

食べる人にぜひ知ってほしい、
つくる人の取組



さっぽろ食の安全・安心 推進協定ガイドブック

2017

Since 2009

食の安全・安心を札幌のブランドに!

SAPP
RO

はじめに

「毎日の食卓にのほり、健康な体をつくるための食べ物は、やはり安全・安心なものであってほしい——」。

消費者として、それは誰もが願うところでしょう。

同じように、生産者や市場、加工業者、小売店など

食品に関わるすべての人たちもまた、

「安心できる食品を消費者に届けたい」と日々願い、活動しています。

しかし、そうした届ける側のさまざまな取り組みを、

消費者が直接的に目にする機会はなかなかありません。

そこで札幌市では、食品関連事業者・団体（つくる人）と

消費者（食べる人）とを結ぶ

「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」をスタート。

双方への正しい情報の提供などに力を注いでいます。



目次

目次／はじめに	2
「さっぽろ食の安全・安心推進協定」 を知っていますか？	4
協定締結者の紹介 団体編	6
協定締結者の紹介 市場編 産地から食卓へ、安全・安心の食を運ぶ 札幌市中央卸売市場の取り組み	12
協定締結者の紹介 事業者編	20
「札幌市食品衛生管理認証制度」 “さっぽろHACCP”について	76
協定締結者一覧	80
発行元・問い合わせ先	84

当冊子では、「この事業の一環である
「さっぽろ食の安全・安心推進協定」と
それに参加する団体・事業者の皆さんをご紹介します。



安心推進協定

を知っていますか？

「つくる人」と「食べる人」を結び
「さっぽろ食の安全・安心推進協定」

「食の安全・安心」を願う気持ちは、全ての消費者に共通した思いです。
一方、生産者、製造・加工者、販売業者など、消費者に「食」を届ける事業者たちもまた、安全な食品を消費者に届けたい、安心して食べてもらいたいと、日々努力をしています。

そんな事業者たちのさまざまな取組を、消費者に知ってもらいたい。

そこで、札幌市では、食品関連事業者・団体（つくる人）と消費者（食べる人）とを結び「さっぽろ食の安全・安心推進協定」制度を平成21年度からスタートしました。

鮮魚店や青果店などの食品販売店、飲食店、食品製造・加工業者など、市内345事業者15団体が参加（締結）しています。
(平成29年3月末日現在)



日ごろの取組みを「マイルール」に定め、
消費者に向けて情報を提供しています

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」は、より一層の食の安全確保と消費者の信頼の向上を目指してつくられた制度。食品関連事業者・団体に、

①普段行っている衛生管理などへの取組みに対する意識をさらに高めてもらうこと

「さっぽろ食の安全」

②それらの取り組みが消費者に広く正しく伝わるよう、普段、見えにくい「つくる」側のさまざまな努力などの情報を分かりやすく提供することが目的です。

締結者は、日々実践している取り組みを「マイルール」として明文化し、札幌市はそれを記載した協定書を発行します。締結者は協定のロゴマークをレジ横などお客様が目にとまる位置に掲示します。締結者ごとに定めるマイルールには、適正表示に関すること、品質管理・鮮度保持、店舗の清掃や異物混入のチェック体制、従業員への衛生教育まで、あらゆる努力が盛り込まれています。

魅力あふれる「食のまち・さっぽろ」を目指して

「さっぽろの食の安全・安心推進協定」が生まれた背景には、全国へ北海道の食材や食文化を発信し、またグルメ観光の中心地としての札幌市の「食」に対する責任感と、事業者と行政が連携して「食のまち」づくりを進める姿勢があります。

同時に、札幌市では市民一人一人にも食の安全確保のための協力を呼びかけています。それは、消費者が締結者をはじめとした事業者の取組に目を向け、関心を向け続けることです。

「つくる人」「食べる人」双方の協力が、札幌の食の安全・安心を支えるのです。

