸業者との連携強化

平成16年6月の市場法の改正により、市場内外での取引規制や販売規制が緩和されることになったことを踏まえ、卸売業者が持つ生産者情報と仲卸業者が持つ消費者情報を共有し合う等、この機会に更に両者が連携を強化することが望まれる。

なお、東京都の築地卸売市場でも平成24年の豊洲移転に合わせ、経営の悪化した仲卸業者に対して本格的な経営改善指導に着手し（日本経済新聞平成17年10月25日朝刊）具体的な支援策として、既存の再生ファンドの適用も検討されている、とのことである。

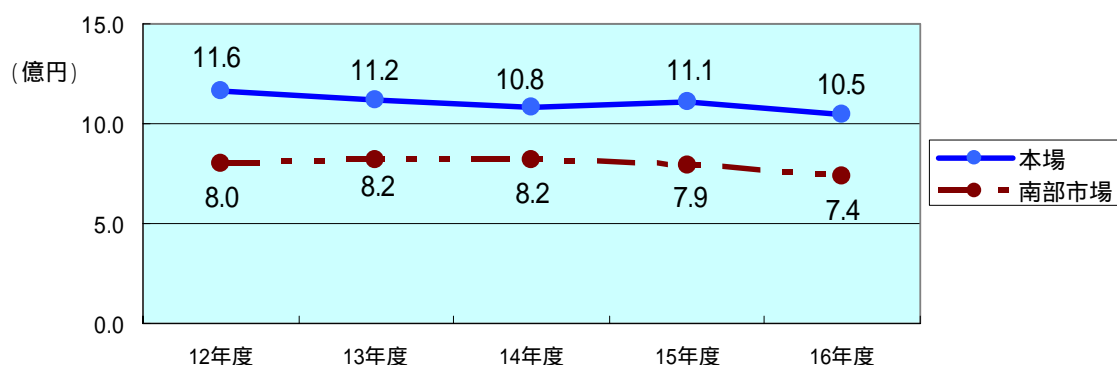
(3) 本場・南部市場の運営コスト

【概要】 運営費の推移

図1は、平成12年度から16年度までの本場及び南部市場の運営費の推移である。

本場・南部市場とも大きな変動はないが、12年度と比較すると減少している。

図1 本場・南部市場運営費の推移



【概要】 本場運営費の内訳の推移

表1は、本場の運営費の内訳科目の、平成12年度から16年度までの推移である。

本場運営費は15年度を除き、概ね減少傾向にある。15年度は負担金補助及び交付金が増加しているが、一時的なもので16年度は減少している。その他、減少額が大きいのが委託料で、12年度の328,673千円と比較すると16年度は259,603千円で、69,070千円減少している。

表1 本場運営費内訳

(単位：千円)

科目	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
報酬	266	238	378	252	406
給料	223,050	217,059	208,310	192,879	195,228
職員手当等	186,491	182,460	162,495	154,310	156,082
共済費	7,120	6,510	10,654	7,657	7,879
賃金	55,554	52,743	57,317	62,433	60,389
報償費	919	748	661	263	453
旅費	1,127	1,115	1,054	887	941
需用費	294,333	291,205	267,399	267,798	261,640
役務費	3,583	3,227	3,392	2,915	2,930
委託料	328,673	301,821	263,796	269,678	259,603
使用料及び賃借料	11,528	3,931	3,905	4,737	5,936
工事請負費	19,341	11,550	28,192	33,253	28,792
備品購入費	3,944	4,406	1,684	2,573	2,276
負担金補助及び交付金	9,687	12,201	25,113	51,090	16,438
公課費	23,077	40,427	49,695	68,062	51,125
運営費計	1,168,699	1,129,646	1,084,051	1,118,794	1,050,125

平成16年度の歳出科目を検討した結果、本場において見直しが必要と考える事項は、【概要】に記載した事項である。

【概要】警備業務（本場）

現在、水産物部の警備は、職員（4名）と嘱託員（3名）の直営で行われているが、青果部は、昭和41年9月より外部委託で実施している。以前は全て直営で警備を行っていたが、施設整備に伴い青果部の警備体制が不十分となったために、青果部のみ委託に移行したからである。

【意見】警備業務について一括委託の検討を求めるもの

本場が委託している警備範囲は青果部に限定されていないため、コストについて委託の場合と直営の場合とを単純に比較することはできないが、効率化によるコスト削減のために、水産物部も外部委託化することで、一括委託を検討することが望まれる。（経済局）

【概要】 南部市場運営費の内訳の推移

表2は、南部市場の運営費の内訳科目の、平成12年度から16年度までの推移である。

南部市場の運営費は13年度、14年度と増加したが、以後減少傾向にあり、16年度は12年度と比較しても減少している。

減少額が大きいのが、給料、職員手当等及び需用費で、給料は、12年度の180,115千円と比較すると16年度は151,642千円で、28,473千円減少している。職員手当等は、12年度の156,231千円と比較すると16年度は116,755千円で、39,476千円減少している。需用費は、12年度の214,356千円と比較すると16年度は168,167千円で、46,189千円減少している。反対に、委託料は12年度の121,725千円と比較すると、16年度は166,572千円で、44,847千円増加している。

表2 南部市場運営費内訳

(単位:千円)

科目	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
給料	180,115	174,784	158,483	150,389	151,642
職員手当等	156,231	145,610	122,392	115,576	116,755
共済費	6,340	5,627	8,912	7,544	7,841
災害補償費	-	-	570	-	615
賃金	53,321	53,072	52,175	60,934	60,702
報償費	930	1,172	647	218	185
旅費	864	863	1,007	1,345	797
需用費	214,356	205,400	179,989	177,659	168,167
役務費	2,237	2,482	2,360	1,999	3,204
委託料	121,725	163,246	235,872	186,412	166,572
使用料及び賃借料	6,432	10,924	12,624	12,120	11,599
工事請負費	12,810	25,179	20,349	13,587	6,930
備品購入費	3,943	1,036	286	553	1,448
負担金補助及び交付金	31,891	33,572	29,010	32,218	22,367
公課費	10,040	2,942	3,253	37,874	27,719
運営費計	801,241	825,915	827,934	798,434	746,550

平成16年度の歳出科目を検討した結果、南部市場において見直しが必要と考える事項は、【概要】に記載した事項である。

【概要】 塵芥対策の費用負担(南部市場)

表3は、塵芥対策費用として、横浜市が支出しているものの実績である(歳出 第2款1項1目 運営費19節負担金補助及び交付金)。

表3 . 塵芥対策費用

(単位:千円)

	13年度	14年度	15年度	16年度
発泡スチロール処理委託	14,435	12,398	12,995	8,676
警備員委託料負担金	6,491	9,366	9,390	8,880
廃棄パレット処理費	9,419	4,437	5,714	3,102
粗大ごみ処分費	1,386	1,218	703	315
花きトレイ処理委託料	33	-	-	-
合計	31,764	27,421	28,804	20,975

平成16年2月23日付けの協定書では、上記のうち横浜市の負担が、発泡スチロールでは40%、警備員委託料が100%、パレットが40%、粗大ごみ(不法に投棄されたものに限る)が100%の取り決めとなっている。

【意見】塵芥対策費用の負担の見直しを求めるもの

南部市場では、従来から塵芥対策協議会(市場関係者により構成)と横浜市との協定(平成16年2月23日付け)に基づいて、塵芥対策費用の全部又は一部を負担している。

しかし、廃棄物は市場関係者が発生させるものがほとんどであり、排出者負担の原則にもとづいて負担を決めるべきである。今後も塵芥対策協議会と十分に話し合いをして、横浜市の負担の適正化を図ることが望まれる。(経済局)

(4) 本場における物品管理

【措置済事項】備品整理票の貼付を求めるもの

取得価額100万円以上の高額物品が8件あったが、現物を確認したところ、うち7件について備品整理票等が貼付されていなかった。

備品整理票が貼付されていなかった備品については、「横浜市物品規則」第44条に準拠して、備品整理票を貼付することが必要である。

なお、平成17年9月に上記7件について備品整理票が貼付され、改善されたことを確認した。

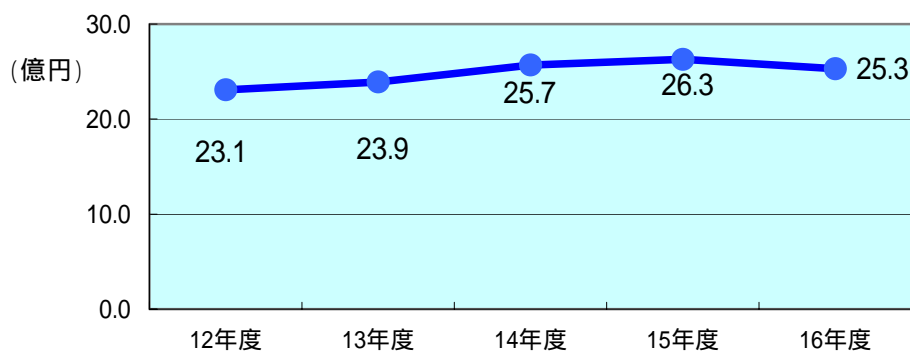
(5) 食肉市場の経営状況

【概要】一般会計からの繰入金

「第2 監査の対象」に記載したとおり、中央と畜場費会計の歳入には一般会計からの繰入金が含まれている。

図1は、平成12年度から16年度までの中央と畜場費会計への一般会計からの繰入金の推移である。

図1 繰入金の推移



【概要】一般会計からの繰入金に対する横浜市の考え方

過去5年間の一般会計からの繰入額の推移をみるとほとんど変化していない。本来市債については、特別会計や公営企業会計は使用料・料金収入等で償還すべきものであるが、「横浜リバイバルプラン・中期財政ビジョン」(平成15年10月発表)において、市場の施設整備のための市債については一般財源で償還するものに整理されている。

中央と畜場費会計においても市場の自己収入の増加、業務の効率化による運営費の削減に努め、一般会計への依存度を引き下げてゆくことが望まれる。

【概要】一般会計からの繰入金と公債費の推移

表1は、中央と畜場費会計の平成12年度から16年度までの公債費と一般会計繰入金とを対比した推移である。

公債費よりも一般会計繰入金のほうが圧倒的に大きい。すなわち、一般会計繰入金で、市場の運営費の6割以上も賄っている状況である。

表1 公債費と一般会計繰入金 (単位:千円)

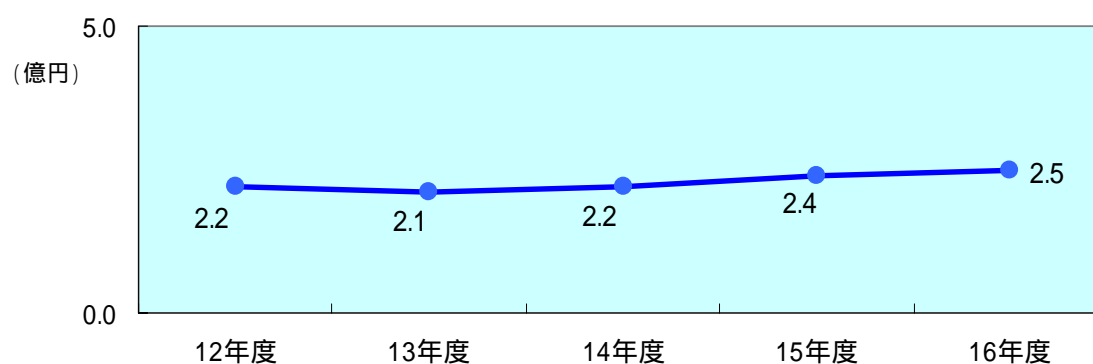
	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
公債費()	603,279	642,998	646,479	635,011	642,513
一般会計繰入金()	2,311,433	2,399,106	2,575,690	2,632,761	2,536,656
-	1,708,153	1,756,107	1,929,210	1,997,749	1,894,142

【概要】市場収入

図2は、平成12年度から16年度までのと畜場会計の使用料及び手数料の推移である。

14年度以降、微増傾向にある。

図2 使用料の推移



【概要】取扱金額の推移

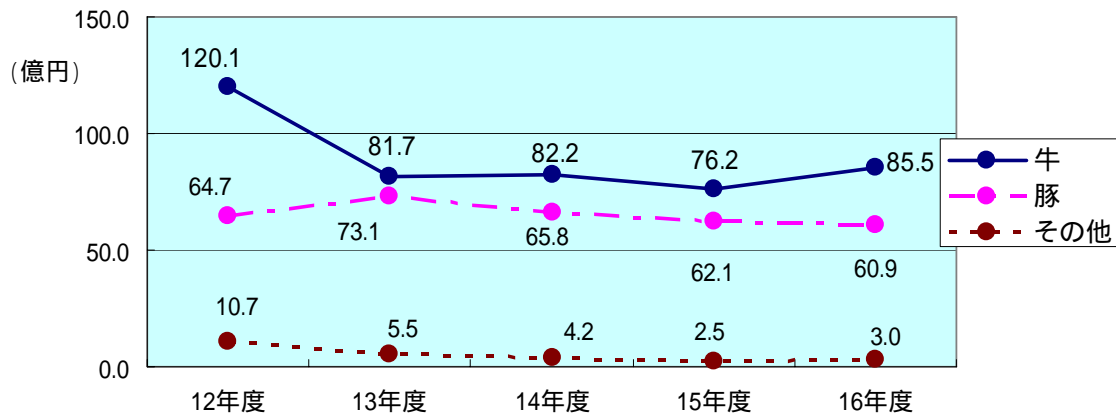
表2及び図3は、平成12年度から16年度までの食肉市場の取扱金額の推移である。

食肉市場で取扱う食肉は、牛、豚、その他に大別される。

表2 食肉市場取扱金額の推移 (単位:百万円)

年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
牛	12,019	8,175	8,220	7,628	8,552
豚	6,476	7,318	6,581	6,215	6,096
その他	1,075	554	428	257	305
合計	19,571	16,049	15,231	14,101	14,955

図3 食肉市場取扱金額の推移



牛は、BSE 問題の影響で平成 13 年度以降、取扱金額が大幅に減少している。反対に、豚は 13 年度に取扱金額が増加したが、その後は減少傾向にある。

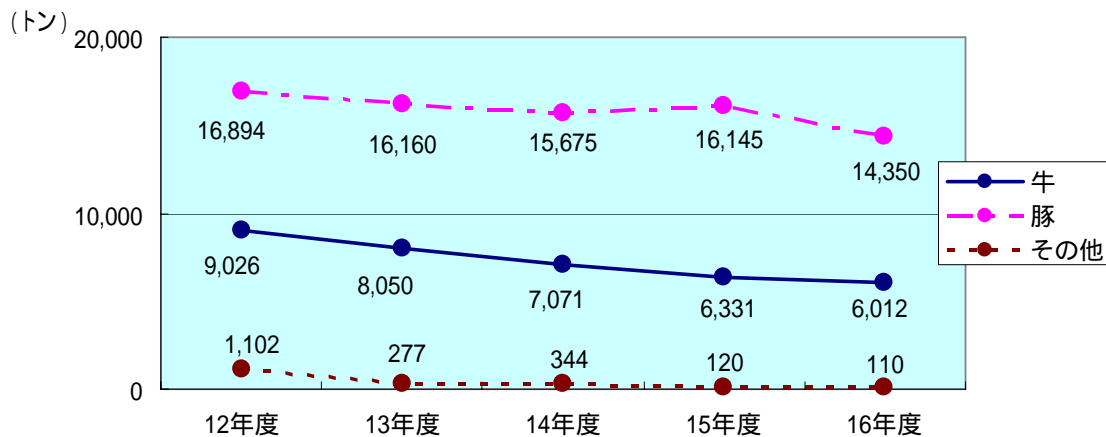
【概要】市場取扱量の推移

表3及び図4は、平成12年度から16年度までの食肉市場の取扱量の推移である。

表3 食肉市場取扱量の推移 (単位：トン)

年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
牛	9,026	8,050	7,071	6,331	6,012
豚	16,894	16,160	15,675	16,145	14,350
その他	1,102	277	344	120	110
合計	27,022	24,487	23,090	22,596	20,472

図4 食肉市場取扱量の推移



平成13年度は、BSE問題が発生したことにより、平成12年度に比べて大幅に減少しているが、その後も、BSE発生後の産地・食肉流通環境の変化や市場外取引の増加等によって、年々減少傾向にある。

このことについて、表4の農林水産省の平成10年度から14年度までの全国統計値（「卸売市場データ集」平成16年度版、農林水産省総合食料局流通課）によると、中央卸売市場のシェアは横ばいであるが、市場経由率に関しては下落の状況がみられる。

表4 卸売市場データ

(単位:千トン)

年度	区分	合計	牛肉	豚肉
10	総流通量(A)	3,600	1,505	2,095
	市場経由量(B)	559	306	253
	市場経由率(B)/(A)%	15.5	20.3	12.1
	中央卸売市場の取扱量(C)	245	148	97
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	6.8	9.8	4.6
11	総流通量(A)	3,749	1,520	2,229
	市場経由量(B)	626	342	284
	市場経由率(B)/(A)%	16.7	22.5	12.8
	中央卸売市場の取扱量(C)	240	148	92
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	6.4	9.7	4.1
12	総流通量(A)	3,784	1,576	2,208
	市場経由量(B)	646	367	279
	市場経由率(B)/(A)%	17.1	23.3	12.6
	中央卸売市場の取扱量(C)	251	151	100
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	6.6	9.6	4.5
13	総流通量(A)	3,603	1,338	2,265
	市場経由量(B)	515	248	267
	市場経由率(B)/(A)%	14.3	18.5	11.8
	中央卸売市場の取扱量(C)	221	131	90
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	6.1	9.8	4
14	総流通量(A)	3,630	1,283	2,347
	市場経由量(B)	486	227	259
	市場経由率(B)/(A)%	13.4	17.7	11
	中央卸売市場の取扱量(C)	248	153	95
	中央卸売市場のシェア(C)/(A)%	6.8	11.9	4

【概要】市場収入単価

表5は主要都市の市場収入単価（市場使用料及び施設使用料）の比較である。

表5 市場使用料比較

区分	横浜	仙台市	東京都
	食肉	食肉	食肉
市場使用料			
卸売業者(×卸売金額)	2 / 1000	2.5 / 1000	2 / 1000 1.25 / 1000
施設使用料			
卸売場(円/1平米)	40	一式378千円	530
仲卸売場(円/1平米)	1490		2090
買荷保管所(円/1平米)	1560		
倉庫(円/1平米)	220~80		1,000,625
冷蔵庫(円/1平米)	2800~1100	一式4007~210千円	3890
関連事業者営業所(円/1平米)	490~130		2320
事務室(円/1平米)	540~200	1155~452	2150,1160
駐車場(円/1平米)	300		660~355
条例/規則	規則	規則	規則

不明なものは空欄にしてある

表5 市場使用料比較

区分	名古屋市	神戸市	広島市
	高畑	西部	食肉
市場使用料			
卸売業者(×卸売金額)	2 / 1000	2 / 1000	2 / 1000
施設使用料			
卸売場(円/1平米)	130	296	152
仲卸売場(円/1平米)			989
買荷保管所(円/1平米)			
倉庫(円/1平米)	330,170	1121~632	
冷蔵庫(円/1平米)	1571,1178	3568~1529	1663,1163
関連事業者営業所(円/1平米)	550	2,039,897	1521,846
事務室(円/1平米)	750,340	2039	1054~492
駐車場(円/1平米)			
条例/規則	規則	規則	規則

不明なものは空欄にしてある

【意見】市場としての最適規模の検討を求めるもの

市場取扱量が産地・食肉流通環境の変化や市場外取引等によって減少し、さらに米国産牛肉が輸入解禁になったことを鑑みると、今後、市場取扱量が増加していくかどうかは不透明な状況である。このような状況を前提に、横浜市として、市民に対し安全・安心な食肉を安定的に供給するという使命を充分認識し、将来の取扱量水準を考慮して市場としての最適規模及び形態を検討する必要があると考える。

平成17年4月1日に仙台市のと畜処理会社、卸売会社及び加工会社の三社が合併した事例もあるので、今後検討する際の参考となるものと思われる。

なお、表5より、横浜市の市場収入単価は他都市に比べて相対的に低いと思われる。適切な受益者負担の観点から、集荷への影響を配慮しながら、料金の改正を検討することが望まれる。(経済局)

(6) 食肉市場に関連する特定協約団体

【概要】特定協約団体とは

特定協約団体とは、横浜市の外郭団体について、経営目標を掲げた「協約」を横浜市と締結することにより、効率的・効果的な公益サービスの提供に向けて、自主的・自立的に経営改善に取り組むべき団体をいう。

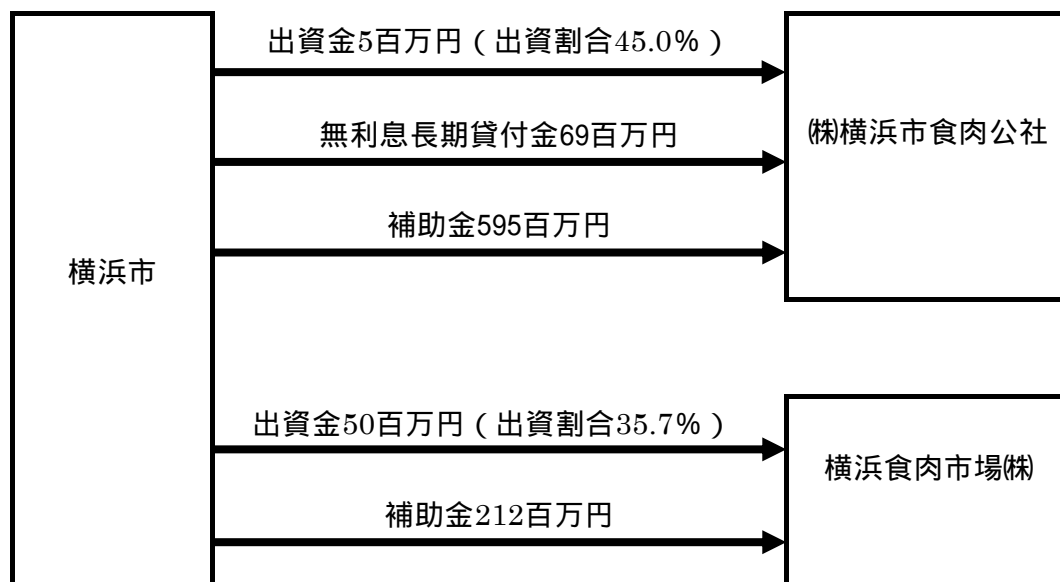
食肉市場に関連する特定協約団体は、株式会社横浜市食肉公社及び横浜食肉市場株式会社である。

【概要】特定協約団体への投融資関係

図5は、中央と畜場会計と(株)横浜市食肉公社及び横浜食肉市場(株)の平成16年度投融資残高及び16年度中の補助金の関係を表したものである。

図5より、平成16年度末では、中央と畜場費会計から(株)横浜市食肉公社への無利息の貸付金残高は69百万円(長期貸付金)、横浜食肉市場(株)への無利息の貸付金残高はゼロである。なお、この他に両社の資金繰りのために、毎年度当初で融資し、同年度末で同額の返済を受けている(16年度では、(株)横浜市食肉公社には162百万円、横浜食肉市場(株)には600百万円の各融資、同額の返済)。

図5 横浜市と特定協約団体との投融資関係



【概要】特定協約団体の経営内容

表6は、平成12年度から16年度までの(株)横浜市食肉公社の業績推移である。表7は同様に横浜食肉市場(株)の業績推移である。

過去5年間の業績推移をみると、両社とも営業損益が幾分改善しつつある。

表6 (株)横浜市食肉公社の業績推移

(単位:千円)

	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
売上高	600,267	616,176	489,566	528,746	541,697
と畜解体料収入	214,894	207,514	202,247	211,552	219,390
商品売上高	385,373	347,418	217,290	222,823	265,846
装置売上高	-	61,243	70,028	6,254	3,313
保守修繕収入	-	-	-	88,116	53,148
売上総利益	251,292	252,094	266,775	344,461	315,884
販売費・一般管理費	933,183	885,737	1,049,188	962,744	919,275
営業損益	681,890	633,643	782,413	618,283	603,391

平成14年度の販売費・一般管理費の増加は、退職金141百万円の支払が影響している。

表7 横浜食肉市場株の業績推移

(単位:千円)

	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
営業収益	653,522	552,464	554,921	509,557	553,678
受取販売手数料	590,108	490,417	471,804	428,344	475,496
その他の収益	63,413	62,047	83,117	81,213	78,182
営業費用	901,500	846,381	839,936	764,432	766,513
卸売人市場使用料	51,501	92,771	91,277	88,691	91,290
出荷奨励金	196,824	161,216	132,793	133,965	168,730
完納奨励金	10,723	9,801	8,971	7,105	7,334
その他	104	-	-	1,161	5,386
販売費・一般管理費	642,346	582,591	606,894	533,507	493,771
営業損益	247,977	293,916	285,015	254,874	212,834

平成13年度の営業収入の減少はBSEの発生が影響している。

【意見】食肉市場の更なる経営努力を求めるもの

米国産牛肉の輸入が解禁となり、横浜市の食肉市場もますます厳しい環境にある。

食肉市場の場合、中央と畜場費会計だけの問題ではなく、(株)横浜市食肉公社、横浜食肉市場(株)も含めて、三者が一体として市民に対し、安全・安心な食肉を安定的に供給する役割を担っていることを認識する必要がある。

しかし、構造的な不採算部門である(株)横浜市食肉公社や厳しい集荷状況にある横浜食肉市場(株)の業務運営にあたっては補助金交付が不可欠な厳しい経営環境にあり、こうした点も考慮すると、今後の食肉市場への対応も、市政上の重要度は非常に高い位置づけと考える。

また、(株)横浜市食肉公社及び横浜食肉市場(株)においても、下記のさらなる経営努力等が望まれる。平成18年度から第三者の有識者で構成される「外郭団体評価委員会(仮称)」によって評価されることが予定されており、改善に向けて期待されるところである。

- 一般管理費等の削減による収支の改善
- 集荷力の強化による収入の増加
- 「市場発横浜牛」等市場ブランド事業の推進
- 「ヨコハマセイフティー」の販売努力
- 事業計画の策定とそのための損益分析
- 同業他社の経営内容の把握と分析

食肉市場の今後については、特定協約団体の経営改善のみならず、市場全体の健全化に向けた取組みを行うことが必要であり、本場・南部市場とともに、専門家による市場のあり方を検討することが必要であると考えます。
(経済局、(株)横浜市食肉公社、横浜食肉市場(株))

(7) 食肉市場の施設使用に伴う預り保証金の管理

【概要】

条例、規則から判断すると、下記の1件が徴収不足とみられた(横浜市中央卸売市場業務条例第20条、同条例施行規則第23条)。

(単位：円)

預り先	預り金残高	徴収不足	摘要
仲卸A社	4,791,000	195,000	駐車場関係

【結果】保証金の徴収を求めるもの

現在、徴収に努力しているとのことであるが、条例及び施行規則に準拠して早急に徴収する必要がある。(経済局)

3 . 食品衛生業務

(1) 収去検査

【概要】食品衛生監視指導計画

横浜市は、市民の食に対する安心と安全を確保するための監視指導を実施するため、毎年度、食品衛生監視指導計画を策定している。平成16年度の食品衛生監視指導計画は、以下の5つの柱から構成されている。

【平成16年度 横浜市食品衛生監視指導計画の5つの柱】

消費者、食品等事業者及び行政による情報及び意見の交換（リスコミュニケーション）の推進
監視指導の実施体制及び連携確保
食品等事業者に対する監視指導の徹底
食品等事業者による自主衛生管理の推進
食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

【概要】食品の安全に関するアンケート

食品衛生監視指導計画に市民の声を反映させるため、食品衛生講習会受講者、食中毒予防キャンペーン参加者等を対象に、食品の安全に関するアンケートを実施している。平成15、16年度に実施したアンケートの質問内容は以下のとおりである。

【平成15年度 食品の安全に関するアンケートの質問内容】

食品の安全について心配なことは何か
食品を購入する際に、価格や量以外で重視する表示は何か
食品の安全確保のため横浜市に要望したいことは何か
横浜市からの食品衛生に関する情報提供はどんな方法が良いか
あなたが横浜市に意見を出すとすると、利用しやすい方法はどのようなものか

【平成16年度 食品の安全に関するアンケートの質問内容】

食品の安全について心配なことは何か
食品の安全に関する不安や疑問を横浜市に寄せる場合、その方法として何を望むか
食品の安全に関する意見交換会、シンポジウム等のテーマとして興味あるものは何か
意見交換会、シンポジウム等が開催された場合、参加しやすいのはいつか
食品の安全に関するパンフレット等を入手しやすい場所はどこか

アンケートは食品衛生講習会参加者、給食施設従事者、市場関係者、食中毒予防キャンペーン参加者、衛生研究所展の参加者及び区福祉保健センター生活衛生課窓口への来所者等を対象に行われ、平成16年度は全体で5,182の回答が得られた。回答者の年代は50代が多い。

【概要】 食の安全に関するアンケートの集計結果

表1は、平成15年度及び16年度に実施された食品の安全に関するアンケートのうち、「食品の安全について心配なことは何か」についての集計結果である。

表1の数値は、区分に記載したそれぞれの項目について、どの程度の割合の回答者が不安に思っているかを示している。数値は、該当項目回答数を総回答数で除したものである。複数回答可能としているため、集計結果の合計数は100%を超過する。

平成16年度のアンケートでは、食品の安全について心配なこととして、回答者の51%が食中毒を挙げている。次いで高い割合を示しているのが添加物で48%となっている。食中毒、添加物に対する市民の不安が比較的大きいことが推察される。

表1 食品の安全に関するアンケート集計結果

区分	15年度	16年度	増減
表示	37%	21%	16ポイント
添加物	62%	48%	14ポイント
食中毒	55%	51%	4ポイント
O157	37%	-	37ポイント
BSE	21%	33%	12ポイント
アレルギー物質を含む食品	25%	39%	14ポイント
遺伝子組換え食品	39%	43%	4ポイント
残留農薬	46%	43%	3ポイント
環境ホルモン	26%	26%	0ポイント
動物用医薬品	8%	8%	0ポイント
放射能汚染	19%	23%	4ポイント
ダイオキシン	26%	26%	0ポイント
輸入食品	41%	40%	1ポイント
健康食品	9%	14%	5ポイント
水銀汚染	-	24%	24ポイント
その他	0%	0%	0

(注)アンケートの実施期間は以下のとおり。

平成15年度：平成15年5月26日から平成15年8月29日

平成16年度：平成16年5月24日から平成16年8月31日

【概要】 収去検査計画と収去検査実績

表2は、平成16年度及び17年度の横浜市食品衛生監視指導計画で定める収去検査計画と16年度の収去検査実績である。

表2より、微生物及び食品添加物に関する収去検査の割合が、検体数の構成比で8割以上を占めている。

表2 収去検査計画（検査内容別内訳）の推移

項目	計画		実績		計画	
	16年度		16年度		17年度	
	検体数	構成比	検体数	構成比	検体数	構成比
微生物	5,838	56.9%	4,485	53.9%	5,110	55.9%
食品添加物	2,880	28.0%	2,640	31.7%	2,665	29.2%
残留農薬	300	2.9%	243	2.9%	270	3.0%
特定原材料	70	0.7%	74	0.9%	70	0.8%
遺伝子組換え	100	1.0%	100	1.2%	90	1.0%
その他理化学検査 (うち放射能)	1,080 (90)	10.5% (0.9%)	773 (10)	9.3% (0.0%)	855 (0)	9.4% (0.0%)
合計	10,268	100.0%	8,315	100.0%	9,140	100.0%

【意見】 食の安全に関するアンケート結果の食品衛生監視指導計画への反映について改善を求めるもの

これらのデータから、平成16年度の食品衛生監視指導計画は、平成15年度に実施した食品の安全に関するアンケート結果が、平成17年度の食品衛生監視指導計画は、平成16年度に実施した食品の安全に関するアンケート結果が概ね適切に反映されていると考えられる。

しかしながら、平成16年度に実施した食品の安全に関するアンケートを見てみると、放射能に関する消費者の関心は若干高まっているにもかかわらず、平成17年度の食品衛生監視指導計画の検査項目から放射能が除外されている。これは、食品衛生監視指導計画の策定が、食品の安全に関するアンケート結果のみならず、近年、違反事例がない事実も考慮した総合的な判断によっていることによる。

現状、これらの理由は市民に開示されていないが、食品の安全に関するアンケートに答えた市民の観点に立つと、自らの意見が食品の安全に何ら反映されていないのではないかと誤解が生じるおそれがある。

したがって、食品の安全に関するアンケートに答えた市民への説明責任の観点から、食品の安全に関するアンケート結果と食品衛生監視指導計画の内容との間に大きな差異がある場合には、食品衛生監視指導計画

の中でその理由を明らかにすることにより、市民への説明責任を果たすことが望まれる。(衛生局)

【意見】 収去検査の計画と実績の情報開示につき改善を求めるもの

現状、収去検査計画と収去検査実績は、別個に情報開示されており、計画に対する実績がどの程度達成されたのかについて比較検討した情報は開示されていない。また、平成16年度のように、検体数の総数で大きな差異が生じているような場合に、これについての比較検討資料及び差異の理由は情報開示されていない。現状、収去検査計画と収去検査実績との間に差異が生じている事実が市民へ伝わりにくく、また、伝わったとしても当該差異が生じた理由が明らかにされていないことから、市民の間で収去検査が十分に行われていないのではないかと誤解が生じるおそれがある。

したがって、市民への説明責任の観点から、収去検査計画と収去検査実績の比較検討資料を開示すること、及び、収去検査計画と収去検査実績との間に大きな差異がある場合には、収去検査実績の中でその理由を明らかにすることにより、市民への説明責任を果たすことが望まれる。(衛生局)

(2) 食品衛生検査業務に係る普及広報活動

【概要】 食品衛生検査業務に係る広報活動の概要

横浜市では、平成16年度における食品衛生に関する施策として「平成16年度横浜市食品衛生監視指導計画」を策定している。この監視指導計画では、消費者、食品等事業者及び行政が双方向の対話を行い、関係者相互間の理解を深めることで、食品の安全確保体制を推進していくこととしている。具体的には、消費者、食品等事業者及び行政による情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の推進、消費者、食品等事業者への情報提供が挙げられる。

これらの食品の安全確保体制の推進策のうち、消費者、食品等事業者への情報提供については、以下の活動を行っている。

監視指導結果等の公表

- ・施設への立入調査や食品等の収去検査結果等
- ・夏季及び年末に実施する一斉点検事業等の実施結果
- ホームページ、広報紙等による情報提供
- ・横浜市ホームページへの掲載
- ・「広報よこはま」への掲載
- ・食品衛生パンフレットの作成・配布等

- 報道機関への発表
- ・食中毒等の健康危害事例
- ・広域または多量に流通する違反食品の発見
- 食品衛生知識の普及啓発
- ・市民食品衛生講座
- ・食中毒予防キャンペーン
- ・施設公開

【意見】食品衛生検査業務に係る普及広報活動を求めるもの

消費者、食品等事業者への情報提供活動として、横浜市ホームページ及び「広報よこはま」への掲載、食品衛生パンフレットの作成・配布等を行っている。

消費者、食品等事業者への情報提供活動は、消費者、食品等事業者及び行政が双方向の対話を行い、関係者相互間の理解を深めることで、食品の安全確保体制を推進していくために行われるべきものであるから、横浜市としては、情報の受け手である消費者及び食品等事業者が正しく情報を理解していることの確認、及び求めている情報提供媒体の確認を継続的に行うことが必要であると考ええる。

これらの確認手段としては、例えば、市民食品衛生講座、食中毒予防キャンペーン、施設公開等に参加した市民や、横浜市のホームページを閲覧した市民から、市民による情報の理解度及び市民が求めている情報提供媒体に関するアンケートの実施が考えられる。

平成 16 年度においては、平成 15 年度に実施した「食品の安全に関するアンケート」の中の 1 項目として、市民が求めている情報提供媒体の確認を実施しているが、情報の受け手である消費者及び食品等事業者が正しく情報を理解していることの確認までは行われていない。

今後は、アンケート等の実施を通じて、情報の受け手である消費者及び食品等事業者が正しく情報を理解していることの確認を行うことが望まれる。(衛生局)

(3) 食品衛生業務に係るコスト

【概要】 予算の付け替え

衛生局食品衛生課と横浜市衛生研究所(以下、「衛生研究所」という。)及び横浜市食肉衛生検査所(以下、「食肉衛生検査所」という。)は、横浜市の組織上、それぞれ同じ局の「課」である。

平成 16 年度の衛生研究所及び食肉衛生検査所の執行経費についてみると、それぞれ衛生局食品衛生課が要求した予算の中から配付を受ける

予算の付け替えが行われていた。

表1 予算の付け替え (単位：千円)

予算区分	金額
521 食品衛生課	39,064
522 衛生研究所	34,703
523 食肉衛生検査所	1,070
福祉保健センター	3,292

【意見】 予算要求及び予算執行の見直しを求めるもの

予算は、執行権限のある部署が自ら要求し、執行することが原則である。これは、予算執行に直接関与していない部署が予算要求を行うことで、予算と実態が乖離することを防ぐ必要があり、事業の実態を熟知した部署が予算要求を行うことが合理的であると考えられるためである。

福祉保健センターのように、衛生局に関連する事業を執行する部署が他の局区に属する場合は、衛生局食品衛生課が予算を取りまとめて要求することもやむを得ないが、衛生研究所や食肉衛生検査所は衛生局食品衛生課と同じ局の予算執行単位であるので、それぞれ執行部署として自ら予算要求を行うことが望ましい。(衛生局)

【概要】 食中毒予防キャンペーン実行委員会に対する負担金

横浜市では、毎年8月を食中毒予防月間に定め、食中毒予防啓発はもとより、食の安全の確保を目的として、市民が直接参加する食中毒予防キャンペーン事業を実施している。事業主体は、食中毒予防キャンペーン実行委員会(以下、「実行委員会」という。)である。実行委員会は、横浜市衛生局及び食品等事業者の自主的な衛生管理団体である社団法人横浜市食品衛生協会により構成されているが、実際の活動は、各区の福祉保健センター及び各区の食品衛生協会が連携して実施している。

平成16年度については、横浜市は実行委員会に対して、同キャンペーンの予算総額5,500千円のうち、負担金1,200千円の支出を行っており、資金の流れの概要は以下のとおりである。

【概要】 食肉衛生検査所における外部委託費の支払い

平成16年度に、社団法人横浜市港友会に対して「食肉衛生検査補助等業務委託」委託費として37百万円を支出している。

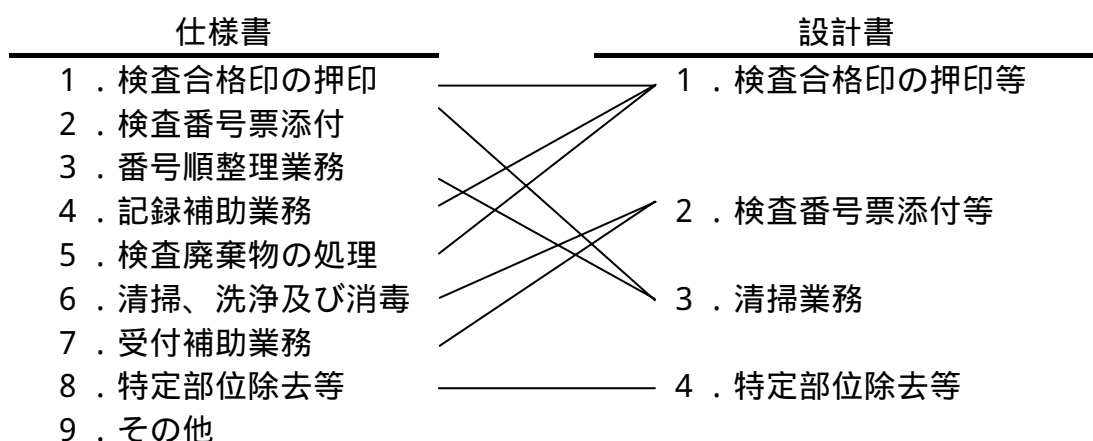
契約手続は以下のとおりである。随意契約として前金払が認められている。

表1 外部委託費の契約手続

決済日	文書番号	処理名	備考
16.2.9	130	委託決定	設計書と仕様書がある。設計書の業務内容は集約された内容である。
16.3.23	133	見積書徴収	随意契約とし、業者選定委員会で選定することとした。
16.3.31	140	契約締結	委託契約書には仕様書が添付されているが、見積書は設計書にしたがい集約された業務内容であり、代金の支払いについては前金払いとされている。

契約時に食肉衛生検査所が作成した仕様書の業務内容の項目は、設計書には集約されて記載されており、相互の関係が明らかでない。このため、設計書の業務内容の項目にもとづいて作成される業者の見積書の工数見積には仕様書の業務内容の項目が反映されないため、業務内容の適否について判断ができない。また、業者の業務完了報告はされておらず、仮に報告を受けても業務内容が集約されている結果、十分な検収ができない状況となっている。

図1 仕様書と設計書の関係



さらに、業者が「営利を目的としない公的法人であり、運転資金に余裕がないため、前金払でない業務執行に大きな支障をきたすため」と

して、前金払を認めているが、支払時期は業務執行にあわせた支払いではなく、業者の人件費支払いに合わせた、業者の資金繰りに対応した支払いとなっている。

【意見】外部委託費の支払方法の見直しを求めるもの

契約にあたり、仕様書の業務内容を設計書に反映し、業者の工数見積を業務内容にあわせて査定する必要がある。業者からは、毎月業務完了報告を受け、契約にしたがった業務が実施されたことを確かめて、検収することが必要である。

業者に対する前金払は、少なくとも業務執行にあわせた支払いとすることが望ましく、前金払が認められるのは、翌月分までと考える。

本件に関して、平成 17 年度に一部是正されているが、十分ではないので、再度検討することが望ましい。(衛生局)

(4) 衛生管理業務システム

横浜市では、インターネットや電子メールなどを、市民サービスの向上や行政事務の簡素化、効率化に活用するため、新たな行政情報通信基盤として横浜市行政情報ネットワーク(以下「YCAN」という。)を運用し、様々な業務システムの共通のネットワーク基盤として活用している。

衛生管理業務システムは、食品衛生、環境衛生営業施設関係情報の管理や営業許可業務などを行うもので、これまで使用してきたシステムが老朽化したこと等を受け、YCANを活用したネットワークシステムとして再構築し、平成 16 年 4 月から運用を開始したものである。

【概要】システム導入に対する費用対効果の検証

企業での情報システムについては、費用対効果を分析する指標として、投下した資本に対して、どのくらいの利益が出たかを表す投下資本利益率(ROI)が用いられることが多く、システムの導入検討時に予測したROIと実際のROIを比較するなどして費用対効果の検証を行っている。

一方で、公会計では費用対効果を分析する指標としてROIを用いることが難しいため、導入の検討に当たっては、人件費の削減などの定量的効果や市民サービスの向上といった定性的効果などを期待される効果として掲げている。

【意見】新システム導入後の費用対効果の検証を求めるもの

衛生管理業務システムは、導入の検討に当たりシステム計画協議書で、定量的効果として超過勤務時間及び事務スペースの削減、定性的効果として短縮された事務処理時間の他業務への振り分けや許可証の交付時間

の短縮による市民サービスの向上などを期待される効果として掲げているが、導入後にこれらの指標について結果データの収集及び分析を行っていない。

計画時の期待効果と実際の効果の比較による費用対効果の検証は、システム導入の正否を確認するだけでなく、今後の事業計画をより効率的なものとするために不可欠であるので、費用対効果の検証を行うことが望まれる。(衛生局)

【概要】新システム開発における受託業者の作業

衛生管理業務システムは食品衛生検査の検査依頼から検査結果の通知をサポートする機能を有している。また、開発・導入についてはB社が受託した。

技術提案書招請説明書、起案用紙、委託契約書、YCANのシステム構築・運用の手引きを閲覧するとともに、関係職員に対して質問したところ、システム開発の受託業者の作業内訳は、次のとおりであった。

起案用紙、委託契約書には、委託名および委託内容が記載されている。契約内訳書にはシステム開発費、システムセットアップ費、データ移行費、その他の経費の総額が記載されている。

技術提案書には、システム全体構成、開発の全体計画および開発スケジュール等が記載されている。

【意見】受託業者の作業内容の把握を求めるもの

現在、受託業者の作業内容を確認できる資料は作成されていない。今後は、システム開発において受託業者の工程管理、作業内容確認のために議事録等を作成することが望まれる。(衛生局)

【概要】アクセス管理

横浜市で職員が取り扱う行政情報は、個人情報が含まれるものがあるなど重要性が高いものが多く、これらの情報の保護については、横浜市個人情報保護条例により定められている。

YCANでは、接続端末は、その機器特有の番号を申請・登録し、接続用IPアドレスを割り当てて接続する仕組みを基本的に採用して管理しており、登録外のパソコンはネットワークに接続できない仕組みとなっている。

また、衛生管理業務システムを搭載した端末は、衛生局食品衛生課が定めた端末IDによって管理され、さらに同システムの操作については担当職員毎に付与されたユーザID及びパスワードによって管理されている。

【意見】パスワードの定期的な変更を求めるもの

衛生管理業務システムは、端末IDによる端末機の管理に加え、ユーザID及びパスワードによる管理が行われており、システムのアクセス管理体制は評価できるものであるが、各職員に付与されたパスワードは定期的な変更が行われていなかった。今後は不正アクセス等を予防するためにパスワードを短期間で定期的に変更することが望まれる。(衛生局)

【概要】情報資産の洗い出し及び分類

情報資産とは、企業や組織などで保有している情報全般のことである。顧客情報や販売情報などの情報自体に加えて、ファイルやデータベースといったデータ、CD-ROMやフロッピーディスクなどのメディア、そして紙の資料も情報資産に含まれる。

近年、個人情報の流出事故や平成17年4月の個人情報保護法完全施行など、企業や公共組織は、ITへの依存による利便性の向上と引き換えに、大きな危険性を抱え持つことになっており、情報セキュリティに対するリスクマネジメントは重要な経営課題のひとつとなっている。特に、個人情報や顧客情報を取り扱う場合には、これを保護するという事は、企業や公共組織にとっては社会的責務でもある。

これらの個人情報等を保護しつつ適切な利用を進めるためには、まず、情報資産の洗い出し及び分類を行うことによって、情報資産の保有状況を正確に把握することが必要である。

情報資産については、表1に例示する。

表1 情報資産の例

資産の分類	資産の事例
情報資産(狭義)	データベース、システム文章、保守運用手順書、災害復旧計画書
紙媒体の文書	契約書、ガイドライン、事業に関する書類
ソフトウェア資産	アプリケーションソフト、開発ツール等
物理的資産	PC、通信設備、磁気媒体、その他機器
人的資源	スタッフ、顧客、契約先
組織イメージ	評判、名声等
サービス	電気通信サービス、電源等の供給サービス

【意見】情報資産の洗い出し及び分類を求めるもの

横浜市では、個人情報の保護と適正な利用について横浜市個人情報保護条例を制定するとともに、平成17年4月に情報セキュリティ管理規程を定めるなど情報セキュリティの確保に努めている。衛生局においても、

各規定やマニュアルに加え衛生局個人情報適正管理点検表を作成するなどして個人情報の適正管理及び情報セキュリティの確保に努めているところである。

しかし、個人情報の適正管理及び情報セキュリティの確保に不可欠な情報資産の管理については、横浜市情報セキュリティ管理規程において情報資産の分類及び対策の策定が定められているが、情報資産の洗い出し及び分類は全市的に取り組みが始まったばかりであり、衛生管理業務システムについても情報資産の把握が十分でないと考えられる。

今後は、機密性、完全性、可用性のバランスを考慮し、公共組織の保有する情報資産の特質をよく検討して情報資産の洗い出し及び分類を実施し、情報資産を正確に把握することが望まれる。(衛生局)

機密性：アクセスを許可された者だけが、情報にアクセスできることを確実にする。

完全性：情報および処理方法が正確で完全であることを保護すること

可用性：許可された利用者が、必要な時に、情報および関連する資産にアクセスできること

【概要】 保守等の契約内容の明確化（サービスレベルアグリーメント）

機器の保守管理などサービスの提供を目的とする契約は、物品の購入などの実体のある契約に比べて、契約の範囲や要求(達成)水準がわかりづらく、顧客と業務受託者の間で認識の食い違いが生じる危険性を有している。

そこで、「故障が生じた場合は 分以内に修理に応じること」などといった具体的な要求(達成)水準及び達成できなかった場合の取扱いルールを予め契約の中で明確に定めておくことで、こうした危険性を回避することが可能となる。このような契約手法をサービス品質保証契約（サービスレベルアグリーメント：以下「SLA」という。）といい、近年 SLA を導入する事例が増加している。

SLA の長所は、要求(達成)水準を明示的・定量的に定義することで、役割と責任の所在について“あいまいさ”を排除することができる点にあり、その結果、次のような効果が見込まれる。

顧客は、どのようなサービスがどれだけ提供されるのかが事前に明確になることで、機能とコストのバランスを考慮して最適なサービスを選択することが可能になる。

受託者は、契約時に想定していなかった“サービス”や品質を求められることを防ぎ、ビジネスのコスト構造をはっきりさせることができる。

契約内容が明確になることで、契約の履行確認や費用対効果の検証を客観的に行うことが容易になる。

【意見】 保守等の契約内容を数値等により明確にすることを求めるもの
衛生管理業務システムの保守については、平成16年4月の稼動以降B社に委託されている。契約は「システム保守一式」として締結されており、業務内容は仕様書によって主として次のとおりとされている。

障害発生時の一次調査及び切り分け
障害発生時のデータサーバー復旧作業
データサーバー点検
システムサポートデスク

しかし、各業務について具体的な要求(達成)水準が示されておらず、契約上の業務範囲や保守部品の費用負担など責任の所在や各業務のコストが不明である。

今後は、業務毎に要求(達成)水準や保守部品の費用負担など責任の所在等について、数値等により具体的に定めることで、契約の履行確認をより客観的に行うとともに、コストを明確化し費用対効果の検証を行うことが求められる。

なお、衛生管理業務システムの保守で導入が考えられる要求(達成)水準等を以下に例示する。

表2 要求（達成）水準の例

項目		分類	規定値
障害発生時の一次調査及び切り分け	障害通知時間	信頼性	30分以内
	ネットワークからの切り離し		1時間以内
	調査報告期限		3日以内
障害発生時のデータサーバー復旧作業	障害回復時間	信頼性	4時間以内
	費用負担	責任分担	1回の交換部品代は5千円まで受託者負担
データサーバー点検	サーバーの点検	責任分担	月1回
	バックアップの確認		週1回
	費用負担		1回の交換部品代は5千円まで受託者負担
	システム稼働率	性能	99%以上
	システム応答時間		5秒以内
	CPU 負荷率		75%以内
	回線負荷率		90%以下
	連続稼働率		99%以上
システムサポートデスク	サポートデスク対応時間	信頼性	毎週月～金曜日9時～18時
	サポートデスク回答時間		1時間以内
	サポートデスク応答までの時間		5分以内

(衛生局)

【概要】バックアップ媒体の管理

衛生管理業務システムは、予備のサーバーを用意し、本サーバーに障害が発生した場合に、速やかに業務が復旧できるよう2重化が図られている。

さらに、天災や機器の故障等によってデータを喪失することを防止するために、サーバー内データを毎日ハードディスク及び磁気テープにバックアップしている。

【意見】バックアップ媒体の管理方法の見直しを求めるもの

衛生管理業務システムのサーバー内データについては、磁気テープにバックアップを行ったものを、衛生局の施設可能なロッカーに保管しているが、火災等の事故からデータを保護するために、今後は耐火機能を有する金庫などに保管することが望まれる。(衛生局)

【概要】 災害復旧計画

災害復旧計画とは、事故や災害などが発生した際に、「如何に事業を継続させるか」もしくは「如何に事業を目標として設定した時間内に再開させるか」について、様々な観点から対策を検討し、その手順及び情報を文書化したものである。あるいは、災害や事故等の発生に伴って通常の事業活動が中断した場合に、可能な限り短い期間（時間）で事業活動上最も重要な機能を再開できるように、事前に計画・準備し、継続的メンテナンスを行う1つのプロセスのことである。

金融サービスや通信サービスを提供する企業はもちろん、在庫管理や受発注管理、顧客管理等、ほとんどすべての企業において、事業は情報システムやネットワークの稼動を前提に構築されている。事故や災害などで情報システムに障害が発生した、あるいはネットワークが中断した場合に、災害復旧計画の準備がない企業は、顧客にサービスを提供することが不可能な状況に追い込まれる可能性がある。

公共的な組織においては、事故や災害などによる情報システムへの障害の発生、あるいはネットワークの中断によって、民間の一企業レベルとは比較にならないほど、市民生活に大きな影響を与える可能性がある。

【意見】 災害時のシステム復旧計画の作成を求めるもの

YCANは、サーバー機器等のネットワーク拠点を市内の2カ所に配置し、ネットワーク網を2重化することで災害や障害に強いネットワークシステムを構築している。

衛生管理業務システムもサーバーの2重化を行っているものの、同一の場所に設置されているため大きな災害時にはサーバーが同時に破壊される恐れがあり、サーバーを予め分散設置するか、災害の発生後に新たにシステムを構築し直すか、別の代替手段で業務を再開するなどの対策が考えられるが、いずれにしても予め平時に対策を検討しておくことが必要である。

現在、衛生管理業務システムについては、通常システム障害等に対する対応マニュアルが作成されているが、大きな災害に対応するマニュアルや計画は策定されていない。

災害時に公共組織は、市民の生活を守るため非常に大きな責務を負うことになり、優先すべき業務が多数生じるとともに、予算の執行にも大きな制約が生じるため、衛生管理業務システム(業務)の復旧についてはこれらの災害対応との優先順位を十分検討した上で、どのような時期にどのような措置を講じるか、あらゆるリスクを考慮して災害時のシステム復旧計画を策定しておくことが望まれる。(衛生局)

(5) 物品管理・在庫管理

【概要】衛生研究所における物品管理

横浜市では、機械、器具等の物品については、物品管理簿を整備し（横浜市物品規則第 43 条）、現物には整理番号が記入された備品整理票を貼付し（同第 44 条）、当該物品を常に良好な状態に維持しなければならない（同第 41 条、同 42 条）と定めている。

特に、100 万円以上の物品等については、重要物品として収入役に対して年に 2 回（9 月末及び 3 月末）現在高を報告（同第 47 条）することが定められており、報告に際しては必ず実地検査を行うこととされている。

衛生研究所は、食品衛生法の規定に基づき、一定の機械、器具等を備えておく必要があるが、その主な機械、器具等は以下のとおりである。

表 1 衛生研究所に配置されている主な機械、器具等

機械、器具等の名称	用途
超純水製造装置	細菌検査、ウイルス検査
嫌気培養装置	細菌検査
ディープフリーザー	ウイルス検査
分光光度計	理化学検査
PCR システム	細菌検査
ガスクロマトグラフ	理化学検査

【結果】衛生研究所の物品管理の改善を求めるもの

横浜市では、機械、器具等の物品については、物品管理簿を整備し（横浜市物品規則第 43 条）、現物には整理番号が記入された備品整理票を貼付し（同第 44 条）、当該物品を常に良好な状態に維持しなければならない（同第 41 条、同 42 条）と定めている。

特に、100 万円以上の物品等については、重要物品として収入役に対して年に 2 回（9 月末及び 3 月末）現在高を報告（同第 47 条）することが定められており、報告に際しては必ず実地検査を行うこととされている。

そこで、監査を行った結果、以下の事実が判明したので、物品管理簿と物品の照合を定期的に行うなど物品管理の見直しが必要である。

平成 17 年 3 月末の重要物品に関する報告内容は、重要物品の現在高が物品管理簿の記載と整合していなかった。これは、廃棄等による重要物品の異動状況が物品管理簿に正しく記載されていなかったことによるものである。

(廃棄等による重要物品の減少として物品管理簿に記載すべきもの)

受入年月日	備品番号	品名
昭和 63 年 2 月 1 日	3-20712-090	キャピラリーガスクロマトグラフ

物品管理簿の記載内容と物品(重要物品を除く)の現物との照合が行われておらず、物品が常に良好な状態に維持されているとは言い難い状況にあった。

複数の物品において、物品管理簿に記載すべき整理番号が漏れているものや、備品整理票に記載されている整理番号が誤っているものがあつたが、所管する物品の照合、点検及び実態の把握を容易にするために記載を徹底する必要がある。

(物品管理簿に記載すべき整理番号が漏れているものの例)

受入年月日	品名
平成 6 年 3 月 31 日	ガスクロマトグラフ用冷却水循環装置

(備品整理票に記載されている整理番号が誤っているものの例)

受入年月日	備品番号	品名
昭和 52 年 10 月 17 日	(誤)3-20712-037	ガスクロマトグラフ



昭和 52 年 10 月 17 日	(正)3-20712-047	ガスクロマトグラフ
-------------------	----------------	-----------

物品(図書)の取得価額について、物品管理簿に誤った額を記載していた。

(物品管理簿に誤った額を記載していた例)

受入年月日	備品番号	金額(円)	品名(書籍の名称)
平成 13 年 2 月 13 日	2330	(誤)800,000	混入毛髪鑑別法



平成 13 年 2 月 13 日	2330	(正) 8,000	混入毛髪鑑別法
------------------	------	-----------	---------

重要物品に関する実地検査の結果を踏まえて記載する物品管理簿、備品整理票及び重要物品に関する収入役への報告等については、その記載内容が物品の状況を常に正しく表すよう慎重に作成する必要がある。

なお、重要物品以外の物品の整備・配置状況を適時・的確に把握するためには、重要物品に準じて最低でも年 1 回の物品の実地検査を実施することが望ましい。(衛生局)

【概要】 中央卸売市場食品衛生検査所（本場・南部市場）及び食肉衛生検査所における物品管理

本場食品衛生検査所及び南部市場食品衛生検査所は、食品衛生法の規定に基づき、また、食肉衛生検査所は食品衛生法、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、一定の機械、器具等を備えておく必要がある（食品衛生法第 29 条、と畜場法第 5 条、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 5 条）。監査を実施した本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所に配置されている主な機械、器具等は以下のとおりである。

表 1 本場食品衛生検査所に配置されている主な機械、器具等

機械、器具等の名称	用途
ガスクロマトグラフ	理化学検査
分光光度計	理化学検査
PCR システム	ウイルス検査
電気孵卵器	細菌検査

表 2 食肉衛生検査所に配置されている主な機械、器具等

機械、器具等の名称	用途
超音波洗浄機	細菌検査
ジェット式器具洗浄機	細菌検査
バイオクリーンベンチ	細菌検査
安全キャビネット	BSE 検査
DNA プラスミド測定装置	細菌検査
細胞破砕機	BSE 検査
電気孵卵器	細菌検査
落射式蛍光顕微鏡	細菌検査
ディスカッション顕微鏡システム	病理検査
クリオスタット	病理検査
分光光度計	理化学検査
自動固定包埋装置	病理検査
ドラフトチャンバー	理化学検査、病理検査
超低温フリーザー	細菌検査

【結果】 本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所の物品管理の改善を
求めるもの

横浜市では、機械、器具等の物品については、物品管理簿を整備し（横浜市物品規則第 43 条）現物には整理番号が記入された備品整理票を貼付

し(同第 44 条),当該物品を常に良好な状態に維持しなければならない(同第 41 条,同 42 条)と定めている。

特に、100 万円以上の物品等については、重要物品として収入役に対して年に 2 回(9 月末及び 3 月末)現在高を報告(同第 47 条)することが定められており、報告に際しては必ず実地検査を行うこととされている。

そこで、監査を行った結果、以下の事実が判明したので、物品管理簿と物品の照合を定期的に行うなど物品管理の見直しが必要である。

本場食品衛生検査所

物品管理簿の記載内容と物品(重要物品を除く)の現物との照合が行われておらず、物品が常に良好な状態に維持されているとは言い難い状況にあった。

食肉衛生検査所

平成 17 年 3 月末の重要物品に関する報告は、横浜市物品規則で定める 1 年間の重要物品の増減の状況が記載されておらず、下半期の重要物品の増減の状況が記載されており、誤った記載内容となっていた。

(重要物品に関する報告内容の誤った記載)

	前年度末現在	期中増加	期中減少	当年度末現在
重要物品の 総合計件数	21	0	0	21

(重要物品に関する報告内容の正しい記載)

	前年度末現在	期中増加	期中減少	当年度末現在
重要物品の 総合計件数	20	1	0	21

重要物品に関する実地検査の結果を踏まえて記載する物品管理簿、備品整理票及び重要物品に関する収入役への報告等については、その記載内容が物品の状況を常に正しく表すよう慎重に作成する必要がある。

なお、重要物品以外の物品の整備・配置状況を適時・的確に把握するためには、重要物品に準じて最低でも年 1 回の物品の実地検査を実施することが望ましい。(衛生局)

【概要】衛生研究所における在庫管理

平成 16 年度に衛生研究所は、複数の外部業者から、薬品及び消耗品を調達している(800 件、53 百万円)。薬品及び消耗品は、業務内容によって分けられた「室」からの購入依頼を担当課長が承認し、管理課を

通じて発注している。

衛生研究所は、横浜市の食品検査の中核となる検査機関であり、さまざまな検査依頼に対応する必要から、取り扱う薬品1点ごとの保管量は多くないが、種類は多岐にわたり、規格も異なるので取り扱い点数が極めて多い。平成16年度にISO14001の取得を機会として「買い置きは最低限にする」ことを方針としているが、欠品による検査不能な状態に備えて、全体として薬品在庫点数は減少していない。

平成16年度に、多量の薬品(687種、984本)を廃棄している。有効期限切れ品、検査方法の変更による不要品や過去に廃棄処分すべきもの等原因はさまざまであるが、廃棄費用1百万円が執行されている。

薬品は、管理課を通じて一元的に発注されているが、各室からの購入依頼は必ずしも調整されていない。このため不必要に多く調達する可能性がある。また、毒物、劇物、危険物は受払簿を有し、これらについては定期的に棚卸が実施されているものの、その他の一般試薬は受払簿がなく、定期的な棚卸も実施されていない。このため、担当室以外は在庫状況を把握できる状況にない。

【意見】在庫管理の見直しを求めるもの

購入に関しては、各室は最低在庫量をあらかじめ管理課に届け出ることとし、購入依頼の際には管理課に提出する購入決裁票の備考欄に最低在庫量に不足していることを明示することが望ましい。また、一般試薬は各室共通に使用するものと各室特有のものに区分し、前者はたとえば管理課が一括発注し、中央保管室が必要に応じて払出すことが望ましい。

また、在庫管理に関しては、単価の高い薬品は別途受払管理を検討することが望ましい。(衛生局)

4 . 消費者政策事業

横浜市では消費生活全般に関して下記の事業を実施している。所管はいずれも経済局消費経済課である。

表1 消費生活に関する消費者向け事業

(1)消費生活総合センター運営
(2)計量検査
(3)消費生活推進員活動
(4)消費者教育推進事業
(5)その他

(1) 委託費及び補助金

【概要】センター運営に係る委託費及び補助金

横浜市は、横浜市消費生活総合センター（以下「センター」という。）の管理運営を財団法人横浜市消費者協会（以下「協会」という。）に委託している。また協会には平成15年度から計量器の定期検査業務も委託している。

昭和49年のセンター設置当初、センターの運営は「横浜市消費者センター運営協議会」に委託されていたが、昭和54年に市の100%出資により財団法人横浜市消費者協会が設立され、以後17年度まで26年間にわたり市経済局から協会にセンターの管理・運営を委託している。18年度からの指定管理者制度の導入により、この監査報告書作成時点では、公募・審査の手続を終了し協会を優先交渉権者として仮協定を締結している。

協会の人員構成としては、16年度の職員56名のうち35名が非常勤嘱託員、4名が市からの派遣職員である。

消費生活相談は従来センター及び区役所で実施していたものを16年度から電話相談はセンターに集中化し、面接相談は予約制とすることにより、相談の増加に対応している。電話対応に当たる相談員は消費生活相談員養成講座の修了者等の専門家であり、継続的な研修により資質向上が図られている。相談を受けてセンターで解決・回答できないものは、食品関係は市の衛生局や18区の生活衛生課等の他機関を紹介する形をとる。

16年度において食料品に関する相談は515件あり、全相談件数39,569件の1.3%となっている（出典：協会の事業概要、最も多かったのは架空請求関連の相談で全体の61%を占めている）。

センターの運営に当たっては横浜市から協会への補助金・委託費の支出のほか、公有財産購入費として16年度に161,517千円が計上されてい

る。これは、センターが入居しているゆめおおおかオフィスタワー（港南区）の床取得費である。

ゆめおおおかオフィスタワーは横浜市市街地開発事業費特別会計において上大岡駅西口地区市街地再開発事業の中核的施設として建設された。民間への売却が当初の計画どおり進まないため、タワーの4階と5階にセンターが入居し、その部分について経済局が都市整備局から買い取ることでされている。取得は10年の分割で行われ、18年度に完了する予定である。

16年度において、センター運営と計量器定期検査の2事業につきそれぞれ委託費と補助金が協会に対して支出されている。それらの金額（決算ベース）を表1に示す。

表1 協会への委託費及び補助金一覧 （単位：千円）

消費生活総合センター運営委託料	93,898
計量器定期検査業務委託料	22,799
委託費計(A)	116,697
消費生活総合センター運営費補助金	120,337
指定定期検査機関補助金	21,374
補助金計(B)	141,711
委託費 + 補助金計(A+B=C)	258,408
協会の収入決算額合計(D)	260,566
(C) ÷ (D)	99.2%
消費経済課の決算額(E)	454,274
(C) ÷ (E)	56.9%

（協会の決算報告書・市資料より作成）

【措置済事項】消費生活総合センター運営費補助金について補助金交付要綱の整備を求めるもの

表1のセンター運営委託料については、横浜市消費生活総合センター条例（平成9年12月25日改正）第8条においてセンターの管理に関する事務を協会に委託する旨が定められていることから、単独随意契約としている。なおこの条例は指定管理者制度の導入に伴い平成17年3月25日に改正されている。

表1のセンター運営費補助金については交付要綱がもともと定められていなかったため、16年度事業実施時点における補助手続の合規性について判断することができなかった。対価性のない補助金の形で外部者に金銭を交付するに当たっては、手続の透明性・合規性の確保が特に重要であるから、交付要綱がないという状態は市民に対する説明責任の観点からも放置すべきでない。この点については16年度行政監査結果報

告においても各局で補助金交付要綱が定められていない事例が多数見受けられ、要綱の整備が求められる旨の報告があり、経済局だけでなく横浜市全体に係る検討事項と考えられた。

なお、当包括外部監査報告書作成時点においては、「財団法人横浜市消費者協会補助金交付要綱」が平成17年3月31日付で制定されており、が協会に対する補助として一本化された。(経済局)

【概要】 計量検査に係る委託費及び補助金

横浜市は、平成15年度から計量器の定期検査業務を協会に委託している。

計量法により、取引・証明に使用する計量器について2年に一度の定期検査が義務づけられている。定期検査業務は市長の指定する者に行わせることができる。15年度からこの定期検査業務を協会に委託している。

【措置済事項】 指定定期検査機関補助金について補助金交付要綱の整備等を求めるもの

表1 の計量器定期検査業務委託料については横浜市の唯一の指定定期検査機関であることから単独随意契約としている。

表1 の指定定期検査機関補助金について、センター運営費補助金と同様に交付要綱がもともと定められていなかったため、16年度事業実施時点における補助金の交付手続の合規性について判断することができなかった。対価性のない補助金の形で外部者に金銭を交付するに当たっては、手続の透明性・合規性の確保が特に重要であるから、交付要綱がないという状態は市民に対する説明責任の観点からも放置すべきでない。この点については16年度行政監査結果報告においても各局で補助金交付要綱が定められていない事例が多数見受けられ、要綱の整備が求められる旨の報告があり、経済局だけでなく横浜市全体に係る検討事項と考えられた。

なお【措置済事項】で述べたとおり、当包括外部監査報告書作成時点においては、「財団法人横浜市消費者協会補助金交付要綱」が平成17年3月31日付で制定されており、が協会に対する補助として一本化された。(経済局)

【意見】 民間活力の活用の検討を求めるもの

協会はその収入の99%以上を横浜市からの補助金と委託費に依存している。

計量検査に関してはセンターの運営と異なり、指定管理者制度への移行は予定されていない。指定定期検査機関の指定は従来公益法人に限定されていたが、平成11年8月の計量法改正により現在では株式会社等の法人も申請が可能とされている。横浜市においても計量検査業務の遂行

能力を備えた法人が登場すると期待され、民間活力の活用の観点から門戸開放を検討することが望まれる。(経済局)

【意見】 事業費区分の見直しを求めるもの

協会において、横浜市からの委託費は表1 の受託事業のための支出に、補助金は自主事業と職員の人件費にそれぞれ充当されている。16年度において自主財源はないため、自主事業の財源は補助金に全額依存している。このような実質的に補助金で実施されている事業が自主事業とは言いがたく、「補助金事業」のような表現に改めるべきと考える。

(財団法人横浜市消費者協会)

(2) 指定管理者制度への移行

地方自治法第244条の2第3項の規定により、平成18年度以降、横浜市消費生活総合センターの管理に関する業務は市長の指定する指定管理者に行わせることとなった。

【概要】 指定管理者制度への移行

監査時点においてすでに公募・審査の手続を経て協会を優先交渉権者として仮協定を締結している。

協会はその収入の99%以上を横浜市からの補助金と委託費に依存している。

平成16年度までは、委託費と補助金の金額は協会から提出される予算をもとに、局・課予算の範囲内で算定している。委託費は受託事業の実施に、補助金は自主事業+職員(プロパー、横浜市派遣)人件費に充当するという区分がおおむねなされてきたが、予算削減の影響等により一律な区分が困難な場合もあった。指定管理者へ移行後は、指定管理者としてセンターの運営に直接的に係わる職員人件費を委託費とし、協会の組織運営に係わる役職員(市派遣職員を含む)の人件費を補助金で手当てする方向とのことである。

【意見】 協会の経営努力と市民サービスの向上を求めるもの

協会は横浜市への全面的な経済的依存性を抱えたまま指定管理者へ移行しようとしている。今後、多様化する市民のニーズに応えつつ効率的な運営のできる団体へと脱皮していくことが望まれる。

市民サービスの向上の点では、すでに曜日による相談数の多少に応じて人員配置を変えることで電話がつながりやすくなったことが明らかになっている。また指定管理者への移行にあたり従来実施していなかった土日にも相談受付を拡大するとのことである。今後、非常勤相談員の正規職員・管理職への登用も視野に入れて、サービス向上と効率的な運営

をともに模索していくことが求められる。

平成16年度に開始した協約が18年度まで適用されることで上記のような目標の達成が図られていくことになるが、協約期間経過後においても、引き続き経営努力へ向けての対応が望まれる。

(経済局、財団法人横浜市消費者協会)

(3) 協会の財政状態及び事業成績

協会は公益法人会計基準に準拠して毎年度計算書類を作成し、ホームページ上で開示している。

協会の平成16年度の収支計算書と貸借対照表は次のとおりである。

収支計算書

平成16年4月1日～平成17年3月31日

(単位：千円)

(収入の部)	
科目	金額
1 基本財産運用収入	25
2 受託事業収入	116,696
3 補助金収入	141,711
4 負担金収入	72
5 特定預金取崩収入	1,816
6 雑収入	107
当期収入合計(A)	260,428
7 前期繰越収支差額	137
収入合計(B)	260,565
(支出の部)	
科目	金額
1 自主事業費	6,415
2 受託事業費	116,696
3 管理費	133,399
4 固定資産取得支出	327
5 特定預金支出	3,539
当期支出計(C)	260,377
当期収支差額(A)-(C)	50
次期繰越収支差額(B)-(C)	188

貸借対照表

平成17年3月31日現在

(単位：千円)

(資産の部)	
科目	金額
流動資産	18,343
現金預金	18,281
その他	61
固定資産	41,141
基本財産	5,000
退職給与引当預金	31,794
その他	4,346
資産合計	59,484
(負債の部)	
科目	金額
流動負債	18,154
未払金	16,961
その他	1,193
固定負債	31,794
退職給与引当金	31,794
負債合計	49,949
(正味財産の部)	
科目	金額
正味財産	9,535
うち基本金	5,000
負債及び正味財産合計	59,484

【概要】事業費と管理費

収支計算書の支出の部の内訳科目として自主事業費・受託事業費の2つが協会の事業、すなわちセンターの管理運営事業と計量器定期検査事業に要した支出を示し、管理費が協会の役職員費・事務局費等間接部門に要した支出を示している。

【概要】退職給与引当金

協会は公益法人会計基準に準拠して、職員が年度末に普通退職した場合の要支給額に相当する金額を退職給与引当金として貸借対照表に計上することとしている。平成16年度末においては要支給額72,324千円に対し退職給与引当金31,794千円及び同額の特定期預金が引当資産として計上されている。その結果40,529千円の引当不足が生じており、引当金・引当資産の取崩しだけでは退職金要支給額をまかないきれない状態となっている。

【概要】横浜市の監督責任

民法の規定により、公益法人の設立許可及び指導監督に関する権限は主務官庁に属する。公益法人の指導監督を行う主務官庁に対して適用される基準として「公益法人の設立許可及び指導監督基準」(平成8年9月20日閣議決定)(以下「指導監督基準」という)がある。本基準は公益法人に対して直接適用されるものではないが、主務官庁が本基準に従って指導監督を行うため、結果的に各公益法人も本基準に従う必要がある。協会の場合は、主務官庁は神奈川県であるが、横浜市の100%出資により設立されており、(1)表1のとおり収入の99%以上を横浜市に依存していることから、実質的な監督責任は横浜市にあると考えられる。

【概要】指導監督基準への対応状況

「指導監督基準」では、総支出に占める管理費の比率及び管理費に占める人件費の比率について、次のように規定している。

「指導監督基準」5 財務及び会計

(8)管理費の総支出額に占める割合は過大なものとならないようにし、可能な限り2分の1以下とすること。また、人件費の管理費に占める割合についても、過大なものとならないようにすること。

表1は、上記の「指導監督基準」の規定に従って、平成14年度から16年度までの計算書類について、総支出に占める管理費の比率、管理費に占める人件費の比率を調査した結果である。

表1 協会の決算書に見る支出構造 (単位：千円)

区分	14年度	15年度	16年度
a 自主事業費	7,786	6,626	6,415
b 受託事業費	110,375	125,871	116,696
c 事業費計	118,161	132,497	123,112
d 管理費	114,399	133,245	133,399
固定資産取得支出	2,376	192	327
特定預金支出	0	0	3,539
e 当期支出計	234,936	265,934	260,377
f 管理費/当期支出	48.7%	50.1%	51.2%
g 管理費のうち人件費	105,507	122,892	123,251
h 人件費/管理費(g/d)	92.2%	92.2%	92.4%

(協会の収支計算書より作成)

表1に示すとおり、協会の決算書では総支出額に占める管理費の比率(f)が上昇傾向にあり、平成15年度以降においては「指導監督基準」に定める2分の1を超過している。また人件費(プロパー職員+市からの派遣職員)の管理費に占める割合(h)が90%超と高水準で推移している。

【意見】管理費の節減を求めるもの

表1の結果が示すものは、市から協会へ支出された委託費及び補助金のうち45%以上(=表1のf×h)は本来の事業すなわち市民サービスに回らず、管理部門の人件費として費やされているという実態であり、効率的な事業成績をあげているとは言いがたい。

総支出額に占める管理費の比率(f)が上昇しているのは、横浜市からの委託に係る事業費が減少しているためとのことであるが、事業費が減少する一方で管理費が減少していない、すなわち管理効率が悪化していることが読み取れる。これは、センター管理運営・計量検査いずれの事業においても、サービスの現場で市民と向き合う職員が主として非常勤の嘱託員であるのに対し、管理部門の職員は正規職員で、市職員に準じた待遇を受けていることが原因と考えられる。従って、管理部門の人件費を節減することが必要となる。

上記「指導監督基準」の規定について、「公益法人の設立許可及び指導監督基準の運用指針」では次のように述べている。

『管理費は、・・・(中略)・・・公益法人の運営に必要な基礎的な経費である。しかし、結局は、公益法人の内部に還元される傾向の強い経費であることから、当期支出総額に占める割合が過大になり、公益事業を圧迫するようなことがあってはならない。・・・(中略)・・・役職員の削減、事務所の見直し等により、経費の削減を図るよう、適切な指導を行う必要がある。・・・』

(中略)・・・給与等の妥当性、管理部門と事業部門との適正な人員の配置等により、管理費のほとんどを人件費が占めるようなことのないようにする必要がある。』

平成16年度から、横浜市は協会を特定協約団体として、事業内容や経営努力について3年間にわたり目標を定め、その達成度合を評価するという制度を導入した。協約事項のうち費用の節減に関するものとして『4 新たな自己収入の確保、経費の見直し、組織の見直しを図り、補助金・委託料が12%減少した水準でも業務が実施できる体制にします』がある。この事項は費用全体での縮減を目標としており管理費の節減には言及していないが、協約の遵守を通して管理費が節減され、「指導監督基準」の要請を実現するよう努力することが必要と考えられる。(財団法人横浜市消費者協会)

【意見】 横浜市の適切な指導監督を求めるもの

協会を実質的に監督する立場の横浜市側から、「指導監督基準」に準拠して何らかの改善指導が協会に対し行われてきたか、すなわち横浜市が協会を監督する責任を適切に果たしてきたかは不明である。横浜市経済局が実施した外郭団体の業務監察に関する内部管理資料を閲覧したところ、平成16年度において協会の収支予算書につき、事業費と管理費の比率は妥当(ただし、具体的な数値基準が示されているものではない)との評価がなされている。協会の16年度収支予算書上、総支出額に占める管理費の比率は50.9%であり、決算書上では51.2%となっている。なお17年度の業務監察に関する内部管理資料では当該事項は評価対象項目となっていない。これらのことから、協会の予算決算等の客観的な基準に基づく効率性評価や指導監督が実質的に機能してきたとは言いがたい。

【意見】 管理費の節減を求めるもので述べたように、16年度から、横浜市は協会を特定協約団体として事業内容や経営努力について3年間にわたり目標を定め、その達成度合を評価するという制度を導入した。今後、直接的に「指導監督基準」に準拠した指導は予定されていないが、協約事項の目標達成を通じて「指導監督基準」の要請を満たすことが必要と考えられる。

協約の進捗度については、平成17年度外郭団体監察実施結果報告書において協約に関する監察結果が報告されている。それによると上記協約4については16・17年度の収入・支出の総額での縮減という目標は達成されているものの、その要因は両年度とも各課の業務見直し・合理化および退職者の補充をしないことによる減少が主であり、必ずしも管理費(特に管理部門の人件費)の節減によるものではない。

(2) 指定管理者制度への移行**【意見】**協会の経営努力と市民サービスの向上を求めるものに記載したとおり、18年度以降は、土日の相談受付を開始するなど、指定管理者としてサービス向上に努める予定であり、サービスの拡大によってコストが増加する可能性もある。一方では、特定協約

団体として、16年度から18年度の3年間にかけて、横浜市からの補助金・委託料が12%減少した水準でも業務が実施できる体制を目指している。

今後は、サービスの拡大とコストの削減をどう両立させていくかが、重要な課題と思われる。

また、将来的には、指定管理者制度導入の成果を見極めつつも、非公務員型の地方独立行政法人を運営主体とする選択肢も検討することが望ましいと考える。

地方独立行政法人制度は平成16年4月に施行された地方独立行政法人法に基づく新しい制度であり、行政サービスの実施を独立した公的法人（地方独立行政法人）に委ねることにより自立性を発揮させ、より効率的かつ効果的な事務事業の実施を目的としたものである。地方独立行政法人であれば、センターの運営に必要な経費は横浜市からの運営費交付金として一括的に支出され、地方独立行政法人の側でも交付金の主体的な執行、行政サービス実施コストの把握や経営努力の開示も制度上措置される。（経済局、財団法人横浜市消費者協会）

【意見】退職給与引当金の負担の明確化を求めるもの

過去において退職給与引当金繰入額が協会の予算として認められた時期には協会として引当金を計上していたが、昨今の財政事情により予算がつかないため引当不足が生じているものである。従来、協会の人件費は横浜市からの補助金で賄われており、協会の規程にも退職手当の金額や計算方法は横浜市の一般職職員の例によるとの定めがある。このような状況から、16年度末において引当不足となっても、実際に職員の退職により退職手当の支給が必要となった場合は横浜市の予算で負担し、協会としての負担は生じないと予想される。この件について、横浜市と協会の間に合意書等の取決めはなされておらず、いわば負担を先送りしている状態となっている。なお、このような引当不足は協会のみならず横浜市の外郭団体全般に共通する問題とのことである。

協会職員の退職手当支給に備えるためには、横浜市が最終負担することを前提とすれば次の2通りの考え方がある。

横浜市からの人件費補助金を原資に、協会内部で引当金を計上する
協会では引当金を計上しない

は、横浜市の公金を外部にプールする結果となるという観点からは批判の余地があろう。ただし、「横浜市消費生活総合センター指定管理者公募要綱」に、横浜市からの委託費に退職給与引当金を含むと明記されていることとは矛盾するので、センター運営に係る部分については指定管理者の地位にある期間に発生する人件費としてとらえ、を採用することが妥当と考えられる。（経済局、財団法人横浜市消費者協会）

(4) 消費者教育情報紙および消費者教育学習資料の発行

学校現場での消費者教育の推進を目的として、教育委員会との提携のもとに消費者教育情報紙および消費者教育学習資料を発行している。当該発行物は食に関する事案を直接扱うものではないが、食を含む消費者教育のためには使用されることが考えられるため対象としたものである。

【概要】

平成16年度、消費者教育推進事業費決算額4,062千円のうち印刷製本費3,106千円(76.5%)が、これらの発行のために支出されている。

教員向け消費者教育情報紙「NICE」

- ・ 市内の小・中・高・盲・ろう・養護学校(公立私立)教員全員に年2回、9月と3月に配布された
- ・ 発行部数：23,000部×2回

児童・生徒向け消費者教育学習資料

- ・ 5月中に市内の小学校高学年、中3、高2の児童・生徒全員に配布された
- ・ 発行部数：小学校35,000部、中学校32,500部、高校32,000部

【意見】消費者教育情報紙及び消費者教育学習資料の利用状況の定期的な把握を求めるもの

教育情報紙「NICE」は授業実践事例が紙上で紹介され、児童・生徒向け消費者教育学習資料は児童・生徒の参加を促す書き込み式となっており、いずれも学校現場での利用を想定した作りとなっている。総合学習や社会科、技術・家庭科の時間等に教材として利用されることが期待されるが、これらの資料は学校宛に配布されたのち、その取扱いが各教員の裁量に委ねられてしまう。そこで実際にどの程度利用されているかについて経済局で具体的に把握するため、平成16年度にアンケート調査が行われた。

集計結果を見ると、NICEについて「ほとんど読まない」「知らない」との回答が合計41%、学習資料について「生徒に配布しているが授業では活用していない」「生徒に配布していない」との回答が合計78%と、利用状況に改善の余地があることがうかがわれた。

前回のアンケート調査が行われたのは平成9年度であり、今回までに8年間経過している。

市が消費者教育の意義を認めて教材を作成する以上は、効果測定・費用対効果等の観点から利用状況を2年に一度程度定期的に把握し、今後の紙面作りや事業の進め方にフィードバックさせていく必要があると考える。なお17年度以降、「NICE」は紙媒体を廃止しWeb上での提供のみとされているので、アクセスログやダウンロードの履歴調査等によって、ある程度利用状況の把握に役立つと思われる。(経済局)

5 . 学校給食事業

(1) 民間委託

横浜市では平成 15 年度より、一部の小学校で給食事業の民間委託を行っている。

【概要】 民間委託の流れ

昭和 60 年、旧文部省は都道府県に対して、「学校給食業務の運営の合理化について」(以下「合理化通知」という。)を通知している。

合理化通知では、地域の実情等に応じ、パートタイム職員の活用、共同調理場方式、民間委託等の方法により、人件費等の経営経費の適正化を図ることを設置者に求めている。合理化通知後、全国の地方自治体が本格的に学校給食事業の民間委託に取り組み始めたと言われている。

【概要】 民間委託に対する横浜市の取組

平成 15 年、横浜市は「新時代行政プラン・アクションプラン」を策定公表している。

「新時代行政プラン・アクションプラン」には、平成 18 年度までの改革の方向性が示されているが、学校給食調理については、民間活力の活用を進めるため、委託化を推進するとある。

【概要】 民間委託の推進状況

平成 15 年 9 月より 2 校で民間委託を試行実施し、平成 17 年 4 月より 20 校、平成 17 年 9 月より 1 校で民間委託を実施している。その状況は表 1 及び表 2 に記載したとおりである。横浜市では平成 18 年度においても民間委託の実施校の拡大を予定している。

なお下表の食数とは、各校の児童数に校長、副校長、教諭、事務職、栄養士、養護教諭、用務員、調理員の数を算入したものである。

表 1 民間委託の状況 (平成 16 年度)

(単位：千円)

	小学校名	区	食数(食)	委託業者	委託金額
1	神大寺	神奈川	835	A	26,698
2	釜利谷東	金沢	431	B	17,902
				合 計	44,600

表2 民間委託の状況（平成17年度）（単位：千円）

	学校名	区	食数(食)	委託業者	委託金額
1	神大寺	神奈川	888	A	26,698
2	釜利谷東	金沢	415	B	17,902
3	東台	鶴見	802	C	47,040
4	川井	旭	392		
5	獅子ヶ谷	鶴見	851	D	42,840
6	本牧南	中	390		
7	市場	鶴見	756	E	46,935
8	矢上	港北	631		
9	末吉	鶴見	781	F	47,113
10	笹野台	旭	592		
11	青木	神奈川	615	G	21,050
12	一本松	西	358	H	17,325
13	立野	中	686	A	47,250
14	別所	南	617		
15	南太田	南	521	I	21,210
16	港南台第一	港南	594	J	43,428
17	金沢	金沢	600		
18	芹が谷	港南	649	K	20,790
19	大道	金沢	296	L	16,590
20	森の台	緑	852	M	47,250
21	阿久和	瀬谷	377		
22	豊田	栄	566	N	21,315
23	茅ヶ崎東()	都筑	1,055	O	22,490
				合計	507,228

茅ヶ崎東は平成17年9月から民間委託開始

【概要】民間委託の範囲について

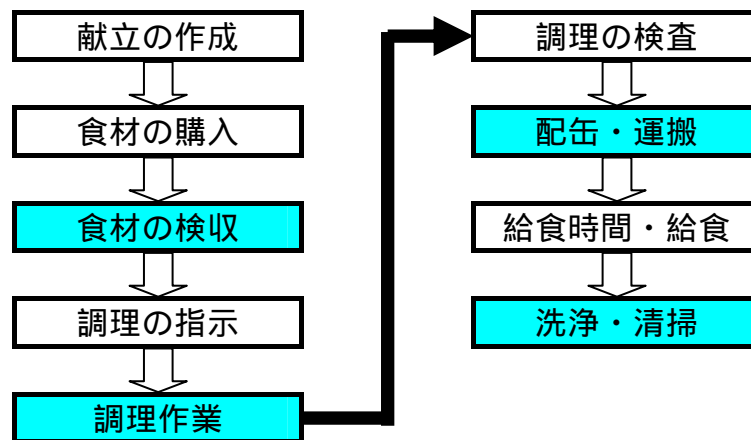
学校給食事業全体の流れは図1のとおりである。

図の網掛けの業務を民間に委託している。民間委託の範囲は学校給食事業全体ではなく、学校での調理作業に限られている。献立の作成、食材の購入等は引き続き横浜市が行っている。

民間委託を実施していない学校（以下「直営校」という。）では、正規職員、嘱託職員及びアルバイト職員が学校給食の調理に従事している。民間委託によって、これら調理員に代わって、受託会社の職員が学校給食の調理に従事することになる。

なお、合理化通知においても、献立の作成は設置者が直接責任をもって実施すべきもので、委託の対象としてはならないとされている。

図1 学校給食事業全体の流れ



【概要】 民間委託の検証結果について

平成15年9月から民間委託を実施した2校(神大寺小学校・釜利谷東小学校)について、横浜市では1年間の実施状況を分析・検証している。その検証結果について、「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会報告」では、次のように民間委託について一定の効果を認め、今後もその拡大を進めるべき、との結論に至っている。

民間委託による調理業務の実施可能性とあわせ、給食運搬によるゆとりある給食の実現、学校ニーズに応じた献立内容の充実など、より豊かな給食に向けた取り組みが、委託業務の中で可能であることが確認されました。また、一定のコスト削減も見込まれるなど、これからの望ましい学校給食の推進に向けた調理業務の改善・向上のためにも、大変利点の多い方式といえます。

本委員会としては調理業務の実施方式の多様化により、学校給食の一層の充実が図られることから、早期に民間委託の拡大を進めるべきとの結論となりました。

(「横浜市望ましい学校給食のあり方検討委員会 報告」より)

【概要】 民間委託のメリット

横浜市は、民間委託のメリットとして次の事項を挙げている。

ア．給食運搬による、ゆとりある給食時間の創出

出来上がった給食や食器・トレイなどを、運搬用のワゴン車(カギのかかるランチカー等)に載せ、給食室から教室まで運搬しています。食事時間が長くなり、ゆっくりと楽しみながら食べられるようになりました。なお、食事後の後片付けについては、これまでどおり、児童が給食室に返却し、「ごちそうさまでした」のあいさつをしています。

(「学校給食調理業務民間委託説明用資料(横浜市教育委員会)」より)

イ．学校の要望に応じた、多様な献立への対応

複数の献立の中から、健康状態や栄養のバランスを考えながら、選んで食べる能力を身につけることをねらいとしたセレクト給食・バイキング給食を実施しています。また、冷凍加工品を使用しない、学校独自の手作り献立なども行われています。

アレルギー食については、保護者からのお申し出により、除去食（アレルギーの原因となる食材を除いて調理する）という形で、可能な限り個々の実情に合った給食を提供しています。

（「学校給食調理業務民間委託説明用資料（横浜市教育委員会）」より）

ウ．コストの削減

横浜市では、ABC分析手法（活動基準原価計算）を用いて、神大寺小学校・釜利谷東小学校の給食1食にかかるコストを試算している。試算によると、大規模校（神大寺小学校：食数847食）では民間委託によりコストが削減されたが、民間委託になって学校栄養職員が新たに配置された小規模校（釜利谷東小学校：食数422食）では民間委託によりコストが上昇しているとの結果を得ている。

エ．労務管理費用の低減

横浜市によると、民間委託により学校における労務管理の負担が低減したことが明らかになっている。

直営校では、正規職員、嘱託職員、アルバイト職員が学校給食に従事している。これらの者が休まざるを得ない場合、代わりの調理員を手配する必要があるが、この手配は学校が行うこととなっている。各校はそれぞれアルバイト職員を、数名登録しており、調理員の欠員が生じた場合、この登録者の中から補充することになる。学校にとっては、この事務の負担が相当なものとのことだが、民間委託によって、これらの事務の必要はなくなる。

上記ア、イについては、直営校では十分な人員が確保できなかったため、実施したくとも実施できなかったが、民間委託では必要な人員の確保と柔軟な人員配置が可能となったことから、取組が実施可能となったとしている。横浜市はこれらを民間委託のメリットに挙げている。

一定の規模を満たす学校においてはコスト削減効果が見られ、効率的な運営が図れることや、民間委託によって、給食運搬によるゆとりのある給食の実現、学校ニーズに応じた献立内容の充実など、より豊かな給食に向けた取組が、委託業務の中で可能であることが、横浜市が考える民間委託のメリットである。

【概要】 学校給食調理員について

直営校における給食調理員は、横浜市が定める給食調理員配置基準によって、学校ごとに配置人数が決められている。小学校の給食調理員配置基準は表3のとおりである。

小学校の給食調理員は、正規職員、嘱託又は再任用、6時間パート及び半日バイトに区分され、各学校の食数に応じて、それぞれの調理員数が決められる。

表3 小学校給食調理員配置基準 (単位：人)

食数	正規職員	嘱託又は再任用	6時間パート	半日バイト
～ 250	2			
251 ～ 300	2			1
301 ～ 350	2		1	
351 ～ 400	2		1	1
401 ～ 475	2		2	
476 ～ 565	2	1	1	
566 ～ 600	2	1	1	1
601 ～ 655	2	1	2	
656 ～ 800	3		2	
801 ～ 900	3	1	1	
901 ～ 950	3	1	2	
951 ～ 1,000	4		2	
1,001 ～	4		2	1

【概要】 民間委託による調理員数の変化

民間委託によって、実際に調理員数がどの程度増加したのかを集計したのが表4である。

「直営」の配置人数は、表2に記載した食数を表3の小学校給食調理員配置基準に当てはめて算出した学校別の数値を合計したものである。民間委託の場合の配置人数は、それぞれの小学校において実際に業務に従事している人数を合計したものである。

なお、表4に記載した「区分」の内訳は、表5に記載したとおりである。

表4 民間委託による調理員数の変化（平成17年度）（単位：人）

	区分	配置人数		増減 (-)
		直営	民間委託	
合計	正規職員	51	80	29
	その他調理員	51	107	56
	合計	102	187	85
1校あたり人数	正規職員	2.3	3.6	1.3
	その他調理員	2.3	4.9	2.6
	合計	4.6	8.5	3.9

平成17年9月から民間委託を実施した茅ヶ崎東は含めていない。

表5 表4の「直営」、「民間委託」の内訳

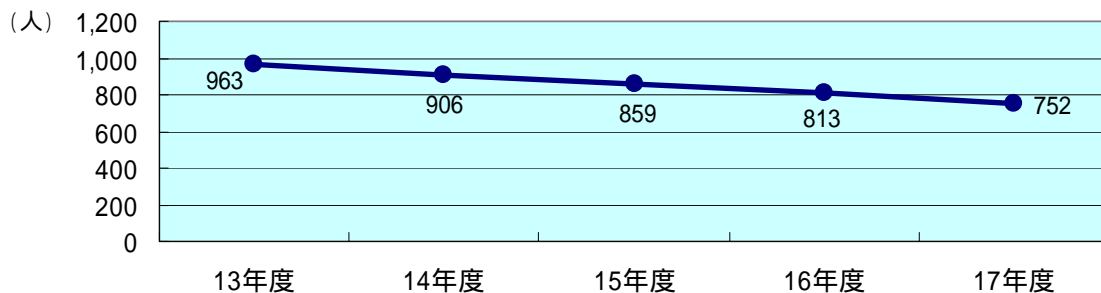
区分	直営	民間委託
参考とした資料	小学校給食調理員配置基準	横浜市作成資料
正規職員	正規職員	業務責任者 業務副責任者 その他社員
その他調理員	嘱託又は再任用職員 アルバイト職員	パート従事者

平成17年4月から民間委託を実施した小学校については、全体で見ると、正規職員が29名増加し、その他調理員が56名増加している。1校あたりで見ると、正規職員は1.3人増加し、その他職員は2.6人増加している。

【概要】調理員数（正規職員数）の状況

図2は、横浜市の過去5年間の調理員数（正規職員数）の推移である。現在、横浜市では、学校給食調理員を始めとする技能員（正規職員）の新規採用を行っていないため、正規職員である調理員の人数は減少傾向にある。

図2 調理員（正規職員）人員数推移



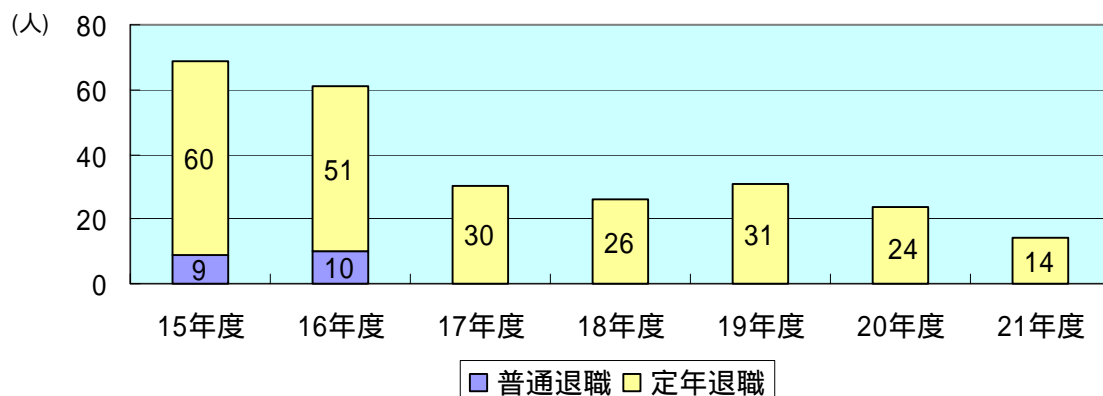
(注) 調理員数は各年度とも4月1日現在の人数

正規職員である調理員の人数は減少しているが、横浜市内の公立小学校、盲学校、ろう学校及び養護学校の児童生徒数は、ここ数年大きな変化はなく、近年ではむしろ増加している。これまでも学校給食調理員は不足している、との声があることから、正規職員の退職によって減少した労働力は、何らかの手段で新たに確保する必要がある。民間委託は、民間活力の活用により給食内容をより充実することを目的とし、あわせて退職者の労働力補充にも対応している。その結果として退職によって減少した労働力の不足を補っており、これまでは退職者等の数も考慮して実施校を拡大している。

図3は正規職員である調理員の退職状況を表したものである。平成15年度及び16年度は実際の退職者数、17年度から21年度は現時点における定年退職者の見込み数を記載している。

定年退職を見る限り、退職者数のピークは15年度だが、今後5年間で、125人の調理員が定年を迎えることになり、5年後には少なくとも、現時点より15%強、正規職員である調理員が減少することになる。

図3 調理員（正規職員）の退職状況



【概要】 民間委託によるコスト削減効果

サービスが向上する、あるいはコストが削減されること等が、民間に委託することのメリットとして一般に挙げられている。コスト削減効果について横浜市でも分析しており、大規模校ではコスト削減効果が見られる、との検証結果を公表している。

学校給食事業のコストの中心は調理員の人件費であるが、横浜市が行ったコスト削減効果の検証では、民間委託前の人件費について平均給与を用いて、民間委託後のコストと比較している。

横浜市では、現在、正規職員の新規採用を控えており、定年等により退職した正規職員の補充という点も考慮して、民間委託を実施している。

新規に正規職員を採用する場合のコストと、民間委託によるコスト(委託料)を比較して、コスト削減効果を試算したが、その結果は次のとおりである。

委託契約書では、学校給食の調理に従事する者(以下「従事者」という。)の要件を、次のように定めている。

下記イが、表5に記載した「業務責任者」、ウが「業務副責任者」に該当し、アのうち、「業務責任者」及び「業務副責任者」に該当しない者が「その他社員」に該当する。

ア	業務に従事する者のうち少なくとも2名は、乙(受託会社)の常勤の正規職員の中で調理師又は栄養士の資格を有し、4年以上の特定給食施設業務の経験があり、かつ、学校給食調理業務の経験が2年以上ある者とする。
イ	上記正規社員のうち、1名を業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者とし、学校との連絡調整の任にあたる。
ウ	上記正規社員のうち、1名を業務副責任者とし、業務責任者に事故があるときは、その任にあたらせる。
(委託契約書より)	

表6は、「業務責任者」及び「業務副責任者」の年間の人件費を試算したものである。基礎データは、平成15年度の受託業者2社の委託料の内訳に含まれる人件費の金額を用いている。ただし、人件費のうち、福利厚生費、交通費、退職金の引当金額については含めていない。

表6 民間委託人件費試算(民間事業者基準) (単位:円)

区分	業務責任者	業務副責任者
平均年齢	40歳	39歳
年支給額	4,319,000	3,055,000

表7は、委託契約の業務責任者にあたる正規職員を新規採用した場合の給与を、横浜市の給与条件にあてはめ試算したものである。

正規職員の給与については、横浜市一般職職員の給与に関する条例にその定めがある。

表7 民間委託人件費試算（横浜市基準）（単位：円）

モデルケース	ケース1	ケース2	ケース3
給与月額()	163,500	223,500	257,000
支給月数()	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月
= ×	1,962,000	2,682,000	3,084,000
手当支給月数()	4.4ヶ月	4.4ヶ月	4.4ヶ月
= ×	719,400	983,400	1,130,800
+	2,681,400	3,665,400	4,214,800

横浜市の給食調理員は単独で採用されるのではなく、学校用務、ごみ収集作業、公園の維持管理等とともに技能員として一括して採用される。

横浜市の技能員の採用は37歳を上限としており、40歳の年齢で比較することはできない。

ケース1 新規採用された20歳の者

ケース2 新規採用された30歳の者

ケース3 新規採用された37歳の者

ケース1・2・3とも、前歴として、調理師または栄養士の資格を有し、4年以上特定給食施設業務の経験があり、かつ、学校給食調理業務の経験を2年以上有する者と仮定する。

給与月額 横浜市一般職職員の給与に関する条例 別表第5
技能員給料表より

ケース1 1級8号級を使用

ケース2 1級18号級を使用

ケース3 2級11号級を使用

手当支給月数 平成16年度の横浜市一般職員の期末手当及び勤勉手当の支給実績より

期末手当及び勤勉手当以外の手当はないものとしている。

委託契約においては、調理に従事する「業務責任者」、「業務副責任者」は、調理師または栄養士の資格を有し、4年以上特定給食施設業務の経験があり、かつ、学校給食調理業務の経験が2年以上あることを条件としている。一方、横浜市の給食調理員の採用にあたっては、調理師資格や学校給食業務の経験は必要としていないため、調理師資格や学校給食

業務の経験のない者も調理業務に携わっている。(横浜市の調理員として従事する中で、調理師の資格を取得する者もいる。)

平成15年度の数値で試算すると、横浜市の学校給食調理業務を受託した民間事業者では、業務責任者の平均給与は4,319千円である。仮に37歳の者を新規採用して、業務責任者と同様の職務に従事させた場合、年間給与は4,214千円と試算され、両者に大きな差はないが、30歳の者を新規採用した場合、3,665千円となり、新規採用のほうが低くなる。

【意見】民間委託のサービスの向上を求めるもの

【概要】で行った試算は、法定福利費や期末手当、勤勉手当以外の手当等を考慮していないが、退職者の補充として民間委託を実施する場合、短期的にはコスト削減につながらない可能性がある。

民間委託によってサービスが向上した点として、横浜市は、調理員が運搬を行うことによって給食時間にゆとりが創出されたこと、セレクト給食やバイキング給食などの実施により、学校独自献立への対応が行えること等を挙げている。

現在、できあがった給食は、担任のほか、平均して12～13人の児童が関わって、ごはん(パン)、牛乳、主菜、副菜、デザート、食器・食具、トレイなどを給食室から教室へ運搬している。低学年の児童にとっては、この運搬の負担が大きく、給食時間が短くなってしまうため、時間内に食べ終わらないことがあるとのことである。そのため、運搬を委託業者に任せることで、食事時間にゆとりが生まれるとされている。運搬を委託している学校からは、「ゆっくりと残さず食べられるようになった」、「給食指導の時間がとれるようになった」、「児童が運ぶ途中の事故の恐れがなくなる」、「担任が教室を空けてしまう時間が少なくなり安心である」など、一定の評価を得ている。

今回、4校の直営校を視察したが、実際の給食においては、授業終了後、児童が給食室に給食を取りに行くまでにかかなりの時間を要している印象を受けた学校もあり、この時間を短縮すれば、よりゆとりをもって給食を実施できるのではないかと思われた。

学校の要望に応じた、多様な献立に対応することが可能となったこともメリットとして挙げているが、直営校であっても積極的な取り組みを行っている学校もある。このような取組は、民間委託では契約に定めれば、確実に実施されることにはなるが、必ずしも民間委託でなければ実施できないことではないと思われる。

このように、現状では民間委託に一定のメリットは認められるが、それは限定されたものと思われる。

一方、人件費の削減を政策目標に掲げ、正規職員の新規採用の拡大が難しい横浜市の現状では、現行の自校調理方式で、業務の効率化(合理

化)を進め、なおかつ、食の安全あるいは食育への対応を含めた現状の給食の質を確保し、さらに充実を図るためには、民間委託の拡大は有効な手段と考えられる。

したがって、今後、民間委託を拡大するためには、質は当然のことだが、より一層のサービス拡充を図ることが求められる。サービス拡充の例として、自校炊飯や児童と高齢者とのふれあい給食の拡大が考えられる。

自校炊飯については、現在、一部の給食実施校のみにその設備が備えられており、大部分の給食実施校は、業者が炊飯したものを給食に用いている。自校炊飯を直ちに給食実施校全校で実施することは不可能であると思われることから、民間委託実施校を中心として自校炊飯を拡大することが考えられる。

質の確保、特に食の安全に関しては、ドライシステムを導入している小学校を民間委託実施校の選定基準とすることが考えられる。ドライシステムについては、衛生管理面の向上や作業環境の改善を図っていく趣旨から導入されたものである。今後、民間委託の実施校を選定するにあたっては、ドライシステム化された給食施設を有する小学校を選定基準の一つとすることが考えられる。(教育委員会事務局)

【概要】委託料と調理食数

表8は、平成17年度における学校給食業務の民間委託業者の委託料の状況を、契約による調理食数から見たものである。

1食当たりコストは、委託料を調理食数で除したものである。調理食数は、日々の予定調理食数に年間の給食実施予定日数を乗じたもので、委託契約に定められている。

表8のL、H、B、I、N、G、Kの7業者は1校の業務を請け負っており、C、J、M、D、F、Eの6業者は2校、Aは3校の業務を請け負っている。複数校の業務を請け負う業者との契約における委託料は、学校別ではなく総額で決められているため、委託料、調理食数とも請け負っている学校別の数値は用いていない。なお、平成17年9月から民間委託を行った茅ヶ崎東小学校は対象から除いている。

図4は、表8をグラフで表したものである。

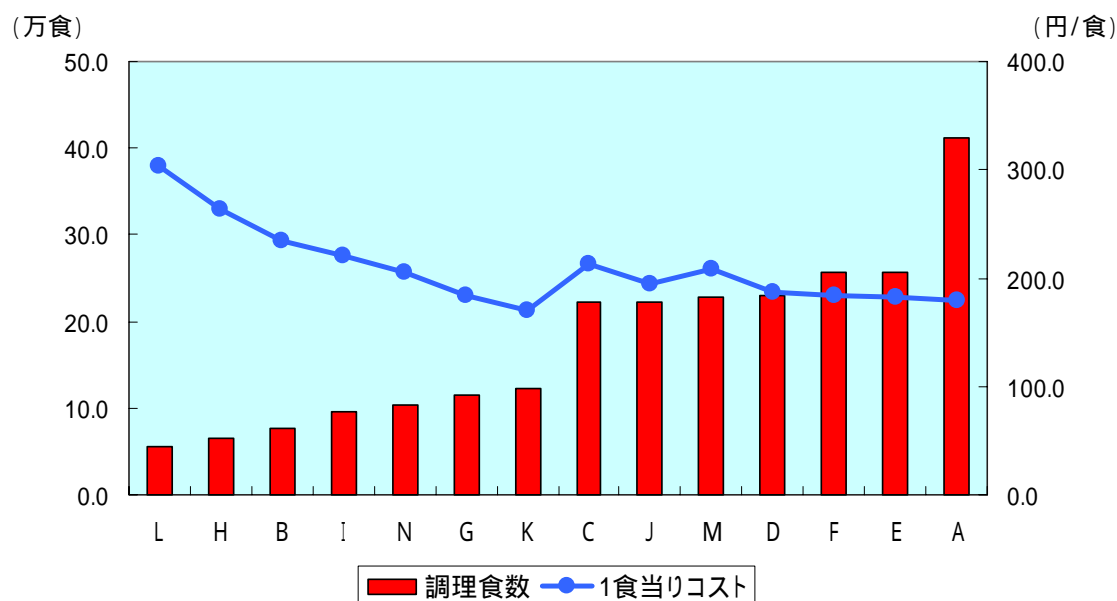
表8 民間委託料の状況

委託業者	委託料(千円)	委託校数	調理食数(食)	1食当たりコスト(円)
L	16,590	1校	54,760	303.0
H	17,325	1校	65,872	263.0
B	17,902	1校	76,360	234.4
I	21,210	1校	95,864	221.3

表8 民間委託料の状況

委託業者	委託料(千円)	委託校数	調理食数(食)	1食当たりコスト(円)
N	21,315	1校	104,144	204.7
G	21,050	1校	114,390	184.0
K	20,790	1校	122,012	170.4
C	47,040	2校	221,282	212.6
J	43,428	2校	222,684	195.0
M	47,250	2校	227,365	207.8
D	42,840	2校	229,585	186.6
F	47,113	2校	255,970	184.1
E	46,935	2校	256,720	182.8
A	73,948	3校	412,110	179.4

図4 調理食数と委託料の関係



調理食数は、1校の業務を請け負っている業者についてはばらつきが見られるが、複数校の業務を請け負っている業者については、Aを除きばらつきが見られない。Aは平成15年度に試験的に民間委託を導入した神大寺小学校の業務を受託し、17年度からさらに2校の業務を受託している。一方、1食あたりコストは、単独校の業務を請け負っている業者については調理食数が増加するにしたがって減少しているが、複数校の業務を請け負っている場合、業者による差はほとんど見られない。

【意見】民間委託の対象校の選定方法の見直しについて求めるもの

平成17年度の契約状況を見る限り、調理食数が220,000食を超えるまでは、調理食数が多いほど1食当たりコストは低くなる傾向がある。一方、220,000食を超えると、1食当たりコストの減少幅は少なくなる。

民間委託の実施校の選定については、学校栄養職員や給食調理員の配置状況、民間委託による給食内容向上の可能性などをもとに教育委員会で選定し、学校に打診し決定したケースと、調理員等運営体制に課題があり、改善を希望する学校が自ら手を上げて決定したケースがあったとのことである。したがって、一定規模以上の児童数を有する小学校を民間委託実施校の条件としているわけではないため、その規模を見ると必ずしも一定していない。

小規模校の学校給食事業を民間に委託することは、中規模以上の学校と比較してコストが割高になる傾向があるため、今後は、極力避けることが望ましい。小規模校を民間委託の対象校として選ばざるを得ない場合は、中規模以上の学校と合わせて委託契約を締結するなど、少しでもコストが低くなるよう対応を図るべきである。【意見】に記載した、ドライシステム化された学校を条件とすることとも併せ、民間委託の対象校の選定方法については見直しが望まれる。(教育委員会事務局)

【概要】入札率

委託事業者は入札により決定している。表9は、平成17年度の委託事業者の入札率である。90%後半の高い入札率となっているものもある。

表9 入札率

委託業者	学校名	入札率	委託業者	学校名	入札率
A	神大寺	99.2%	G	青木	86.4%
	立野	93.6%	H	一本松	89.3%
	別所		I	南太田	99.9%
B	釜利谷東	96.0%	J	港南台第一	91.0%
C	川井	99.4%		金沢	
	東台		K	芹が谷	88.6%
D	獅子ヶ谷	95.9%	L	大道	85.9%
	本牧南		M	阿久和	99.7%
E	市場	99.9%			
	矢上		N	豊田	87.7%
F	笹野台	98.3%			
	末吉				

神大寺小学校及び釜利谷東小学校は随意契約のため入札は行っていない。

【意見】委託業者の選定基準の拡大を求めるもの

委託料の内訳の主なものは調理員の人件費である。人件費は通常、労働日数に単価を乗じて算出されるが、労働日数は給食実施日の日数であり、横浜市が定めるもので、受託業者に裁量の余地はない。単価は、基本的には各事業者の基準で決められているものだが、効率化によって下げることが可能な性質のものではなく、単価を下げることは調理員のレベルを下げることに繋がる可能性があり、好ましい方向ではない。

民間事業者について見れば、平成17年度の入札には、24社が参加しており、そのうち13社(表6のAからN。ただしBは随意契約のため除く)が受託している。横浜市は、学校給食事業の実績があることを委託事業者の条件としているが、この条件によって、受託可能な事業者が限定されてしまっている可能性がある。

横浜市では、今後も民間委託の実施校を拡大する方針であるが、横浜市の基準を満たす民間事業者の数は限られており、今後、特定の業者に業務が集中することも考えられる。特定の業者に業務が集中することによって競争原理が働きにくくなるほか、受託事業者自体も業務の拡大に対して、自社のサービスの質を維持向上させていくことが困難となる可能性もある。ちなみに平成17年度の受託事業者について、ホームページで確認しただけでも、平成17年12月現在、2社が受託先の小学校について、新たな求人を行っている。調理の安定性を考慮すると、調理員が入れ替わる状況は好ましいとはいえない。委託実施校が増加すると、このような状況が頻繁に生じる可能性がある。

数百食を当日短時間に完全調理し、発育途上の児童が食するという学校給食の特質を考慮すると、内容の質、安全性等から学校給食事業の実績を業者選定の要件としていることは、委託開始当初の信頼性を確保するためには、妥当と思われる。しかし、今後さらに委託校の拡大を図るのであれば、受託可能な事業者が限定され、競争性が阻害される恐れがある。

学校給食の実績はなくとも、病院給食等で十分な実績を有する事業者は多数存在すると思われる。業者の管理能力、技術力を慎重に見極めたうえで、委託業者に求める要件の緩和について検討することが望ましい。また、NPO等も資格者として検討することが望まれる。NPOについては、前例はないと思われるが、今後の課題として、横浜市において前向きに検討することが望まれる。(教育委員会事務局)

(2) 給食施設の改修

横浜市では平成10年度より、一部の小学校で、給食室のドライシステム化の工事を開始している。

【概要】学校給食衛生管理の基準

平成9年4月に文部科学省が制定した「学校給食衛生管理の基準」(以下「衛生基準」という。)では、学校給食施設を新築、改築、改修するにあたっては、ドライシステムを導入することを求めている。

【概要】設備改修(ドライシステム化)の状況

老朽化が進んで衛生面で早急に全面的な改修が必要な施設及び児童の増加により食数が増加し、調理作業・配膳・保管スペースが根本的に狭隘で、衛生管理面で抜本的な改善が必要な施設について、ドライシステム化を進めてきた。

現在、老朽化により給食施設を改修した場合、ドライシステム化を行わなければならないことから、横浜市のドライシステム化への対応は、老朽化した施設の改修と並行して行われている。

表1は小学校について、表2は養護学校について、これまでのドライシステム化を伴う設備改修の状況を示したものである。平成17年度現在、小学校については全354校中101校、養護学校については全6校で設備改修が行われている。

表1 給食施設の設備改修の状況(小学校)

年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
小学校数	347	348	351	352	353	354	354
1	稲荷台	汐入	平安	豊岡	浦島	岸谷	東台
2	下野庭	馬場	大口台	池上	白幡	西寺尾	万騎が原
3	相武山	獅子ヶ谷	一本松	三ツ沢	神大寺	常盤台	金沢
4	港南台第二	宮谷	中尾	斉藤分	六ッ川台	坂本	市ヶ尾
5	瀬戸ヶ谷	本牧南	富岡	井土ヶ谷	永谷	善部	鳥が丘
6	左近山第一	藤の木	西柴	六ッ川	桜岡	並木第一	
7	洋光台第二	保土ヶ谷	太尾	永田	上白根	長津田	
8	城郷	笹野台	北綱島	別所	南本宿	緑	
9	新吉田第二	文庫	上山	今井	八景	つつしが丘	
10	東本郷	大曾根	森の台	帷子	朝比奈	折本	
11	田奈	長津田第二	美しが丘東	左近山小高	師岡	都田西	
12	山内	もえぎ野	奈良の丘	高舟台	三保	いずみ野	
13	東汲沢	元石川	すみれが丘	新羽		杉田	
14	犬山	藤が丘	東山田	みたけ台	(新設校)	(新設校)	

表1 給食施設の設備改修の状況（小学校）

年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
小学校数	347	348	351	352	353	354	354
15	瀬谷第二	名瀬	境木	中田	牛久保	山下みどり台	
16		俣野	下郷	三ツ境			
17		上飯田	公田	茅ヶ崎東			
18			葛野				
19			伊勢山				
20			下瀬谷				
小計	15	17	20	17	13	14	5
計	101						

年度は設備改修工事が終了し、新設備が稼動した年度を表している

表2 給食施設の設備改修の状況（養護学校）

年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
1	上菅田				港南台ひの		
2	中村						
3	新治						
4	北綱島（平成7年度より）						
5	東俣野						

年度は設備改修工事が終了し、新設備が稼動した年度を表している

【概要】 設備改修校の選定についての考え方

現在、設備改修校は表3及び表4の基準を満たす学校から選定されている。

表3 設備改修対象校の基準1

タイプ	第1次改修計画のうち、未整備の給食室8校
タイプ	昭和57年以前に建設された旧タイプの給食室59校
タイプ	昭和59年以前に一部改修工事が施工されたが、施設の老朽化が進んでいる給食室17校

表4 設備改修対象校の基準2

平成17年度の児童数が600人以上、また、平成21年度までに児童数が700人を超える学校で、釜5基が標準だが、釜4基以下の学校を設備改修対象校として選定し、児童数の多い学校から順次整備する。

平成 17 年度に工事を開始し、18 年度に新設備が稼動する予定の小学校（平成 18 年度の設備改修対象校）は表 5 のとおりである。

表 5 平成 17 年度から設備改修工事を行った小学校

学校名	区	児童数（人）
子安	神奈川区	689
あざみ野第一	青葉区	821
笠間	栄区	607
飯島	栄区	604
新吉田	港北区	792
北綱島養護	港北区	53

児童数は平成 17 年 5 月 1 日現在の人数

【概要】設備改修費用

表 6 は平成 15 年度より設備改修を行い、16 年度から新しい設備で給食を実施している 13 校の改修費用の一覧で、表 7 は 16 年度より設備改修を行い、17 年度から新しい設備で給食を実施している 6 校の改修費用の一覧である。（杉田小学校は平成 16 年 11 月に稼動）

表 6 設備改修費用（平成 15 年度）

（単位：千円）

学校名	建築工事	電気設備工事	衛生設備工事	備品類	計
岸谷	77,175	17,850	25,200	5,819	126,044
西寺尾	60,375	19,425	27,300	6,388	113,488
常盤台	84,000	19,950	29,400	7,636	140,986
坂本	80,850	20,475	25,725	5,929	132,979
善部	83,475	19,425	27,615	5,194	135,709
並木第一	78,225	23,467	26,985	5,848	134,526
長津田	71,400	16,800	26,040	5,829	120,069
緑	90,300	27,825	28,875	5,674	152,674
つつじヶ丘	87,150	22,575	26,775	6,712	143,212
折本	80,010	18,900	25,987	6,727	131,625
都田西	85,050	21,000	29,998	6,861	142,910
いずみ野	68,250	20,475	26,250	5,258	120,233
山下みどり台	85,848	21,121	18,478	14,105	139,553
計	1,032,108	269,288	344,629	87,985	1,734,012
1校あたり平均	79,392	20,714	26,509	6,768	133,385

表7 設備改修費用（平成16年度）（単位：千円）

学校名	建築工事	電気設備工事	衛生設備工事	備品類	計
東台	61,411	16,241	22,786	6,679	107,118
万騎が原	74,104	21,766	19,950	6,678	122,498
金沢	66,402	18,900	22,871	7,109	115,282
市ヶ尾	71,014	17,214	18,900	7,322	114,451
鳥が丘	96,055	25,250	22,350	6,783	150,439
杉田	66,355	18,899	17,764	8,893	111,912
計	435,343	118,271	124,622	43,465	721,702
1校あたり平均	72,557	19,711	20,770	7,244	120,283

* 杉田小学校は、平成16年度に工事を開始し、16年11月から新システムが稼働している。

改修費用の内訳は、建築工事、電気設備工事、衛生設備工事及び備品類の購入費用である。平成15年度は1校当たり133,385千円、16年度は1校当たり120,283千円の改修費用が生じている。

表8は、14年度から16年度までに設備改修された小学校の16年5月1日現在の児童数を示したものである。

設備改修対象校として選定された時期と状況は異なる可能性はあるが、これまでは児童数300人台の小学校についても整備対象とされていた。

表8 14年度・15年度・16年度の整備校の状況（単位：人）

平成14年度の整備校		平成15年度の整備校		平成16年度の整備校	
学校名	児童数	学校名	児童数	学校名	児童数
浦島	468	岸谷	365	東台	748
白幡	659	西寺尾	335	万騎が原	485
神大寺	795	常盤台	961	金沢	577
六ツ川台	331	坂本	717	市ヶ尾	690
永谷	532	善部	421	鳥が丘	669
桜岡	670	並木第一	384		
上白根	710	長津田	411		
南本宿	386	緑	782	11月開始	
八景	423	つつじが丘	567	杉田	576
朝比奈	386	折本	546		
師岡	998	都田西	730		
三保	827	いずみ野	439		
(新設校)		(新設校)			
牛久保	431	山下みどり台	482		

(注)児童数は平成16年5月1日現在の人数

図1及び表9は、表6に記載した小学校13校の児童一人当たり改修費用を比較したものである。

図1より、児童数が多い学校のほうが、児童一人当たり改修費用は低くなっている。規模の大小に関わらず、改修費用はある程度固定的に生じている。

図1 児童一人当たり改修費用

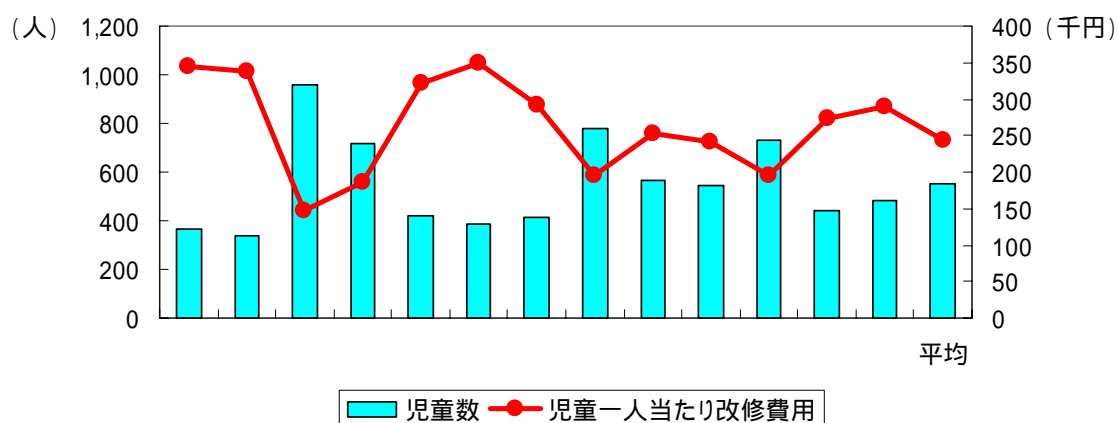


表9 児童一人当たり改修費用

(単位：千円)

番号	学校名	改修費用	児童数(人)	児童一人当たり改修費用
	岸谷	126,044	365	345.3
	西寺尾	113,488	335	338.8
	常盤台	140,986	961	146.7
	坂本	132,979	717	185.5
	善部	135,709	421	322.3
	並木第一	134,526	384	350.3
	長津田	120,069	411	292.1
	緑	152,674	782	195.2
	つつじヶ丘	143,212	567	252.6
	折本	131,625	546	241.1
	都田西	142,910	730	195.8
	いずみ野	120,233	439	273.9
	山下みどり台	139,553	482	289.5
	平均	133,385	549	242.9

(注)児童数は平成16年5月1日現在の人数

【概要】小規模校再編検討対象校

一校当たりの児童数は、ピーク時と比較して46.1%減少していることから、横浜市においては、1学年に1学級だけといった、小規模な小学校が増えつつある。

横浜市では、平成15年12月に「横浜市立小・中学校の規模及び配置の適正化並びに通学区域制度の見直しに関する基本方針」(以下「基本方針」という。)を定め、この基本方針に従って「小規模校再編検討委員会」を設置し、学校規模の適正化に向けた検討を進めている。

基本方針では、11学級以下の小学校を「小規模校」、「小規模校」のうち、近接する地域に複数の「小規模校」が存在するものを「小規模校再編検討対象校」と位置づけ、「小規模校再編検討対象校」については統合を推進するとしている。

平成17年度現在、「小規模校」は52校あるが、そのうちの26校が「小規模校再編検討対象校」とされている。26校の内訳は表10のとおりである。

表10 小規模校再編検討対象校

	区	学校名	児童数(人)	開校年度
1	鶴見	入船	241	昭和 3
2		汐入	179	昭和 33
3	神奈川	斎藤分	240	昭和 17
4		南神大寺	310	昭和 49
5	旭	左近山小高	188	昭和 52
6		左近山第一	257	昭和 44
7		左近山第二	265	昭和 46
8		若葉台北	193	昭和 57
9		若葉台西	234	昭和 59
10		若葉台東	184	昭和 55
11	磯子	上中里	287	昭和 48
12		氷取沢	162	昭和 56
13	金沢	並木第二	185	昭和 55
14		並木第三	237	昭和 56
15	緑	霧が丘第一	201	昭和 54
16		霧が丘第二	181	昭和 57
17		霧が丘第三	279	昭和 59
18	戸塚	深谷台	237	昭和 48
19		俣野	181	昭和 50
20	栄	上郷南	239	昭和 54
21		野七里	257	昭和 49

表10 小規模校再編検討対象校

	区	学校名	児童数(人)	開校年度
22	栄	犬山	237	昭和 50
23		矢沢	191	昭和 54
24	泉	飯田北	220	昭和 54
25		いちょう	215	昭和 48
26		上飯田	269	昭和 43

児童数は平成 16 年 5 月 1 日現在の人数

【意見】 未改修の小学校への対応を求めるもの

第1次改修計画において整備対象とされた小学校については、設備改修が進められてきたが、表11の8校については、設備改修が見送られている。

表11 第一次改修計画校のうち未整備校

学校名	児童数 (人)	給食室		その他
		建設年度	改修年度	
下末吉	120	昭和 52 年		小規模校
浅間台	226	昭和 52 年		小規模校
太田	338	昭和 34 年	昭和 55 年	小規模校
ひかりが丘	124	昭和 50 年		小規模校
岡村	469	昭和 50 年		
森東	257	昭和 51 年		小規模校
飯田北	220	昭和 53 年		小規模校再編検討対象校
瀬谷	782	昭和 46 年	昭和 54 年	再整備予定校

(注)児童数は平成 16 年 5 月 1 日現在の人数

表11の8校について、現時点での横浜市の方針は表12のとおりである。飯田北小学校は、「小規模校再編検討対象校」として他校との再編統合の方向性が打ち出されている。瀬谷小学校は校舎全体の再整備が予定されており、それにあわせて給食施設の設備改修が予定されている。飯田北小学校及び瀬谷小学校以外の6校については、平成17年12月現在、具体的な方向性は決められていない。

表 12 未整備校の今後の方針

学校名	方針
下未吉	平成 21 年度までに予定されている耐震補強工事に合わせて給食施設の見直しを行うか、今後検討する。
浅間台	平成 19 年度あるいは 20 年度に予定されている耐震補強工事後に給食施設の見直しを実施するか検討する。
太田	改築を行うか平成 17 年度中に方向性を決める。
ひかりが丘	平成 21 年度までに予定されている耐震補強工事に合わせて給食施設の見直しを行うかを検討する。
岡村	道路境界問題が未解決のため、整備が保留されていたが、平成 17 年度中に方向性を決める。
森東	平成 21 年度までに予定されている耐震補強工事に合わせて給食施設の見直しを行うかを検討する。
飯田北	平成 21 年度までに再編統合を行う予定のため、給食施設の整備は行う計画はない。
瀬谷	校舎全体の再整備を予定しており、給食施設も合わせて整備する。

上表の飯田北及び瀬谷を除く 6 校のうち 5 校は「小規模校」に該当するが、「小規模校再編検討対象校」には位置づけられていない。横浜市が再編統合を検討しているのは「小規模校再編検討対象校」であり、「小規模校」については、現在、再編統合の対象とはしていない。「小規模校」も将来的には再編統合の検討対象となる可能性はあるが、再編統合の検討対象とされてから実際に再編統合されるまでは更に数年かかるものと思われる。

上記 6 校は、そもそも、横浜市が給食室の整備が必要と認めているものである。設備の老朽化が深刻で、衛生環境面に問題が生じる可能性があるならば早急な対応が必要である。

再編統合の対象とするのか、再編統合するのであれば何年後を目途とするのか、それまでの期間、老朽化した施設において、どのような方法で衛生環境面の改善を図るのか、もしくは、再編統合の対象としないのであれば、いつまでに設備改修を行うのか、早急に今後の方向性を定める必要がある。(教育委員会事務局)

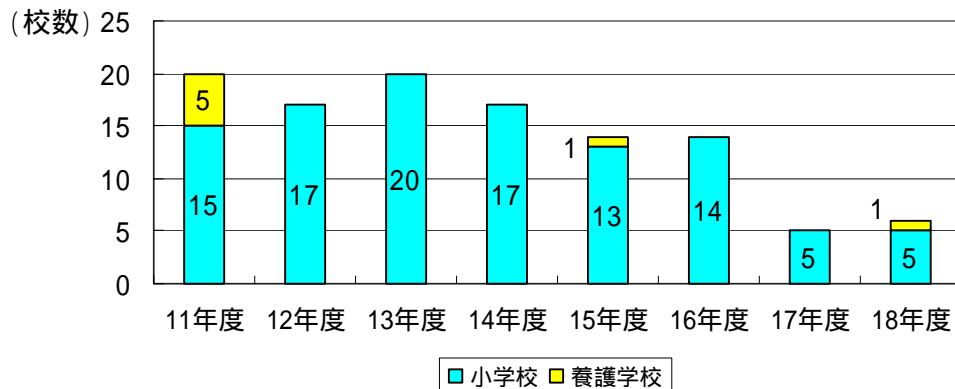
【概要】設備改修を行った学校の推移

現在、設備改修の検討対象となっている学校は、タイプ が 8 校(再編統合が予定されている飯田北小学校を含む)、タイプ が 59 校、タイプ が 17 校で合わせて 84 校である。この中から平成 17 年度から改修工事を行い、18 年度から新しい設備が稼動する予定なのは表 5 に記載し

た6校である。

図2は、設備改修工事（ドライシステム化）を行った、あるいは現在行っている学校数をグラフ化したものである。平成13年度をピークにその数は年々減少している。

図2 設備改修（ドライシステム化）を行った学校の推移



（注）年度は設備改修工事が終了し、新システムが稼動した年度（18年度については稼動予定年度）を表している。

【意見】 今後の給食室の改修についてきめ細かい対応を求めるもの

教育委員会事務局では設備改修対象校を増加させたい意向を持っているが、横浜市の財政上の制約から、その数が絞られている。

そもそも老朽化して改修が必要であると判断した施設について、財政上の制約でその改修を見送ることは、衛生管理面上の問題が生じていないのか疑問が残る。衛生管理上、特段の問題が無いのであれば、反対に、これまでの設備改修は、全て必要に迫られて行われたものなのか、という疑問が残る。

給食室の設備改修を実施した小学校の数は平成13年度以降、減少しており、平成17年度の実施校は5校で、18年度の実施予定校は6校である。今後の状況は不透明であるが、平成17年度及び18年度の動きを見る限り、設備改修が大幅に進むことは予想されにくい。現在は、昭和57年以前に建設された学校までが給食室の整備対象となっているが、今後、昭和58年以降に建設された学校についても、順次整備対象となる。これらを含め、全ての学校の設備を改修するのは、相当な期間と費用を要することになる。

また、表3及び表4に記載した整備対象校の基準は、建設年度あるいは児童数等、定量的な要素を重視している点が目立つ。建設年度が同じ学校であっても、使用方法によっては老朽化の進み具合は異なる可能性があり、整備対象校の基準には定性的な要素も加味することが必要と思われる。

横浜市では、平成16年度において、衛生局が市内の給食実施校363校の全給食施設の立入点検を行っている。立入点検の結果、改修が望ましいと指摘されている給食施設も存在している。

表13は、衛生局の立入点検によって、改修が望ましいとされた指摘の例である。

表13 衛生局の立入点検の結果で全面改修を求めているもの

学校名	区	記載内容
平戸台	戸塚	施設が老朽化しているため、全面改修が望ましい。
上矢部		全体的に調理場のゆがみが見られ、網戸が機能しないなどの点もあるので改築を検討してください。
矢部		施設の老朽化が著しく食数に比し手狭のため、調理作業環境が非常に悪い状態にあります。全面改修が早めに必要です。(再々指摘)
川上北		施設が老朽化しているため、全面改修を検討してください。
上星川	保土ヶ谷	老朽化のため全面改築を検討してください。
浅間台	西	全体的に老朽化していますので至急改築してください。
森東	磯子	施設全体に老朽化が目立ちます。建替え等が望ましいと思います。

今後は、衛生局との連携を図る等の方法により、定性的な情報の把握に努め、施設の老朽度に応じて、全面的に改修するのか、あるいは部分的な改修で対応するのか等、設備改修についてきめ細かい対応を図っていくことが望まれる。(教育委員会事務局)

(3) 施設等の衛生管理

横浜市では、「横浜市学校給食衛生管理マニュアル」を作成して、学校給食の衛生管理に努めている。

【概要】 学校給食衛生管理の基準

「学校給食衛生管理の基準」(以下「衛生基準」という。)では、教育委員会等に対して、学校給食設備について、随時点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、早急に設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じることを求めている。

【概要】 横浜市学校給食衛生管理マニュアル

学校給食の衛生管理に関する基本的事項をまとめたものとして、教育委員会事務局では「横浜市学校給食衛生管理マニュアル」(以下「衛生管理マニュアル」という。)を作成している。給食実施校は衛生管理マニュアルに従って、学校給食の衛生管理を行うこととされている。

【概要】 専門業者による定期清掃

衛生管理マニュアルでは、専門業者による定期清掃を行うよう求めているが、その内容は表1のとおりである。

平成16年度のガス器具点検については、平成16年7月20日から8月31日にかけて、設備改修工事中の学校を除く357校を対象として実施されている。

表1 専門業者による定期清掃

(1) グリストラップ	年2回
(2) ガス器具点検	年1回
(3) 換気扇の清掃	年2回
(4) ボイラーの水質検査	年1回

【概要】 衛生局による立入点検

(2) 給食施設の改修【意見】 今後の給食室の改修についてきめ細かい対応を求めるものに記載したとおり、平成16年度に、衛生局が市内の給食実施校の立入点検を行っている。実際の点検は、各区に設置されている福祉保健センターの生活衛生課食品衛生係所属の市職員である、食品衛生監視員が行っている。実施期間は平成16年4月19日から9月30日のほぼ半年間で、市立小学校等の給食施設363施設に立入点検を行っている。

この点検は、大規模な食中毒を未然に防止する目的で毎年実施されているもので、平成16年度においては、具体的なチェック項目を「食品衛生監視票」としてまとめ、この「食品衛生監視票」に基づいて点検を行っている。

点検をした結果、指導や助言することがある場合、食品衛生監視員は「食品衛生監視指導票」を作成して、給食実施校の学校長に提出している。

「食品衛生監視票」によるチェック項目は表2のとおりである。

表2 食品衛生監視票のチェック項目

施設基準	1 区画
	2 床・壁・天井
	3 手洗い設備
	4 使用する水
	5 その他の施設基準
施設管理	6 施設の清掃・整理整頓状況
	7 器具・機械や食器の洗浄・保管状況
	8 ねずみ・昆虫の駆除実施及び記録の保管
	9 廃棄物の管理状況
食品等の取扱	10 仕入品の表示等の点検（仕入れ）
	11 仕入記録の記載及び保存

表2 食品衛生監視票のチェック項目

	12 温度管理状況（原料保管）
食品等の取扱	13 冷蔵庫等の整理整頓状況（原料保管）
	14 器具・機械の清潔保持及び用途別の使用（調理）
	15 生食用食品の取扱（調理）
	16 十分な加熱（調理）
	17 調理途中・調理後の温度管理及び保管状況（調理）
	18 相互汚染の防止対策（調理）
	19 包装品の表示（調理）
	20 検食の保存（調理）

【概要】 給食施設の主な設備・器具

給食実施校の給食施設に置かれている主な設備・器具は表3のとおりである。

表3 給食施設の主な設備・器具

野菜裁断機	食器洗浄機	冷凍冷蔵庫
球根皮むき機	殺菌包丁庫	運搬車
フードカッター	熱風保管庫	学級用運搬車
回転釜	牛乳保冷庫	

【概要】 施設・整備の改善

【概要】に記載した設備・器具、及び給食施設の修繕・補修等が必要な場合の取扱いについては、衛生管理マニュアルに定められている。

給食実施校に対しては、給食施設の修繕・補修等に充てるために、1校当たり一律37,500円（平成16年度実績）の予算が配当されている。この予算では対応が困難な場合には、教育委員会事務局健康教育課との協議が必要となり、協議の結果、追加の予算が配当される。さらに大規模な補修は、施設管理課との協議が必要となり、協議の結果、追加の予算が配当される。

備品・消耗品についても学校ごとに予算が配当されているが、額は38,500円から283,500円の範囲で学校ごとに異なっている。この予算では対応が困難な場合には、健康教育課との協議が必要となり、協議の結果、追加の予算が配当される。

平成16年度の修繕料の配当状況は表4のとおりである。

表4 修繕料の状況

(単位：千円)

	当初配当額	追加配当額	合計
健康教育課	13,575	49,143	62,718
施設管理課		34,993	34,993
合計	13,575	84,136	97,711

【概要】ガス器具の保守点検

【概要】に記載した設備のうち、回転釜を始めとするガス器具については点検を専門業者に委託している。受託業者は点検結果を「ガス器具保守点検結果表」にまとめて、点検を行った学校と教育委員会事務局に提出している。

平成16年7月20日から8月31日にかけて行われたガス器具の点検結果を記録した「ガス器具保守点検結果表」によると、いくつかの学校で、修理あるいは部品の交換が必要であるという点検結果が報告されている。表5は給食施設に設置されている回転釜について、表6はその他の調理器具について、修理・部品の交換が必要とされている事例である。

表5 修理・部品の交換が必要とされた事例（回転釜）

学校名	事例
1 青木	ガス洩れを起こしているため修理が必要
2 子安	ウォームギアの交換が必要
3 中村	燃焼部の一部が使用できない状態のため修理が必要
4 日野	バーナーの修理が必要
5 鶴ヶ峰	ガス洩れを起こしているため修理が必要
6 森東	亀裂があるため修理が必要
7 釜利谷東	ガス洩れを起こしているため修理が必要
8 中川西	バーナーの高圧洗浄及び管吸器の清掃が必要
9 鴨志田第一	修理が必要
10 霧が丘第二	バーナーに錆が出ているため交換が必要
11 上寺尾	ウォームギアの交換が必要
12 神奈川	ウォームギアの交換が必要
13 三ツ沢	サーモスタット等の交換が必要
14 西寺尾第二	ウォームギアの交換が必要
15 星川	不完全燃焼を起こしておりバーナーの修理が必要
16 東希望が丘	不完全燃焼を起こしておりオーバーホールが必要
17 不動丸	点火部分に異常があるため修理が必要
18 東中田	不完全燃焼を起こしており修理が必要

表5 修理・部品の交換が必要とされた事例（回転釜）

学校名	事例
19 いぶき野	不完全燃焼を起こしており修理が必要
20 山田	サーモカップルが不良のため修理が必要
21 さつきが丘	ガス洩れが認められ、バーナーに錆があり修理が必要
22 鳥が丘	ガス洩れを起こしているため修理が必要

表6 修理・部品の交換が必要とされた事例（その他）

学校名	事例
1 戸部	ボイラーのバーナーが点火不良のため修理が必要
2 中村	回転釜の燃焼部の一部が使用できない状態のため修理が必要
3 日野	食器洗浄機のバーナーの修理が必要
4 釜利谷東	煮沸消毒槽がガス洩れを起こしているため修理が必要
5 中川西	煮沸機のバーナーが錆付いて外れないため清掃ができない
6 川上北	食器洗浄機のバーナーに錆が出ているため交換が必要
7 新鶴見	煮沸消毒槽のバーナーの修理が必要
8 神奈川	食器洗浄機の修理が必要
9 幸ヶ谷	煮沸消毒槽のバーナーの修理が必要
10 西寺尾第二	食器洗浄機の排気筒の修理が必要
11 六浦	食器洗浄機が不完全燃焼を起こしており修理が必要
12 釜利谷西	食器洗浄機が不完全燃焼を起こしており修理が必要
13 山田	煮沸消毒槽のサーモカップルが不良のため修理が必要
14 さつきが丘	食器洗浄機の排気筒の修理が必要
15	煮沸消毒槽のバーナーに錆があり修理が必要
16 大正	食器洗浄機のガステーブルとバーナーの交換修理が必要
17	ボイラーのコントロールボックス電磁弁に不良が認められ交換が必要
18 相沢	煮沸消毒槽のバーナーに点火不良が認められ修理が必要
19 権太坂	煮沸消毒槽のバーナーが老朽化のため交換が必要

【意見】調理器具の点検の強化を求めるもの

表5及び表6のように、部品の交換あるいは修理が必要という事例の中には、ガス漏れを起こしているとの報告もある。大事故に繋がるおそれもあり、給食調理の現場において、日ごろのメンテナンスが十分に行われているのか、あるいは、日ごろからメンテナンスを行っていても、異常点を把握する能力が不足しているのではないかと危惧される。

表7は、表5に記載した、部品の交換あるいは修理が必要と指摘された回転釜の取得年度をまとめたものである。平成元年設置など、かなり年数が経過したものも見られるが、平成13年度など、比較的最近に設置

されたものも見られる。回転釜に関する限り、修理・部品交換が必要となるのは、単純に設置年度からの経過年数だけではなく、現場での使用状況等も要因として考えられる。

他校と比較するという意味においても、ガス点検業務を外部に委託することは望ましい方法と考えるが、ガス洩れの危険性も指摘される状況では、年1回のガス点検では不十分ではないかと思われる。年2回、あるいは学期ごとにガス器具の点検を行い、ガス器具を安心して利用できる環境づくりを進めることが求められる。(教育委員会事務局)

表7 表5の学校の回転釜の設置年度

学校名	設置年度	学校名	設置年度
青木	平成4年度	神奈川	平成5年度
子安	平成5年度	三ツ沢	平成13年度
中村	平成7年度	西寺尾第二	平成7年度
日野	平成6年度	星川	平成元年度、平成2年度
鶴ヶ峰	平成2年度	東希望が丘	平成6年度
森東	平成元年度	不動丸	平成7,11年度
釜利谷東	平成3年度	東中田	平成2年度
中川西	平成2年度()	いぶき野	平成5年度
鴨志田第一	平成6年度	山田	平成10年度
霧が丘第二	平成8年度	さつきが丘	平成4年度
上寺尾	平成11年度	鳥が丘	平成4年度()

平成16年度に改修済み

【概要】 衛生局による立入点検の結果

【概要】に記載したとおり、衛生局が行う給食施設の立入点検で、指導や助言事項があった場合には、食品衛生監視指導票にまとめて学校長に提出している。

平成16年4月19日から9月30日までに行われた点検については、363施設中220施設について、食品衛生監視指導票による助言指導を行っている。その内訳は表8のとおりである。1施設で複数の助言指導を行うケースもあるため、合計欄の数値は施設数と一致していない。

指導内容では、「床・壁・天井」の補修に関するものが多く、施設の構造や設備の配置上の問題、床や排水溝の排水、点検記録の不備などの指摘もなされている。

壁・天井の補修については、塗装の塗り替えを求める助言指導が多い。塗装面が剥げ落ちる危険性や、汚れの付着、カビの発生による衛生面への影響を考慮した助言指導となっている。床や排水溝の排水に関しては、排水が滞留していることによる衛生面への影響を考慮した内容となっている。

表8 食品衛生監視指導票による指導・助言事項内容

記載内容		施設数
施設に関すること	区画	3
	老朽化	19
	狭い、食数増加、交差汚染の恐れ	18
	天井補修	37
	壁補修	106
	床補修	47
	扉補修	33
	換気に関すること	34
	ボイラーに関すること	15
	その他	62
	小計	374
施設等管理に関すること	器具補修	18
	清掃不良	23
	害虫、駆除、点検記録	25
	排水	11
	器具の整備	23
	小計	100
食品等の取扱	手洗いの活用	12
	温度計、管理記録	20
	その他	25
	小計	57
指導事項なし・助言のみ		18
合計		549

【意見】調理施設の衛生管理の改善を求めるもの

「床・壁・天井」の補修や、排水の問題は、衛生局に指摘されなくとも、普段の業務において認識可能な事案と思われる。衛生管理マニュアルでは、修繕等が必要な場合、学校に配当された予算で対応し、それでは対応困難な場合には、教育委員会事務局施設管理課との協議が必要となる。表8の事案には、このような対応が適宜・適切に行われていないものが含まれている可能性がある。給食実施校の施設・設備面についての、衛生管理の徹底が望まれる。(教育委員会事務局)

【意見】衛生管理マニュアルの見直しを求めるもの

平成11年度から17年度の間、小学校101校、養護学校6校の給食施設がドライシステム化されているが、現在の衛生管理マニュアルは、

平成10年9月に施行されており、ドライシステムを前提としていない。ドライシステム化された給食実施校でも、この衛生管理マニュアルを使用している。

ドライシステム化されると、給食施設・設備・器具等は、従来のものと異なるものを使用することになるため、調理作業の方法、設備・器具等の取扱方法、あるいは清掃のやり方も従来と異なるものになる。

平成11年度に初めてドライシステムが導入されてから6年が経過しており、学校給食施設の現場においては、衛生管理の方法に関するノウハウも蓄積されていると思われる。学校栄養職員あるいは調理員の意見等を参考にしながら、ドライシステムに対応した衛生管理マニュアルを作成することが望ましい。(教育委員会事務局)

(4) 食材の調達

給食食材は、基準献立に従って、必要な食材を財団法人横浜市学校給食会(以下「学校給食会」という。)が一括して共同購入している。

【概要】 食材の納入業者の選定方法

主な食材の共同購入の方法は表1のとおりである。

選定方法は原則指名競争入札であるが、食材の特性等を考慮して選定方法、契約期間を定めている。

表1 食材の納入業者の選定方法

食材	選定方法	契約期間
青果・食肉・食鳥類	指名競争入札	月単位
鶏卵	配送等諸経費の入札(卵価は市場価格)	
一般食品類(1)	指名競争入札(2)	学期単位(3)
魚肉ねり製品類 食肉加工品類 冷凍食品類	総合審査方式(4)	学期単位
めん類・こんにゃく類・豆腐類	随意契約	年単位
米飯・パン類(加工)		
精米・胚芽米等	指名競争入札	年2回
小麦粉・牛乳類		年単位

- 1 穀類、豆・種実類、魚貝・藻類、油脂類、乳製品類、缶詰・レトルト類、パン添加物類、デザート類、調味料類等
- 2 物資購入選定委員会(一般食品)で選定された物資の指名競争入札
銘柄指定やレギュラー品による指名競争入札
- 3 月単位契約もある。塩のみ年間契約
- 4 物資の選定は物資購入選定委員会(冷凍食品)が行う

選定委員会は、食味審査、書類審査、価格審査等により物資を選定する

【概要】 食材別の購入額

表2は、表6及び図4に記載した、食材別購入額の平成15年度及び16年度の内訳である。

平成15年度及び16年度を比較すると、副食物資が640,251千円と、大幅に増加している。副食物資の中では、青果類が230,423千円、調味料及び雑穀類その他が106,194千円、冷凍食品類が317,235千円増加している。

表2 食材別購入額 (単位：千円)

食材	15年度	16年度	増減	
パン	小麦粉	63,884	65,878	1,994
	パン用副資材	36,076	-	36,076
	パン(加工代)	403,574	496,838	93,264
	合計	503,535	562,716	59,181
米飯	精米	317,447	211,593	105,854
	胚芽米	61,045	189,468	128,423
	米粒麦	2,392	7,407	5,015
	もち米	11,402	4,880	6,522
	米飯(加工代)	427,211	459,894	32,683
	合計	819,498	873,245	53,747
牛乳	200ml.(飲用)	1,252,525	1,224,989	27,536
副食物資	食肉・食鳥類及びその加工品 (冷凍食品を除く)	599,072	574,022	25,050
	魚肉ねり製品	59,327	66,360	7,033
	青果	1,034,824	1,265,247	230,423
	調味料及び雑穀類その他	671,698	777,892	106,194
	鶏卵	61,714	58,393	3,321
	添加物	58,986	50,405	8,581
	缶詰類	183,097	196,679	13,582
	冷凍食品類	495,760	812,995	317,235
	めん類	28,299	20,251	8,048
	こんにゃく類	21,480	38,725	17,245
	豆腐類	195,372	188,912	6,460
	合計	3,409,635	4,049,886	640,251
	その	冷凍食品類管理委託料	181,231	163,588
計画購入缶保管及び運送料		1,442	6,016	4,574

表2 食材別購入額 (単位：千円)

食材		15年度	16年度	増減
他	パン包装代	42,697	48,954	6,257
	米飯・炊飯紙代	4,975	5,019	44
	牛乳(調理用)	21,394	17,931	3,463
	合計	251,741	241,510	10,231
総合計		6,236,935	6,952,348	715,413

【概要】 冷凍食品類等の調達について

魚肉ねり製品類、食肉加工品類、冷凍食品類の3食品類(以下「冷凍食品類等」という。)は、物資購入選定委員会(冷凍食品)で決定される。物資購入選定委員会(冷凍食品)では、食味審査、書類審査、価格審査等により窓口業者から提案された物資を選定する。

物資が選定されると、当該物資を提案した窓口業者が決定され、併せて、窓口業者が製造を依頼した製造業者も特定されることになる。学校給食会は、この窓口業者と物資納入に関する契約を締結する。

また、窓口業者から物資を受け取り、学校毎に必要な数量を小分けし配送する業務に関して、別途管理委託業者と契約を締結する。

【概要】 指名競争入札に参加するための要件

入札に参加するためには、「学校給食用物資納入業者」として学校給食会に登録されていることが必要である。

「学校給食用物資納入業者」の登録は、表4に記載した食材の区分ごとに行われる。その要件は、「学校給食用物資納入業者選定要綱」及び「学校給食用物資納入業者資格審査基準」に定められている。指名競争入札は、「学校給食用物資納入業者」に対して、食材区分ごとに行われる。

学校給食用業者の食材別の登録数(平成17年9月現在)は表3のとおりである。

登録業者数は食材により異なっている。登録業者数が比較的に少ないのがデザート類・添加物で、登録業者数が比較的に多いのは食肉・食鳥類である。

表3 学校給食用業者登録数

食材		登録業者数	
一般食品類	調味料類	調味料類	22
		油脂類	21
		その他(豆類等)	21
	デザート類・添加物	乳製品類	15
		ジャム・ゼリー類	15

表3 学校給食用業者登録数

食材		登録業者数
缶詰類	その他	12
	果実類	19
	水産類	19
	農産類その他	18
冷凍食品類	食肉加工品類	24
	魚肉ねり製品類	24
	農産類	22
	水産類	24
	その他	23
	管理委託業務	25
青果		32
食肉・食鳥類	食肉	44
	食鳥	44
鶏卵		9

【意見】見積・規格書の製造工程欄の適正な記載を求めるもの

物資購入選定委員会（一般食品）に参加するためには、学校給食会に対して見積・規格書の提出が求められている。見積・規格書には食材を製造する過程を記載する欄（温度管理、金属探知機による異物除去など）があるが、一部業者について、記載が非常に簡略化されているもの、全く記載がないものが存在した。

食材を選定する際に製造工場の現地調査を実施してない現状においては、製造工程の記載欄が業者の生産体制などを判断する唯一の資料といえる。学校給食会によると、今回記載が全くなかった業者については、今までは記載があったが今回偶然もれたとのことだった。しかし、生産体制、安全管理については継続してチェックしていく必要があり、このチェックを怠ると納入食材の安全性が損なわれる恐れがある。

学校給食会では、見積・規格書の作成指針を作成し、記載方法を業者に指導するとともに、送付されてきた規格書の内容確認を行っている。しかし、現状においてはいくつかの不備が見つかり、指導、内容確認ともに不十分であるといえる。よって今後は、業者に再度、記載方法を周知するとともに、内容確認についてもより慎重に行っていく必要がある。（学校給食会）

【意見】産地証明書の適正な記載を求めるもの

見積・規格書の提出に際して、一部の食材については、産地証明書や遺伝子組み換えを行っていないことを証明する書類などの提出が要求されている。この証明書類については生産業者の承認印が基本的に押され

ているが、一部、承認印がないものが存在した。証明書は食材の品質を保証する重要な証憑である。よって、承認印が無い証明書を容認すると、証明書が偽造され、食材の品質を確保できなくなる恐れがある。

また、種子証明書を産地証明書の代用としているケースもあった。種子証明書は産地を証明している証明書ではなく、この証明書だけでは産地を特定することができず、承認印がないものと同様に食材の品質を確保できなくなる恐れがある。

証明書の証明印については、現在、学校給食会の指示書には規定されておらず、推奨しているだけというのが現状である。しかし、証明書の提出を要求する以上、証明書には承認印が必要であることを規定に盛り込み、業者に周知させることが必要である。

また、証明書の代用については学校給食会のチェック体制の甘さが原因と考えられるため、今後、書類の審査をより厳密に行っていく必要がある。(学校給食会)

【概要】入札・選定単位

市内の市立小学校・盲学校・ろう学校・養護学校(以下「小学校等」という。)をAからHまでの8つのブロックに分類し、1ブロックを更に6つの班に分類する。したがって小学校等は、8ブロック×6班=48班のいずれかに分類される。1班の学校数は6~9校となる。

入札は、ブロックもしくは班単位で行われる。購入する食材と入札単位の関係は表4のとおりである。

表4 入札・選定単位

食材	入札・選定単位
青果・食肉・食鳥類	班(48班)ごとに入札を行う。
鶏卵	3班ごとにグルーピングした16グループごとに入札を行う。
一般食品類	ブロック(8ブロック)ごと、品目ごとに入札を行う。
魚肉ねり製品類 食肉加工品類 冷凍食品類	2ブロックごとにグルーピングした4グループごとに物資を選定する。 配送業者は班(48班)ごとに入札を行う。

【概要】一般食品類の入札手続

「学校給食用物資納入業者」が入札に参加しようとする場合、物資選定に関する資料を事前に学校給食会に提出する。物資購入選定委員会(一般食品)が、この選定資料から業者の生産体制、安全管理、使用原料などを確認して、入札への参加を認める。

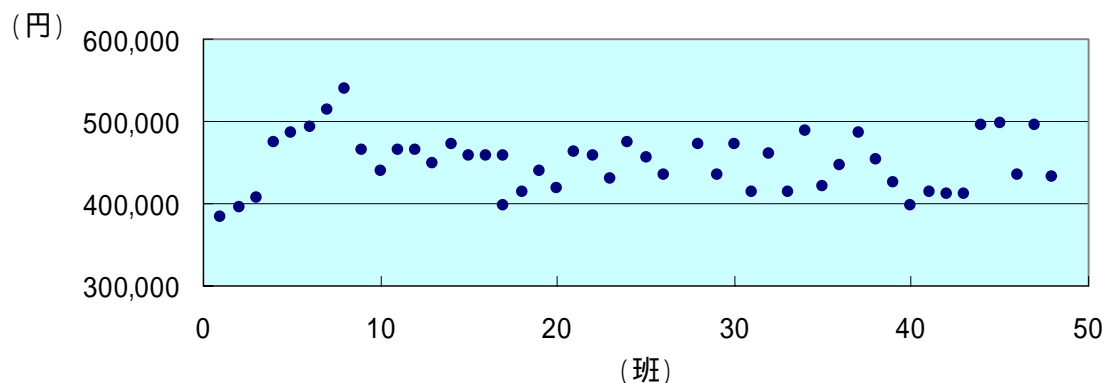
【意見】入札単位の再検討を求めるもの

青果・食肉・食鳥・冷凍食品類の配送については、給食実施校を地域により48班に分類し、青果・食肉・食鳥類は班ごとに毎月入札を行い、冷凍食品類の配送業者（小分け業務等を含む）については学期単位で入札を行い、取引業者を決定している。

図1は、平成16年9月の取引のために行われた食肉についての入札の落札価格の分布である。

図1によると、落札価格は班によってかなりのばらつきがある。最も高い落札価格は8班の539,830円、最も低い落札価格は1班の384,000円、同じ食材で155,830円もの開きがある。横浜市の市域は広範囲に広がっているため、輸送コストを考慮すると、ある程度、班で落札価格に差が生じるのはやむを得ないと思われるが、それでもその差は極力小さいほうが望ましい。

図1 落札価格の分布



落札価格の差を縮める方法として、入札単位の見直しが考えられる。食肉の現在の入札単位は地域で区分した48班だが、これを例えば、近接する2班を1グループとして、24グループとする方法が考えられる。単純に言えば、競争相手（この場合は登録業者数）が同一で、受注機会が減るのであるから、競争は激しくなる。また、入札参加者にとっても、受注すればこれまでの約2倍の取引量となることから、規模の利益が働き、入札価格も下げやすくなると思われる。永続的に見直すのではなく、1学期間において試験的に実施し、その状況を見て今後の対応を検討する方法でも良いと思われる。学校給食会においては、前向きな検討が望まれる。

ちなみに、食肉の納入業者として現在登録されている業者については、そのほとんどが2班の納入を同時に請け負う能力を有していると推測される。食肉の入札は、給食を実施しない8月を除き毎月行われるので、年間の延べ入札回数は、48班×11か月＝528回となる。平成16年度に行われた528回の入札のうち、一回でも受注した業者は40社である。この40社のうち、32社は同一月に2班以上の業務を受注している。残り8社についても、同一月に複数の班の入札に参加している。よって、同一月に複

数の班の業務を請け負う能力は有していると推測される。

上記は食肉についてのみ分析したが、同じように48班単位で毎月入札を行う、青果、食鳥及び冷凍食品類の配送業者についても、入札単位の見直しの検討を行うことが望まれる。(学校給食会)

【概要】 随意契約による食材調達

食材の納入業者は、原則として指名競争入札により決定しているが、めん類、こんにやく類、豆腐類、パン類、米飯の納入業者については、随意契約となっている。それぞれの契約の相手方は表5のとおりで、いずれも協同組合である。

協同組合とは、自治的な協同組織で、共通のニーズを実現するために自主的に事業体を協同で所有し、組合員による管理運営を行っていく相互扶助組織である。

表5の食材については、協同組合で受注し、それぞれの組合員が、学校へ納入している。各組合における学校給食取扱組合員数は、表5に記載しているとおりである。また、各食材の平成16年度における月別の調達回数(日数)の状況は、表6のとおりである。

表5 随意契約による食材調達

食材	契約先	学校給食取扱組合員
めん類	横浜市麺業協同組合	12
こんにやく類	神奈川県こんにやく協同組合	14
豆腐類	横浜豆腐商工業協同組合	93
パン類	横浜市総合パン協同組合	6
米飯		3

表6 随意契約により調達している食材の納入回数 (単位：日数)

月		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
給食実施日数		16	18	21	12		19	18	20	16	15	19	13
A	パン	9	9	9	5		9	8	8	8	7	9	7
	米飯	7	8	9	6		9	9	10	8	7	8	7
	合計日数	16	17	18	11		18	17	18	16	14	17	14
B	むし麺		1	1	1			1			1		1
	ワンタン皮											1	
	乾麺(うどん)	1		1				1	1			1	
	合計日数	1	1	2	1		0	2	1	0	1	2	1

表6 随意契約により調達している食材の納入回数 (単位：日数)

	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
C	こんにゃく(板)	3	1	2	2		3	4		3	3	3	3
	つきこんにゃく		1		1				1			1	1
	しらたき			2			1				1		
	ちくわぶ									1			
	合計日数	3	2	4	3		4	4	1	4	4	4	4
D	豆腐(もめん)	4	5	3	3		5	4	8	3	4	5	4
	油揚げ	3	2	3	2		2	4	4	1	1	5	1
	生揚げ		1									1	
	合計日数	7	8	6	5		7	8	12	4	5	11	5

- A 横浜市総合パン協同組合
 B 横浜市麺業協同組合
 C 神奈川県こんにゃく協同組合
 D 横浜市豆腐商工業協同組合

【意見】 随意契約の見直しを求めるもの

めん類及びこんにゃく類の購入額の平成16年度の実績は、めん類が20,251千円、こんにゃく類が38,725千円である。これらについて随意契約とする合理的な理由は見出しがたいため、指名競争入札によって競争性を高めることが望ましい。指名競争入札を導入する場合、契約期間は学期単位あるいは年単位で、入札単位は8ブロックとすることが考えられる。

豆腐類については、年間の調達回数が比較的多く、購入額も平成16年度の実績は188,912千円である程度の実績がある。豆腐類についても指名競争入札を導入することが望ましい。指名競争入札を導入する場合、契約期間は月単位あるいは学期単位で、入札単位は48班とすることが考えられる。

パン類及び米飯については、横浜市総合パン協同組合(以下「パン協同組合」という。)と随意契約を締結している。実際には、協同組合の組合員のうち6法人が、横浜市の学校給食用のパンを製造しており、そのうちの3法人が炊飯を行い、給食用米飯を各校へ納入している。

横浜市では、週2.5日を米飯類で、その他の日をパン類等とすることを献立の基本的な考え方としている。したがって、炊飯を行う3法人は、給食実施日にはほぼ100%、学校へパンあるいは米飯のいずれかを納入していることになる。平成16年度の実績は、パンの購入額が496,838千円(「パン(加工代)」欄参照)で、米飯の購入額は459,894千円(「米飯(加工代)」欄参照)である。

米飯について、随意契約とする合理的な理由は見出しがたく、指名競

争入札を導入することが望ましいと考える。大規模な事故が発生した場合の対応を考慮すると、取引業者数も現在の3社から増やすことが望ましい。実際に大量の炊飯を行える業者がどの程度存在するかにもよるが、入札単位は少なくとも8ブロック程度は必要ではないかと考える。契約期間については、現在と同じ年単位が適当であると考ええる。

パン類についても同様に、指名競争入札を導入することが望ましい。入札単位及び契約期間については、米飯と同程度が適当ではないかと考える。

なお、米飯については、「(1)民間委託【意見】民間委託のサービス向上を求めるもの」に記載したとおり、自校炊飯を進めていくことも望ましいと考える。(学校給食会)

【概要】 定時制高等学校の食材の調達

横浜市では市立定時制高等学校において、夜間学校給食を実施している。

定時制高等学校においては、給食の調理業務は民間に委託しているが、主食・副食・牛乳の供給は平成16年度までは学校給食会が、平成17年度からは受託業者が行っている。

表7は、平成16年度における定時制高等学校の状況である。

表7 定時制高等学校の状況

学校名	生徒数(人)	摘要
戸塚	447	
港	98	平成17年3月31日廃止
横浜商業	52	平成17年3月31日廃止
鶴見工業	58	
横浜工業	60	平成17年3月31日廃止
横浜総合	248	

生徒数は平成16年5月1日時点

【意見】 定時制高等学校の食材の発注方法の見直しを求めるもの

横浜市立戸塚高等学校定時制(以下「戸塚高校」という。)においては、日々、在籍生徒数の9割に相当する食材を調達している。これは、欠席あるいは遅刻により給食を食べない生徒がいるため、在籍生徒数分の給食を調理した場合、余りが生じるので、それを防ぐための措置である。

ただし、9割という数値の具体的な根拠が明確ではない。しかも、在籍生徒数の9割という調理数に対して、実際の喫食数はどの程度なのかについては把握されていない。

1ヶ月あるいは2ヶ月等、一定の期間を対象として、実際の喫食数を

把握し、その結果を踏まえて、どの程度の食材を発注することが適正なのかを分析するなど、給食食材の発注量について、より緻密な対応を行うことが望ましい。

また、在籍生徒全員から給食費を徴収し、9割の食材しか調達しないのであるから、給食費の1割は使われずに残ることになる。給食費の使い残しが構造的に発生することから、給食費の徴収方法の見直しについても検討することが望ましい。(教育委員会事務局、戸塚高校)

(5) 給食費の管理

給食実施校では、給食用食材の購入に充てるため保護者から給食費を徴収している。

【概要】学校納入金

給食実施校の保護者は、食材にかかる経費を給食費として負担する。給食費は、学校教育活動上必要な経費のうち、直接児童生徒に還元される性格の経費であり、本来保護者が直接支払うべき費用を学校で徴収し、学校が一括して支払っているものである。このような性質のものを、横浜市では学校納入金と呼んでいる。

学校納入金の管理業務等について、学校長は適正な注意義務をもって処理をしなければならず、善良な管理者としての注意義務(善管注意義務)を負うとされている。

【概要】学校納入金の取扱

教育委員会事務局は、学校納入金の取扱について、「準公金事務取扱マニュアル」(以下「マニュアル」という。)を定め、また、給食費の徴収、執行方法等の事務取扱については、「横浜市学校給食用物資購入及び学校給食費取扱要綱」(以下「要綱」という。)を別途定めており、給食実施校はこのマニュアル及び要綱の規定に従うこととなる。

要綱では、給食費の執行及び管理の最終責任者は給食実施校の校長であるとして、給食費の適正執行に努めるとともに、給食費に関する事務を統括することとして、学校長の善管注意義務について規定している。具体的な規定として、給食実施校は、年度終了後に給食費について決算を行い、学校給食費決算報告書を調整し、保護者代表を含む監査委員による監査を受けた後、保護者に対し決算報告を行うことを求めている。

【結果】定時制高等学校給食費取扱要領の改善を求めるもの

要綱は給食実施校として、市立小学校・盲学校・ろう学校・養護学校のみを対象としており、定時制高等学校が対象から外されている。定時制高等学校については、教育委員会事務局は別途、「定時制高等学校給食

費取扱要領」を定めているが、この要領には、学校長の善管注意義務を具体化した規定は定められていない。

そこで、「定時制高等学校給食費取扱要領」においても、年度終了後に給食費について決算を行い、学校給食費決算報告書を調整し、保護者代表を含む監査委員による監査を受けた後、保護者に対し決算報告を行う規定を定める必要がある。(教育委員会事務局)

【措置済事項】 給食費の管理方法の見直しを求めるもの

戸塚高校においては、徴収したが使い切れなかった給食費を、別の銀行口座に振り替える処理を行っていた。別口座に振り替えられた預金は、学校行事での弁当代の支出等に充てられており、平成17年8月10日時点の残高は1,928千円であった。

要綱はこのような別口座への振替処理を認めていない。また、当口座は、年度末において、要綱で定める決算が行われておらず、したがって、監査委員による監査や決算報告も行われていない。別口座を廃止し給食費口座に統一する必要がある。

なお、監査実施後、戸塚高校に対して、教育委員会事務局総務課から当口座を廃止するよう指示が出され、戸塚高校も指示に従っており、当該指摘については既に改善されていることを確認した。(教育委員会事務局)

【措置済事項】 給食費の残額の取扱いを明確にすることを求めるもの

戸塚高校において、徴収したが使い切れなかった給食費は、一部、学校行事での弁当代の支出等に充てられていたが、大部分は未使用となっていた。

給食費は、生徒から徴収しているものであるから、使い切れず残った場合、生徒に還元されるべきものである。戸塚高校においては、以前より、給食費の残額の取扱いについて明確なルールが存在していなかったこともあり、十分な対応を行ってこなかった。給食費の残額を生徒にどのように還元していくのか、その方法を早急に決定する必要がある。

なお、監査実施後、戸塚高校に対して、教育委員会事務局総務課から給食費残額の取扱いについての計画を立て、早急を実施するよう指示が出され、戸塚高校は返還計画を提出している。(教育委員会事務局)

【結果】 決算報告の適正な実施を求めるもの

定時制高等学校における給食費の取扱いを定めた「定時制高等学校給食費取扱要領」では、年度終了後の給食費の取扱いについて具体的な規定はない。そこで平成16年度決算について確認したところ、表1のよう

に、6校中5校が監査を受けておらず、決算報告を保護者に通知していないことが判明した。

「定時制高等学校給食費取扱要領」の見直しとともに、17年度決算においては、学校給食費決算報告書を調整し、保護者代表を含む監査委員による監査を受けた後、保護者に対し決算報告を行うことが必要である。（教育委員会事務局）

表1 定時制高等学校の決算報告の状況

学校名	監査を受けているか	決算報告を保護者に通知しているか
港	受けていない	通知していない
横浜商業	受けていない	通知していない
鶴見工業	受けている	通知している
横浜工業	受けていない	通知していない
横浜総合	受けていない	通知していない
戸塚高校	受けていない	通知していない

【結果】 監査の適正な実施を求めるもの

定時制高等学校を含む市立学校に対しては、教育委員会事務局が定期的に監査を実施することとなっている。給食費についても監査対象となっているが、上記の事案については、これまで問題にされてこなかった。

このことについて、教育委員会事務局によると、給食費については、従来、小学校の監査に重点が置かれていたとのことである。今後は、定時制高等学校に対しても、十分な監査を行うことが必要である。（教育委員会事務局）

【概要】 給食費の未納金

給食費の未納金は給食実施校でそれぞれ管理しており、未納金に対する督促も給食実施校でそれぞれ行っている。その際の指針として、教育委員会事務局では、「準公金事務取扱マニュアル」を作成して、各学校に配付している。

教育委員会事務局では、平成13年度及び14年度を対象として、小・中学校における給食費を含む各種徴収金未納者の実態調査を実施している。小学校の調査結果を抜粋したものは次のとおりである。

表2 小・中学校における徴収金未納者実態調査の結果

		平成 13 年度	平成 14 年度
未納者実人員		1,900 人	1,908 人
		(在籍者数の 1.08%)	(在籍者数の 1.07%)
在籍者数		175,853 人	178,627 人
未納金額		48,646 千円	48,454 千円
費目別内訳	給食費	40,551 千円	40,635 千円
	学年費・教材費	7,496 千円	7,364 千円
	卒業対策費	367 千円	214 千円
	校外活動費	232 千円	241 千円

【意見】未納金の一元管理を行うことを求めるもの

給食費の未納金は、給食実施校でそれぞれ管理しており、未納金に対する督促も給食実施校でそれぞれ行っている。

現在、各校の未納金の状況を教育委員会事務局が一元的に把握するシステムは存在していない。平成 13 年度及び 14 年度を対象として、小・中学校における徴収金未納者の実態を調査しているが、スポット的なもので、平成 15 年度及び 16 年度については調査していない。

教育委員会事務局では、平成 13 年度及び 14 年度を対象とした徴収金未納者の実態調査の結果等も踏まえ、「準公金事務取扱マニュアル」を作成して各校に配付している。マニュアルは未納金の督促の方法についても触れており、給食実施校に対して未納金の回収に向けた行動を促している。

調査結果によれば、未納者数の割合は、平成 13 年度及び 14 年度ともほぼ 1% で、率としては必ずしも高くない。ただし、金額で見た場合、両年度とも 5 千万円弱であり、決して無視できない金額である。

マニュアルの内容が各校に正しく伝えられ、各校が未納金の回収に向けて十分な対応を図っているかどうかを把握する上でも、徴収金未納者の実態調査は毎年度実施することが望ましい。

(教育委員会事務局)

6 . 市立保育所における給食事業

(1) 給食施設の改修

【概要】保育所の給食施設とドライシステム

学校給食施設については、国によりドライシステム化の方向性が示されており、横浜市においても既存の学校給食施設を改修する場合は、ドライシステム化を行っている。一方、市立保育所の給食施設については、一部ドライシステム化を行っているが、横浜市の方針としてドライシステム化を特に推進してはいない状況にある。

学校給食施設におけるドライシステム化推進の理由の一つは、調理作業中における床等への水の使用を極力避けることにある。従来の設備では、調理作業中、床が水でぬれている状態であり、何かのはずみで床の水が跳ね上がり、調理中の給食に混入してしまう危険性がある。特に調理用の釜（回転釜）については、清掃において、釜の中に残った水を床に直接捨てることになり、跳ね返りの危険性が高い。ドライシステムはこのような状況を防ぐため、床が水でぬれないような設備となっている。

一方、保育所では、食数が少量であるため、食数が多い小学校で使用されている回転釜は使用しておらず、一般的な鍋で調理を行っている。そのため、回転釜使用に伴う衛生的な問題は発生せず、従来の施設でも衛生上の安全対策を十分講ずることができるとして、ドライシステムの必要性はないと判断している。

【意見】給食施設の計画的な修繕及び整備を求めるもの

保育所においては、学校と異なり、回転釜を使用していない。そのため、調理室を新たにドライ式に改築・改修せずとも、施設をドライな状態で使用し、ドライシステム化された調理室と同等の衛生状態を保つことが可能である。ドライシステム化の必然性は高くないと思われるが、市立保育所の給食施設の老朽化は進んでいると思われ、今後、施設の見直しの必然性がより高まるものと思われる。

学校給食施設については、教育委員会において、建設年度等を踏まえ、設備改修対象校の選定を行っている。保育所については、現時点では具体的な計画は作成されていない。老朽化対策について、現在、検討中とのことであるが、早急に対応していくことが望まれる。(福祉局)

(2) 施設等の衛生管理

【概要】調理器具の点検

保育所の調理器具については、園長による日々の点検、各区の生活衛

生課食品衛生監視員による年1回の立入検査が行われている。

園長による日々の点検については「異物混入徹底防止のためのチェックリスト」を新たに作成し、全園に通知（平成17年12月14日付福保運第10395号「給食における異物混入防止の徹底について」）し、そのチェックリストに基づいて点検が行われることとなっている。点検において問題となった調理器具については、確実に購入または修繕するよう指導している。

福祉局保育運営課では、福祉局職員である栄養士が年1回、給食指導のため、全保育所を訪問している。その際に調理器具の状況を目視で確認し、問題が生じていた場合は福祉局から園長に対して通知により報告している。

【概要】給食施設における異物混入

横浜市では平成16年11月以降、学校給食への異物混入が相次いでいる。平成16年11月には、横浜市立根岸小学校の給食に金属片、ポリ袋の切れ端が混入していた。平成17年9月には市立長津田保育園においてプラスチック片が、平成17年10月には市立いぶき野小学校で金属片が混入していた。これらの混入物のうち金属片やプラスチック片については調理器具の一部が破損し、混入してしまったものである。

【意見】調理器具の安全管理方法の徹底を求めるもの

給食で使用されている調理器具については、各調理場で調理食数など使用頻度に差があるため、耐用年数が定められておらず、故障などが発生した時点で交換するという考え方を採っている。そのため、調理器具の中には長期間使用され、大幅に劣化している調理器具も含まれていると考えられる。現に、市立長津田保育園のプラスチック混入については、野菜を洗う調理器具の一部が破損したため生じており、この破損は調理器具の老朽化による劣化が原因であった。

使用している調理器具の交換の判断については各保育所に任されており、各保育所に配付されている予算の範囲内で行われる。この予算については給食施設に限定されたものではないため、全体の予算が切り詰められている現状においては、予算が給食施設以外に優先的に使用され、調理器具の交換が適時に行われない可能性がある。

劣化などによる異物混入が多発している現状においては、給食施設の安全管理は極めて重要な問題であり、調理器具についても安全管理をより一層徹底していく必要がある。そのためには各保育所が調理器具の安全性に留意することはもちろんであるが、第三者による点検の頻度を高めることが考えられる。

福祉局職員である栄養士により年1回の立入検査が行われているが、

現在、栄養士は7名と少数であるため、これ以上、立入検査の頻度を高めることは困難かと思われる。したがって、福祉局としては、各区の生活衛生課等と協議し、立入検査の頻度を高められるか検討を行うことが望まれる。

また、現在行われている栄養士による年1回の立入検査については、園長による日々の点検において用いられているようなチェックリストがない。立入検査の精度をより高めるためにも、チェックポイントを記載したチェックリストの作成及び使用が望まれる。(福祉局)

(3) 食材の調達

【概要】市立保育所の食材の購入方法

食材の調達方法について、学校給食は必要な食材を共同で購入する「共同購入方式」を採用しているが、市立保育所では各保育所が独自に調達する方式を採用している。

共同購入と独自購入のメリットあるいはデメリットと考えられる事項は、表1のとおりである。

表1 共同購入と独自購入のメリット

	共同購入	独自購入
メリット	低価格・安定供給 保育所における業者選定、物資選定の軽減 発注事務の効率化 全市同一の規格、また市独自規格品の購入が可能 物資単価を全市で平均化して精算 事故対応・業者指導の体制整備が可能	供給量の少ない地場産品、旬の果物などの購入が可能 納入品の実際の品質を確認して購入できる。問題があれば、業者を変更することが可能 生鮮品は時価での取引あるいは生産者との直接取引により、共同購入物資より価格が下がる傾向がある。
デメリット	規模が大きく、共同購入できるものが制限され、メニューが固定化しやすい 共通の食材を原因とする大規模事故発生の危険性 ある程度の業者の規模が必要	業者選定の基準が不明瞭になりやすい 価格リスクを保育所が負う

【概要】 保育所が独自に購入を行う理由

共同購入を行わない理由として、福祉局が挙げる理由は次のとおりである。

保育所は個々の施設の規模が小さく、施設数も小学校の約3分の1であり、共同購入方式を採用しても横浜市にとって規模の利益がそれほど働かないと考える。

保育所ではアレルギー食や離乳食など個別に対応しなければならないケースが多い。小学校でもアレルギーを持つ児童への対応は行っているが、小学校の対応はアレルギー食材の除去のみである。一方、保育所は代替食を調理する。市立保育所の給食も横浜市が作成する統一献立だが、日々の食材の変更は小学校よりも小回りが利くことが求められる。その意味では、地元にある業者のほうが適切に対応してもらえらる。

【概要】 取引業者の選定

取引業者は各保育所がそれぞれ選定している。

取引業者は近隣の商店等が多いとのことである。ただし、学校給食のように、物資選定のための入札は実施されておらず、また、業者選定委員会も設置されていない。

【概要】 価格調査

福祉局では、平成16年度において、保育所が個別に購入する食材の価格について、各保育所に対してアンケート形式で食品価格調査を実施している。アンケートの回答から、給食に使用した食材について、全保育所の調達価格の平均値を算出し、「食品標準価格表」としてまとめている。この価格表を各保育所に示して、食材の調達価格の目安としている。

また、福祉局では、毎月1回、各園から1人当たりの単価（給食内訳書）の報告を受け、その金額と福祉局の予算を比較し、大幅な乖離がないかを検証している。検証に当たっては、地の利、購入量の多寡も考慮しているとのことである。

【概要】 保育所の購入価格の比較

表2は、山手保育園と竹之丸保育園の、平成16年10月に購入した給食用食材（青果類）の、100gあたりの単価の比較である。

両園は中区に所在しており、青果類については異なる業者から購入している。

表2 保育所の単価比較（平成16年10月現在）（単位：円）

食材		山手保育園()	竹之丸保育園()	差額(-)
青果類	人参	26	20	6
	たまねぎ	18	16	2
	サツマイモ	75	40	35
	いんげん	236	178	58
	赤ピーマン	110	135	25
	さやえんどう	300	120	180

表2より、青果類の単価は品目により差が生じている。山手保育園の定員が60名なのに対して、竹之丸保育園の定員は120名と施設規模が異なることもあり、購入価格にある程度の差が生じるのはやむを得ないと思われる。表2に記載した食材については、赤ピーマンを除き、施設規模が大きい竹之丸保育園の方が安くなっている。赤ピーマンについては、それぞれの取引業者が仕入を行った日が異なっており、その間の相場変動の影響により、購入数量の少ない山手保育園の方が安かったとのことである。

上記は一例であるが、この他にも、近接する保育所で購入価格に差が生じているケースが存在することが考えられる。

【意見】購入価格の検証を求めるもの

小学校とは施設数あるいは個々の施設の規模も異なる市立保育所に、学校給食で行っている共同購入の体制を整えても、そのメリットがどこまで発揮されるかは不透明であり、各保育所が独自に食材を調達することは合理性があると考えられる。

ただし、現状では、食材の購入価格への対応について、改善する余地があると考えられる。各保育所が独自に取引業者を選定し、食材を購入するのであれば、福祉局は、定期的に食材の購入価格をモニタリングして、取引価格に異常がないか検討する必要がある。福祉局は、定期的に、各保育所の購入価格を把握し、取引業者として不適切と判断される場合には、業者を指導していくことが求められる。指導の結果、改善がみられない場合は、業者変更等も検討する必要がある。

福祉局は、平成16年度に各保育所に対して、食材の購入価格についてアンケートを行い、その結果を「食品標準価格表」としてまとめている。その前のアンケートは14年度に実施されており、頻度は高くない。今後、このアンケートの頻度を高め、さらには、各保育所の回答を福祉局がより詳細に分析していくことが望まれる。

（福祉局）