

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
091001	札幌市内ホテル連絡協議会	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> ●会員各社は、今まで以上により一層、厨房等施設の清掃・整理整頓、また、調理器具・機材の清潔保持等に努めます。 ●会員各社が、今まで以上により一層、食材の仕入や保管時の記録、温度管理等を徹底します。 ●会員各社が、日ごろから従業員の健康管理と衛生意識の向上に努めます。 ●会員各社が、問題発生時には、消費者の健康と安全を第一に考え、迅速に対応できるよう努めます。 ●会員各社は、消費者の声を大切にし、札幌の顔として、安全・安心な食の提供を基本としたサービス向上に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年度6回(5・7・9・11・1・3月)開催される定例会議にて、各ホテル(26ホテル)にて取り組まれている衛生面のノウハウ紹介や、流行性ウイルスへの注意喚起や対策などの情報交換と共有を実施。ホテルによっては、強化月間などを設定し、取り組み強化も図っている。
092001	イオン北海道株式会社	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> ●イオン北海道は、お客さまの安全を最優先し、「イオン北海道だからできる」安心を提供します。 ●イオン北海道は、お客さまとの約束を守り、いかなるときも正直に行動します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お客さまに気持ち良くお買い物をしていただくために、全店で毎月、食品の品質衛生に特化したミーティング「クリーンミーティング」を実施し、店長がリーダーとなり衛生管理、品質管理に努めました。 ・正しく、解かりやすい商品表示を維持するために、定期で開催される各種会議(店長会議、各課長会議、各主任会議ほか)で、食品表示についての勉強会を実施しました。また、全食品従業員を対象とした表示研修を全店舗で実施しました。 ・衛生教育リーダーを育成し、教育リーダーによる衛生教育を全店で実施しました。 ・全店でお客さまのご意見をうけたまわる「ご意見うけたまわりカード」を運用し御返事は、正確に正直に、を基本ルールとして「ご意見・お返事公開ボード」に掲示しました。 ・外部機関による食品の販売時点抜き取り検査を約1,000商品で実施し、結果は関連部署及び取引先と共有し改善することにより、高品質で安全な食品の提供に努めました。 ・外部機関による食品表示の適正確認を全店舗で実施し、1,000件を超える内容に対して確認・検討・改善をしました。
092002	株式会社 イトーヨーカ堂	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> ●売場、作業場共に毎日定期的に清掃を行い、快適なお買物環境づくりに努めます。 ●商品の販売期限、品質については、各売場担当者がチェックする他、各店に配置されている「鮮度チェッカー」が定期的に確認します。 ●商品製造部門従事者はヘアネットを着用し、毛髪等異物の混入を防ぐと共に、定期的に検便を実施し、体調管理に努めます。 ●万が一、販売後に不良などが発生した場合には、迅速な対応と拡大防止に努めます。 ●「顔が見える食品。」は生産現場と一体となって厳しい品質管理を行うと共にインターネットを通じて生産履歴などの情報をお客様に提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の朝礼での5Sについて従業員全員と確認。売場責任者に対して日々チェックを実施。 ・売場でのお客様対応の時間を増やす事が出来た。
092003	株式会社 ホクレン商事	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> 札幌市食品衛生管理認定制度の認定を受けて日々衛生管理を行っています。 1) 施設・備品・従業員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP 保守書式に基づいて、日々作業開始前と作業の合間の定期的な点検を行っています。 2) 商品の管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮魚・精肉・デリカ部門における加工工程の危害分析を行って商品加工の安全に努めています。 ・ 商品管理(入荷・保存・販売期限)と味付けのタレ等の調味料の開封後使用期限の自主基準を設定して遵守しています。 3) 抜き打ち検査 <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業場での衛生管理・商品管理が遵守されているか点検するために内部の検査スタッフと外部委託会社に抜き打ち検査を実施しています。 4) 問題発生時の危機管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品により健康への悪影響のおそれがある場合は、行政への連絡を速やかに行い、指示を仰ぎます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全従業員に月1回の衛生教育を行い、また年1回外部講師による衛生講習会を開催し、参加者には報告書を出して衛生に対する意識向上を行いました。 ・ HACCPチェック表にもとづいて、日々定期点検を実施しました。 ・ 当社の食品管理マニュアルに基づき商品管理を行い、内部、外部の両面から作業場の衛生管理、商品管理が遵守されているか検査を実施しています。
093001	株式会社 きのとや	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫の温度は、1日3回チェックし記録しています。 ●自主基準を設け、定期的に外部に検査に出しています。 ●1年2回の衛生教育(外部講師)を行っています。 ●定期的に検便と手指の拭き取り検査を実施しています。 ●製造従事者は、作業前に衛生管理点検表により、健康状態等のチェックを行った上で作業に従事しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫温度チェックは1日3回行い、記録しています。 ・ 月2回、製品の微生物検査を外部機関により実施しました。 ・ 外部講師による年2回(7月と11月、キューアンドシー)の衛生講習会と勉強会(1月：アース環境、2月：イカリ消毒、3月：北海道シアンドシー)を実施しました。 ・ 1月、4月、8月、11月に検便を実施しました。(11月ノロウイルスも実施) ・ 5月、10月に手指の拭き取り検査を実施しました。 ・ 体調不良者の出社前会社連絡を徹底し、出社判断を行うとともに、毎朝の就業前の健康チェックを実施しています。
093006	株式会社 シャルロット	H21. 8. 25	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー物質を含む食品、表示が推奨されている物も含めた25品目をできる限りプライスカードに表示する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 北区の洋菓子専門店パティスリーアンシャルロットを運営。 ・ 製造に携わるスタッフは頭髪ネットと防止を重ね着用、厨房に入る前に必ず着衣に粘着ローラーかけを行い、異物混入を防いでいます。 ・ また、手洗い場の泡石けん、水、消毒用アルコールの使用はセンサーによる非接触型で行い、手の清潔さをキープ。 ・ お菓子の素材にはなるべく安定剤などの添加物を使わないよう配慮し、視覚的にわかりやすいピクトグラムをプライスカードに表示するようにしています。
093009	オシキリ食品株式会社	H22. 3. 8	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜工場でHACCPに準じた衛生管理及び管理規定を設け、事故発生時に対して迅速に対応する管理を実施してまいります。 ●工場を定期的に巡回を行い、防虫防鼠、帳票、備品(5S含む)などをテーマを決めて確認し指摘事項は現場にフィードバックし工場の衛生管理向上に努めてまいります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料受入から出荷までの原料と製品トレースについて確立し、HACCPに準じた衛生管理を導入。2020年度までに自治体HACCP認証を目指す。
093010	国岡製麺株式会社	H22. 3. 8	<ol style="list-style-type: none"> 1 全社一丸となって、5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)運動を推進しています。 2 毎月清掃実施計画を作成し、その記録をしています。 3 冷蔵庫の温度は、一日3回チェックし、記録を保管します。 4 定期的に従業員の検便を実行しています。 5 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査しお客様への丁寧な説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 清掃箇所毎の清掃マニュアルも用意し、誰が見ても清掃ができるようにしました。
093011	サンマルコ食品株式会社	H22. 3. 8	<ul style="list-style-type: none"> ●工場内の5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)活動を推進し、「安全・安心な食品製造」に努めます。 ●使用する原材料は、品質・鮮度・賞味期限等の確認を行い、製品の品質管理に努めます。 ●工場従業員は、専用の作業着・帽子の着用、入場時のチェック、衛生確認、また、衛生管理の基本である「手洗い」の手順を十分に理解し、異物混入防止・二次感染防止に努めます。 ●お客様のお申し出に対して、迅速かつ適切な対応を行い、正確な情報提供に努めます。 ●従業員一同「全社一丸」となり、連係・共同し、「お客様に喜んでいただける製品作り」に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品質保証部と工場管理職による「自社工場監査」を毎月実施し、工場内不良箇所の指摘・改善指導を行って参りました。 ・ 製造に携わる全従業員に対し、製品に関わる食中毒についての解説、および防止対策についての衛生教育を行いました。 ・ お客様からの製品に関するお問い合わせ・苦情に対して迅速に対応出来るよう、お申し出情報の一元化・社内発信による情報共有を徹底して参りました。また、毎月の品質保証会議において、製造部門・関係部署へのフィードバックを行い、再発防止に努めて参りました。
093012	株式会社 味のかまぼこ高坂	H22. 3. 8	<ol style="list-style-type: none"> 1 衛生的、効率的に業務が行えるよう、整理整頓に努めます。 2 原材料は表示等を確認し、適切な保管と先入れ先出しを行っています。 3 製造時の異物混入防止、アレルギー物質混入の防止に努めています。 4 製品は自主基準を設け、検査機関で定期的に検査を行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ マイルールの実施は、これまで通り着実に進んでいます。 ・ 道HACCP取得を目指していますが、工場は従前の札幌市のHACCPの方法で衛生管理しています。
093014	西山製麺株式会社	H22. 3. 8	<ul style="list-style-type: none"> ●我々は、小学校教育において「安全でおいしい」が造られる現場を見ていただくことをとし、食の安全および環境への配慮の重要性を知っていただく取り組みを続けます。 ●工場および倉庫内の整理・整頓・清潔・清掃と先入れ先出しの励行により原材料、製品の品質、鮮度、期限表示の管理を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 昨年度は小学校3年生の社会科現地学習の一環として、182校、約14,100名の工場見学を受け入れました。 ・ 食品の安全安心の基盤となる5S等の「前提条件プログラム」強化のため、A1B(日本パン技術研究所)の指導監査を受けました。また、本年1月から食品安全の国際規格であるFSSC22000の認証取得に向け、コンサル契約を締結し来年度の認証取得に向け準備を進めています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
093016	丸金佐藤水産株式会社	H22. 3. 8	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料の品質確認を適切に行い、製品の製造方法・保管方法の管理を徹底します。 ●外部講師を招いた衛生教育を年10回以上実施し、衛生環境の向上に努めます。 ●リサイクルを推進し、廃棄物の適切な分類、保管、処分に努め、環境に配慮した製品づくりに取り組みます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの原材料受入、保管、管理、製造、出荷等、各書式に適切に記入するなどのルールに従い、管理致しました。 ・昨年度は、衛生管理対策として、外部業者に委託し、工場内40～50箇所の拭き取り検査を行いました。その結果に基づき、「衛生講習会」を、毎月、11回(12月以外)行いました。その結果、従業員同士の衛生管理の意識も高まり、各グループ毎に「衛生講習会」の前対策、後対策を行い、より良い環境で製造していく努力を行うようになりました。 ・廃棄物の分別は、8種類を維持し、昨年同様、毎日廃棄物の重量を分別毎に記録しています。また、月間の廃棄量を、業者毎にグラフ化して掲示して、従業員の廃棄物減量の意識の向上に努めています。
101001	札幌水産物商業協同組合	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への魚介類の知識の普及と正しい取扱い(温度管理、原産地などの適正表示等)を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、魚介類の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・直接、お客様に対して販売する小売業者の立場から、おいしい水産物と共に安全・安心をお届けしようと産地表示の徹底や調理方法、料理レシピ、保存方法の説明などを組合員各社に呼びかけ、一丸となって取り組んでいます。 ・消費者の皆様にも、最も近い存在として、卸売業者、仲卸業者にも食の安全・安心への取り組みを働きかけています。
101002	道央水産物商業協同組合	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への魚介類の知識の普及と正しい取扱い(温度管理、原産地などの適正表示等)を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、魚介類の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに従い、組合員一丸となって徹底するよう日々通達していた。
101003	札幌青果物商業協同組合	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への青果物の知識の普及と適正表示(品名及び原産地)を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、青果物の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・組合内の各委員会及び組合員向け刊行物「商協だより」を媒体として、HACCPの内容紹介、食の安全確保等を喚起した。 ・例年開催の消費拡大フェアにおいて「お絵かきコンテスト」や珍しい野菜、果物の展示を行い、食文化の向上や青果物の知識普及に努めた。
101004	道央青果協同組合	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への野菜や果物の知識の普及と適正表示(品名及び原産地)を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、野菜や果物の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・組合員各社は野菜や果物の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与すると共に地域社会へ貢献した。 ・組合員各社に対して消費者の青果物(野菜・果物)の知識の普及と適正価格など品名及び原産地を表示徹底することを指示した。
101005	札幌中央青果協同組合	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への青果物の知識の普及と適正表示(品名及び原産地)を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、青果物の提供を通じ食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・本年度より、新規顧客へのアピールとして、ホームページ立ち上げを考慮してあります。一度は足を運んでいただき、知ってもらうことに重点をおい考えております。
101006	札幌ドーム飲食事業者協議会	H22. 12. 6	<ul style="list-style-type: none"> ●会員各社は、5S(整理、整頓、清潔、清掃、躰)を徹底し、売店厨房等の良好な環境の保持に努めます。 ●会員各社は、食材の適切な温度管理や、異物混入を防ぐための点検を徹底します。 ●会員各社は、従業員の健康管理や身だしなみの確認を行い、従業員一人一人の衛生意識の向上と徹底に努めます。 ●会員各社は、札幌ドームに来院するお客様に安心していただける「安全」な商品の提供とサービスの向上に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年2回の売店厨房の拭き取り検査や清掃検査を行い、5Sの徹底を実施した。 ・適切な温度管理のもと、営業日ごとに賞味期限、消費期限を確認記録し、提供前に目視による異物混入確認を実施した。 ・営業日ごとに健康状態の確認や身だしなみの確認を行い記録することにより、衛生意識の向上と徹底を実施した。 ・月1回実施の定例会での情報共有を徹底した。
102003	株式会社 大三西澤商店	H22. 5. 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設内の整理整頓につとめ、清潔保持の徹底につとめています。 2 作業場は毎週末、下水道ほか隅々の大掃除を行っています。 3 鮮魚については、産地・鮮度・品質等の確認を常に行い、販売先に正確な情報を伝えています。 4 総菜等の加工品については、原材料を吟味し、内容・賞味期限等の正しい商品表示をしています。また、製造過程において異物混入等の事故がないよう、着衣・帽子等作業員の身だしなみに十分注意しています。 5 商品の品質不良・異物混入等の場合は、原因を徹底的に究明し、お客様への丁寧な説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫、冷凍室の整理整頓をして商品の回転を早めました。 ・毎朝、市場で正確な情報を聞いて販売先に伝えました。
102004	北雄ラッキー株式会社	H22. 6. 4	<ul style="list-style-type: none"> ●施設等の衛生管理 器具等の拭き取り検査や施設内の衛生チェックを定期的に行っています。 ●商品の品質管理 商品の鮮度、販売期限は店舗担当者によるチェックと本部員による巡回チェックを行い、お客様への安全・安心な商品の提供に努めています。 ●従業員等の衛生管理 作業前、衛生に関するチェック表にて手指の傷、爪の長さ、服装の汚れ、健康状態をチェックし、定期的に検便、手指の拭き取り検査を実施しています。 ●問題発生時の危機管理 万一、販売前あるいは販売後に問題が発生した場合、迅速に対応し、お客様への健康被害防止に努めます。 ●その他 生鮮センターについては毎月「センター安全衛生確認会議」を開催し、店舗への安全・安心な商品の供給に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生管理室による定期店舗巡回を実施(器具拭き取り・施設内衛生チェック) ・生鮮C及びデリカCにも店舗向けに定期巡回指導を実施しました。 ・各店クレーム事例配信による社内共有を実施し、鮮度管理と重複事例防止に努めました。 ・センター安全衛生会議の毎月開催により安心安全な商品供給に努めました。 ・作業前の従業員健康・衛生チェックを実施し食中毒防止に努めました。
102006	安彦水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品別の担当者が、仕入・販売時に確認作業を行っています。 ・商品別担当者が、必ず管理を徹底しています。必要に応じて責任者が再確認を行っています。 ・主に仕入れ時に、表示と内容確認を必ず行っています。 ・販売時、配送時には差し水の追加等を行い、配送も保冷・温度管理に努めています。 ・営業開始時、終了時に確認し、記録しています。
102010	岡部水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の仕入・販売時に規格、産地、品質、表示の確認をし、安心、安全な商品(食品)販売を心掛ける営業に努めています。 ・月一度の店舗内清掃、日々の整理整頓の実施をし、管理徹底に努めています。
102011	大館水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市場内、会社内の決まり事について週一回、会議を開き、話し合いを行っています。 ・市場内店舗の衛生面についても互いに注意し合うよう努めています。 ・全般的に大変良くなっています。
102012	河上水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社は2009年に札幌市食品衛生管理認定制度を取得して、81項目の自主衛生管理マニュアルを作成し日々、取組みをしています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・顧客へのトレーサビリティによる産地消費期限の確認。鮮度管理。 ・毎月の会議でコンプライアンスの徹底。 ・市場内での温度管理、細菌チェックを徹底。 ・毎日の清掃、洗浄、殺菌の実施。店舗を全面禁煙に。 ・今年度も更新して、衛生管理を徹底。北海道HACCPに統合。
102013	上山水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供しました。 ・商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底しました。 ・施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちました。 ・品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めました。
102014	共同水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月末にマイルールの選定項目について点検しています。 ・各課相互間で点検し職員の意識の高揚を図っています。 ・毎月末に市場内店舗の床、作業台、冷蔵庫内、保冷庫及びマイティーカー等の洗浄殺菌を実施し、衛生管理を徹底しています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
102015	近藤水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール5項目を適正に実施しました。
102017	株式会社 イチマル渋谷	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・全社一丸となって5S運動（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）を推進しています。
102020	中津川水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品仕入れ後、品質保持徹底のため、店頭に並べる商品は、鮮度を保つため、氷等で温度管理に気を配って取り組みました。 ・商品を片付ける際は、消費期限等を確認し、もし過ぎているものがあれば、適切な処理、処分を行いました。在庫にする際は、責任者確認のうえ、保管しています。
102022	株式会社 本間水産	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール5項目を適正に実施しました。
102023	本田水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・週1回程度の各課ミーティング、月1回の役職者会議での確認。さらに、毎日の仕入れ時に確認を行いました。また、市場でのHACCP講習会にも積極的に参加しました。 ・仕入れ時、販売時に常に食品表示をチェックし、表示に基づいた販売を遵守しました。 ・日々の清掃はもとより、月1回実施する大清掃をさらに強化し、常に清潔な状態を保つよう努めました。器具の洗浄とともに、社員の手洗い等も徹底するよう努めました。
102025	株式会社 やまた水産	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月の社内会議において当社マイルール周知の徹底を行いました。 ・得意先への商品配達については必ず保冷車を聞いて配達するようにしました。
102026	株式会社 一ウ	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各従業員が、日々徹底して細心の管理を実行、注意しています。 ・速やかな対応で、いまだ問題処理はありません。
102027	兼長水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール5項目を適正に実施しました。
102028	丸井水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の品質・鮮度・適正表示の確認を常時励行し、チェックしあう体制の徹底推進 ・賞味期限等の表示内容をチェックしあう体制の徹底継続推進 ・水冷保管の確認、全員での施設内の衛生面チェックによる徹底継続 ・整理、整頓を常に心がけ、不要物の廃棄適宜実施の継続
102029	株式会社 福田商店	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品仕入、納品時の表示確認の徹底を実施しました。
102030	株式会社 平田商店	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・開場以来、一度の事故もなく常に商品チェック、清掃、整理はもとより社員には厳しく管理しています。 ・当たり前前の事を自然に取り組んでいます。
102032	星野水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社のマイルール5項目につきましては、社員一同、日々努力しています。 ・商品仕入、納品時の表示確認、管理施設内の毎日の清掃、各管理責任者が社員の指導に徹底して取り組んでいます。
102033	加藤水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録しました。 ・保冷車で商品を配送し、コールドチェーンの確保を行いました。 ・施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちました。
102036	大協水産株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・仕入れの下見を十分行い、品質、鮮度を確認して納品しています。 ・在庫表により期限切れ商品が出ないように日々管理しています。 ・生産者から産地、添加物等の証明書や行程表を取り寄せています。 ・配送業務は専門家である運送業者に委託しています。 ・まな板や作業台は毎日漂白洗浄しています。
102037	札幌シーフーズ株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール5項目を適正に実施しました。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
102038	株式会社 十九丸中川青果	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102039	株式会社 森哲	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102040	株式会社 双葉屋	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●生鮮野菜について、農業使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102041	有限会社 菅井商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102042	株式会社 石田商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102043	丸共農産商事株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●産地の偽装は致しません。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102044	株式会社 本間商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102045	株式会社 池広	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮野菜について、農業使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102046	株式会社 岩崎商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102047	株式会社 上野商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102048	小野青果株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102049	株式会社 北一蔵重商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102050	株式会社 葛西	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102051	有限会社 南部商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102052	有限会社 増井商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102054	株式会社 森下商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102055	丸ト青果株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102056	株式会社 滑川商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●産地表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102057	株式会社 神田芳雄商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み防止に努めています。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102058	株式会社 小樽屋	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102059	有限会社 木内商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102060	有限会社 大谷商店	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を行い、鮮度維持に努めています。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 	・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
102061	株式会社 辻商店	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102062	米内青果株式会社	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102063	株式会社 本田誠一商店	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●生鮮野菜について、農薬使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102064	株式会社 伊藤法夫商店	H22. 8. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。
102066	田中水産株式会社 札幌センター	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌市中央卸売市場等から仕入れた商品は、その日のうちに捌いて切り身にし、真空パックに封入して札幌市内のホテルや飲食店に納品しています。その際、納品書には必ず産地表示をしています。 ●商品の仕上げをする調理場を「クリーンルーム」と名付けて解体場と隔離し、雑菌や異物などが入りにくいよう工夫をしています。また、作業場の清掃はもちろん、製品に使用する資材の整理整頓などにも心がけています。
102068	有限会社 珍珠センター 佐々木水産	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルや飲食店に水産物を納品しておりますので、商品の品質、鮮度に気を付けています。また、商品の管理や衛生面についての教育を全社員に徹底しています。
102069	株式会社 すし善	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌市内及び東京に全6店舗を展開しており、老舗の名に恥じることないよう、常に店舗を清潔に保ち、作業台や調理器具の洗浄・殺菌を行っています。 ●月1回開催しております店長会議では、各店で行っている冷蔵庫の温度管理や食材の保存など衛生面への取り組みの達成度を発表しあい、衛生管理を徹底しています。
102070	株式会社 本間鮮魚店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・氷を敷きつめた発泡スチロールに鮮魚を並べガラスのフタをして陳列するのは、保冷技術がそれほど進んでいなかった創業当時の工夫です。見栄えをそこなわずに、ホコリや雑菌の侵入、温度上昇から鮮魚を守る上、冷気と温度を効率良く封じ込め鮮度を逃さないという先人の知恵を現在も守っています。 ●北海道産の食材にこだわり、鮮魚・加工品ともに産地表示を心がけています。
102071	株式会社 山光水産	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌市内のホテルや飲食店に水産物を納品しておりますので、衛生面については毎日の終業後、まな板や包丁などの器具類を洗浄・殺菌するほか、床磨きも欠かさず行います。 ●鮮魚を捌く際には、浄化した清潔な水を使用し、商品に雑菌が付着しないように配慮しております。また、配送用に使用する発泡スチロールは、洗浄後、冷蔵庫で保管し、衛生状態を保っています。 ●全従業員で「手を抜かない清掃」に取り組んでおります。
102072	株式会社 東鱈水産	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●商品は保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めています。 ●月に一度検便、細菌検査を行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ●全従業員で月1回、検便検査を実施しています。 ●また、店舗内の冷蔵庫内や作業所の壁、取っ手、販売商品等の雑菌検査並びにまな板の雑菌検査を実施して衛生面に万全を期しています。
102073	株式会社 岩瀬谷商店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルや飲食店に水産物を納品しておりますので、日々全社員へ商品の品質維持と管理、衛生面を徹底しています。 ●また、配送の際には、保冷車や冷蔵庫を使用して、商品の鮮度や品質維持に注意しています。
102074	株式会社 丸一長谷川昇商店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●管理販売について担当社員が責任を持って行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・真空パックやピン詰めなどの加工品は、冷凍庫でしっかり温度管理をして保管しています。 ●店頭においても、冷蔵設備の整った棚に配置しています。 ●また、配送品には、保存方法を書いた説明書を同封しています。
102075	松澤商店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日々、店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保っております。 ●また、商品の先入れ、先出しを徹底しており、品質や鮮度の良いものをお客様へ提供しています。
102076	株式会社 宮田商店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・陳列台には、常に氷を絶やさないようにして、各種商品を持っています。 ●また、在庫商品を保管する冷蔵庫は、温度管理と記録をこまめに行い、品質を損なわないように、日々、努力をしています。
102078	安田鮮魚店	H22. 9. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の品質、鮮度、適正表示等、全て適正に厳守しています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
102081	有限会社 カナイ	H22.9.26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当社が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進、適正に厳守しています。
102085	株式会社 やまき木村	H22.9.26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品の衛生、品質管理、安全、安心の食品提供に努めていきたいと思えます。 ・週2~3回、商品の品質、鮮度、不良品がないか各自で行いました。
102086	株式会社 鮮魚かなざわ	H22.9.26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品を取り扱っているため、毎日の商品、点検、月1回の外部衛生検査の抜き打ちの衛生点検、商品のチェックの実施 ・店の清掃、整理整頓、温度点検、日付点検を実施して食品の事故がない管理しています。
102088	株式会社 共栄水産	H22.9.26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに従い全て適正に取り組みました。
102095	有限会社 杉原商店	H22.9.26	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●生鮮野菜については、国内産のもののみ取扱いとします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示や生鮮鮮度や期限のチェックは毎日複数の人物が行い安心・安全に勤めました。
103001	株式会社 Sei unica	H22.5.26	<ol style="list-style-type: none"> 1 見えるところだけでなく、施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 2 製造（工房）から店頭まで温度管理、温度チェックは1日4回確認表に記入します。 3 スタッフの衛生教育に力を入れています。 4 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めます。 5 社員のコミュニケーションを促進し働きやすい環境作りを努めています。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 清掃チェックリストを作成し、終業時のチェックを記録しています。 2 勤務上、毎日同じ時間に同じスタッフがチェックし記録することはできませんが、スタッフ全員が責任を持って取り組むことができました。 3 衛生担当のスタッフを配置し事務ごとにミーティングをもち意識向上に努めました。また、全体ミーティングを行うことにより従業員の衛生管理についても意識が高まったと感じます。 4 品質不良、異物混入等があった際にはすぐに工場に連絡、報告をし、店舗、工場互いに原因を調査し報告書にまとめるよう努めました。 5 毎日、全体ミーティングを行い、社内でのコミュニケーションを促進させ、互いに意見、情報交換をし合い働きやすい環境作りにより事業所全体が取り組めたと思えます。
103002	北海道コカ・コーラボトリング株式会社	H22.7.20	<ul style="list-style-type: none"> ●私たちは、お客様にフレッシュで高品質な商品やサービスを提供し、笑顔（うれしい）をお届けするお手伝いをします。 ●私たちは、北海道の美味しい水と北海道で生産された原材料を使用し、北海道とともに成長できる事業活動を目指します。 ●私たちは、コカ・コーラシステムのマネジメントシステムである「KORE（コア）」の取組みを通して、品質をより高めていく活動に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製品製造においては地元の水や一部原材料の産品の使用による地産地消を継続。また道内における環境保全や道内イベントへの協力等、事業だけではなく環境や文化の面など当社をとりまくあらゆるステークホルダーと共に持続可能性へと繋げるための活動を継続実施しました。 ・「KORE」の遵守基準にあたるISO9001、FSSC22000、ISO14001、OHSAS18001について2017年度も継続して取得、また当社の品質管理状況をCSRレポートにて外部へと公表しています。
104001	有限会社 長命庵	H22.4.30	<ol style="list-style-type: none"> 1 見えるところだけでなく、施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 2 原材料については品質・鮮度・期限表示等の確認の徹底に努めています。 3 畑や栽培方法にこだわりのある原材料（ソバ）を使用して、安全・安心な商品を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者同士が、情報を共有し安全・安心な食品を提供できるよう、春の作付前にダットンソバの生産者協議会を行い、原料の品質や栽培方法について、生産農家とともに理解・学習を深めています。有識者を招いての講演会などで知識を深め、興味をもっていただけるよう、弊社顧客のダットンソバの会のメンバーにも参加してもらうなど消費者へも問いかけをしました。 ・また、昨季よりの継続で札幌市農業支援センター様指導のもと、環境保全型農業への取り組んでいます。
106002	丸水札幌中央水産株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様基点を根本に位置づけ、安全・安心な商品の供給に努めています。 ●市場内の売場の清掃、器具等の洗浄除菌方法を定め、それを遵守するとともに、定期的な点検を行うことにより清潔な売場を保つよう努めています。 ●原産地、賞味期限、消費期限等の品質表示が正しく表示されているか点検を行い、不正表示や不当表示の商品は販売しないよう努めています。 ●社員一人一人が法令、社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様に生鮮食品を安心して買っていただくために、お客様が必要とする各種情報を収集・提供しました。 ・品質表示の確認手順書を作成し、役職員に徹底した。コンプライアンス「行動基準の手引き」を作成し役職員に徹底しました。
106003	丸果札幌青果株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●原産地等の適切な表示を確認し、販売します。 ●栽培履歴の迅速な提供を目指した体制作りを行います。 ●廃棄物の適切な分別、保管、処分にも配慮しています。 ●施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当日販売分を販売前に確認しました。 ・産地との連絡を密にし、データ収集を行いました。 ・集積所への持込は必ず分別して行いました。 ・事務所内はもとより、売場も一日一回の清掃作業を行いました。
106004	札幌ホクレン青果株式会社	H22.8.2	<ul style="list-style-type: none"> ●卸売場、倉庫等は品質管理マニュアルに基づき清潔保持に努めます。 ●低温売場、冷蔵庫の温度管理は品質管理マニュアルに基づき毎日チェックし、記録を保管します。 ●問題発生時には、危機管理マニュアルに基づき迅速に対応します。 ●札幌ホクレン青果は、ホクレングループコンプライアンスを遵守し、生産者及び消費者の皆様からの支持・信頼に応えてまいります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各部門間の連携を強化し、清掃回数を増加することで清潔保持に努めました。 ・日々の記録保管の他、適正温度の維持に努めました。 ・危機管理マニュアルに沿った迅速な対応を図り、社員への情報の共有化に努め、早期の問題解決に力掛けました。 ・職員一人一人の意識向上を推進し、すべてのステークホルダーからの期待や信頼に応えられるよう、行動規範に則り、業務遂行に努めました。
116001	株式会社東急百貨店札幌店	H23.5.23	<ul style="list-style-type: none"> ●売場、厨房の整理・整頓・清掃を励行し、施設の安全衛生の確保に努めます。 ●商品の温度管理、期限管理を徹底するとともに、定期的に細菌検査を実施し、自主基準に適合する安全で衛生的な商品の提供に努めます。 ●従業員の健康管理に努め、定期的に検便と手指の拭取り検査を実施します。 ●問題が発生した場合は、被害の未然防止または拡大防止のために迅速な対応に努めます。 ●当社が定める食品安全衛生管理規程により、自主管理を推進し、食品の安全確保と食品衛生の向上を図ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月その月の重点テーマにあわせて大掃除を実施、また、食品衛生指導担当による厨房の衛生点検も毎月行いました。 ・冷蔵庫の温度チェックと記録、期限確認を各売場で毎日行うほか、当社指定の商品群については定期的に外部専門業者による細菌検査を実施し、自主基準に適合する商品の提供を行ないました。 ・食品担当者の検便と厨房担当者の手指等の拭取り検査を定期的に行いました。 ・商品回収告知サイト等の情報は速やかに共有し、取扱いの有無の確認などの対応を行いました。 ・店で組織する「食品安全衛生委員会」は、月一度の定例会議として開催し、安全確保のための協議と食品安全衛生に関する情報共有を推進しました。新規入店者に対しては食品衛生に関する教育を実施し、他には年2回保健所の担当者による食品衛生講習会を開催し従業員の知識向上に努めました。
115001	ANAクラウンプラザホテル札幌	H24.1.21	<ul style="list-style-type: none"> ●ANAクラウンプラザホテル札幌はお客様の安全を何よりも最優先と考え、安心してご利用いただけるようHACCPに則り、徹底した衛生管理を行います。 ●ホテルスタッフ全員が、手洗いうがいを徹底します。 ●北海道の安全で新鮮な食材を出来る限り使用し、おいしい食を提供いたします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ANAクラウンプラザホテル札幌では、HACCPを導入し、料飲・調理・調達など食品とお客様に接する部署はもちろん、ホテル内に勤務するスタッフ全員がルールを遵守しています。健康・衛生管理を徹底するため、チェックリストに項目を設けて毎日確認しています。レストランでは、できる限り安全で新鮮な産産食材を使用し、メニュー表に産地を表記。「おもてなし」NO.1のホテルを目指し、食の安全・安心も重要なサービスとして取り組んでいます。
115002	サッポロファクトリー	H24.1.21	<ul style="list-style-type: none"> ●サッポロファクトリーはお客様の安全安心な食の提供を最優先とし取り組みます。 ●サッポロファクトリーは飲食店等の従業員の健康管理及び衛生意識の向上に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生講習会の開催 ・飲食店内の巡回による衛生点検・指導の実施 ・手洗いの励行等、館内の食品衛生ルールの徹底 ・従業員の健康管理の啓蒙・推進

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
114002	星華楼	H24. 1. 21	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内全体について、整理整頓を行い清潔を保っています。 ●毎週ミーティングを行い、ルールの確認と意識向上に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日チェック表に基づき、清潔を保つようになっています。 ・週一回、全体を見直す行動環境作りを行っています。 ・ミーティングを行い「仕事内容・ルールの確認等」をし、意識向上に努めています。
114005	札幌牛亭	H24. 1. 21	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っています。 ●従事者は、アルコール消毒をはじめ、衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料は、品質、鮮度、期限表示・異物混入等の確認を行い、徹底しています。 ・店舗、厨房等、整理整頓を徹底し常に清潔にしています。
120004	横山食品株式会社 本社工場	H24. 5. 9	<ul style="list-style-type: none"> ●生産工程の定期的な衛生検査(拭き取り検査、落下菌検査)と従業員の便検査を実施し、衛生度の検証を行っています。 ●日々使用原材料の賞味期限の確認・先入れ先出しを徹底し、原材料の管理に努めています。 ●はかり、温度計の点検を定期的に行い、適正管理に努めています。 ●製品の賞味期限表示のダブルチェックを行い、表示ミス防止しています。 ●内部監査を実施し工程管理、記録の検証を行い、ルールの徹底・改善を図ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年間スケジュールに基づき、毎月実施しました。 ・適正量の原材料の納入に努めると共に、賞味期限の確認を行い賞味期限切れ原材料の誤使用を防止しました。 ・年間スケジュールに基づき毎月実施しました。 ・担当者および確認者が日付表示を声に出して読み上げ、確認することを行いました。 ・見直しを実施し、マニュアル作成中。
120005	マルカワ食品株式会社	H24. 5. 9	<ul style="list-style-type: none"> ●ISO22000の認証を継続更新し、品質管理の維持向上に努めます。 ●原材料、製品の品質、鮮度、期限表示の管理を徹底しています。 ●5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)活動を推進し、安全・安心な食品製造に努めます。 ●従業員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・作業前に衛生管理点検表に健康状態のチェックを行う。 ・定期的に健康診断、検便、手や指のふき取り検査を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年10月には更新審査が実施され登録更新しています。 ・温度の徹底管理、各種工程の記録等、年間を通じて実施しています。 ・年1回の衛生講習会、雇用時の新人講習、小集団活動を通じ5S活動を推進しています。 ・毎日の衛生チェックと定期的な健康診断・検便・手や指のふき取り検査を、年間を通じて実施しました。また、冬期間につきましてはノロウイルス対策の強化を図りました。
120007	株式会社 京王プラザホテル札幌	H24. 5. 9	<ul style="list-style-type: none"> ●見えるところだけでなく、施設全体について、整理整頓を行い、清潔を保ちます。 ●ホテル内で働く従業員の健康管理の徹底と定期的な衛生教育を行います。 ●食の安全・安心の取り組みのため、調理5施設が、札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の認証を受けています。法令を遵守し、的確な衛生管理をすすめます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理マニュアルに則り、各種記録と衛生保守点検を実施しました。 ・全従業員(工事業業者)は、入館時に手指消毒を義務付けます。また、就業前健康管理チェックを行い、体調不良者は仕事に従事させません。 ・札幌市食品衛生管理認証制度の2017年度、更新施設なし。指導法人による「HACCP講習会(初級編)」開催、2018/2/7,8(2日間で86名参加)
120008	大槻食材株式会社	H24. 7. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の入荷段階で賞味期限の確認、入荷温度の計測を行い、安全・安心な商品管理の徹底をしています。 ●商品出荷時にも賞味期限の確認を行い、トレーサビリティも管理しています。 ●商品保管も冷凍庫・冷蔵庫・常温庫の温度を1日3回計測・記録して品質管理をしております。 ●倉庫・配送従事者の作業前衛生管理点検表で毎日健康状態のチェックを行っており、また毎月検便の実施も行っております。 ●定期的に全社員向けに外部講師による食品衛生講習会を実施し、社員に対して食の安全・安心の啓蒙活動を行うとともに、毎年お得意先様に衛生管理ニュースを配布して外部にも衛生面の啓蒙活動を行っております。 ●ISO14001(環境マネジメント)とISO22000(食品安全マネジメント)の認証を取得しており、環境方針5ヶ条と食品安全方針5ヶ条に基づき、各部門目標設定をして実践しております。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに則り、適切に対応しました。
121001	衛生管理ネットワーク協議会	H24. 7. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の運営を通じて、飲食店等による商業的な食品の安全性確保と信頼の向上に貢献する。 ●札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」に取り組む飲食店等における衛生意識向上を目的とし、人材育成に貢献する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・新規4施設の認証申請を受け、審査を行って認証しました。 ・新規1施設の本部認証申請を受け、審査会を行って認証しました。 ・平成29年11月29日、食品衛生セミナー「安全な食品につなげるためのHACCPでありたい」を開催し、113名の参加を得ました。 ・平成29年12月から平成30年3月にかけて「平成29年度さっぽろHACCP導入支援事業」の実務を担当し、市内10施設に対してHACCP導入支援を行いました。
120009	センチュリーロイヤルホテル	H24. 7. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●店舗・厨房など施設全体について、整理整頓・清掃を行い、常に清潔な状態でお客様をお迎えします。 ●従事者は、「始業前の点検表」による衛生チェックを行った上で作業に従事し、また定期的に抜き打ち検査を実施し、衛生意識の向上に努めます。 ●北海道の安全で新鮮な食材にこだわり、おいしい食事の提供に心がけます。 ●食の安全・安心に向けた自主的取組として、当社は、札幌市食品衛生管理認証制度「しよくま」の第1号の認定を受けました。現在、調理全4施設で認定を受けており、徹底した衛生管理に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の清掃はもちろん、目に見えないところについても定期的に清掃を実施しました。 ・従事者は、毎日出勤時に自らの衛生点検を行い記録しました。また、毎月1回、職場の衛生状態を抜き打ち検査しました。 ・メニュー改訂の際、仕入業者より食材の産地証明書を取り寄せ、安心・安全で誤りのない産地表示に努めました。 ・4施設とも前年に札幌市食品衛生管理認証制度における高度段階(プレミアムステージ)を更新し、引き続き更新すべく従業員教育を実施しました。
120011	ベントス・定食屋ジンベイ	H24. 9. 14	<ul style="list-style-type: none"> ●Q・S・S・C(商品の品質・提供時間・接客・清掃)の基本原則の向上に努めます。 ●食材の品質と鮮度の確認、消費期限の表示を徹底し安心・安全な商品を提供します。 ●調理台、調理器具の洗浄・消毒の徹底に努め、定期的な菌数検査を実施します。 ●保管場所の冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を毎日行い記録します。 ●施設内での始業前の身だしなみ・手洗い殺菌の徹底を行い、異物混入や食中毒防止に努めます。 ●品質不良や異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様への丁寧な説明を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月定期的に担当者が各店巡回し、向上に努めます。 ・菌数検査等の実施を行いました(年6回定期)
120012	株式会社サンリツ 北海道事業所	H24. 9. 24	<ul style="list-style-type: none"> ●食品検査を通じて、安全な食品作りをサポート致します。 ●環境検査を通じて、安心出来る作業環境作りをサポート致します。(調理器具等の拭取検査、水質検査、レジオネラ検査など) ●検便検査・ノロウイルス検査を通じて、食品従事者の方々の衛生管理をサポート致します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材、調味品、加工品、原材料などの検査を通じ、定期的な自主検査やお取引先への提出データ、あるいは従業員の衛生意識高揚などのため、サポートしてきました。 ・一般生菌数、大腸菌群数、各種食中毒菌やノロウイルスなどの微生物的検査の他に、各種理化学検査、環境衛生点検などを行い、安心できる環境作りをサポートしてきました。
120013	有楽製菓株式会社 札幌工場	H24. 9. 27	<ul style="list-style-type: none"> ●私たちは、工場内の5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)活動を通じて施設内全体の整理整頓を行い清潔を保ちます。 ●私たちは、商品仕様書や工場内の点検を通して安心・安全な製品を生産していることを確認しています。 ●私たちは、毎月、従業員全体を対象とした衛生教育を行い、品質への意識の向上に努めています。 ●私たちは、品質不良等のお申し出に対しまして、お客様への迅速で丁寧な対応を心がけています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場従業員全員参加で改善部会を継続し、実施状況を発表し、各改善委員会の活動内容を貼り出し、お互いの活動を見る化することで、5S活動を活性化させました。 ・品質保証部の工場内巡回パトロールやライン責任者の日々の点検にて、基準を遵守した安心・安全な製品を生産していることを確認しました。 ・全従業員向けの衛生教育を毎月実施しました。パワーポイントを使用した教育は年に12回実施しました。各々の教育終了時にテストを配布し回収し、意識の向上に努めました。 ・不具合製品のお申し出に対しまして、即日、担当者によるミーティングを開催し、原因究明、対策立案を話し合い、お客様へ迅速な報告を行いました。
120014	アピオ・エスタ・パセオ・札幌ステラブレイス	H25. 2. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●JRタワーのアピオ、エスタ、パセオ、札幌ステラブレイス各店の食品営業店舗の清掃、器具類の洗浄・殺菌等を徹底します。 ●商品の期限表示や保存温度等の管理を徹底します。 ●各店舗の従業員に対する衛生教育を定期的実施するほか、健康管理を徹底します。 ●各店舗の衛生検査を定期的実施することにより、衛生状態を科学的に検証します。 ●食品衛生についての問題が発生した場合は、被害の拡大防止のため迅速に対応するとともに、再発防止のための対策を講じます。 ●これらの取組みにより、お客様の安全・安心はもとより、お客様の満足、さらには感動の実現を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各店舗の従業員を対象とした食品衛生講習会を年2回延べ14回実施しました。(6月：魚介類と食中毒、11月：JRタワーからO157食中毒を出さないために)また、食品営業店舗の従業員全員に対する食中毒菌検便を年1回(10月)実施しました。 ・各店舗に対する巡回点検やATP検査法による拭き取り検査を年4回実施したほか、各店舗で調理した食品の細菌検査を年2回実施しました。
120015	大丸札幌店	H25. 2. 26	<p>“先義後利”の精神で</p> <ul style="list-style-type: none"> ●安心安全な食の提供が第一優先であることを従業員に徹底して教育します。 ●衛生検査を定期的実施し、安心安全を科学的に検証します。 ●厨房巡回で毎日の衛生管理を確認・指導します。 ●食品衛生に関わる問題が発生した場合は被害の拡大防止のため迅速に対応します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・新規入店メンバーに関しては、衛生面の教育を行っており、安心安全を第一にして日々の業務を行うよう指導しています。また、既存メンバーについては、日々の朝会の機会に安心安全の意識について継続的に啓蒙しています。 ・年8回の食材の菌検査、年6回の手や器具類の拭き取り菌検査を継続的に行っていきます。 ・日々の厨房の点検、指導を継続的にを行い、年に4回外部検査機関による厨房点検を行い、問題点があれば毎月開催の衛生委員会にて審議し改善を行っています。 ・食品衛生に関わる問題が発生しないように、店内厨房だけでなく、お取引先様店外厨房にも、衛生巡回を行い厨房衛生について意見具申を行いました。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
120016	JRタワーホテル日航札幌	H25. 2. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●施設等の衛生管理 レストラン・厨房など施設全体の整理・整頓・清掃 (3S) を徹底し、常に清潔な状態でお客様をお迎えしています。また、定期的な外部衛生コンサルタントの衛生監査にて拭き取り検査、衛生業務指導を受け施設の衛生管理を徹底しています。 ●商品の品質管理 ホテルチェーン基準の調理温度管理・保存温度管理を実施し安心・安全な商品を提供しています。それに加え定期的に食品細菌検査も実施し食品提供・保存方法を管理しています。 ●従事者等の衛生管理 健全なスタッフを勤務させるため、各自が就業前体調管理シートを記入し責任者が確認しています。また、年5回の外部講師による衛生講習会を実施し知識向上を図っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生委員による衛生パトロールを毎月行い、指摘事項は社内メールにて、ホテル全館に周知し改善を促しています。また、衛生指導室スタッフによる館内巡回を週3回以上実施しています。衛生コンサルタント立入監査 (29年5月23~24日、9月27~28日、30年1月11~12日) ・オーラニッコーホテル基準の温度管理を徹底して毎日チェックを実施した。 ・食品細菌拭き取り検査を年3回実施 (29年7月28日、11月17日、30年3月12日) ・就業前体調管理シートは毎日責任者が確認し、体調不良者は食品に係る作業からははずし、休ませるなどの対応を行っています。一般腸内検査 1回/月実施、ノロウイルス検査 3回/年実施
130002	株式会社 東光ストア	H25. 10. 23	<ul style="list-style-type: none"> ●専門部署スタッフが月に定期巡回し、生鮮厨房内の衛生管理に取り組んでいます。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度チェックを1日3回以上行い、徹底した品質管理を行っています。 ●生鮮従業員に対して、毎月研修を行い、衛生教育を行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・専門スタッフが定期巡回を実施し、日々、指摘・改善を繰り返し、衛生状態を維持しています。 ・温度チェックを知らせる店内放送と共に、温度チェックを行い、品質管理表に記入しています。 ・毎月1回、部門ごとに研修を行いました。
130003	株式会社 宮田屋珈琲	H25. 10. 28	<ul style="list-style-type: none"> ●調理器具等の洗浄・消毒の徹底 ●作業台、包丁、まな板、ダスター及び機械類の洗浄・消毒についての方法・回数等を定め、適切に実施しております。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具等の洗浄・消毒の徹底を締結後日々実行しており、調理器具全般も含め適切に実施しております。
130004	株式会社 札幌丸井三越	H25. 12. 3	<ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生年間業務カレンダーにより、毎月の活動テーマを設け、朝礼等を通じて教育を行います。 ●食品衛生推進委員による店頭における表示確認、厨房内の衛生管理の確認等、巡回を実施します。 ●厨房内の拭き取り・厨房従事者の手指の拭き取り検査を実施します。 ●定期的に従業員の腸内細菌検査を実施し、健康管理を徹底します。 ●食品催事における製造・販売商品の細菌検査を催事ごとに実施します。 ●百貨店食品安全衛生パスポート (日本百貨店協会発行) を携帯し常に「危機管理マニュアル」として活用します。 ●問題発生した場合は、迅速かつ適切に対応し、拡大防止に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生年間業務カレンダーに基づき、毎月の活動及び月別のテーマに沿った教育を朝礼にて実施した。また、食品衛生に関わるセミナーを実施しました。 ・食品衛生推進委員による表示確認を商品の入れ替わりに合わせて実施、また厨房内を巡回し、清掃状況をはじめ、手洗い設備の環境、保管食材の管理状況、設備と備品について点検を実施しました。 ・厨房内の器具類と厨房従事者の手指のふき取り検査を実施しました。 ・定期的に従業員の腸内細菌検査を実施するとともに、朝礼にて各従業員の健康状況を確認しました。 ・常設店舗の展開商品について、店内厨房製造品を中心に細菌検査を実施しました。 ・各ショップに配布し、朝礼等の教育で活用。衛生意識の向上に活用しました。 ・問題発生時は、まずは電話での第一報の報告を徹底し、関連部門で情報共有し、被害拡大の防止に努めました。
130006	株式会社 北海道産興社	H25. 12. 17	<ol style="list-style-type: none"> 施設等衛生管理一製造機械・器具の衛生管理・ねずみ等の駆除 <ul style="list-style-type: none"> ・毎月、外部機関 (キュー&シー) により機械、計器類の検査を実施します。 ・作業台・機器類の洗浄消毒について、方法・回数を定め実施しその結果を記録します。 ・年に一度衛生管理講習会を実施します。(3月又は7月) ・毎月、外部機関 (いかり消毒) により対象施設内のねずみ・昆虫等の駆除を行い結果を記録します。 商品の品質管理一自主検査 <ul style="list-style-type: none"> ・自主基準を設け、毎月検査を実施します。 ・検査の結果、基準値を超過した場合は外部機関等の指導を受け、原因の特定を行い再発防止に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1回、外部機関 (キュー&シー) により機械、計器類の拭き取りを実施し、従業員全員に結果を確認するとともに、清掃徹底しています。 ・作業台、床、計器類を製造後、清掃と泡洗浄殺菌し、衛生点検表を記録しています。 ・毎月1回、外部機関 (イカリ消毒) により施設内ネズミ、昆虫等発生を記録しています。 ・細菌検査を毎月行い、記録しています。 ・3月に手洗い、ローラー掛けの衛生講習会を行いました。
130007	株式会社 札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●食品関連事業者の「身近な検査室」として微生物検査、放射性物質検査等を通じて、安全で安心できる食品を消費者に送り届けるお手伝いをします。 ●高品質で安全な食品を提供するために7Sに基づいた衛生管理体制作り (施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育、手指・調理器具等の拭き取り検査など) をお手伝いします。 ●札幌市中央卸売市場に隣接していることから、朝8時から検査を行うなど迅速かつ信頼性の高い検査結果をお届けするよう社員一同日々努力します。 	<ol style="list-style-type: none"> お客様のパートナーとして、「食の安全・安心」を守るお手伝いをしました。 <ol style="list-style-type: none"> 食品微生物検査については、さまざまな食品の原材料、製品中の細菌数等の検査、食品保存検査、輸入食品等の検査等を通じて「安全」で「安心」できる食品づくりをサポートしました。 放射性物質検査については、主に韓国、中国等の輸出通関向け検査等をお客様のご要望に合わせて、多様なプログラムで提供しました。 理化学検査については、栄養成分分析に加え、食品表示作成のアドバイス等トータルなサービスを提供しました。 当社の強みである細菌検査で培ってきた技術と経験をもとに食の安全・安心を確かなものにするためのサポートしました。 <ol style="list-style-type: none"> 細菌検査等の結果を基に施設の衛生状態を見える化した施設指導を行い、安全な食品の製造につなげました。 農林水産省の委託事業を受託する等、調査・研究部門にも参加し、幅広く事業展開しました。 従事者の方向け衛生教育は、体験型講習会とし、視覚的で分かりやすい内容であると皆様から好評を得ました。 厚生労働大臣登録検査機関、ISO9001認証取得施設として、高い検査技術と精度確保のため外部・内部精度管理の実施や最新の知識・技術の習得に努めました。また、お客様に高品質でトータルなサービスを提供し、検査業務を通じて社会貢献できるよう、社員一同努力しました。
130008	京田食品株式会社	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●安全・安心でおいしい商品をお客様に提供できるよう努めます。 ●自主基準を設け、従業員の健康状態、清掃などの記録を行い衛生管理に努めます。 ●お客様に見えないところも含め、店舗の整理・整頓・清掃を行い清潔な店づくりに努めます。 ●従業員が製造区域に入室時は、エアシューターを必ず通ってからローラーがけ、手洗い等を行い、衛生状態の維持と異物混入防止に努めます。 ●品質不良、異物混入等が発生した場合は、原因を調査しお客様へ丁寧な説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・全従業員が決められた規格で商品を生産出来る様なマニュアル化をしました。 ・工場入場時にチェックリストを記入し健康状態をチェックしています。 ・清掃場所にはチェックリストを掲示し、担当者がチェックをした後上位者がチェックをしています。 ・店舗へは本社から定期的に臨店し店頭チェックを行い、問題がある場合は店舗責任者に改善を求めています。 ・毛髪混入撲滅運動をしています。 ・工場内だけでなく、社内に毛髪を「持ち込まない」「落とさない」「留めない」「取り除く」と言う4原則に基づき社内ルールの強化を行いました。 ・具体的には、社内入場前、エントランス前、休憩室退室時のコロコロ掛け等、毛髪との接触可能性を低下させました。 ・工場内持ち込み禁止物の従業員への確認とチェックを行いました。 ・発生時の状況、発生内容の徹底的分析を行い原因を明確にしています。 ・発生に対して再発防止策を現場意見として取り上げ実行させています。 ・発生した際には、納品先に対し原因と再発防止策を明記した報告書の提出をしています。
130010	新札幌乳業株式会社	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●HACCPとSQF (Safe Quality Food) システムを導入し、食品安全に努めます。 ●食品衛生法などの関連法規を遵守し、お客様に安全・安心な製品を提供します。 ●継続的な教育訓練の実施により、従業員の食品安全知識向上に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品安全方針を毎日の朝礼で唱和し、食品の安全に対する意識を高めました。 ・HACCPに関するセミナーなどに積極的に参加し、食品安全に対する知識向上に努めました。 ・関連法規の最新版の確認を年2回行いました。 ・顧客要求事項の遵守にも努めました。 ・教育訓練計画を作成し、定期的に訓練を行いました。 ・外部講師による専門的な知識向上のための講習会を行い、従業員のスキルアップに努めました。
130011	日本栄養食品株式会社	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●ISO22000 (食品安全マネジメントシステム) の要求事項に基づき、「安全・安心な食品」をお客さまへお届けできるよう、特に、衛生管理、温度管理、賞味期限管理を徹底して行います。 ●社員、委託業者に対して、食の安全・安心確保のための啓発活動を定期的に実施していきます。 ●食品安全マネジメントシステムの有効性を確保していくために、検証し改善していきます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・荷受・格納・出荷・配達まで全ての工程において温度管理・記録を実施、賞味期限の先入れ先出し徹底のため、格納・出荷のルール改善を実施、継続しています。 ・職場の定期巡回を行い指導・教育を実施、継続しています。 ・ISO22000認証継続いたしました。今後も認証継続していくために、作業状況・環境に適した食品安全マネジメントシステムの確保し品質の向上に努めていきます。
130012	テイク・デ・ポア	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●施設全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 ●アレルギー物質が含まれる製品は、表示が推奨されたものも含めた27品目についてプライスカードに表示します。 ●食育事業に協力します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、清掃や整理整頓をして、全体を清潔に保っています。 ・アレルギー物質が含まれる製品は、表示が推奨されているものも含めた27品目について、プライスカードに表示します。 ・全てのプライスカードにアレルギー表示を記載しています。 ・豊平区役所の料理教室で講師を務めるなど、食育事業に積極的に取り組んでいます。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
130015	元気ショップ いこへる	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●調理器具の洗浄と店舗内の整理整頓を心掛け、清潔保持に努めています。 ●廃棄物の適切な分別処理に努め、環境にも配慮しています。 ●消費期限、賞味期限を毎日チェックし、期限が切れるまでに商品売り場から撤去します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・こまめに消毒・漂白をかけ、常に清潔に保つようしています。 ・廃棄物は細かく分類し、リサイクル等に活用できるようにしている。また減量化するために廃棄物は同じもので重なるなど減量に努めている。 ・消費期限、賞味期限の共有化を計るため、一定の期間になった商品をスタッフ全員が見える位置に書き出して、常にチェックを怠らないようしています。
130016	北海道漬物類組合	H26. 1. 18	<ul style="list-style-type: none"> ●組合は、消費者の声を大切にするとともに、安全・安心な漬物 を提供できるように会員の衛生管理の向上に努めます。 ●会員各社は、製造従事者の健康管理や身嗜みの確認を行い、従事者一人一人の衛生意識の向上と徹底に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自主セミナー開催 平成29年11月28日(火) 16:00~17:00 テーマ:食品表示セミナー(漬物編) 講師:デュアルカナム(株)アルカナム事業部エキスパートマネージャー 吉村 唯善氏 ・各種食品安全セミナーの会員企業への周知及び参加促進
130020	株式会社 旺武	H26. 2. 7	<ul style="list-style-type: none"> ●有用微生物の持つ物質生産・循環能力を応用して、「食の安全・安心」に寄与しうる製品の開発・製造・販売に努めます。 ●植物活性微生物資材により「安全でおいしい」作物の生産をサポートし、生産者と共に消費者の食の安全・安心に取組ます。 ●発酵促進微生物資材により食品・水産廃棄物のゴミゼロを目指し、「食」から環境問題に取り組み、物質循環型社会の実現を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店及び飲食に関わる施設への厨房の衛生管理のサポートを実施
130021	地域活動支援センター にじいろ	H26. 3. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●安心・安全な道産小麦を使用しております。 ●原材料から商品まで、賞味及び消費期限のチェックを毎日徹底して行っております。 	<ul style="list-style-type: none"> ・道産小麦を使用しています。 ・毎日、作業時、賞味及び消費期限のチェックを徹底して行っています。
130022	地域活動支援センター 北のスモーク	H26. 3. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫・冷凍庫の温度は毎日1回チェックし、記録します。 ●従事者は「作業前チェック表」による確認を行った上で作業に従事します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日ほぼ定時に記録 記録紙は保存しています。冷凍・冷蔵管理基準値以下で、稼働していることを確認しています。 ・白衣・マスク・帽子のみだれを個々が注意し、手洗い・消毒などチェック表通りに準備をすることにより、全員同じ意識で衛生管理に取り組んでいます。
130024	コミュニティカフェ すまいる	H26. 3. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●施設等の衛生管理に努めます。 ①トイレの清掃については、毎朝、方法を決めて実施し清潔保持に努めています。また清掃方法をトイレ内に張り出しチェックしながら清掃ができるようにしています。 ②施設内全体について整理整頓を行い、清潔を心がけています。 ③作業台、まな板、ふきん、食器、機械類の洗浄・消毒について方法・回数を定めて適切に実施しています。 ●商品の品質管理に努めます。 ①原材料の仕入れの時は、品質、鮮度、期限表示等の確認を行っています。 ②冷蔵庫、冷凍庫の温度は定期的にチェックしています。 ●従事者等の衛生管理に努めます。 ①従事者は作業前に衛生チェックを行ったうえで作業に従事しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・5Sの再確認。日頃の施設の衛生保持に加え、ノロウイルス対策としてテーブルや椅子の背もたれメニュー表、トイレ、ドアノブなどにノロウイルスに効果のある漂白剤を薄めて使用し、注意をしています。 ・冷蔵庫、冷凍庫にものを入れすぎない。ドアの開閉回数をできるだけ少なくし、食材をまとめて出すよう心掛けます。 ・手洗いの徹底。基本に戻り、手洗いの順序法の図を見て再確認しました。
130027	手づくり雑貨カフェ 歩夢(ふむふむ)	H26. 3. 26	<ul style="list-style-type: none"> ●店内の衛生管理 ・見えるところだけでなく、店内全体について整理整頓を行い、清潔を保っています。 ・作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒について、方法・回数を定めて適切に実施し、その結果を記録しています。 ・お弁当箱は洗浄後アルコール除菌し、1時間以上置いています。 ●商品の品質管理 ・原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っています。 ・冷蔵庫や冷凍庫の温度は、毎日チェックしています。 ・買い物は原則当日に行い、購入後3日以内に使い切っています。 ●従事者の衛生管理(手洗いの励行) ・爪は短く切っています。 ・石けんを手につけ、よく泡立たせ、爪や指の間、手首まで丹念にこすっています。 ・泡は流水で十分洗い流し、乾いたタオルで水分をよく拭き取っています。 ・使い捨て手袋を使用しています。 ●問題発生時の危機管理 ・問題発生時の対応マニュアルを作成し、従事者に周知徹底するとともに、日ごころからの訓練に取り組んでいます。 ・品質不良や異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒を適切に実施し、記録しています。 ・原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認し、購入後3日以内に使い切っています。 ・使い捨て手袋を使用し、手洗いは丹念に行っています。 ・問題発生時には、日ごころからの訓練により対応出来るようにしています。
140001	アジアンパラーマイ	H26. 5. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●従業員のコミュニケーションを重視し、働きやすく安全で安心な環境作りを努めております。 ●毛髪混入を防ぐ為、従業員にはバンダナなどの着用を義務付け、顔に髪の毛がからないよう全て中に入れるなど、使用方法にも留意しております。 ●毎月1日の営業時間前に避難訓練を実施し、災害時など万が一の場合であってもお客様の安全を第一に確保できるよう、備えております。 ●従業員の健康管理や衛生管理の観点から、出勤時の検温、手洗い、うがいを徹底しております。 	<ul style="list-style-type: none"> ・出勤・退勤時は必ず全スタッフに挨拶を行い、全ての業務にてしっかりと内容の説明・事前に練習をして従業員同士、業務への理解を深めて働きやすい環境づくりに取り組みました。 ・毎月1日、全店舗で避難訓練を欠かさず実施しました。また、毎月異なる避難訓練シミュレーションを行い、あらゆる災害等に対して安全を確保できるよう努めました。 ・従業員全員、手洗い・うがいの実施有無・測定体温をチェックシートに記入して各スタッフの健康状態を把握できるように努めました。 ・毎日、朝礼時、夕礼時に当社のデューリー5カ条を出勤したスタッフと声に出し読み、最後に頭髪、爪、制服等の身だしなみチェックを欠かさず行い、異物混入防止に努めました。
140002	ふらの	H26. 5. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●調理器具等の洗浄に努めています。 ●食材の低温管理に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・片づけと使う時に毎時、確認しています。 ・毎日、冷蔵庫等の温度を確保しています。
140003	ホテルニューバジェット札幌	H26. 5. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒について、方法・回数を定めて適切に実施し、その結果を記録しています。 ●冷凍庫の温度は、1日2回チェックし、その結果を記録しています。 ●従業員は「衛生点検管理表」による衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに則り常に清潔を心がけ、毎日洗浄・消毒をすることはもちろん、外部検査機関による衛生点検や害虫駆除検査を定期的実施し、清潔さを保ちました。 ・マイルールに則り、毎日8時と13時に冷凍庫の温度チェックを行い表にまとめ、食材を扱う従業員全て厨房に入る前に衛生チェックを実施し、体調確認を毎日行い記録しました。
140004	御菓子司 みつや	H26. 5. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●調理器具、作業台、ふきん及び機械類の洗浄・消毒の徹底に努めています。 ●トイレの清掃を適切に実施し、清潔保持の徹底に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> 以下の頻度で清掃・消毒に努めました。 ・調理器具については、次亜塩素酸ナトリウム(アルコール)で1日、調理内容が変わる都度消毒しました。 ・作業台、ふきんについては、工程の作業終了の都度消毒を行っています。 ・機械類については、洗浄消毒を実施しました。 ・トイレについては、毎日始業前、終了後清掃消毒に努めました。また、ノロウイルスが流行する冬期間については、次亜塩素酸ナトリウムで消毒を実施するなど清潔保持に努めています。
140006	零流食品	H26. 5. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●低温保存、温度管理を徹底します。 ●手洗いと施設の殺菌を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・週1回の朝礼で、7Sについて従業員全員で復唱し確認しました。 ・年2回(7月、11月)衛生講習会を行い、7S徹底について年間を通して実施しました。 ・毎月末、作業場で使っている調理器具、保管中物品の見直しを行い、不適、不要な物を廃棄しました。
140007	うちパン	H26. 6. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●施設の衛生管理:施設内を清潔に保っています。 ●商品の品質:原材料の仕入れ時、品質・鮮度・期限表示・異物の混入等がないか確認をしています。 ●商品について、お客様への丁寧な説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内の清掃は、常に心がけ、作業終了後、使用後には必ず清掃、点検しています。 ・商品、品質など仕入れ時に鮮度、表示を確認、異物混入がないか、あわせて確認しています。 ・商品の説明にはポップや絵(イラスト)などを入れ、わかりやすくお客様へ対面販売の良さを取り入れ口頭にて丁寧な説明に努めました。
140008	ラーメン札幌一粒庵	H26. 6. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●機械器具の衛生管理、洗浄・消毒を定期的に行います。 ●食材の仕入れ時には、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の検品を行い、先入れ・先出を徹底します。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度チェック・記録を定期的に行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・機械、器具の衛生管理、洗浄・消毒などノロウイルスを対象としたブリーチによる殺菌を毎日ルーチンワークとして実施しました。 ・食材の管理は、担当者を決め、賞味期限内で消費しています。 ・冷蔵庫、冷凍庫、温度チェックをし、記録を残して、故障、事故に備えています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
140012	キッチン&バー 浪漫風	H26.7.24	<ul style="list-style-type: none"> ●廃棄物の適正な分別に努め、環境に配慮します。 ●原材料の仕入れ時に、品質・鮮度・表示等のチェックをします。 ●ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めます。 ●従業員は定期的にミーティングを行い、衛生管理のルール確認と意識向上に努めます。 ●お客様に安心・安全な食品・料理を提供する為、農薬・添加物等の使用を極力おさえたものを仕入れ、調理しております。 ●油・調味料等はお客様の身体に負担にならないよう選択し、使用しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・燃やせるゴミ(生ごみ等)、燃やせないゴミ、紙ゴミ、段ボールと4種に分けて専門業者に出しています。 ・産地、生産者がわかるもの、消費期限、賞味期限を細かく確認しています。 ・気付きがすぐに反映されるよう、その都度確認を行っています。 ・産地表示はもちろん、無農薬、減農薬のものを選んで仕入れています。調味料も同様のチェックをしています。 ・化学薬品、食品添加物を極力排除し、本物の製造過程を経たものを使用しています。
140013	ラ・アンサンブル	H26.7.24	<ul style="list-style-type: none"> ●店舗の清掃を行い、常に清潔保持に努めます。 ●できる限り、道産品をつかうように努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・道産品の利用を高める事により、従業員の認識が高まりました。
140022	洋菓子の店 モンレーブ	H26.7.24	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料の仕入れ時のチェック ●冷蔵・冷凍庫の温度チェック ●清掃をまめに行う ●クレームがあった時は、従業員で共有して再発しないように対応する 	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員一同 マイルールを心がけ それ以上に気を付けるようにしています。
140023	すなっく よりみち	H26.7.24	<ul style="list-style-type: none"> ●いつも清潔な身だしなみでお客様をおもてなしています。 ●従業員の衛生意識の向上に努めています。 ●従業員の健康管理を徹底しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・店内の整理、整頓、衛生、スタッフの健康管理等
140032	セツティモ	H26.7.24	<ul style="list-style-type: none"> ●まな板の使い分けをしています。 ●アルコール消毒を徹底しています。 ●従業員の手洗いを徹底しています。 ●冷凍冷蔵庫の温度管理チェックをしています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生もの等使い分けしています。 ・作業時に行っています。 ・毎日、出勤時にチェックしています。 ・毎日、確認しています。
140035	コンディトライ伊東	H26.8.1	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースの温度チェックを常に行います。 ●調理器具の消毒を行います。 ●原材料添加物について店頭で説明しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫(2℃) 冷凍庫(-20℃) ショーケース(3℃) 温度チェックを閉店時、常に行っています。 ・調理器具の消毒(アルコール)、使用時テーブルに並べ、全部してから使用しています。 ・店頭での説明：道新、日経の記事を掲示して「原材料表示」「ヒスタミン食中毒」等、製造直販売を一人で行っているため、丁寧に行っています。
140039	株式会社 マルエスサン食品	H26.8.1	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の作業は正確、かつ迅速に行い、整理・整頓を忘れずに実施します。 ●冷蔵庫、冷凍庫の温度は、1日2回チェックしその結果を記録するとともに施設内の温度・湿度も記録します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・朝の朝礼で1日の作業予定を連絡(確認)し、作業終了ごとに整理・整頓を実施し、食品安全を全従業員に周知徹底しています。 ・担当者を決めて8:00及び13:00の2回チェックを行い、冷蔵庫、冷凍庫及び施設内の冷蔵庫の機械の点検を行います。
140040	ふじ寿司	H26.8.1	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料は仕入時等に表示や鮮度を確認し、適切な温度管理と期限管理を徹底しています。 ●従業員全員が原材料の産地やアレルギーに関する知識を持ち、提供時やホームページに積極的に情報提供するなど、お客様の信頼向上に努めています。 ●毎日のシンク、まな板、布巾の洗浄・消毒と、床等の清掃により、施設全体を常に清潔に保ち、気持ちの良いお店づくりをしています。 ●従業員の衛生管理はもちろん、お客様用トイレでもノロウイルス感染対策を実施しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・仕入の日時記入 ・原材料の産地等の知識 ・毎日のシンク、まな板、ふきんの洗浄、消毒、床、トイレ、施設全体の清潔に努めています。 ・衛生管理はもちろん、ノロウイルス感染対策を実施しています。
140043	札幌バルナバフーズ株式会社	H26.9.1	<ul style="list-style-type: none"> ●安全で高品質な商品の提供を通してお客様の信頼に応え、安心できる食生活に貢献します。 ●加工食品の製造場所として、お客様に満足頂けるように継続的に環境改善に努めます。 ●すべての従業員に衛生管理の重要性を認識させ、常に食品安全に関する知識の向上を図ります。 ●問題発生時には、お客様の健康と安全を第一に考え、被害の未然防止または拡大防止に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全で美味しい商品をお届けできるよう、工場では衛生管理を徹底しています。また、北海道HACCPを取得し、HACCPに基づいた管理を行っています。 ・日々の整理・整頓・清掃を怠らず、継続して続けております。加えて、従業員同士の話し合いを活発に行い、常によりよい環境を作り上げています。 ・工場で働く全従業員に教育を実施。衛生管理について基本的なことから応用的なことまで知識をつけています。 ・問題発生時には被害を防ぐことができるよう、異常発生時の対応フローを準備し、即座に対応可能です。更に、日頃から従業員との情報共有を行い、事故の未然防止を図っています。
140047	公益財団法人 札幌市学校給食会	H26.10.1	<ul style="list-style-type: none"> ●当会登録納入業者に対して最新の食品衛生情報を提供し、安全・安心な学校給食用物資の供給に向けて衛生意識の向上を図ります。 ●食品等の自主検査の確実な実施により、自主的な衛生管理の徹底を図ります。 ●産地産消の観点から、学校給食への北海道産青果物等の利用を推進します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年2回、7月の業種別講習会(平成29年度は冷凍食品、魚練製品、乾物、畜肉加工品類の各納入業者を対象)と3月の衛生管理講習会(全納入業者を対象)において最新の食品衛生情報を周知し、衛生意識の向上を図りました。 ・食中毒の発生時期である夏場を前に6月から7月にかけて細菌検査等の自主検査を実施しました。検査対象は食肉、大豆製品類、魚練製品、鶏卵、畜肉加工品類の各納入業者の26品目で「札幌市食品等の自主管理基準」に基づき実施しました。また、これ以外の冷凍食品、乾物の各納入業者については物資選定時に提出される検査成績書により確認しています。 ・年間を通じて産地指定により、札幌市内産及び札幌近郊産を含めて道内産青果物19品目を調達し供給しました。特に使用量の多い馬鈴薯、玉葱については全体量の7割から8割を道内産により供給することができました。
140051	コーヒーブレイク・ルミ	26.11.1	<ul style="list-style-type: none"> ●作業台、包丁、まな板 洗浄、消毒は営業終了後毎日適切に行っております。ふきんは殺菌消毒を行っております。 ●原材料の仕入れ、品質、鮮度、期限表示、異物確認 毎日行っております。 ●お客様にあった味付けを行っております(塩分調整など)。 	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌、消毒は気を使い、直接毎日使用する(タオル、おしぼり等同様に)物は特に行っております。 ・毎日、使用する量の仕入れ、徹底した鮮度を重視しております。 ・塩分、糖分等の調整等、ヘルシーメニューとして日頃提供しており、希望により合わせて行っております。
140053	有限会社 北光食品	26.11.1	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様の立場に立ち、安全・安心な食品提供に努めます。 ●毎日の自主検査実施 ●毎月、作業従事者の健康状態並びに制服等のチェックシート記入 ●毎月、全従事者の検便検査(10月以降ノロウイルス検査)実施 ●品質不良や異物混入などが発生した場合は、その原因を調査し、お客様に迅速・丁寧な説明をいたします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安心、安全な食品提供に努めることができました。 ・自主検査の実施もできました。 ・マイルールの全てを実施することができたので、今後も続けていきます。
140055	我国	26.11.1	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産の小麦粉、バター、卵を使用し、品質管理に努めます。 ●目視チェックや金属検出器を用いて異物混入対策に取り組みます。 ●器具、機械の洗浄殺菌を徹底し、衛生的に製造を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・一番は安全、安全、安心、安心ですので、清潔、清掃に心掛けています。
140057	株式会社 マルサン三上商店	26.11.1	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示・期限の確認を徹底し、安全・安心な食品を提供します。 ●調理器具等の洗浄・消毒の徹底に努めます。 ●店舗の清掃、整理整頓を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・社員同士の確認を実施しました。 ・常に洗浄、消毒の心掛けを徹底することができました。 ・使用場所などは毎日清掃を心掛け清潔な状態を保つことができました。
140058	株式会社 イシカリデリカ	26.11.1	<ul style="list-style-type: none"> ●イシカリデリカは食品安全規格FSSC22000認証取得しており、食品安全方針を継続・改善していくことにより道内 No.1 の総菜メーカーを目指します。 ●イシカリデリカは、畑から食卓まで一気通貫の体制で、商品とサービスを創りだします。 ●イシカリデリカは、食品に関する法令・規制要求事項を遵守します。 ●イシカリデリカは、お客様の声を改善に活かします。 ●イシカリデリカは、現場密着の課題解決活動で、品質力、技術力、ノウハウを磨き続けます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毛髪侵入防止の徹底—事務所棟の床のローラーがけの回数を増やし、事務所棟から工場棟への毛髪の持ち込み母数を減らしました。また、インナー帽子を一斉交換し、ゆるみによる毛髪のはみ出しを減らしました。 ・環境への思いやり—各部署による改善活動の目標を明確化しました。野菜の歩留り改善や、仕掛品廃棄率の削減を進めています。 ・全国各地で行われているグループ研修に積極的に参加し、知識や技術の向上を全国各々で行っています。また、月に1回、外部コンサルタントを招いて工場の改善活動を行い、さまざまな視点から効率のよい作業環境づくりに努めています。
140060	株式会社 サカイ	26.12.1	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・月3回の棚卸しで、確認しています。 ・機械の専門業者に指導を受ける等、常に洗浄、殺菌の方法もマニュアル化し、清潔を保っています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
140067	特別養護老人ホーム 藤苑	26.12.1	<ul style="list-style-type: none"> ●施設等衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ①厨房内の清掃を進んで行き、常に清潔を保つよう努めています。 ②使用後の調理器具は洗浄後、清潔な場所に保管しています。 ③使用後の食器は洗浄・殺菌し、汚れが落ちない場合は漂白してから保管するよう努めています。 ●商品の品質管理 <ul style="list-style-type: none"> ①食材を適切に保管し、鮮度の確認を行っています。 ●従事者等の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ①月1回、従事者の検便検査を実施しています。 ●問題発生時の危機管理 <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒、感染症発生時は各部署と連携し、速やかに対応します。 ●その他 <ul style="list-style-type: none"> ①新鮮な野菜・肉・魚を使用し調理することで、家庭の雰囲気になじけるように努めています。 ②施設の特性上、入居している方の嗜好や嚥下のレベルに配慮し、食事を提供していきます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・少しでも空いている時間を見つけて、厨房内の整理整頓や清掃を行い、常に清潔に保つようにはしました。調理器具や食器類についても、洗浄・殺菌を徹底し破損や汚れが落ちない場合は新しいものと取り換えるようにしました。 ・食材を納入時の検品作業から鮮度や異物混入の有無を確認し、不良品とみられる場合は交換・返品を行ってきました。 ・月1回の腸内細菌検査と年1回のノロウィルスの検査を行いました。腸内細菌検査で陽性反応が出た場合は病院受診、厨房業務の従事制限を行い、感染拡大を防ぎました。 ・昨年度は食中毒、感染症の流行は見られませんでした。今年度も厨房から食中毒を起こさない、感染症をもらってこないことを徹底していきたいと思えます。 ・昨年度は少しでもメニューのバリエーションを増やすことや食事の見直しを行ってきました。今年度は最期までおいしく食べられるように他職種と連携していきたい。
140070	有限会社 つばあん	H27.1.5	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー対象食品一覧を表にして、店頭に2ヶ所設置していつでも、誰でも、自分のアレルギー食品が入っている商品がわかるようにしてあります。 ●閉店時、毎日期限表示をチェックして、翌日に引き継いでいます。 ●品質不良や異物混入が発生した場合は、その原因を調査してお客様への丁寧な説明に努めています。 ●定期的に製品の検査を行っています。 ●厨房に入る時は、ローラーをかけて、体にゴミがついてないようにしています。 ●ダスターは漂白剤入りのお湯でこまめに洗っています。 ●冷蔵庫の取っ手や引出しは漂白剤入りのお湯でこまめにふいています。 ●手洗後はペーパータオルで手をふいています。 ●製造終了後は調理器具を漂白剤につけています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールを適切に遵守しました。
140073	徳洲苑 しろいし	H27.1.5	<ul style="list-style-type: none"> ●厨房内での整理整頓、清掃、作業台、器具類等の洗浄・殺菌を徹底し常に清潔を保ちます。 ●原材料の鮮度・品質・消費期限・温度の確認、管理を徹底し、冷蔵・冷凍庫・食品庫内を整理整頓します。 ●調理工程での加熱・冷却、食事提供時の温物・冷物が基準温度に達しているかの確認を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日厨房内の清掃をし、調理器具や食器類は洗浄後、器具殺菌庫に収納しています。 ・仕込み作業終了後、夕食提供後、厨房作業終了後には床、調理台、グリストラップ、食器洗浄機等の機械の清掃を行っています。 ・昼食提供後は5分間の清掃時間を設け、冷蔵庫内や壁の清掃、扉の取っ手等の除菌を行っています。 ・原材料の納品・使用時に、鮮度・品質・消費期限・温度の確認と記載を徹底しています。 ・毎日、冷蔵・冷凍庫内の食材の整理をし、不要な物は破棄しています。 ・月末には棚卸を実施し、食材の管理をしています。 ・加熱・冷却した食品ごとに温度を規定時間以上測定し、基準温度に達するまで加熱・冷却を行い、基準温度に達した食品の温度を書面に記録しています。
140079	郷土料理 吉在門	H27.1.5	<ul style="list-style-type: none"> ●鮮度の良い食材を、仕入れた日に使い切ることを心掛けています。 ●調理場の整理整頓に努め、調理器具は毎日洗浄・殺菌しています。 ●衛生管理に努め、手洗いは徹底して行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理台周辺の清掃整頓を全員に徹底させるようにしています。 ・牡蠣の生食を控える。魚、貝等食材の安定した低温庫保存と、賞味期限等の記載のあるものは、期限枚に廃棄しています。 ・3回手洗い(ノロウイルス用消毒剤を常時使用) ・害虫、害獣(ねずみ) 駆除を度々行っています。
140085	北海道コカ・コーラボラックス株式会社	H27.2.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品安全の確保・維持に努め、お客様へ「安心・安全な製品」を提供いたします。 ●「FSSC22000」「しよくまる」の取得により、食品安全マネジメントシステムを効果的に運用し、継続的改善に努めます。 ●食品安全に関連する法規制、条例、規制その他の要求事項を遵守いたします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様へ、継続して「安心・安全な製品」をお届けすることができました。 ・食品安全MS運用の中で、現場巡回や全従業員への教育を強化し、レベルアップすることができました。 ・自己評価や外部審査により、遵守状況に問題の無いことが確認されました。
140088	ほんごう亭	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料は、表示等を確認し、適切な保管と先入先出を行います。 ●衛生的、効率的に作業が行えるよう、整理整頓に努めます。 ●調理器具等の洗浄・消毒の徹底に努めます。 ●廃棄物の適切な分別、保管、処分を、環境にも配慮します。 ●従業員の健康管理や身だしなみの確認を行い、従業員一人一人の衛生意識向上に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の仕入れ時に賞味期限の確認をし表として書き入れました。 ・従業員全員に、整理整頓を心掛けています。 ・調理器具の洗浄、消毒は毎日作業開始前に実施、消毒の徹底を全員で行っています。 ・廃棄物の分別、処分は、各生ごみ、ダンボール、ビン缶等に分別し業者に出しています。 ・従業員の健康管理は、朝作業を始める時に確認しています。
140098	(有)ポワソン ダブリアル	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●毎日、スタッフの健康状態を記録しています。 ●朝・夕、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録しています。 ●作業に入る前に粘着ローラーを使用して着衣のほこり等を取り除いています。 ●定期的に商品・製造者の手指・厨房器具の拭き取り検査を行っています。 ●年2回、スタッフに対する衛生教育について専門業者による衛生指導を受けています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康状態を知り、作業の内容を調整し年間を通じて実施しました。 ・スタッフの意識が高まり整理整頓につながりトラブルも早く処置できました。 ・異物混入が減りました。 ・今年度検査を受けることが出来ていません。ただ、スタッフの意識は高まっています。 ・今年度出来ていません。スタッフ一同、食の安全・安心に関して社内意識をもって取り組みます。
140099	札幌市調理師団体連合会	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●会員(調理師)の資質、技術の向上を図り、札幌市の食のブランド力の向上に努めます。 ●料理教室等を通じ、市民の衛生意識向上や食生活改善を図ります。 ●研修会・講習会等を通じ、食品衛生知識や調理技術の普及・向上を図ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・加盟の各調理師団体が料理研修会、料理コンクールなどを開催し、新メニューの開発や調理技術の向上を図り、得られた成果を市内のホテル、飲食店等で反映しました。 ・市民を対象とした料理講習会を11回開催しました。また、「健康料理フェスティバル」を開催し160名が食品衛生や栄養に関する講演を聞き、健康料理を試食しました。 ・和食、洋食、中華、鮎、そば類、カクテルの各調理師団体が所属の会員を対象に研修会、講習会を開催し調理技術の研鑽に努めました。また、ふぐを扱う営業者を対象に「ふぐ処理責任者養成講習会」を開催し39名が受講しました。
140104	有限会社 鮎のなか田	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様へ安全で安心な食の提供に尽力し、細やかな心配りでお迎え致します。 ●店舗及び厨房細部の清掃と、作業台や各調理器具の洗浄・殺菌を励行しています。 ●生鮮食材の仕入れ時は、品質、鮮度、産地表示の確認と、冷蔵庫、冷凍庫の温度測定を毎日朝・夕行い、品質管理の徹底を図っています。 ●調理師は常に清潔な白衣と前掛けを着用し、手指の衛生や身だしなみに留意しています。 ●お客様の健康に配慮し、食品アレルギーの有無をお申し出下さるようメニュー表に記載し対応致します。 ●問題発生の際は、速やかに原因を調査し、改善に取り組みます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全で高品質な食材を仕入れ調理提供 ・店内、厨房の清掃、調理器具の洗浄、殺菌を毎日励行 ・調理師の衛生意識を身だしなみの留意 ・お客様の食品アレルギーに配慮して、店内メニュー表に表示 ・食品衛生法を厳守し、毎年「食品衛生優良店」に認定証受領
140105	株式会社 三川屋会館チェーン	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●施設本館500坪、豊200坪の整理整頓を行い清潔を保っています。 ●毎日原材料の仕入れを行い、品質、鮮度、異物混入等の確認等を行っています。 ●料理人及び従業員は衛生チェックを行った上で従事しています。 ●店舗の清掃や作業台、器具等の洗浄・殺菌を行い常に清潔の状態を保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・全社一丸となって3S(清掃、清潔、整理)運動を推進しています。 ・手洗い作業を重視しています。
140106	旬の酒蔵 川瀬	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●調理器具等の洗浄、消毒を徹底します。 ●作業前後の手洗いを適切に行うなど従事者の衛生管理に努めます。 ●食品を適正な温度によって保管、管理します。 ●施設を整理し、害虫の駆除を行い、清潔に保ちます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・掃除、手洗い、整頓に取り組んできましたが、掃除の面でもう少しきちんと出来るようにしていきたいと思えます。今年は冷蔵庫内の整理整頓を心掛けたい。
140107	社会福祉法人 さくら共同福祉会 いねさくら館	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●月1回、各部門の担当者が、他部門の衛生状態をチェックしています。 ●冷蔵庫や冷凍庫の温度は、一日2回チェックし、その結果を記録しています。 ●原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・期限表示等の確認を行っています。 ●従事者は、工場等に入る時、マスクを着用するとともに、異物混入防止のために帽子の下にネットをかぶった上でローラーかけをしています。 ●すべての食品製造部門の従事者は毎月検便をしています。 ●アレルギー物質は、義務品目だけでなく推奨品目も表示しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・当事業所が定めたマイルールの取組に基づき「食の安全・安心」を推進し、衛生管理の徹底を図りました。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
140110	Y's Café	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●安全な食材にこだわって、手作りのお菓子を提供しています。 ●原材料、保存方法等の一括表示、アレルギー物質や賞味期限について、適正に表示しています。 ●店舗内の清掃、整理整頓を行い、清潔を保ちます。 ●毎月1回のミーティングを行い、ルールの確認と食品衛生の意識向上に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに従って適切に対応しました。
140113	味のちー	H27.3.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生協会の一員として食の安心安全に努めます。 ●5S（整理、整頓、清掃、修理修繕、躰）運動を推進し常に清潔な店舗を保ちます。 ●食材、食器、器具類の洗浄は常に流水にて濯ぎ終えます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様に食を提供する者として毎日、協定書の内容は自分の使命だと心して取り組んでいます。
140014	フーテックサービス株式会社	H27.3.31	<ul style="list-style-type: none"> ●HACCP方式、5S活動等の導入をサポートし、食関連企業のレベルアップに貢献します。 ●食品工場での現場指導を行い、食品事故防止に努めます。 ●衛生用品の販売及び検便検査等衛生管理レベルの向上に貢献します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成29年4月1日から社員を雇い、広くHACCP方式の指導を行う事が出来ました。 ・現場指導のほかに、取引先への従業員教育を行い食品事故防止に役立つことが出来ました。 ・平成29年4月1日に札幌市エレクトロニクスセンター内に研究開発室を設け、自主検査の体制を整え、衛生レベルの向上に貢献することが出来ました。
140121	有限会社ブッチャー丸幸	H27.3.31	<ul style="list-style-type: none"> ●見えるところだけでなく、施設全体について整理整頓を行い、常に清潔を保っています。 ●原材料仕入時に品質・鮮度等の確認を行うとともに、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録して商品の品質管理を徹底しています。 ●従業員の衛生管理、安全運転についての声掛け指導を随時実施しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールは常に遂行し、更なる社員への向上を促しています。
140124	株式会社マルデン	H27.3.31	<ul style="list-style-type: none"> ●品質管理－取扱商品の品質は規格書を用い、産地、期限等確認を行う。 ●問題発生時の危機管理－問題発生事項の原因究明と再発防止に努める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・結果－規格書は都度確認や変更を行い、商品に相違がないよう努めました。 ・問題発生時の危機管理－問題発生事項の原因究明と再発防止に努める。 ・結果－問題の大小問わず、疑問がなくするまで検査や事実確認を行い、それを基に再発防止に向けて対策を立てました。
150001	阿部珈琲館	H27.5.7	<ul style="list-style-type: none"> ●始業前の手洗い、うがい及び従業員同士による服装、髪型のチェックを徹底いたします。 ●店内清掃、調理器具の消毒（煮沸消毒85℃、10分及びエタノール殺菌）を徹底し清潔な環境を保ちます。 ●3時間ごとに店の衛生状態をチェックし記録します。 ●仕入商品の管理確認、加工品管理（温度管理、糖度濃度測定）を徹底いたします。 ●お客様からみて清潔で居心地の良い店舗になることを心がけています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・始業前の手洗い、うがい及び服装身なりの確認 ・店内備品、調理器具等徹底した除菌 ・衛生管理シート活用記録の継続 ・商品管理、賞味期限、温度設定の管理確認 ・昨年10月、公益社団法人日本食品衛生協会様より営業施設表彰をいただきました。これまでに以上に誠心誠意努力したいと思っております。
150004	風和 fu-wa café	H27.5.7	<ul style="list-style-type: none"> ●道産食材を出来る限り使用し、安心でおいしい食を提供出来るよう努めています。 ●施設内を常に清潔に保ち、従事者の健康管理と衛生意識の向上に努めています。 ●食材を無駄なく使用しています。 ●豊平区の食育事業に参加しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・出来るだけ旬の道産食材を購入するよう常に心がけました。 ・毎朝の清掃に取り組み気持ちよく開店出来ました。健康管理には十分注意し、手洗いは特に徹底しています。 ・一物全体の考え方を取り入れ、皮も葉も無駄なく使用しました。 ・フードコレクションに参加させていただきました。
150011	株式会社ハラペコ	H27.10.1	<ul style="list-style-type: none"> ●物の整理は心の整理。不要なものは直ちに感謝を込めて後始末致します。 ●整理、整頓、清潔、清掃、躰の5Sを徹底的に行い、施設の衛生管理、および社員の意識向上を実施しています。 ●気づいたことは即行即止。間髪入れずに実行します。 ●返事は好意のパロメーター。打てば響く「ハイ」の返事を実施しております。 ●豊平区の食育事業に協力しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日不要なものを処分して、空間の有効活用及び「物を探す」という行為の時間を極力少なくする工夫を日々行っております。 ・5Sを全社一丸となって徹底して行えるよう、従業員同士が確認し合って遂行しております。 ・問題点を後回しにしないようにするために「気づいたらすぐ行う」を合言葉に即座に動きます。 ・従業員同士のコミュニケーションを円滑に行えるよう、新しい従業員に対しても「返事」の重要性を常に教育しております。 ・2018年4月から業務委託する豊平区役所3階食堂では、売上の一部がこども食堂に寄付される「こりめカレー」の提供を行います。
150013	株式会社ティネステーションホテル	27.10.1	<ul style="list-style-type: none"> ●電解水によって、食材や調理器具をより清潔に、より安全に保っています。 ●冷蔵・冷凍庫の温度を記録し、食材の鮮度、衛生管理に努めています。 ●従業員の健康管理に気をつけ、少しでも体調不良があれば、ホール、厨房には立ち入らないよう細心の注意を払って食中毒や感染症などの予防に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・電解水生成装置を継続して使用し、食品や調理器具の洗浄等に活用し、清潔に保っています。 ・1日2回の温度を記入し、異常があればすぐに気が付くようにしており、機器の不具合などで中の食材が悪くなったことは一度もありません。 ・体調不良が見られた場合は、当日でも休ませるように指導、教育し、無事故での営業を継続できています。
150014	札幌グランドホテル	27.10.1	<ul style="list-style-type: none"> ●施設全体の整理整頓・清掃を行い、安全衛生の確保に努めます。 ●スタッフの健康管理を徹底し、安全の確保に努めます。 ●定期的にスタッフの衛生教育を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、社内通用口及び全部署次亜塩素酸水の手指消毒実施 ・毎月、館内各厨房の安全衛生点検実施 ・定期健康診断他、5種検便・ノロウイルス検便各2回計4回実施 ・「次亜塩素酸水噴霧器」の管内各厨房設置 ・外部講師による「衛生講習会」4、8、11月、計9回開催 ・HACCP講習会、社内開催1回、社外講習参加1回、計2回受講
150015	手作り和菓子 壺華	27.12.3	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内全体について整理整頓を行い、清潔に保っています。 ●廃棄物の適切な分別、保管、処分を行い、環境に配慮しています。 ●原材料の先入れ・先出しを行い、消費期限・賞味期限の管理を徹底しています。 ●外部の検査機関にて製品検査を定期的に行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い、特に気を付けています。店、工場とも整理整頓に注意しています。 ・ゴミ又は不要な物、分別して速やかに業者（事業者用）で収集処理しています。 ・原料、材料、特に生もの等、日付を付けて冷蔵庫保管、先入れ先出しをしています。又、生産日報もつけています。 ・自主検査を北海道薬剤師会公衆衛生検査センターにて、年3回、一般生菌数、大腸菌群の検査を行っています。
150016	そば処 東家 寿楽 東急店	27.12.3	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー物質の一覧表を店内に用意しています。 ●原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・異物混入等の確認を行っています。 ●異物混入等発生した場合、原因を調査し、お客様に丁寧な説明をします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール?原材料の仕入れ時は、品質、鮮度、異物混入などの確認を行っています。 ・毎日新鮮な食材、挽きたての粉等を仕入れております。また、鮮度の悪いものはすぐに返品、交換を徹底しております。（調理長又は副調理長が点検） ・作業手順を明確にすることで、異物混入の可能性を減らします。手順の明確化により異物混入の原因が明確化しお詫びをし改善することができます。従業員一丸となって取り組んでいます。 ・厨房スタッフ全員に説明と教育を日々行っております。
150021	北海道エアウォーター株式会社	H28.2.3	<ul style="list-style-type: none"> ●倉庫内は、作業区と非作業区に区分し、作業区に立ち入る際は、帽子の着用と作業に不要なものを持ち込まないなど、異物混入の防止と衛生管理に努めます。 ●清掃マニュアルに従う整理整頓の徹底で、衛生管理と作業現場の安全性の確保に努めます。 ●取り扱う農産物は、生産地・生産者を限定し、お客様に生産履歴をお知らせします。 ●取り扱う加工食品は、原料や生産工程が明確な商品のみを取り扱い、お客様からの問い合わせには迅速にお応えします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生・整理・整頓・清掃作業を、従業員に意識を持って業務を行わせるために（躰）、ポスターを作成し掲示しています。（5S運動の推進） ・作業マニュアルに関する各チェックシートを、毎月末に現場管理者がチェックし、作業マニュアルに従った作業が行われていることを確認しています。 ・販売する農産物の生産履歴をお客様にお知らせするために、案内書（伝言板）を毎回印刷し、お客様に商品と一緒にお渡ししています。
160001	ピースベーカーリー	H28.4.4	<ul style="list-style-type: none"> ●店舗や工場全体を清潔に保っています。 ●材料等は、仕入れる曜日を決めて、その都度全部使い切れるように品質や鮮度を確認しています。 ●工場内で使用しているものは、アルコール消毒を徹底しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場内は毎日、掃き掃除と水で床拭きを二回して清潔に保っています。 ・仕入れる曜日に賞味期限を全部チェックして全部使い切っています。 ・アルコール消毒を欠かさなかった日はなかったです。
160002	加森観光株式会社 ティネ事業部	H28.5.16	<ul style="list-style-type: none"> ●安全安心な商品を提供しています。 ●衛生面では施設内の整理、整頓をし、常に手を洗い帽子をかぶり商品を作っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な食品を提供するため、徹底した食品の取扱いをし、施設及び従業員の衛生管理の手順表を作り行っています。 ・手順表には、食品のノロウイルス検査、従業員の検便検査をしています。 ・毎日、冷凍冷蔵庫のチェック ・食品を取扱う人は必ず帽子、手袋を付けます。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
160003	特定非営利活動法人 コロポックルさっぽろ	H28. 5. 16	<ul style="list-style-type: none"> ●衛生的、効率的に業務が行えるよう、製菓室の整理・整頓・清掃を徹底します。 ●原材料や製品の保存温度・保存方法の管理を徹底します。 ●製品の内容表示は適正でかつお客様にわかりやすい情報を提供できるように努めています。 ●石けんにによる器具類の洗浄・煮沸消毒により徹底した衛生管理に努めます。 ●製造従事者は、作業前に衛生管理点検表により、健康状態等のチェックを行った上で作業に従事します。 ●添加物を出る限り使用しないお菓子作りに徹するため、原材料の由来・内容が明らかなもののみ使用します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓作業後は、使用物品は勿論、製菓室のシンク、排水口、床等を入念に清掃しました。 ・冷蔵品、冷凍品の保存温度・保存方法の管理を徹底します。 ・商品の内容表示は原材料、内容量共に明確に行いました。 ・製菓作業後は、必ず、石けんにによる布巾の煮沸消毒を行いました。 ・事業所内で、石けん講習会を行い、メンバーさんと職員に石けんの使用の意義を周知徹底しました。 ・製菓作業前に必ず3項目の健康チェック（爪が伸びていないか、吐き気はないか、下痢はしていないか）を行いました。 ・出来る限り生活クラブの消費材を使用し、完全無添加に近づける努力を継続しました。
160008-1	有限会社ヌヴォーン	H28. 9. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●出来る限り安全で安心出来る北海道の食材を使用しています。 ●施設内の整理、整頓を行い、清潔を保っています。 ●汚染ゾーン、加熱ゾーンの区分けを徹底しています。 ●調理器具は、洗浄、消毒、殺菌を徹底して行っています。 ●冷蔵・冷凍庫の温度を2時間ごとに確認しています。 ●定期的にふきとり検査、食品の細菌検査を実施しています。 ●原材料の仕入れ時は、品質、鮮度、期限表示、異物混入等の確認を行っています。 ●商品の加熱時は、温度計、タイマー等で確実に適温、時間の確認をしています。 ●品質不良、異物混入等が発生した場合には、その原因を調査し、お客様へていねいな説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ①全店舗での5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）の定期的強化実施 ②外部点検業者に依頼して定期（年2回）平均、衛生検査実施
160011	あいの里協働保育園	H29. 1. 10	<ul style="list-style-type: none"> ●子どもたちが笑顔いっぱい、元気いっぱいになれるような給食を目指します。 ●子どもたちにとって安心で安全な給食を提供できるように、衛生管理やアレルギー対応等を日々徹底します。 ●子どもたちに楽しそうと思ってもらえるような食育を心がけます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちにおいしいと思ってもらえるような給食作りを日々心掛けています。 ・異物混入がないか確認、アレルギー対応食に間違いがないか確認を日々徹底しています。 ・季節ごとに、野菜栽培や収穫、クッキング等を行い、子どもたちに体験してもらえそうな食育を行っています。
160012	社会福祉法人 ナーサリー虹の会 新川西さくらこ保育園	H29. 1. 10	<ul style="list-style-type: none"> ●手作りを基本とし、子ども達が「ニコニコ モリモリ食べる！」おいしく安全な給食づくりを目指します。 ●園の畑で野菜を育て、子ども達が作って食べる楽しさを体験します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしく安全な給食を目指します。5Sを常に頭において調理室で栄養士、調理員との確認、外部の方の入室禁止を実施 ・園の畑で野菜を育て、子ども達が作って食べる楽しさを体験します。食育での調理も消毒、器具類に配慮し調理方法も連携をとり、安全に努めます。
160013	プレミアホテル CABIN-札幌	H29. 1. 19	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料は、表示等を確認し、適切な保管を行っています。 ●冷蔵庫や冷凍庫の温度をチェックし、その結果を記録しています。 ●衛生管理についてミーティングを行い、ルールの確認と意識向上に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに従って適切に対応しました。
160016	社会福祉法人 勇志会 エンジェル保育園	H29. 2. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●食育を通して子ども達の食生活の文化工事に貢献します。 ●給食室における設備、備品用具などの衛生管理の徹底に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設職員全員で子ども達への食の安心安全に精一杯励んでいます。 ・給食調理では、清潔に努め、食材も無駄にすることなく、美味しく食べられるように、調理に注意を配り、子ども達へ提供しています。 ・楽しく食事をすることが出来るよう、雰囲気作りを最大限に行っています。 ・菜園を作り、子ども達が食に対して興味関心が深まるよう行っています。
160018	ラーメン専門 札幌三代目月見軒 本店	H29. 2. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●見えるところだけでなく、施設内全体について、整理整頓を行い、清潔を保っています。 ●原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の、確認を行います。 ●スタッフへの衛生教育に力をいれています。 ●品質不良や異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・店長が定期的に点検を行い指導しています。 ・仕入れ搬入時に受け入れした者が点検、目視し、そぐわぬものはその場で返却します。 ・朝、オープン前などスタッフ全員で食材の保存、取扱い等ミーティングをしています。 ・お客様が求められる情報など、常にスタッフに教育しています。
160019	礼友ミート株式会社	H29. 2. 24	<ul style="list-style-type: none"> ●徹底した温度管理を行う為、冷蔵庫や冷凍庫の温度を1日2回チェックし結果を記録しています。 ●作業従事者は「衛生点検管理表」による衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 ●外部検査機関による作業従事者の健康チェックを行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・朝と夕方の計2回、検温した結果を漏れなく記録し異常が無いことを毎日確認しました。 ・衛生チェックを毎日行い、問題が無いことを確認しました。 ・作業従事者の健康チェック定期的に行い問題が無いことを確認しました。
160022	農家の直売とれたす。	H29. 2. 24	<ul style="list-style-type: none"> ●地元野菜を販売しています。 ●安全・安心で美味しい野菜を販売しています。 ●基準より厳しい農薬管理を行い、残留農薬の心配のない野菜を生産しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市内野菜を販売 ・安全・安心の野菜を販売しました。 ・無農薬（未承認）に取り組んだり、農薬量を減らした野菜を生産・販売しました。
160023	温故知新 ブルックスカレー食堂	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料である玉ねぎ（札幌黄）は、100%協働契約栽培を実施し、安全・安心な食を提供します。 ●原材料の仕入れ日や仕込みの日付を管理し、鮮度維持に努めます。 ●調理器具等（作業台・鍋・包丁・まな板・ふきん）の洗浄・消毒については当社作成のマニュアルに基づいて実施し、衛生管理を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ブルックスカレーの原材料である札幌黄の100%協働契約栽培を実施し安全・安心な食をご提供することが出来ました。また、札幌黄を使用したインスタントスープカレーラーメンの開発、販売事業も展開中です。 ・原材料の仕入れ日や仕込みの日付を各店舗ごとに管理することによって、鮮度の良い食材を提供し、材料の廃棄を極限まで減らすことが出来ました。 ・調理器具等の洗浄・消毒については、マニュアルに基づいて毎日実施し、各店舗の店長が管理し衛生管理の徹底を図りました。
160026	合資会社 蟹ゆで名人	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●アルコール製剤等による除菌、手洗いをを行います。 ●作業時にマスク、手袋等を着用します。 ●自主検査を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルールに従い適切に対応しました。
160028	どさんこファクトリー北海道株式会社	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●適正な表示を仕入れごとに確認し、適正な表示を行い、便利でわかりやすい表示を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、製造会社との情報を共有し、再発防止の徹底をはかり、お客様への丁寧な説明に努めています。 ●お客様の健康の保護を第一に考え、営業を行っています。 ●社員のコミュニケーションを促進し、働きやすい環境作りを努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月5日に「ゴノヒ」と称して、商品の品質、特に在庫帳と照らし合わせて、賞味期限などの確認、鮮度、適正な表示の確認 ・「ゴノヒ」に店舗の清掃（重点日） ・「ゴノヒ」に各担当者全員での整理、整頓、清掃、確認事項の復唱、確認のミーティングを行っています。
160029	株式会社 SEMINA kitchen	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の清掃、整理整頓を行い、清潔を保っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・工場内の清掃とグリストラップの清掃を毎日行い、倉庫や工場内の整理整頓に努めました。 ・1日2回、冷蔵庫と冷凍庫の温度をチェックし記録しています。
160030	さっぽろオータムフェスト実行委員会	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●以下の内容を各会場管理者と一緒に取り組みます。 ●店舗内やバックヤードの整理整頓や調理器具の洗浄・消毒を定期的に行い、清潔を保ちます。 ●食材の温度管理・鮮度管理を徹底します。 ●「生モノ」の提供は行いません。 ●会場内で調理された食品の持ち帰り不可の周知を徹底します。 ●出店スタッフの手洗い、アルコール消毒を徹底します。 ●問題発生時の対応マニュアルを作成し、従事者へ周知します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・オータムフェスト開催前に、各会場管理者が一室に会する会議において「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の趣旨・目的を説明し、上記マイルールを各出店者へ徹底するように周知しました。 ・オータムフェストの全出店店舗のブース内に、協定書を掲示し、スタッフ一人一人にまでマイルールの周知を行い、食品の安全管理に対する注意喚起を行いました。 ・問題発生時の対応マニュアルを作成し、会場管理者へ周知しました。 ・食中毒の疑いのある事案が発生した際には、速やかに会場管理者と実行委員会が情報を共有し、保健所の指導のもと迅速に対応しました。
160031	スペインバル BONITA	H29. 3. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●スタッフの衛生管理の教育に力を入れています。 ●お客様のアレルギーに対応出来るよう、柔軟な対応を心掛けています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃、手洗い、消毒を毎日実施しました。 ・御注文を受ける際に「アレルギー等ございますか？」とお客様へお声掛けています。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
170001	株式会社セコマ	H29. 5. 9	<ul style="list-style-type: none"> ●各店舗が、冷蔵・冷凍庫の温度確認を1日に所定の回数実施し、商品の品質管理に努めるよう指導します。 ●各店舗が、従業員の健康管理や身だしなみ確認を実施し、衛生管理に努めるよう指導します。 ●ホットシェフ商品の原材料は、各店舗にて表示等を確認し適切な保管・管理を行うよう指導します。 ●万一販売後、商品に問題が発生した場合は迅速に対応します。また原因を究明し、再発防止に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵・冷凍庫の温度チェックは、各店舗で毎日記録表につけて確認しています。また、温度の逸脱があった場合は、温度センサーが感知し、店舗並びに本部指導員（スーパーバイザー）に連絡が行く仕組みとなっており、即座に所定の通り対応しています。 ・店舗において、従業員（家族含む）の健康状態を毎日確認しています。また、体調不良者がいた場合は、スーパーバイザーに報告して適切に対応しています。 ・ホットシェフ商品の原材料は全て、本部指定の業者から仕入れています。各店舗で出力する商品ラベル原稿は、本部担当部署で確認を行っています。店舗で商品ラベルを貼り付ける時は、間違えることの無いよう、作業者と確認者のダブルチェックを行うとともに、スーパーバイザーが定期的に店舗指導を行っています。 ・問題発生時は、店舗・店舗指導員・セコマお客様相談室・品質保証部が受付窓口となります。品質保証部を含む関係部署が先頭に立ち、問題解決に当たっています。
170002	有限会社北海道産	H29. 5. 9	<ul style="list-style-type: none"> ●冷凍庫・冷蔵庫の温度管理を毎日実施致します。 ●衛生管理を一人一人が心掛け、製造、販売を致します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・フォーマットを作成し、時間を決めてチェックする事を日々取り組んでいます。 ・日々の製造の中で器具の取扱い、洗浄、作業場の清掃などルールを設けて行うことができました。
170005	株式会社八剣山さっぽろ地ワイン研究所	H29. 6. 6	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産のみの健全なブドウ原料を使用し、個性的な札幌醸造ワインを製造します。 ●醸造過程の衛生管理を徹底し、製品の品質向上に努めます。 ●出荷時の異物検査を二重に行い、消費者の安心を守ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産の健全なブドウ原料を100%使用して、国税局届出の製造フローを遵守するとともに、独自ノウハウにより個性的な札幌醸造ワインを製造しました。 ・醸造にあたっては器具備品等の洗浄を徹底するとともに、担当従業員の健康管理を行い製品の品質向上に努めました。 ・製品出荷にあたっては異物検査を二重に行い、品質の安全を維持しました。
170006	東札幌かすたねと保育園	H29. 6. 6	<ul style="list-style-type: none"> ●包丁、まな板等の調理器具は毎日殺菌を行っております。 ●厨房で使用する大型機器類もメーカーによる年数回の定期点検で安心かつ安全な状態を保持させております。 ●調理従事者は細かい手洗い・アルコール消毒のほかノロウイルス等の検便検査を実施し対策を徹底しております。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理スタッフ3名による毎朝のミーティングで確認してから業務しています。 ・マイルール②厨房で使用する大型機器類もメーカーによる年数回の定期点検で安心かつ安全な状態を保持させています。 ・前年度もメーカーによる年2回の定期点検（2017/8月・2018/2月実施）を受けておりスチームコンベクションなどの閉鎖異常、冷却漏れ等もなく問題ありませんでした。引き続き、本年度もメーカーの定期点検を受けるのと機器に異常等があった場合は速やかにメーカーメンテナンスの方と連絡をとり安全に取り組んでいきたいと思っています。 ・こまめに手洗いやアルコール消毒を実施しております。指定機関による検便検査も毎月実施しています。
170007	ホテルエミシア札幌	H29. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> ●「食の安心・安全」を最優先事項に掲げ、衛生管理を地域・社会貢献の一貫と位置づけております ●HACCP導入型の自主衛生マニュアルを運用しています ●調理従事者だけではなく全ての従業員が整理・整頓・清掃・清潔・躰をそれぞれの業務に結びつける「5Sプロジェクト」という社内活動を実施しております 	<ul style="list-style-type: none"> ・自主衛生マニュアルに則り、各レコード表の記録と保管を実施 ・全28種類の衛生関連の記録を取り、毎月総料理長、料飲部長による確認を実施 ・食品検体の採取と検査カードの記入を行い、過去1年分の記録を保管 ・腸内細菌検査及びノロウイルス検査をそれぞれ5回実施 ・専門会社による害虫検査と駆除を毎月実施 ・外部衛生監査1回、総支配人による衛生監査を2回実施（適合基準以下のセクションは改善プラン作成とその実施、総料理長が最終確認） ・対象施設ごとに専門会社によるスタンプ式細菌検査と食品微生物検査を毎月実施（基準値を超えている場合は改善プラン作成とその実施、総料理長が最終確認） ・対象施設の従業員及びアウトソーシングスタッフへの個人衛生、健康管理記録を義務付け ・各セクションによる5Sカイゼンプロジェクトの推進。毎月ミーティングを行い、進捗及び結果確認を行う。スタッフミーティングにて共有した。 ・衛生コンサルタント会社2社の指導に基づく管理手法を実践
170008	肉のサンビーム	H29. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> ●地産地消を推進します ●商品の品質、鮮度、適正表示の確認を行い安心・安全を心がけます ●HACCPシステムを導入し、食品安全に努めます ●年2回、検便検査、ノロウイルス検査を実施して従事者の衛生管理をサポートしています 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイルール4項目を全て実施しています。
170009	salumi hayashi	H29. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫・冷凍庫の温度管理をし結果を記録しています ●商品の期限表示や保存温度の管理をしています 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、温度管理をすることで、品質の安全を確認することができました。 ・期限表示、保存温度を管理することで、先入れ先出しや管理を行いました。
170010	一般社団法人米里保育園	H29. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> ●園児が健康ですこやかに成長する様に見えるだけでなく、施設内全体について、整理整頓をし、清潔にしています ●調理室の温度、湿度、冷蔵庫や冷凍庫の温度をチェックし記録しています（毎日） 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、児童の登園前、降園後、必ず清掃し、また、汚れた場合は、その都度、清潔にしています。 ・毎日、調理前後の温度、湿度を記録し、冷蔵庫や冷凍庫の中が適温であるかチェックしています。
170012	栄興食品有限会社	H29. 7. 5	<ul style="list-style-type: none"> ●食品の品質、鮮度、適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます ●冷蔵庫や冷凍庫の温度は1日3回チェックし、その結果を記録しています ●従事者は定期的な健康診断、検便、ふき取り検査を行っています ●従事者は作業前に健康診断のチェックを行っています 	<ul style="list-style-type: none"> ・品質の確認と鮮度の維持のために徹底した原料の冷やしこみ、表示の2重チェックと作成した表示の保管を行っています。 ・1アイテム毎製造開始前後に必ず、工場の清掃と器具の洗浄殺菌を行っています。 ・毎日チェックをしています。記録保管しています。 ・定期的な健康診断、外部の専門検査機関にふき取り検査を依頼しています。 ・毎日健康チェックを行っています。記録保管しています。
170017	発寒北商店街振興組合	H29. 7. 14	<p>私たちハツキタ商店街は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●子どもからお年寄りまで、地域で安心して暮らせるよう、食の安全・安心に取り組めます。 ●「ハツキタマルシェ」など、食について地域の皆様と一緒に考える場を創出していきます。 ●環境推進区・西区の一員として古紙や廃油のリサイクルなど、環境活動を実践します。 ●これらの取組などを通じて「40年後、札幌で一番住みやすい街」を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商店街施設「にこびあ」に隣接する、高齢者居住施設の食事を「にこびあ」内のハツキタ茶屋さんで提供しています。同時に、地域内の小中学校と連携し学習支援を通じ食育活動のバックアップを行っています。 ・年3回実施するマルシェイベントにおいて、食に関するブースには本協定書を掲示しこの取り組みを訴求しています。同時に、地産食材を積極的に使用することで、食の安全・安心について考える場を提供しております。 ・商店街が取り組むエコ活動の平成29年度の成果として、廃食油回収量1,425kg古紙回収量16,290kg 資源物回収量3,770kgとなりました。この成果をもとに地域住民へ食べ残しや冷蔵庫内で忘れ去られた食材解消に結び付けていきます。 ・本商店街活動の基本方針である「40年後札幌で一番住みやすいまちハツキタへ」に各事業を通じ取り組んでいきます。引き続き子供からお年寄りまでの多世代が安心して暮らせるまちとなるよう、ハツキタ商店街が率先してまちづくりに取り組んでいきます。その基盤の一つとして食の安全・安心の推進に積極的に取り組んでいきます。
170021	社会福祉法人石狩友愛福祉会	H29. 8. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●作業切り替え時の手洗いを徹底します ●厨房内の清掃を徹底し、常に衛生的な環境を維持します 	<ul style="list-style-type: none"> ・法人独自の衛生管理マニュアルを作成し、その中に手洗いの仕方とタイミングについての項目を入れました。新人職員にもマニュアルを通して手洗いの重要性を指導することができ、全職員が手洗いについて意識を高めることができたと思います。 ・上記と同様に、衛生管理マニュアルの中に清掃に関する項目を入れました。各施設の厨房に合わせた清掃方法を確認し、厨房内を衛生的に管理することができました。
170022	あづま幼稚園（学校法人発寒学園）	H29. 8. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギーにも対応した安全な・安心な美味しい給食を提供し、子ども達の強い体づくりを手伝います。 ●食事の前や友だちと仲良く外で遊んだ後は、手洗いをしっかりとする習慣を身に付けさせます。 ●環境モデル区・西区の一員として、移り変わる自然を感じながらたくさん遊び、友達や自然に感謝する心を養います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食業者との相談を綿密に行い、アレルギーのある子どもにはその物質を取り除いています。また減農薬有機栽培の野菜を使用する等安全な食材を使用しています。 ・職員が丸となったの声掛けやわかりやすく絵で示すなどの工夫を凝らし手洗い・うがいの励行を習慣づけています。この活動により風邪などの予防にもつながりました。 ・園庭の環境を整え、豊かな自然との触れ合いを大切にしています。また、地域の方々のご協力をいただきながら畑の活動を行い、収穫の喜びとそれを味わう活動へと発展させることができました。

平成29年度 さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

No.	名称	締結日	マイルール	取組結果 (H29)
170023	太陽の子 札幌白石保育園	H29. 8. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●徹底した衛生管理のもとで調理し、安心で美味しい給食を提供します。 ●入念な清掃、食器の洗浄と消毒管理、食材の温度記録表の記入から取扱い、その処理に至るまで、毎日点検事項として厳しくチェックしています。 ●調理中や配食の際には、アレルギーの混入がないように細心の注意を払っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食関連のマニュアルの読み合わせや確認テストを行い、マニュアルの変更があれば、その都度スタッフ全員で確認しました。 ・より詳しく温度管理や点検ができるよう、書類に記入項目を追加しました。 ・調理、配膳時、食事の提供までの間に、声だし確認と二重、三重のチェック体制をとり、誤食事故のないように努めました。
170025	カラカミ観光株式会社 定山溪ビューホテル	H29. 8. 22	<ul style="list-style-type: none"> ●従事者は「健康管理チェック表」による衛生管理担当者との対面チェックを1日に2回行っています ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日午前、午後の対面での健康管理チェックを全従業員現在も継続して実施。 ・既存食材納品業者に対して、衛生管理を目的とした食品納品基本契約を締結。安全な食材の納品ルールを周知徹底しました。また、主要食材の工場視察を実施しました。
170028	社会福祉法人 さくら会	H29. 8. 22	<p>私たちがさくら会は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●給食事業者と連携し、安全・安心で美味しい食事を提供します。 ●ノロウイルスなどの集団感染を防ぐため、手洗いや施設の清潔を徹底します。 ●地域交流やレクリエーションを通じ、健康で笑顔あふれる毎日を提供します。 ●これからの取組などを通じて、健やかで安心な日常生活を支え、「人生と寄り添うケア」を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、事業者と給食会議を開催して献立の見直し等を行っています。 ・感染症対策委員会が中心となり、毎月の委員会と全体会議などで講習・指導を行い感染防止に努めています。
170029	株式会社 日総	H29. 9. 14	<ul style="list-style-type: none"> ●外部検査機関による厨房内自主衛生検査に基づき作業工程の確認をします ●厨房員対象の衛生講習会実施による知識技能を啓蒙します ●食材納入業者に対する衛生点検及び改善指導に努めます ●食材納入業者に対する専門家や衛生指導士職員を講師とした自社主催衛生講習会を実施します 	<ul style="list-style-type: none"> ・春・秋期に外部検査機関による厨房内自主衛生検査に基づいた作業工程の確認を行い、課題の見つかった事業所へ訪問指導を実施しました。 ・約50事業者、約500名に対し、厨房員対象の衛生講習会実施による知識技能を啓蒙しました（平成29年度9月～3月 道央事業部管轄分） ・食材納入業者に対する衛生点検及び改善指導を行いました。 ・食材納入業者に対し、札幌市保健所職員様を講師とした自社主催衛生講習会を実施しました。
170030	株式会社 日総 札幌ふれあいファーズ	H29. 9. 14	<ul style="list-style-type: none"> ●衛生管理の専門部署を設置し、厨房従事者に対する教育・研修や最新情報の収集と周知を行います ●HACCPに準じた自主衛生管理体制を構築し取り組みます ●研修を受けた業務管理担当者が巡回指導します ●外部検査機関による厨房内自主衛生検査結果に基づき、作業工程の確認・改善に努めます 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の専門部署による、厨房従事者に対する教育・研修や最新情報の収集と周知を行いました。 ・HACCPに準じた自主衛生管理体制を構築し取り組んでいます。 ・研修を受けた業務管理担当者が巡回指導しました。 ・春・秋期に外部検査機関による厨房内自主衛生検査に基づいた作業工程の確認を行い、課題の見つかった事業所へ訪問指導を実施しました。
170031	東洋冷蔵株式会社 札幌支店	H29. 9. 14	<ul style="list-style-type: none"> ●工場内の整理・整頓に努めます。 ●衛生教育を毎月実施し、衛生環境の向上に努めます。 ●食の安全のための検査を実施しています。 ●そ族・昆虫などの総合防除管理を専門業者と実施しています。 ●商品の品質確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年間を通じて工場エリア別の衛生チェックを実施しています。 ・衛生教育の毎月実施と衛生試験を実施しています。 ・全従業員の腸内細菌検査を実施しています。 ・専門業者による検査を毎月行い、総合防除管理・対策を行っています。 ・外部機関において品質チェックを行っています。
170032	はっさむ はる	H29. 10. 2	<p>私たちが「はっさむ はる」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●給食委託事業者と連携し、安全でおいしい食事の提供を心がけ、利用者の皆様に安心と健康をお届けします。 ●日頃から衛生管理の徹底を図るとともに、感染症発生時には施設内のマニュアルに基づき速やかに対応し、感染の拡大防止に努めます。 ●「食に関わるレクリエーション」や「施設行事」を通じて、利用者並びに地域の皆様に食への関心が高まる活動を行います。 ●これらの取り組みを通じ、「ホスピタリティ」と「コミュニティケア」の実現を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の皆様に、より安全でおいしい食事を提供するために給食委託業者と協力し、「さっぽろHACCP」に登録しました。 ・ノロウイルスや食中毒等の感染を予防し、安心して快適な食生活を送ることができるよう、日ごろから食品の衛生管理に努めております。 ・献立には旬な食材を取り入れ、季節感が感じられるような食事の提供を心掛けたました。 ・家族懇談会において、施設で提供する食事の形態や味付けに関わる講話の実施や、介護予防教室の参加者に食事の提供を行う等、ご家族や地域の皆様に食への関心が高まる活動を行いました。 ・経口摂取が困難となったご利用者にも、「最後まで口から食べること」ができるように、他職種で協働した取り組みを行い、食べる楽しさを支援しました。
170033	株式会社 グランビスタホテル&リゾート 札幌パークホテル	H29. 10. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●私たちは、すべてに優先してお客様の安全を確保し、安心して過ごすいただけるよう努めます。 ●お客様へ安全・安心を提供するため、毎日、食品衛生自主管理表のチェック（34項目）を料飲店舗及び調理、計9施設で実施しています。 ●事業所内組織「食品品質管理委員会」を毎月開催し、調理施設の衛生管理状況や広告物、ホームページなどの内容の確認と指導を行っています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・第三者機関による衛生状況のチェックや各職場の朝礼、終礼時で衛生管理の意識醸成を図っています。 ・お客様へ安全・安心を提供するため、毎日、食品衛生自主管理表のチェック（34項目）を料飲店舗及び調理、計9施設で実施しています。 ・社内組織「食品品質管理委員会」で内部監査を行い、食品衛生自主管理表が運用されているか定期的に確認しています。 ・平成29年度も年12回開催しレストラン及び全調理施設の実地監査と自社ホームページや広告物に誤りがないかの確認を行いました。
170034	moncozy	H29. 10. 2	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様への安全安心な食の提供を最優先として取り組んでいます。 ●毎日の清掃・消毒を徹底し、常に清潔な店舗づくりに努めています。 ●作業台や調理器具の洗浄・殺菌を徹底し、清潔な環境を保っています。 ●食材の消費期限・賞味期限の管理を徹底しています。 ●スタッフの手洗い・うがいを徹底しています。 ●スタッフへの健康状態をチェックし、記録しています。 ●スタッフへの衛生管理教育を徹底しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様が安全安心して食事を楽めるよう、店舗や調理器具の清掃・消毒・洗浄・殺菌を徹底しています。食品の鮮度、消費期限、賞味期限のチェックを徹底しています。 ・開店前の清掃・消毒、月1回の大掃除を実施しています。 ・閉店後の調理器具の洗浄・殺菌を行なっています。 ・開店前に食品の消費期限・賞味期限をチェックしています。 ・スタッフ出勤時の手洗い・うがいを徹底しています。 ・出勤スタッフの健康状態をチェックシートに記入しています。 ・スタッフ入社時の衛生管理教育を徹底しています。
170036	株式会社 食品工房ナカムラフーズ	H29. 10. 31	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料の仕入れ時は品質、鮮度、期限表示、異物混入等の確認を徹底します。 	<ul style="list-style-type: none"> ・チェックシートに記入し、目視チェックによる確認重視することにより異物混入は完全になくなりました。
170038	らーめん きちりん	H29. 11. 13	<ul style="list-style-type: none"> ●手稲食品衛生協会の自主管理票を活用して厨房を衛生的に管理しています。 ●いつでも清潔なお店、身だしなみでお客様をお迎えします。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月の管理票を調理担当とホール担当で確認している。 ・今年は11年目にしての店内クローズの張替え、制服を新しくしました。
170040	株式会社 北海道サンジェルマン	H29. 12. 1	<ul style="list-style-type: none"> ●安心・安全な商品提供ができるよう、原材料の使用時には声出し、指差しにて期限の確認を行っています。 ●売場、厨房内の整理整頓を行い、清潔を保っています。 ●作業に入る前に粘着ローラーをかけ、着衣に付着しているほこり等を除去しています。 ●調理器具等はアルコール消毒してから使用しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回原材料使用時に声出し・指差し期限確認を行っており、昨年度期限切れ原材料の使用は起きておりません。 ・各店ごとに清掃スケジュールを立て、計画通りに清掃を実施しました。また、年2回安全衛生担当者が衛生巡回を行い、売場、厨房内のSS状況を確認し、指導・改善しました。 ・粘着ローラーを掛ける秒数をタイマー設定し、各個人によるローラー掛けの程度の差を無くし、確実にほこりや毛髪等を除去できるようにしました。 ・調理器具等使用時には必ずアルコールを噴霧しています。