

## 北九州市立食肉センター経営改善策の検討について（概要）

これまで様々な経営改善策を講じてきたが、と畜頭数の減少による減収や、老朽化対策としての大規模改修の実施に伴い、収支バランスが悪化したことで、一般会計からの繰入金が増加しており、持続可能な経営のため、多角的にさらなる収支改善策を検討したもの。

### 1 経営改善検討会の開催（平成 27 年 10 月～ 計 3 回開催）

と畜頭数の減少や施設の老朽化により一般会計繰入金が増加していることを受け、外部の有識者（食肉流通、公共経営、公認会計士）や食肉センター関係者（搬入業者やと畜解体業者等）により、収支改善策及び経営形態について検討

→ 食肉センターの現状分析（収支状況等）やこれまで実施してきたコスト削減策、運営に必要な固定経費・流動経費等の課題を整理し、今後の収支改善について意見交換

### 2 検討結果

#### （1）食肉センターをとりまく状況

ア 全国の飼養頭数・戸数ともに減少

→ と畜頭数の将来予測は難しいが、増えることは想定しにくい

イ TPP による影響の懸念や HACCP（衛生対策）への対応

ウ 地方財政健全化法の趣旨を踏まえた経営健全化の推進

#### （2）課題と対応策

ア 一般会計からの繰入金について

食肉センター事業収支の赤字分は、一般会計繰入金で補填している状況にあり、今後収支改善を図るため、より効果的な経営改善策を講じることが出来るよう、経営計画（事業計画）を作成し、公表することが必要

イ 収入に関する課題と対策

（ア）と畜頭数の減少

・頭数目標値の設定

主要事業者との意見交換会で牛 1 万頭を設定済み（H26 年 9 月）

⇔ H26 年度 8,371 頭、H27 年度 7,071 頭

・集荷に対するインセンティブの導入が必要

魅力的なインセンティブの創出（一定頭数以上搬入の場合の使用料減免等）

⇔ 公設直営での手法の限界

・施設・設備に対する利用者ニーズへの対応

高度な衛生管理が可能な施設・設備

・食肉センター使用料の見直し（※ 他都市と比較して低くない現状）

受益者負担の見直し ⇔ 需要流出のリスク

(イ) 利用業者の減少 : 牛・豚ともに利用業者が減少

牛 : 30 社 (H19) → 19 社 (現在) ※主要 4 社で 9 割

豚 : 7 社 (H9) → 1 社 (現在)

## ウ 支出に関する課題と対策

### (ア) 施設・設備の規模及び老朽化対策

・施設・設備の規模

現在の稼働状況から見て規模的に過大→コスト増

・施設・設備の老朽化対策

施設の老朽化に伴い、平成 34 年度までの稼働に支障が出ないように大規模改修を実施  
(H25~27 (3 ヶ年度) 約 4 億 2 千万円)

今後も老朽化による小規模な修繕・改修工事の増加が見込まれる。

・冷蔵庫設備の更新

現在使用する冷媒の廃止のための更新投資 (期限 : H35 年)

→ 食肉センター及びミートセンターともに約 1 億円

### (イ) 非効率な稼働状況 : 曜日で稼働率にばらつきがある → 運営の効率化が必要

・稼働曜日の見直し

稼働率が低いと想定される日・曜日のと畜業務を停止 (利用業者間での調整)

・1日あたりのと畜頭数の平準化

人員配置の効率化 (と畜解体業者 : 企業組合)

### (ウ) 固定費の削減

・委託業務契約の見直し : と畜頭数の増減により変動する業務についてさらなる見直し

例) 内臓廃棄物回収運搬業務

### (エ) 光熱水費の削減

・関係事業者との協力による削減の推進 (日常の経費節減)

## エ 食肉センターの経営形態について

集荷対策 (営業、インセンティブ (優遇制度) の導入等) や弾力性・柔軟性のある運営、今以上の外部委託が困難

・経営形態の見直し

民間手法の活用

→ 利用業者・施設内事業者等で構成される事業体などへの管理運営委託の検討

## 3 経営改善にかかる今後の取組み

関係事業者と協議を継続し、課題を短期、中長期に分けて対策を検討・実施

### (1) 平成 28 年度から試行実施

ア 光熱水費の削減、稼働曜日の見直し、1日あたりのと畜頭数の平準化

→ 搬入業者の代表や内臓業者、企業組合等で構成される「運営協議会」で検討

### (2) 平成 29 年度から実施

ア 経営計画 : 事業計画の策定 (一般会計繰入金の削減目標設定)

イ 委託業務契約の見直し