

【10】職員数の状況

本市では現在、事務事業や事務執行体制の見直しなどにより、定員の適正化に取り組んでいます。平成21年4月1日現在の部門別の職員数の状況および主な増減理由は、表Jのとおりです。

また、進ちょく状況は、表Kのとおりです。

(J) 部門別職員数の状況と主な増減理由 (各年4月1日現在)

Table with columns: 区分, 職員数 (平成20年, 平成21年), 対前年増減数, 主な増減理由. Rows include 一般行政部門, 特別行政部門, 公営企業等会計部門, and 合計.

職員数は、一般職に属する職員数(教育長を含む)

(K) 定員適正化の進ちょく状況

Table with columns: 区分, 平成19年, 平成20年, 平成21年. Rows include 人口, 普通会計職員数, 人口1000人あたりの普通会計職員数.

【11】職員の研修の状況

西宮市人材育成基本方針に基づき、変革の時代に対応できる情熱と意欲を持った創造力豊かな人材の育成を目指して、さまざまな研修に取り組んでいます。

平成20年度は、若手・中堅職員が能力開発を主体的に行える選択型の「ステップアップ研修」、政策形成能力の向上を図る「新撰・政策ワークショップ研修」を引き続き実施したほか、中核市移行記念事業として管理職講演会などを実施しました。

詳細は市のホームページ(アドレスはページ下参照)に記載しています。

【6】特別職の報酬等の状況

市長、副市長の給料と市議会議員の報酬は、学識経験者や市内の公共的団体の代表者などで構成する特別職報酬等審議会の意見を聴き、市議会の議決を経て条例で定められています。

なお、平成21年8月1日に特別職の報酬等の減額改定を行いました。改定後の月額、市長が120万6000円、副市長が97万4000円、議長が82万7000円、副議長が74万8000円、議員が68万7000円です。

(H) 特別職の報酬等の状況 (平成21年4月1日現在)

Table with columns: 区分, 報酬月額等, 期末手当(平成20年度支給割合), 退職手当の算定方式. Rows include 給料 (市長, 副市長) and 報酬 (議長, 副議長, 議員).

【7】職員の福利厚生状況

地方公務員法の規定により、職員の福利厚生の増進を図ることを目的として、条例に基づき「財団法人西宮市職員自治振興会」を設置し、給付事業やレクリエーション事業、職員会館の管理運営などを行っています。

また、職員の年金制度や健康保険制度については、地方公務員等共済組合法に基づき設置されている「兵庫県市町村職員共済組合」に加入しています。

【8】職員の服務の状況

職員の服務の根本基準は、地方公務員法第30条において「すべての職員は、全体の奉仕者として公共の利益のために勤務し、かつ、職務の遂行にあたっては、全力を挙げてこれに専念しなければならない」と定められています。

地方公務員法には、服務に関する具体的な義務として、①法令等および上司の職務上の命令に従う義務、②信用失墜行為の禁止、③秘密を守る義務、④職務に専念する義務、⑤政治的行為の制限、⑥争議行為等の禁止、⑦営利企業等の従事制限が定められています。

また市では職員に対して、平成20年度は5回にわたり綱紀の粛正や飲酒運転の根絶に関する通達を出し、公務員としての自覚を促すなどして、市政への市民の信頼確保に努めています。

20年度の懲戒処分件数は、免職2件、停職4件、戒告2件の合計8件でした。

【9】職員採用試験の状況

平成20年度に実施した西宮市職員採用試験の状況は、表Iのとおりです。

(I) 職員採用試験の状況

Table with columns: 職種, 試験区分, 応募者数, 受験者数, 最終合格者数. Rows include 事務職, 技術職, 保育職, 看護保健職, 医療技術職, 消防職, 教育職, and 合計.

食中毒にご注意!

ノロウイルス・フグ毒による

ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は11月ごろから増え始め、1月ごろにピークを迎えます。

感染力が非常に強く、わずかなウイルスの量で食中毒を引き起こし、だれにでも感染する恐れがあります。

症状・対策を紹介しますので、予防の参考にしてください。

問合せは保健所食品衛生グループ(0798・266・3668)へ。

▲症状▼

ノロウイルスに感染してから発症するまでの期間は1・2日で、おうと、下痢、発熱などの症状が出ます。おうと物や便には大量のウイルスが排出されます。

症状が治ってから約1週間、また、感染したけれど症状が出ない人でも便にウイルスが排出されます。

▲感染原因▼

ウイルスに汚染されていた二枚貝などを「生のまま」、または「加熱が不十分な状態」で食べることで感染します。また、感染した人が手洗いを十分に行わないで調理したことで汚染された食品を食べたときにも感染します。

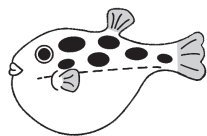
▲予防方法▼

- ①調理する前、調理しているとき、食事の前、トイレのあとなどに手が汚れたと思ったら、石けんでしっかり洗う
②感染が疑われる人は、調理をしない
③ノロウイルスは、十分な加熱で死滅するので、食品の中心部までしっかり加熱する
④使用した調理用具は、熱湯や漂白剤で殺菌・消毒する
⑤おうと物や排泄物を処理するときはマスク、使い捨て手袋を着用して、処理後は手洗い・うがいをする

▲注意点▼

- 素人が調理しない
●釣ったフグをもらったり、あげたりしない
●フグは種類によって毒をもつ部位が異なります。市内では「フグ処理施設届出済票」を掲示している飲食店・魚介類販売店が処理したものを食べましょう

おいしいフグを安全に食べるために



毎年、フグによる食中毒が数十件発生しています。フグ毒はわずかな量で運動神経をまひさせ、最悪の場合には死亡することもあります。安全に食べるために次のことを守りましょう。

●飲食店や魚介類販売店は、未処理のフグやキモ(肝臓)、マコ(卵巣)などの有毒部位を消費者に提供しない