



札幌市は、食品関係の団体・事業者と

協定を結び、安全・安心な食のまちを

目指しています。

協定を締結している

12団体の中から11団体について

「食べる人」たちに知ってほしい

「つくる人」たちの

さまざまな取り組みをご紹介します。

## 衛生管理ネットワーク協議会

[平成24年7月13日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区大通西19丁目WEST19ビル3F [TEL] 011-614-8088



### マイルール

- 札幌市食品衛生管理認証制度「しよくまる」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します。
- 札幌市食品衛生管理認証制度「しよくまる」に取り組み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。

全2項目



●認証制度ロゴマーク「しよくまる」

衛生管理ネットワーク協議会は、札幌市食品衛生管理認証制度「しよくまる」の運営団体です。飲食店等の衛生管理への助言、食品衛生セミナーの開催等により、食と事業者の信頼の要となる衛生管理の向上を目指し、以下の理念にのっとり活動します。①私たちは食品や施設ごとにそれに見合った安全性を評価します。②私たちは公正な立場で札幌市食品衛生管理認証制度の普及に貢献します。③私たちは食品の衛生管理技術の向上に貢献します。以上をもって当協議会は安全な食生活の継続に貢献します。

## 公益財団法人札幌市学校給食会

[平成26年10月1日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6階 [TEL] 011-211-3897

### マイルール

- 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。
- 地産地消の観点から、学校給食への北海道産青果物等の利用を推進します。

全3項目



●青果物圃場の視察



●共同購入委員会の様子

公益財団法人札幌市学校給食会は、昭和49年から、札幌市内の小中学校の給食に使用する安全で良質な物資の調達と供給を通じて、児童生徒への食育の推進及び健康の増進と健全な発育を目的として各種事業を行っています。安全な物資調達については、北海道産青果物やクリーン青果物の供給をはじめとして、納品規格基準の設定、納入物資の抜き取り細菌検査の実施、食品衛生保持基準を厳守している業者の選定、納入業者従業員の検便、衛生管理に関する講習会の実施などに取り組んでいます。

## 札幌市内ホテル連絡協議会

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北5条西5丁目2-センチュリーロイヤルホテル内 [TEL] 011-210-9336

### マイルール

- 会員各社は、今まで以上に一層、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、問題発生時には、消費者の健康と安全を第一に考え、迅速に対応するよう努めます。
- 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。

他、全5項目



●取組例 ①



●取組例 ②

札幌市内ホテル連絡協議会は、構成する25のホテルでさまざまな情報を共有し、サービス向上を目指す組織です。各ホテルが取り組む衛生面のノウハウ紹介や流行性ウイルスへの注意呼びかけなどもその一部。それぞれ情報をふまえ、独自の対策をとっています。たとえば、ロイトン札幌ではすべての従業員通用口に消毒マットを敷き、うがい・手洗い場を設置しウイルスのシャットアウトに努めてきました。個々と全体の活動の両輪で、札幌観光業界をけん引します。

## 札幌水産物商業協同組合

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西20丁目2-1 [TEL] 011-611-8301

### マイルール

- 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。

全2項目



●店舗の様子

鮮魚や水産加工品を取り扱う小売店で組織されている札幌水産物商業協同組合。直接、消費者に対して販売する小売業の立場から、おいしい水産品と共に安全・安心を届けようと、産地表示の徹底や食べ方・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。産地は「北海道産」だけではなく地名までなど、より詳しく表示するよう心がけています。また、消費者に最も近い存在として、卸・仲卸にも食の安全・安心への取り組みを働きかけています。

## 札幌青果物商業協同組合

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西20丁目2-2 [TEL] 011-611-0491

### マイルール

- 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。

全2項目



●取組例

中央卸売市場から青果物の仕入れを行う青果小売業者で構成する、札幌青果物商業協同組合。昭和2年結成の札幌青果小売商組合を前身とし、産地表示など組合員が基本的ルールを遵守するよう徹底してきました。青果物の生産から卸・仲卸までの各段階で安全が確保されるよう日々はたらきかけ、販売する側としての責任をもって、消費者への青果物に関する情報提供にも取り組んでいます。また、情報発信の一環として、市場関連団体とともに青果物を使った料理教室なども開催しています。

## 札幌中央青果協同組合

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西23丁目 [TEL] 011-631-1014

### マイルール

- 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。

全2項目



●店舗の様子

札幌中央青果協同組合は、昭和34年、全道から青果物を集めて小売業者に販売する円山市場の仲買事業から始まり、さまざまな変遷を経て現在のような小売業者の組合に至りました。消費者により良い青果物を届ける取り組みの一つとして、昭和40年に中央卸売市場青果棟のすぐそばに青果館を建設し、組合員の小売店が入居。鮮度のよい野菜や果物を消費者に販売し続けています。組合員各店では店頭で産地を表示し、対面販売で商品の情報を伝える努力もしています。

## 札幌ドーム飲食事業者協議会

[平成22年12月6日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区羊ヶ丘1 [TEL] 011-850-1000

### マイルール

- 会員各社は、札幌ドームに来場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。
- 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、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。 他、全4項目



●取組例



●店舗の様子

札幌ドーム飲食事業者協議会は、札幌ドームと施設内のテナントを運営する10の飲食事業者で組織。(株)札幌ドームが事務局となり、外部の衛生コンサルタントによる定期的な検査と指導、弁当類のサンプル調査などを実施しているほか、衛生管理ノウハウの共有や日々の遂行のためのチェックシートを作成し、各事業者に提出を義務付けしています。「お客様への還元・サービスの向上」を共通意識として、常に食の安全と安心を追求しています。

## 札幌洋菓子協会

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区大通西12丁目4 北海道菓子会館内 [TEL] 011-280-8711



### マイルール

- 会員各社が、消費者への洋菓子の知識の普及と商品の正しい取扱い(原材料等の保管・温度管理・適正表示等)を徹底するよう努めます。
- 会員各社が、食材や衛生管理に配慮して、安全でおいしい洋菓子を提供するよう努めます。
- 協会は、洋菓子の提供を通じ、食の安全性や信頼・食生活文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。

全3項目



●取組例

札幌洋菓子協会は、1952年に日本洋菓子技術協会(現在の一般社団法人日本洋菓子協会連合会)の札幌支部として創立され、60年以上も続いている歴史ある協会です。現在は、札幌市内および近郊の洋菓子店から成る経営者会員・洋菓子製造関連企業から成る賛助会員・個人会員・学生会員で構成されています。主に「洋菓子の知識、技術向上」「洋菓子業界のサービス向上」「安全で美味しい洋菓子の普及」「食生活文化の向上」を活動目的に掲げ、各関連機関・団体と連携を取りながらさらなる札幌および北海道の洋菓子発展を目指しています。

## サツラク農業協同組合

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市東区丘珠町573-27 [TEL] 011-785-7800



### マイルール

- サツラク農業協同組合は、消費者の声を大切にし、安全・安心な乳製品の提供を基本としたサービス向上に努めます。
- 職員一人一人の健康管理及び衛生意識の向上に努めます。
- 問題発生時には、消費者の健康と安全を第一に考え、製造関連会社と連携し、迅速な対応と拡大防止に努めます。

全3項目



●取組例 ①



●取組例 ②

サツラク農協は、札幌市内・近郊に牧場を持つ約100戸の酪農家が搾った生乳を一貫体制で製品化。各牧場では、乳牛が自由に動き回れるフリーストール牛舎を推奨し、病気やケガ、ストレスの少ない環境づくりを実行。土づくり・草づくりから健康な乳牛を育てることに尽力しています。牧場の衛生管理を常々改善し、安全で衛生的な生乳生産を支えているほか、消費者からの問い合わせなどに直接対応できるよう、フリーダイヤルを設置。製造工場と連携し、迅速な対応ができるように努めています。

## 道央水産物商業協同組合

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西20丁目2-1 [TEL] 011-631-5921

### マイルール

- 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。

全2項目



●取組例①



●取組例②

道央水産物商業協同組合は、中央卸売市場を通して鮮魚・水産加工品を購入し、札幌を中心とする道央圏で販売を行う小売業者が構成する組合です。市場が取り組む食の安全・安心を支えるために、卸業者や仲卸業者とともに鮮度保持や衛生管理に取り組み、魚食普及活動なども実施。また、対面で消費者に食べ方の提案や旬の情報を伝えることも小売業者の役目と考え、その他の市場関連団体と連携し、情報発信にも積極的に取り組んでいます。

## 道央青果協同組合

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西20丁目2-2 [TEL] 011-611-8755

### マイルール

- 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。

全2項目



●取組例

中央卸売市場から仕入れた青果物を、札幌市内および近郊で小売りする業者が組織する道央青果協同組合。昭和37年に青果物買出人協同組合として発足し、共同仕入事業などで青果物の安定した供給に取り組んできました。野菜や果物の食べ方提案や産地についての情報発信など、消費者への積極的な働きかけを組合員各社で共通して心がけています。また、組合員各社は、それぞれのマイルールに基づいて店舗を運営。他の市場関連団体と連携し料理教室や料理コンテストなどにも協力しています。