



ここまでは、協定を締結した各団体と

札幌市の食の拠点である

札幌市中央卸売市場の取り組みを

紹介してきました。

「食べる人」たちに知ってほしいという

「つくる人」たちの思いは、まだまだ続きます。

ここからは、協定を締結した

262事業者の中から

105事業者の取り組みを紹介します。

(株)相川商店

[平成22年4月22日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北3条東8丁目350-1

[TEL] 011-231-0735



マイルール

- 見えるところだけではなく、施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。
- 原材料は品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を徹底しています。
- 毎日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。
- 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めます。

全4項目



●取組例



●取扱商品例

創業から約80年、ホテルや飲食店に青果を届ける(株)相川商店は、味だけでなく色つや、形のよい青果をふんだんに取り揃えています。自社農園や契約農家から仕入れる商品は、収穫後すぐに冷やし、保冷車で運搬。商品が顧客の手にわたるまで鮮度を保つよう努力しています。さらに道外・海外からも仕入れを行い、品揃えを充実。西洋野菜やハーブなど目新しい品種の普及にも力を注いでいます。また、異物混入を防ぐためにスタッフ全員で商品に目を配っています。

アイスクリームファクトリー

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目サッポロファクトリー内 [TEL] 011-876-9186

マイルール

- 店舗内全体について、整理整頓を行い、清潔を保っています。
- 清掃などの各種作業を整理、マニュアル化し、常に清潔な店舗づくりを徹底しています。
- 調理器具等の洗浄、消毒の徹底に努めています。
- アレルギー物質の有無をメニュー表に記載し、お客様が確認できるようにしています。

全4項目



●店舗の様子①



●店舗の様子②

当社は札幌市内で、スイーツ店を3店舗運営する中で、安全・安心な食の提供を通して地域に貢献したいと考えています。冷蔵庫の温度、従業員の体調管理などは管理表を記入して毎日チェックするほか、器具の洗浄は全て漂白剤により消毒し、乾燥後にアルコールスプレーで消毒、菌の付着を極力減らすよう努力しています。食材に関しては、日付順の在庫管理を徹底すると共に開封日付を全ての食材に貼り、開封後賞味期限を食材ごとに把握し、毎日チェックを行っています。

アジアンバー ラマイ

[平成26年5月1日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区月寒東1条17丁目5-48有田不動産ビル1F [TEL] 011-854-2077

マイルール

- 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に努めております。
- 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。

他、全4項目



●店内の様子①



●店内の様子②

アジアンバーラマイは道内・横浜・大阪と12店舗を展開。全店舗で食の安全を重視し、厳選した産地指定食材を使用、食材の先入れ先出し、賞味期限表示と日々の品質管理を行っています。生肉・野菜を使用しているため、作業台・調理器具の洗浄、煮沸、殺菌も徹底して取り組んでいます。また、スタッフは頭にバンダナ着用を義務付け髪の毛を全てバンダナ内に入れさせる等毎日の身だしなみ確認で異物混入防止対策を講じる他、メニュー表にはアレルギー表示を載せてお客様に安心して食事いただけるよう配慮を欠かしません。

(株)味のかまぼこ高坂

[平成22年3月8日協定締結]



[所在地] 札幌市西区発寒15条1丁目 [TEL] 011-665-1121

マイルール

- 衛生的、効率的に業務が行えるよう、整理整頓に努めます。
- 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。
- 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。
- 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。

全4項目



●作業風景①



●作業風景②

(株)味のかまぼこ高坂は、「かまぼこ」や「ちくわ」などの練り製品を製造。製品は学校や病院の給食にも使用されています。定期的に会議を開き、社員が自由にアイデアを出すかたちで、作業方法の見直しや衛生管理に関するマニュアルづくりに取り組んでいます。毎日の作業において、機械・器具類の洗浄・殺菌を徹底するとともに、工場の整理整頓、設備の補修・改善にも力を入れ、衛生面に配慮した環境づくりを目指しています。

アピア・エスタ・パセオ・札幌ステラプレイス

[平成25年2月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北5条西2丁目他 [TEL] 011-209-5073

マイルール

- JRタワーのアピア、エスタ、パセオ、札幌ステラプ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に実施するほか、健康管理を徹底します。

他、全6項目



札幌駅総合開発(株)は、アピア、エスタ、パセオ、札幌ステラプレイスの4つの商業施設を運営しており、この中には約600もの店舗が営業しています。また、3割は食品関係の店舗が占めており、多様化するお客様のニーズに応え、洋食、和食、中華をはじめ、ファーストフード、弁当、菓子など幅広い業態の店舗を展開しています。札幌駅総合開発(株)は、これら店舗の皆さんと一体となって、食の安全の確保を徹底し、お客様の安心・満足・感動の実現に努めています。

イオン北海道(株)

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市白石区本通21丁目南1-10 [TEL] 011-865-4120

マイルール

- 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。

全2項目



●取組例①



●取組例②

道内で31店舗のスーパーを展開するイオン北海道(株)。生鮮から加工品まで食品全般を扱う小売業者として店舗では、品質・衛生の管理メンバーによる「クリーンミーティング」を毎月実施するなど、バックヤード、売場の衛生管理及び原材料から商品に至る品質管理の向上を全社一丸となって進めています。内部スタッフによるチェックの他、外部機関による売場の食品表示適正監査やイオングループで実施している販売商品抜き取り検査、作業場衛生調査の結果により店舗の管理レベルを常に確認し改善しています。また、消費者がバックヤードを見学する機会を設けるなど、品質・衛生管理の取組みを公開しています。

粹Laboratory(いきらば)

[平成23年4月18日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南1条西5丁目豊川南一条ビル地下1F [TEL] 011-211-6145

マイルール

- 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。
- 生産者のリスト、またその製法を掲示し、公表に努めています。
- 月に1度スタッフ内で勉強会を行い、食と農の知識を高める努力をしています。
- 原材料は適切に管理し、廃棄物の削減及び再資源化を推進しています。
- 店内の整理整頓を行い、清潔を保ちます。

全5項目



●店内の様子



●生産者との勉強会の様子

道産の有機食材を使い、化学調味料無添加の料理を提供する居酒屋。食材の安全性を重視すると同時に、廃棄物を減らすなど環境にも配慮しています。月1回、生産者などを講師に招いて行う勉強会には全スタッフが参加。日々一丸となって、食や農業への知識を高めています。また、各テーブルにスタッフ手作りの「食材ノート」を設置し、「食べる人」に対して生産者や食材の情報を発信。食の安全・安心を徹底するだけでなく、啓蒙活動にも積極的です。

池田食品(株)

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市白石区中央1条3丁目32 [TEL] 011-811-2211

マイルール

- 歩けば5Sをテーマに整理、整頓、清掃、清潔、躰を日々取り組んでいます。
- 原材料は低温倉庫で徹底管理し、安心安全の商品創りを目指しています。
- 従事者が製造区域に入室時は、クリーンルームで手洗い等を実行しています。
- 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に努めています。

全4項目



●取組例



●取扱商品例

豆を使ったお菓子の製造・販売を手がけて60年を超える池田食品(株)。原材料は低温倉庫に保管し、毎日温度の管理を徹底。手洗いなどを行うクリーンルームを設け、製造区域内に入る前には必ず利用し、製造現場に異物を持ち込まないように心がけています。「整理・整頓・清掃・清潔・躰」の5Sを実践するため、朝礼ごとに再確認。問題が起きたときは速やかに情報を共有し対処できるよう、朝礼・夕礼時に「報告・連絡・相談」を必ず行うようにしています。

石屋製菓(株)

[平成24年5月9日協定締結]



[所在地] 札幌市西区宮の沢2条2丁目10-30 [TEL] 011-666-1438

マイルール

- 「安全・安心な商品を、一番に」という合言葉のもと、衛生管理水準の維持・向上を図るため、主要製造施設について札幌市食品衛生管理認定制度「しよくまる」の認定を受けています。
- お客様からのご指摘・ご意見を、製造現場等の改善に生かすと共に、社外委員も含めたコンプライアンス委員会に報告し、その内容について評価を受けています。

全2項目



●白い恋人製造ライン



●会議の様子

石屋製菓(株)では、より良い品質を維持するため、商品に関するお客様からのご指摘・ご意見のほか、製造工程で発生した様々な問題点についても、製造部など関係部で組織する品質管理委員会において、その原因を究明し、改善策を講ずるといった改善活動を実践しています。また、札幌市食品衛生管理認定制度「しよくまる」の認定施設は、現在「白い恋人」工場など4施設となっており、大部分の製造施設が認定を受けていることとなります。

(株)イトーヨーカ堂

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市西区琴似2条1丁目4-1

[TEL] 011-613-5411

マイルール

- 「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。
 - 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。
- 他、全5項目



●取扱商品例 ①



●取扱商品例 ②

お客様の食生活を支えるスーパーマーケットには、お手頃な価格や豊富な品ぞろえだけではなく、食品の“安全・安心”を確保する徹底した品質管理が求められます。イトーヨーカドーは、売場に並ぶ全ての食品について、仕入から売場への品出し、販売中の全段階で、商品の材料・鮮度などを徹底的にチェックしています。また、販売後に不良などが発生した場合も、迅速な対応と拡大防止に努めています。こうした商品の品質管理に関しては、セブン&アイ・ホールディングスのコンプライアンス委員会のクオリティー・コントロール部会で、グループ各社と協力・情報共有を行い、グループ全体でのレベルアップを図っています。

(有)イビ

[平成25年7月24日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西23丁目3-1

[TEL] 011-621-6255

マイルール

- お客様の立場に立ち、安心・安全な食品、サービス、情報、感動を提供します。
 - 商品の原材料、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、適正に表示します。
 - 商品を保管する冷凍庫・冷蔵庫の温度を1日2回確認し、記録します。
- 他、全6項目



●店舗の様子



●取扱商品例

(有)イビは「感動製造販売業」を社是とし、全国各地の北海道物産展等でおなじみの佃煮「じゃが豚」、フワフワ食感で人気の「肴や一蓮蔵しゅうまい」等、北海道製造の食の販売を通して、地域社会への貢献を果たすことが至上命題と考えております。直営店では、生の食材を使用した海鮮弁当を製造販売しているため、品質管理を徹底し食中毒の未然防止に努める等食品衛生意識を高め、お客様から信頼して頂けるよう、常に適切な衛生管理、商品管理に取り組んでおります。

うどん処 杉

[平成26年9月1日協定締結]

[所在地] 札幌市清田区里塚1条1丁目2-20 [TEL] 011-883-7765

マイルール

- 厨房内土足厳禁
- 麺打ち作業記録の励行

全2項目

2002年に札幌市清田区里塚に開店し、13年目を迎えたうどん処杉は北海道産小麦きたほなみ100%の手打ち・手切りうどんにこだわって営業しています。味へのこだわりは勿論のこと、小さなお店ではありますが食の安心、安全を提供するためのマイルールを定めています。このようなマイルールを継続して守り続けることも、お客様に新鮮で美味しいおうどんを食べていただくことにつながるものと考えております。



●商品例



●店内の様子

エア・ウォーター・ハローサポート(株)AW・ウォーター発寒プラント

[平成24年1月21日協定締結]



[所在地] 札幌市西区発寒15条13丁目2-35 [TEL] 011-676-0821

マイルール

- 私達は安全でおいしい水を飲んで頂くために、常に品質向上に努めます。
- 安全で衛生的な作業環境を維持する為、施設内全体を整理整頓して清潔を保ちます。
- 機械器具の衛生管理、洗浄・消毒を定期的に行い記録を適切に管理します。
- 平成24年7月1日札幌市食品衛生管理認定制度の認定を受けた施設となり、更なる衛生管理に努めます。

全4項目

エア・ウォーターグループが宅配するミネラルウォーター「AW・ウォーター」は0.0001ミクロンの逆浸透膜で不純物を除去した安全で安心な水です。製造スタッフの健康管理や作業環境の衛生管理、毎日の品質管理を徹底し、製造装置は毎日熱湯消毒や、2週間毎のCIP(薬品消毒)を欠かさず、品質向上に努めています。製造スタッフは清潔な服装と手洗い消毒は必須。終業時にも清掃を丹念に行い、清掃もれのないよう、作業項目をチェックしています。



●取扱商品例



●取組例

(株) 旺武

[平成26年2月7日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南2条西2丁目10 [TEL] 011-208-1771

マイルール

- 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・安心に取組みます。

他、全4項目

(株)旺武は、「地球環境に配慮した排水処理」を標榜し、動植物油脂分解微生物資材の持つ性質をいかした浄化システムを厨房へ導入する事業を行っています。本システムは油脂を分解することにより、産業廃棄物を削減し、地球環境にやさしく、また悪臭や食中毒の原因である害虫の発生を防ぎ、食の安全・安心を心がけている事業者みなさまの衛生管理をサポートいたします。



●排水浄化システム(ユイトール)



オシキリ食品(株)

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地(本社)] 北海道江別市工栄町5-7 [TEL] 011-385-4451

マイルール

- 商品の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まいります。
- 通称PS(安全な商品を創造する)委員会を社内組織し、衛生パトロール・内部監査等を行い、各工場の円滑な生産等に努めてまいります。
- コンプライアンスの向上を図り、お客様に安心していただける商品の提供に努めてまいります。

他、全5項目

オシキリ食品では、豆腐・納豆・こんにゃく・油揚げ・もやしなどを製造し、札幌を中心とした北海道全域に製品を販売しています。出荷する製品は社内にて細菌検査や官能検査などを実施。品質管理部を主体とする、安全衛生委員会を組織。工場内の衛生面や安全面を定期的に点検するほか、社員への衛生教育や食品事故の撲滅に向けたきめ細やかな取組を行っております。また、排熱回収システムや液化天然ガスなど、環境へ配慮した設備の導入も積極的に行っております。



●取組例



●取扱商品例

小樽製パン(株)

[平成24年1月21日協定締結]



[所在地] 札幌市東区東苗穂10条2丁目19-20

[TEL] 011-791-2114

マイルール

- 札幌市小学校・中学校用給食パンの食の安全を守るためにHACCPの考え方に基づく「札幌市食品衛生管理認定制度」の内容を遵守します。
- 天然ガス自動車(NGV)で配送する等、環境保全と節水・節電に積極的に取組み、札幌市「NGV植樹応援の会」をサポートします。
- 北海道産品を生かした商品造りを産・学・官の連携で実現することで、札幌市の新しい食文化を創造します。全3項目

札幌市の小・中学校用の給食パンを製造して40年を超える小樽製パンは、市の食品衛生管理認定制度「しょくまる」を取得。安全・安心な食の提供を通して地域に貢献したいと考えています。工場内の温度や従業員の体調管理など日常的な取り組みのほか、年3回の講習会で安全意識の向上に努めるなど、食中毒防止には特に入念に気を配っています。また、現在天然ガス自動車(NGV)のトラックを導入し、環境保全に取り組むと共に緊急時の電力を確保する計画もあります。



●工場の外観



●取組例

(株) 菓子の樹

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市北区新琴似1条10丁目2-7 [TEL] 011-764-9111

マイルール

- 施設内全体について、整理整頓を行い、清潔を保ちます。
- 器具類の洗浄・消毒の徹底に努めています。
- 食材や商品の保存温度・保存方法の管理を徹底しています。全3項目

北区新琴似に本店を置き、麻生にも店舗を構える洋菓子店(株)菓子の樹では、毎日、当番を決めて製造前と作業終了時に原材料の整理整頓を行うほか、器具の洗浄を行っています。洗浄機は80度のお湯で器具類を洗い上げるタイプですが、使用の際は、まず空の状態中で洗浄。清潔にした後に器具類を入れて洗い、使用後は、中が乾いてからアルコールスプレーで消毒と、洗浄機への雑菌の混入を極力減らすよう努力しています。また、アレルギー物質を使わない菓子の材料の研究にも力を注いでいます。



●取組例



●取扱商品例

(有)カネダイ

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北11条西21丁目2-3 [TEL] 011-641-6445

マイルール

- 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。

他、全8項目



●取組例



●店舗の様子

中央卸売市場の場外で、ゆで上げたカニのほか、生簀から取り出した新鮮なカニや道産の魚介を販売する(有)カネダイ。品質の良さと新鮮さを重視した仕入れと販売を行っています。また、生簀の水を循環させて清潔さを保持。すべてのカニについて、ゆで上げた日や仕入れた日がどのスタッフにも分かるよう印を付けて管理しています。店内ではPOPを利用して、カニの身入り状況などを紹介。正しい保存方法や無駄なく食べる方法など、食に関する情報発信にも尽力しています。

(株)かね彦

[平成22年3月8日協定締結]



[所在地] 札幌市白石区東札幌6条1丁目2-26 [TEL] 011-823-1181

マイルール

- HACCPの概念に基づく『札幌市食品衛生管理認定制度』(『しよくまる』)の認証を継続更新し、施設の衛生維持と食品の品質管理に努めます。
- 環境資源にやさしいものづくりの開発と企業経営に取り組みます。
- 多種多様な「かまぼこ」製品を通して、世界の食文化に貢献いたします。

全3項目



●取組例



●かね彦キャラクター「まびっこちゃん」

(株)かね彦は明治33年創業の中島鮮魚店から出発し、大正7年にはかまぼこ製造も始めました。製造過程では、異物混入に配慮をしながら手作業を重視。かまぼこの原料の魚をおろす際は、熟練の職人が手作業で風味を逃がさないよう気を配り、すり身を練る工程には昔ながらの石臼を使用。作業中に熱を帯びない石臼は、鮮度を保つために受け継がれてきた先人の知恵です。平成16年に札幌市食品衛生管理認定制度「しよくまる」の認定を取得して以来、毎年更新し、衛生管理の向上に努めています。

(株)き・きコーポレーション

[平成25年2月27日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北4条西16丁目1-3 [TEL] 011-215-9946

マイルール

- 保存料・着色料の不使用及び原材料は道産の有機栽培品にこだわっています。
- 冷蔵庫・冷凍庫の温度チェックを1日2回実施しています。
- レシピのチェックを毎週2回実施し、品質の安定に努めています。

全3項目



●工場の様子



●取扱商品例

(株)き・きコーポレーションでは、「作る人も食べる人も誰もが光り輝く喜びで溢れるように」を理念に、北海道産の有機肥料を使った原材料にこだわった、安心・安全なお菓子を手作りしています。冷蔵庫内の温度を一日2回チェックし、記録するとともに、常にレシピの現行化を図り品質の安定化に努めています。製造従事者は作業前に衛生管理項目表をチェックし、健康状態が良好である事を確認してから作業に従事しています。

北おから

[平成27年2月2日協定締結]

[所在地] 札幌市西区発寒7条8丁目1-27 [TEL] 011-661-0338

マイルール

- 主に道産の有機食材を使用し、原材料情報等について正確に把握することで、お問い合わせに迅速に対応できるようにしています。
- 見えないところまで清掃を徹底するなどして施設を衛生的に保っています。
- 商品については、可能な限りお客様のご要望にお応えしています。

全3項目



●取扱商品例



●店舗の外観

北おからは、北海道の雄大な土地で育まれた大豆からできた「おからクッキー」の専門店。おから、てんさい糖、小麦粉、馬鈴薯澱粉、醗酵バター、脱脂粉乳など、北海道産にとことんこだわって作った自慢のクッキーです。道産食材にこだわる理由は、地産地消や食の安全、食育に共感し、その一端を担いたいと考えたから。思いを込めて丁寧手作りした「北おからクッキー」は、安心・安全な北の大地の恵みを皆様の元へお届け致します。

(株)きのとや

[平成21年8月25日協定締結]



[所在地] 札幌市東区東苗穂5条3丁目7-36

[TEL] 011-786-6161

マイルール

- 冷蔵庫の温度は、1日3回チェックし記録しています。
- 1年2回の衛生教育(外部講師)を行なっています。
- 定期的に検便と手指のふ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。他、全5項目



●取組例①



●取組例②

札幌市内で洋菓子店9店舗を展開する(株)きのとや。本社工場と全店舗で共通の自主的な衛生基準を設けて、スタッフによるチェックと毎月の外部検査を実施しています。冷蔵庫の温度は1日3回チェックし記録。その情報を社内の5S安全衛生委員会が毎月1回点検し、管理に問題がないかを確認します。工場従事者はこまめな手洗い・アルコール消毒のほか、朝と昼のうがいでウイルス等の対策を徹底。体調管理も万全です。異物混入を防ぐため1時間に1回、粘着ローラーかけも怠りません。

(株)共栄水産

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北11条西21丁目第一市場店

[TEL] 011-621-2515

マイルール

- 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。
- 生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、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。他、全7項目



●店舗の様子



●取扱商品例

中央卸売市場の場外市場に店を構える(株)共栄水産は、何よりも鮮度に気を使い、全国各地に北海道の良質な魚介や野菜、加工品、土産物などを送り出しています。主力商品の浜ゆでカニは、ゆで上げた日付を従業員が把握し、品質管理に努めています。このほかの商品についても、毎朝のミーティングで陳列商品の賞味期限確認を徹底。また、4月から11月にかけて行われる「朝市」では旬の魚介を試食する機会を設け、消費者に食べ方の紹介をするなど食育を意識した取り組みも行っています。

共栄青果

[平成27年2月2日協定締結]

[所在地] 札幌市西区琴似2条3丁目1-10 [TEL] 011-621-5548

マイルール

- 商品の品質・鮮度・表示の確認を徹底しています。
- 商品に適した保管・陳列による鮮度維持と、販売期間短縮により、常に新鮮な状態で商品を提供できるよう努めています。
- 商品情報をはじめ、お客様の求める情報を即時提供することで、安全・安心で美味しく食べられる食材を提供しています。

全3項目



●店内の様子①



●店内の様子②

地下鉄琴似駅から北に向かう琴似栄町通りに面する「共栄市場」に店舗を構える共栄青果。仕入から販売までの時間短縮にこだわり、常に新鮮な野菜を提供するのがモットー。また、小分け販売することで購入しやすいように工夫。取り扱う商品の産地等の情報を正確に把握し、ポップ表示や口頭で丁寧に説明するよう努めています。お客様の要望を仕入れに反映する、野菜の豊富な知識から夕食のメニューや野菜の保存方法をアドバイスするなどのキメ細かなサービスも自慢です。

京田食品(株)

[平成26年1月18日協定締結]

[所在地] 札幌市南区石山2条3丁目14-1 [TEL] 011-591-8031

マイルール

- 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。

他、全5項目



●店舗の外観



●取組例

昭和24年に札幌にて設立。以来半世紀にわたり食品製造活動を実施しており、市内の小、中学校に給食パンを納品しています。北海道小麦の利用にいち早く取り組み安全で安心な商品を提供できるよう日々努力し、作業員が工場内に入る場合は、エアシューターを通り粘着ローラがけ、手洗い、アルコール消毒を行って異物混入等を未然に防ぐ努力をしています。衛生に関するの会議を定期的に関き自主基準を設け、衛生管理に関するマニュアル作りに取り組んでいます。

国岡製麺（株）

[平成21年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市東区東苗穂5条3丁目7-39 [TEL] 011-784-3224

マイルール

- 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。
- 毎月清掃実施計画を作成し、その記録をしています。
- 冷蔵庫の温度は、一日3回チェックし、記録を保管します。
- 定期的に従業員の検便を実行しています。
- 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。 全5項目



●取組例①



●取組例②

創業は昭和13年。市内・近郊の学校や病院に、給食用のゆで麺を納品しています。「成長期子ども、病気療養中の人の食事を担う」という自覚から、無添加にこだわり、異物混入や品質保持に対して、製造の各段階で何度も厳しく管理しています。工場内に限らず施設内すべての清掃、梱包資材などの整理整頓をチェック表に記入。アレルギーを考慮し、平成18年よりそばの製造を中止しました。工場内にアレルギーの危険性を持ち込まない取り組みのひとつです。

(株)京王プラザホテル札幌

[平成24年5月9日協定締結]



[所在地] 札幌市中央区北5条西7丁目2-1 [TEL] 011-271-0111

マイルール

- 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、調理全7施設はすべて札幌市食品衛生管理認定制度「しよくまる」の認定を受けています。法令を遵守し、的確な衛生管理をすすめます。

全3項目



●「しよくまる」認定取得



●講習会の様子

京王プラザホテル札幌では、計画的に大規模な調理施設の改装や設備更新を進めています。また、衛生教育や実務研修を通じた自主管理に取り組み、調理全7施設が札幌市食品衛生管理認定制度「しよくまる」の認定を受けています。従業員の健康管理はもとより、衛生管理マニュアルに基づき食材の受入から製品の提供までの取り扱いを徹底し、食事故防止に積極的に取り組んでいます。

元気ショップ

[平成26年2月3日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区大通西2 地下鉄東西線大通駅コンコース内 [TEL] 011-210-1147

マイルール

- 消費期限、賞味期限の管理の徹底を行います。
- 店舗の清掃、整理整頓を行い、清潔を保ちます。

全2項目

元気ショップは、授産施設で働く障がいのある方々の「自分たちが作った製品を多くの市民に買ってもらいたい」という思いを受け、2006年12月に地下鉄東西線大通駅コンコースにオープンしました。道産小麦にこだわり、添加物を使用していないお菓子・パンなど体に優しく安全・安心な食品。肌触りの良い木工製品、手荒れしにくい石鹸など数多くの授産製品も扱っております。店内の温度管理・消費期限のチェックも徹底して行っております。



●ロゴマーク



●取扱商品例

元気ショップ「いこ〜る」

[平成26年1月18日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北6条西4丁目JR札幌駅西コンコース [TEL] 011-213-5063

マイルール

- 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を売り場から撤去します。

全3項目

元気ショップ「いこ〜る」で販売しているお菓子やパン、食品は、ハンディキャップのある方々が道産食材をメインに手作りをしています。少しでも多くの方々に商品を知っていただき安心して楽しんでいただけるように、消費期限・賞味期限のチェックを毎日欠かさず行うことをはじめ、スタッフの手洗いの徹底、調理器具の洗浄、店内の清潔保持に努めています。喫茶スペースも設置しておりますので、店内でお召し上がりいただくこともできます。



●店舗の外観



●取扱商品例

札幌牛亭 サッポロファクトリー店

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファクトリー 3条館アトリウム

[TEL] 011-271-3700

マイルール

- 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。
全2項目



●店舗の様子



●取組例

十勝の指定農場で育てられた「彩美牛」を使ったハンバーグの専門店。ハンバーグの命であるひき肉は特に鮮度が重要のため、当日ひいた新鮮な肉を開店前に届くように仕入れています。また、ロスのない仕入れを心がけ、必要な分だけを納品してもらう体制を構築。常に鮮度の良い商品を提供しています。スタッフへの衛生管理は、アルコール消毒を中心にマニュアル化し、徹底。特に肉には直接手を触れることなく調理するようにしています。

(株) 札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター

[平成26年1月18日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北12条西20丁目1-10

[TEL] 011-618-2263

マイルール

- 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・調理器具等の拭取り検査など)をお手伝いします。
他、全3項目



●検査の様子①



●検査の様子②

北海道初の民間登録検査機関として厚生労働大臣の登録を受けている食品検査機関です。札幌市中央卸売市場に隣接し、その立地を生かし市場を流通する食品の微生物検査、放射性物質検査等を中心に国内・輸出品を問わず様々な食材の検査をしています。また、外部講師による定期的な社内研修の実施、社外研修会等に積極的に参加するなど、社員の更なる技術向上に努めています。

札幌商工会議所北のブランドショップ

[平成22年6月4日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北1条西2丁目 [TEL] 011-281-3855

マイルール

- 日ごろから、従業員の健康管理と店内の衛生管理の向上に努めます。
- 安心・安全な商品の提供を行うため、札幌商工会議所が認証する「北のブランド」製品の販売・PRに努めます。
- 取扱商品の賞味期限を厳守します。
- 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。

他、全5項目



●店内の様子



●ロゴマーク

北海道の企業から生まれた優れた製品を札幌商工会議所が認証し、「北のブランド」として道内外に発信。その製品を一堂に集めたのが北のブランドショップです。道産食材にこだわった食品や化粧品等を取り扱うほか、飲食スペースでは道産のミルクでつくるソフトクリームなどを販売し、観光客にも人気です。店舗内は開店前、終業後の清掃時にアルコールで消毒、取扱商品の賞味期限厳守や従業員同士の情報共有などを徹底しています。

さっぽろスイーツカフェ

[平成22年2月3日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン内 [TEL] 011-211-1541

マイルール

- 販売員は、毎日仕入れた商品の検品、温度管理、表示チェック、先入れ・先出し等の品質管理を徹底して行います。
- 製造元の品質表示だけに留まらず、販売員も原材料やアレルギー等の知識を持ち、販売の際に求めに応じて情報提供するなど、お客様の信頼向上に努めます。

他、全3項目



●取組例①



●取組例②

平成21年10月、オーロラタウンにオープン。月替わりで札幌市内の人気洋菓子店の商品を販売しています。各店で製造したケーキを納入し、消費期限を添付。販売時にも当日中に消費してもらうよう消費者へ伝えていきます。また、全従業員を対象に食の安全や衛生の勉強会・会議を定期的開催。毎日の営業前には店長を中心としたミーティングを行い、衛生管理や安全管理、商品の情報を共有します。商品を預かる立場として、「衛生管理は製造元と同じ意識」という姿勢で取り組んでいます。

札幌全日空ホテル

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北3条西1丁目 [TEL] 011-221-4411

マイルール

- 札幌全日空ホテル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。

全3項目



●取扱商品例 ①



●取扱商品例 ②

札幌全日空ホテルでは、料飲サービス、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出社時を含め手洗いうがいを実施。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道産食材を使用し、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。

(株)札幌多田水産

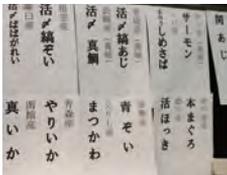
[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市白石区栄通9丁目4-7 [TEL] 011-852-5789

マイルール

- 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・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。

他、全9項目



●取組例 ①



●取組例 ②

白石区栄通で大きな「さかな家」の看板を掲げる(株)札幌多田水産は、鮮魚に限らず野菜や果物、肉類、手づくり惣菜、加工品など食料品全般も取り扱っている商店です。衛生面で特に気を配っているのは鮮魚部門。市場から仕入れた鮮魚を氷と共に発砲スチロールの箱に入れた状態で陳列。鮮度を保つと同時に、陳列棚をなるべく汚さない工夫です。また、その日の仕入れに関して、産地や養殖ものか天然かの表示も徹底し、消費者への情報提供に努めています。

札幌バルナバフーズ(株)

[平成26年9月1日協定締結]

[所在地] 札幌市西区八軒6条西10丁目3-15 [TEL] 011-643-2561

マイルール

- 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。
- 全4項目



●取組例 ①



●取組例 ②

札幌バルナバフーズ(株)第1工場では、北海道産中心の豚肉を原料とし、本場ドイツの伝統的な本格漬け込み法で、肉本来の味を生かした美味しいハムづくりを行っております。お客様に安心・安全な製品をお届けすべく、温度チェックや異物除去・異物検査を徹底、製品だけでなく従業員の手指の細菌検査も行っております。更に、月1回各部署の代表者が製造現場内を巡回する「安全衛生パトロール」を実施。従業員に常に改善意識を持たせ、より良い環境を作り上げています。

サッポロビール園

[平成26年12月1日協定締結]

[所在地] 札幌市東区北7条東9丁目2-10 [TEL] 011-742-0505

マイルール

- 体調管理記録表により従業員の健康状態をチェックしています。
 - 1日2回冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度をチェックしています。
- 全2項目



●取扱商品例



●開拓使館外観

当園は昭和41年7月に開業した市内でも有数の観光施設であり、工場直送の生ビールと北海道遺産であるジンギスカンを始めとする北海道グルメを楽しむ超大型レストランです。商品を美味しく召し上がっていただく為にも、そして楽しいひと時を過ごしていただく為にも、食品衛生に対しては手を抜かずに取り組んでいます。食材・商品の衛生管理は勿論のこと、体調不良の従業員は勤務させない、という厳しい姿勢を持って、常に元気いっぱいのサッポロビール園であることを心掛けています。

サッポロファクトリー

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目1-2 [TEL] 011-207-5000

マイルール

- サッポロファクトリーはお客様へ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。
全2項目



●施設の外観



●アトリウム

サッポロファクトリーは、130余年前に開業した国内初のビール工場跡地に、平成5年に誕生した複合商業施設。運営するサッポロ都市開発(株)は、来館されるお客様に安全で安心な食の提供を図るべく、飲食テナントと共に、日頃から食品衛生管理に努めています。具体的には、食品衛生講習会の開催や飲食店内の巡回点検指導、従業員の健康管理の推進に取り組んでいます。これからも地域に根ざした商業施設として、心地よい時間と空間を提供すべく取り組んでいきます。

(株)札幌丸井三越

[平成25年12月3日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南1条西2丁目 [TEL] 011-205-1151

マイルール

- 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、朝礼等通じ教育を行います。
- 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。
- 厨房内の拭取り・厨房従事者の手指の拭取り検査を実施します。

他、全7項目



●取組例 ①



●取組例 ②

札幌丸井三越では食品衛生推進会議を丸井今井・札幌三越両店の食品部門、総務部、施設管理から選出したメンバーにより毎月1回開催します。会議では衛生管理の状況を把握し、課題を抽出、改善することにより食品事故を未然に防ぐことを目的としております。選出されたメンバーを中心に安全衛生の確保に向けた「施設衛生の改善向上」「販売商品の衛生確保」の効果的な実現に向け、実践をしていきます。

サンQ青果

[平成26年7月24日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北23条西5丁目 中央市場 [TEL] 011-727-3923

マイルール

- 札幌市中央卸売市場において、仕入時に品質・鮮度・表示を確認しております。
- お客様と対話を通じ、毎日のコミュニケーションを大事にしております。
- 店舗の清掃と環境にも配慮します。

全3項目

サンQ青果では、毎日、「安心・安全、美味しく」を考えた新鮮な青果物の仕入をしております。そして、北24条を中心としてお客様に笑顔になっていただけるようなコミュニケーションを販売のモットーとしております。また、病院やレストラン・居酒屋などへの納品、今年からは学校給食への納品をする青果店として、店頭でのお買い物をされていないお客様にも美味しさと笑顔を届ける店舗を目指しております。



●店舗の外観



●店内の様子

(株)山光水産

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区旭町3丁目3-28 [TEL] 011-822-0066

マイルール

- 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。

全5項目

札幌市内のホテルや飲食店に鮮魚を納品する(株)山光水産は、日ごろの衛生管理が認められて平成20年に食品衛生優良施設として札幌市長賞を受賞。毎日の終業後に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しません。鮮魚をさばく際には、浄化した清潔な水を使い、商品に雑菌が付着しないよう配慮。配送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。そして、平成26年9月に知事賞を頂きました。これからも「手を抜かない清掃」に取り組んでいきます。



●取組例



●取扱商品例

サンマルコ食品(株)

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市厚別区厚別東4条1丁目1-48 [TEL] 011-897-1711

マイルール

- 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。
- 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。
他、全5項目



●取組例



●取扱商品例

北海道に根差し、道産食材を使用した冷凍コロッケなどを製造するサンマルコ食品(株)。製品のパッケージには「北海道産の男爵イモ使用」など産地を明記しています。作業者が工場内に入場する際は、粘着ローラーがけ後に、品質管理担当者が着衣着帽の状態や異物付着・持ち物・手指の傷の有無などをチェック。異物混入や細菌汚染を未然に防ぐ努力をしています。さらに、製造工程や原材料保管庫の整理整頓・清掃なども品質管理担当者がチェック・指導しています。

(株)サンリツ 北海道事業所

[平成24年9月24日協定締結]

[所在地] 札幌市東区北25条東10丁目2-7 [TEL] 011-733-5622

マイルール

- 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。
全3項目



●検査の様子



●検査の様子

近年、腸管出血性大腸菌やノロウイルス等により大規模な食中毒事故が多発しており、安全で安心な食の提供をする上で自主検査の必要性が高まっています。(株)サンリツはマイルールにおける食品検査、環境検査(調理器具等)、検便検査(ノロウイルス等)を主軸とし、食に携わる皆様の「安全・安心」を第一に考え、臨床検査で培った豊富な知識と経験を活かし、お客様と共に総合的な衛生管理をご提案しています。

JRタワーホテル日航札幌

[平成25年2月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北5条西2丁目5 [TEL] 011-251-2222

マイルール

- 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。 他、全3項目



●施設の外観



●施設の様子

JRタワーホテル日航札幌では、施設の徹底した衛生管理のため、月1回の施設内自主検査を実施しています。また、年3回外部衛生コンサルタントによる食品衛生監査を受けることにより食の安全をお約束しています。従業員の衛生管理では、料飲施設従事者に対し、月1回のサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌、年2回のノロウイルス検便検査も実施。衛生教育では定期的に食品衛生勉強会を開催し、年1回の外部衛生試験を受験することで、3S活動を推進しています。

(株)七福

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区月寒東5条6丁目2-19 [TEL] 011-858-1181

マイルール

- 地産地消をモットーに道産食材を使用します。
- 衛生管理を一人一人が心がけ、製造・販売いたします。
- お客様の口に入るまでの食の責任と信頼を忠実に守ります。

全3項目



●取組例



●店舗の様子

洋菓子の「Mrs. New York」や和菓子の「七福」などを展開する(株)七福では、製造・販売それぞれの段階での衛生対策に取り組んでいます。とくに乳製品を多く扱う「Mrs. New York」では、調理器具の洗浄、煮沸、殺菌を徹底。3か月に1度は外部機関に工場の衛生検査を依頼し、結果から改善策を検討しています。また、販売スタッフも帽子を着用し、髪の毛など異物混入を防ぐよう努力。スタッフがお互いに声をかけ合い、身だしなみの注意を促しています。

(株)シャルロット

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北35条西10丁目3-15 [TEL] 011-738-8088

マイルール

- 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。

全1項目



●取組例



●取扱商品例

北区の洋菓子専門店パティスリー・アンシャルロット。製造に携わるスタッフは頭髮ネットと帽子を重ねて着用、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。また、外部の衛生コンサルタントによる衛生検査、勉強会をしています。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、アレルギー物質を含む場合はできる限り商品のプライスカードに表示しています。

十割蕎麦と焼鶏処 寿庵

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファクトリー 3条館アトリウム [TEL] 011-522-8818

マイルール

- 食品に対する自主基準を設け、定期的に変化を行っています。
- スタッフの衛生管理に力を入れています。
- コミュニケーションを大切にし、働きやすい現場作りに努めています。

全3項目



●店舗の様子



●取組例

寿庵では、サッポロファクトリーが定める衛生管理基準のほか、健康管理や異物混入防止などに対する自主的に定めたルールを厳守しています。スタッフ全員が、そばはもちろん、メニュー内容や使用する食材に関する知識を高め、利用者から質問されたときに正しい情報を提供できるよう準備も怠りません。食材の鮮度管理、作業場の清掃は特に念入りに行い、そば粉十割使用のそばの鮮度を大切にするために、厨房内で少量ずつ製麺しています。

食品の大翔

[平成26年7月24日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北23条西5丁目2-33 フラワービル1階 中央市場内 [TEL] 011-792-0634

マイルール

- 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。
- 商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底するとともに、陳列前にスタッフ全員で試食し、確認します。
- 商品取り分け、詰める際も常に素手ではなく手袋を着用しています。又、販売の際、計り売りする際、全て手袋着用。又、使用する包丁、ハサミは消毒後使用します。 他、全5項目



●店内の様子



●店舗の外観

北23条西5中央市場内 日の出水産の2店目として店を構えて三年、幅広い食品を取り扱っています。安心、安全を重要視し、産地にこだわった手作り味噌(厚田)、豆腐(厚田)、食パン(野菜ソムリエが作る)牛乳等を仕入れ、産地表示を明確にしています。旬の魚は京都から取り寄せた西京味噌、粕で漬け魚として加工・販売しています。商品の陳列・取分けにはスタッフ全員手袋を着用。商品の鮮度を保つため、一度に沢山陳列せず、冷凍庫・冷蔵庫より販売の都度取り出します。また、賞味期限も徹底して管理しています。

白い恋人パーク

[平成24年5月9日協定締結]

[所在地] 札幌市西区宮の沢2条2丁目11-36 [TEL] 011-666-1481

マイルール

- 売場、厨房など施設全体の整理・整頓・清掃を徹底し、常に清潔な状態でお客様をお迎えします。
- 商品仕入時には、表示の漏れなどのチェックを行うと共に、期限管理や要冷蔵商品の保存温度管理を徹底し、商品の品質維持に努めています。

全2項目



●中庭



●チョコレートラウンジ

国内外から年間50万人を超えるお客様が訪れる「白い恋人パーク」は、「白い恋人」の製造工程や展示物の見学のほか、お菓子作りを楽しんだり、オリジナルスイーツを味わっていただくことのできる複合施設です。多くのお客様に、安全安心な商品を提供するため、安全衛生委員会を設置し、マイルールに沿った運営がされているか監視活動をしたり、問題点の改善経過のトレースなどを行っています。

新札幌乳業(株)

[平成26年1月18日協定締結]

[所在地] 札幌市厚別区厚別東4条1丁目1-7 [TEL] 011-897-1661

マイルール

- 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。

全3項目



●取組例



●取扱商品例

札幌市厚別区で1953年に全身である「札幌市厚別酪農協働組合」を設立、平成元年「新札幌乳業」となりました。厚別本社の工場は2007年5月にHACCPを取得、更には業務用殺菌乳ラインで2012年国際衛生規格SQFを取得し衛生管理を強化しております。原料生乳受入から製造・出荷に至るまで各工程に管理項目を設定し、基準内管理を徹底、月1回HACCP会議にて検証しています。また、工場従事者の衛生講習会・社外研修会への参加を通じ、常に衛生意識の向上、継続的な改善を推進しています。

(有) 杉原商店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区宮の森1条9丁目3-13 [TEL] 011-642-7937

マイルール

- 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たします。

全4項目



●取組例



●取扱商品例

創業70年目を迎える(有)杉原商店は、青果、一般食料品、日配品を扱っています。現在で3代目ですが、先代からの「お客様にとって冷蔵庫代わりになるような店に」という姿勢は変わりなく、新鮮な旬のものを提供する、お客様が必要な分だけ買えるように細かく販売するという2点にも力を入れています。国産のもののみ扱う青果はもちろん、一般食料品もスタッフが自分たちで確かめて納得したものを置き、鮮度や品質についても各担当が徹底管理。商品情報もPOPなどで分かりやすく詳しく表示しています。

(株)すし善

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北1条西27丁目 [TEL] 011-612-0068

マイルール

- 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。 全5項目



●店内の様子



●取扱商品例

創業40年を迎え、市内、東京に全8店舗を展開。老舗の名に恥じることないよう、店舗を清潔に保ち、作業台や調理器具の洗浄・殺菌を怠りません。月1回の店長会議では、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確認。従業員の多くが日本食品衛生協会の勉強会に参加し、食品衛生に対する意識を高めています。また、朝夕のミーティングでは、アレルギーに関する情報を全スタッフに伝達し、食品の誤使用を防いでいます。

(有)ステラ・マリス

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市南区澄川4条3丁目4-20シャトー澄川1F [TEL] 011-817-0777

マイルール

- お客様から見えるところだけではなく、バックヤード、原材料保管場所なども清潔を保ちます。
- 原材料の品質確認、アレルギー物質の混入防止に努めています。
- 原材料の由来、内容、添加物の有無等、正確に把握できるものだけを使用します。
- スタッフの衛生教育、食物アレルギーの教育に力を入れています。

他、全5項目



●店内の様子



●取扱商品例

添加物をなるべく使わない洋菓子づくりに励む(有)ステラ・マリスは、早くからアレルギー物質への対応に取り組んできました。一例として、アップルパイには卵を使わず、生産ラインで成分が混ざることのないよう器具の洗浄も入念に行っています。また、小麦は品種がはっきり分かるように、ブレンド粉から単一品種の粉へ転換を進めているところです。一人でも多くの消費者に安心して食べられるお菓子を届けようと日々努力しています。

(株) Sei unica

[平成22年5月26日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区月寒東5条6丁目2-14

[TEL] 011-598-9997

マイルール

- 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。
- 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。
- スタッフの衛生教育に力を入れています。
- 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。
- 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に努めています。 全5項目



●取組例



●店内の様子

ジェラート店「レ・ディ・ローマ・プラス」を運営する(株)セイウニカ。「サービス以前にまず衛生」を合言葉にスタッフの手や使用器具の消毒、冷凍庫の温度管理に重点を置いています。従業員には製菓衛生師など、キャリアに応じた資格取得を奨励。製造工場では、搬入時に清潔な区域を汚染しないよう管理を徹底。製品や加工機器への雑菌混入を防ぐため、除菌してから果物の皮をむくなどの対策をとっています。

星華楼

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファクトリー 3条館アトリウム

[TEL] 011-207-4013

マイルール

- 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。 全2項目



●取扱商品例



●取組例

サッポロファクトリー開業時から営業し、自社工場で作っている肉まんやシューマイに多くの常連客を持つ同店。工場ではその日仕入れた新鮮な食材で商品を製造し、寝かせて熟成したあとすぐ、翌日には店頭へ。冷凍保存をせず、できたての状態で売り切る努力を続けています。衛生管理面では、従業員の身だしなみと手洗いを徹底すると共に、トングの定期的な交換やセイロの消毒などに細心の注意を払っています。

(株)瀬戸商店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北25条西5丁目3-20 [TEL] 011-756-4372

マイルール

- 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。

全3項目



●取組例



●店舗の様子

店舗では青果の販売、工場ではカット野菜の加工を手がける(株)瀬戸商店。市内ホテルのレストラン、デパートの惣菜コーナー、病院給食などへ納品する野菜加工業者として、「不特定多数の人の口に入るものをつくる」という自覚のもと、工場の衛生管理に余念がありません。野菜の品質は市場から仕入れる段階で目利きのスタッフがしっかり確認。人の手に触れないように野菜を洗う機械を導入して、加工前に異物を排除すると共に作業員の衛生管理にも努めています。

鮮魚鮭背

[平成23年2月4日協定締結]

[所在地] 札幌市西区西野7条2丁目7-12 [TEL] 011-303-9101

マイルール

- シンク、包丁、まな板の洗浄、消毒はもちろん、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。
- 専従従業員全てが「食品衛生責任者」の資格を取得しており、食材の保存状態や保存温度には特に気を使っています。
- 納品、配達には、保冷車を使用し、車内、箱内はもちろん外見もいつも清潔な状態を保持するように努めます。 他、全5項目



●店舗の様子



●取扱商品例

西区西野に店舗を構え、市内の飲食店に鮮魚や切り身を納めるほか、月・水・金曜には一般消費者への小売りも行う鮮魚鮭背(いなせ)。従業員全員が食品衛生責任者となる資格を取得するなど、衛生面への意識を高めています。鮮度・品質にこだわった仕入れを行い、納品には必ず保冷車を使用。新鮮なまま届けるように配慮しています。保冷車の車内も常に清潔さを保持。ショッピングサイトやFacebook、ブログなど、新しいアプローチで若い世代への魚食の普及にも取り組んでいます。

(株) 鮮魚かなざわ

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市西区二十四軒1条1丁目3-1 [TEL] 011-631-7172

マイルール

- 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。 全5項目



●取組例 ①



●取組例 ②

(株)鮮魚かなざわは、コープさっぽろ内の鮮魚専門店と直営の海鮮料理店、ホテルの朝食会場計8店舗を運営しています。各店で従業員の見えやすい場所にマイルールを掲示し、業務の中で絶えず確認。「衛生管理は日々の積み重ねが大事」として、店舗の清掃、器具類の洗浄・殺菌、手洗い・うがいなどは全従業員に習慣化を徹底しています。手洗いする場所を作業場内に設けるほか、加工前の魚と加工後の製品を乗せる棚を分けて、加工手順がはな雑にならない工夫もしています。

(株) 大三西澤商店

[平成22年5月1日協定締結]

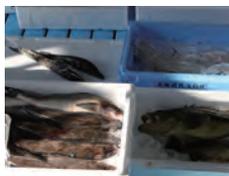
[所在地] 札幌市白石区菊水7条3丁目6-10 [TEL] 011-820-3833

マイルール

- 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。
- 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。
- 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。 他、全5項目



●保冷車



●取扱商品例

ホテルや料亭に鮮魚や水産物を納品する大三西澤商店。仕入れた鮮魚はその日のうちに現場に届けることを前提とし、商品の品質維持と管理に努めています。配達には必ず保冷車を使用して鮮度を維持するほか、店内を清潔に保ち、定期的に商品の衛生検査も実施。冷凍庫の清掃を行う際には、目視による確認や、定期的な洗浄を実施しています。また、小売りを行う系列店に、魚の調理法や産地、魚の写真を店頭表示するなど、魚食の普及にも力を入れています。

大丸札幌店

[平成25年2月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北5条西4丁目7 [TEL] 011-828-1111

マイルール

- “先義後利”の精神で
- 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。
- 衛生検査を定期的に行い、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。

全1項目



●取組例 ①



●取組例 ②

大丸札幌店では、商品検査、調理者の手指の拭取り検査を年6回、厨房拭取り検査は年10回、食品従事者の腸管検査は年12回実施し、衛生状態を科学的に検証しています。また、厨房の洗浄、冷蔵・冷凍庫の温度管理、従業員の健康チェックなど毎日の衛生業務の状況を厨房巡回と大丸共通の管理フォーマットで確認しています。店組織である「食品衛生委員会」は営業推進部長、業務推進部長、食品部長らで構成され安心安全な食の提供に向け店全体で取り組んでいます。

田中水産(株)札幌センター

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北10条西19丁目36 [TEL] 011-613-5558

マイルール

- 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。他、全5項目



●取組例



●取扱商品例

小樽市に本社を置く田中水産(株)の札幌センターは、メインの中央卸売市場のほか小樽港からも魚介を仕入れ、その日のうちにさばいて切り身にし、真空パックに封入。札幌市内のホテルや飲食店に納品しています。納品書には必ず産地を表示。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。

(有)長命庵

[平成22年4月30日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北3条西28丁目2-1 サンビル地下1F [TEL] 011-621-8958

マイルール

- 見えるところだけではなく、施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。
- 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。
- 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。
全3項目



●取組例①



●取組例②

昭和55年創業のそば店・長命庵(2004年に法人設立)では、21年前から普通のそばよりも栄養価と機能性が高いといわれているダツタンそばを推奨。店舗の整理整頓や清掃の徹底はもちろん、より安全なそばを提供しようと、自社農場では2013年9月17日にJAS認定を受け栽培しています。また、農薬化学肥料を使用しない栽培・加工・流通が評価され、2013年3月に農林水産大臣賞を受賞しました。生産されたダツタンそばは、毎年日本ダツタン新そば祭りに提供され、多くの方に食べていただいております。

(有)つぼあん

[平成27年1月5日協定締結]

[所在地] 札幌市北区新琴似7条11丁目5-30 [TEL] 011-765-2622

マイルール

- アレルギー対象食品一覧を表にして、店頭にて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。
他、全9項目



●取組商品例



●店内の様子

添加物や保存料などはなるべく使わず、鮮度を大事にし、安心安全なお菓子作りを目指しています。器具の洗浄、殺菌を徹底し厨房内の清掃もこまめに行っています。作業員は頭髮ネット、帽子を着用し、厨房に入る際はローラーをかけるなど異物混入防止に努めています。

ディッパーダン サッポロファクトリー店

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファクトリー内 [TEL] 011-207-4570

マイルール

- 経営理念「食」を通じて皆様のお役に立ちます。
- ①安心・安全な商品をお客様にお届けします。
- ②いつでもおいしい商品をお客様をおもてなしします。
- ③いつでも清潔なお店、身だしなみでお客様をおもてなしします。

全1項目

「ディッパーダン」は(株)オレンジフードコートが運営するジェラートとクレープのお店。「食」を通じて皆様のお役に立つため、①安心安全な商品をお客様にお届けすること、②お客様が望まれるメニューとサービスは何かを常に考えて行動すること、③いつでもおいしい商品をお客様をおもてなしすること、④いつでも親しみのある笑顔でお客様をおもてなしすること、⑤いつでも清潔なお店、身だしなみでお客様をおもてなしすることを実践できるよう努力を続けています。



●店舗の様子



●取扱商品例

手打ち蕎麦 こはし

[平成26年7月1日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北10条西21丁目1-2 [TEL] 011-621-8482

マイルール

- 施設内全体、隅々まで清潔な店舗づくりを心掛けています。
- 毎日市場に買出しに行き、鮮度の良い物をお客様にお出しするよう努めています。
- 社員の衛生教育に力を入れています。
- 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に努めています。

他、全6項目

手打ちそば「こはし」は、「そば屋で翹う」をコンセプトに、2007年春開業の店です。毎日石臼で挽くそば粉は、清里産牡丹種と摩周産キタワセ種を使用。食材は生産者から直接取り寄せるほか、つねに旬のものを提供しています。店内外全体清潔で明るい店舗づくりを心掛けています。作業台や調理器具等、洗浄、殺菌を怠りません。店内は珪藻土を用いて、やわらかい空間を演出し、お客様には安心安全で楽しく食事をしていただけるよう日々努力しています。



●商品例



●店内の様子

天然酵母のパン e.Satake

[平成26年1月18日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区月寒東5条18丁目8-16 [TEL] 011-852-2240

マイルール

- 原材料の仕入時に品質・期限表示・異物混入等の確認を行います。
- プライスカードにアレルギー物質を表示しています。
- 食育事業に協力します。

全3項目



●取組商品例



●施設の外観

天然酵母のパンe.Satake(イー・サタケ)は、世界遺産である秋田・白神山地で採れた「白神こだま酵母」を使い、おいしいパンづくりに励んでいます。(一部ハード系は除く) 2010年からは、トランス脂肪酸を含有するマーガリンやショートニングをやめ、北海道産バターを使用。また、豊平保健センターの協力もいただいて「ゆめちから」を使った商品を開発するなど、北海道産の食材のPRにも努めています。

(株) 東急百貨店札幌店

[平成23年5月23日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北4条西2丁目1 [TEL] 011-212-2211

マイルール

- 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。
- 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。

他、全5項目



●取組例 ①



●取組例 ②

食品売場、レストランやカフェなど食品を扱うすべての部署で衛生管理を徹底。食品担当の社員には百貨店協会が認定する百貨店食品安全アドバイザーの資格取得を促しています。各売場の自主点検以外にも品質管理担当者が巡回して点検。定期的に製造担当者の手指の拭取り検査等を行い、衛生状態をチェックします。お客様の信頼に応えるため、東急百貨店として設けている食品安全衛生管理規程に従い、食品の安全確保と食品衛生の向上に努めています。

(株) 東光ストア

[平成25年10月23日協定締結]

[所在地] 札幌市白石区東札幌1条1丁目1-7 [TEL] 011-842-3650

マイルール

- 専門部署スタッフが月に1度巡回し、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。

全3項目

東光ストアは、お客様の食生活を支えるスーパーマーケットとして創業以来41年、「どこよりも清潔な店になること」、「どこよりも安全で安心な店になること」の2項目を数ある社是の中でも特に大切にしています。自社製造品の細菌検査、バックヤード・作業場の衛生は、専門部署スタッフがトータルチェックし、従業員研修にも力を入れ、お客様が安心してお買い求めできる商品を提供しております。



●検査風景



●社員研修風景

特別養護老人ホーム 藤苑

[平成26年12月1日協定締結]

[所在地] 札幌市東区伏古7条3丁目1-33 [TEL] 011-781-2400

マイルール

- 施設等衛生管理
 - 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
 - ①食材を適切に保管し、鮮度の確認を行っています。
- 他、全8項目

特別養護老人ホーム藤苑は朝・夕食は80名、昼食は約100名(特養・デイサービス)の食事を提供しています。利用されている皆様の嗜好や食べやすさに配慮しつつ安全で美味しい食事を食べてもらいたいと日々考えながら調理しています。厨房内の清掃や調理器具の洗浄・消毒、食中毒・感染症対策に全職員が気を配り、新鮮な食材を使用します。家庭らしい雰囲気を大切にしながら、皆様が食事を楽しみになるように取り組んでいます。



●提供食品



●施設の様子

鳥太郎グループ [(株)鳥太郎・(株)雅・(株)BJカンパニー] [平成27年2月2日協定締結]

[所在地] 札幌市西区琴似1条2丁目19 琴似一番館ビル [TEL] 011-614-5533

マイルール

- 食品衛生の基本として、全従業員が手洗いを徹底して行っています。
- ミーティング時や食中毒警報発令時に、食中毒予防について具体的に注意喚起するなど、従業員教育に力を入れています。
- 食材は鮮度と安全性を考慮して、基本的に仕入日に調理提供しています。
- 布巾の衛生的な管理、調理場が汚れた際の迅速な清掃などにより、施設を常に清潔に保っています。 全4項目



●取扱商品例



●店内の様子

札幌市内に居酒屋8店舗を展開する鳥太郎グループは、西区琴似で生まれて30余年。美味しい焼き鳥、串焼き、ひものと北海道の旬の食材でおもてなしします。味やサービスはもちろんのこと、衛生面にも力を入れており、生の食材は仕入日の提供に努める、調理場が汚れた場合は直ちに清掃するなど、食材と施設の管理を徹底。また、食品衛生情報の積極的な収集のほか、社長の一言を添えた食中毒予防の注意喚起など、従業員教育に関する独自の取り組みも行っています。

西山製麺(株)

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市白石区平和通16丁目南1-1 [TEL] 011-863-1331

マイルール

- 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おし、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。 全2項目



●取組例①



●取組例②

北海道を代表する製麺会社の西山製麺(株)。食育の一環として札幌市内の小学3年生を対象とした社会科見学を受け入れています。ラーメンの製造工程を公開しながら、衛生的かつおいしいラーメンを製造するための取り組みを紹介し、食品衛生の重要性を子どもたちに教えています。工場内には品質管理専任スタッフを4人配置し、製品の検査や清掃状況の確認、原材料の鮮度管理などを行っています。

日本栄養食品(株)

[平成26年1月18日協定締結]



[所在地] 札幌市白石区中央3条3丁目4-48 [TEL] 011-824-9241

マイルール

- 新鮮な食材をお届けするために「GPS運行管理システム」を活用し、徹底した温度管理により、お客様が安心してご使用いただけるよう取組をしております。
- HACCPの概念に基づく札幌市食品衛生管理認定制度「しょくまる」の認証を継続更新し、施設の衛生維持と食品の品質管理に努めます。

他、全4項目

日本栄養食品(株)では「お客様のご希望・形態にあわせ、美味しく・食べやすく・栄養バランスの良い食材をご提供すること。」「同時に「食の愉しみ」をお届けすること。」「これが当社の事業のすべてといえます。根底には創業時より続く「安心・安全な食」への想いが脈々と流れています。その為に作業前衛生管理表による毎日の自主点検はもちろん、商品の温度管理、期限管理を徹底するとともに、毎月細菌検査を実施し、衛生管理の向上に努めています。



●施設の外観



●取組例

Pasco夢パン工房

[平成26年12月1日協定締結]

[所在地] 札幌市手稲区曙5条2丁目7-25 [TEL] 011-686-6201

マイルール

- 作業者は、始業時点検基準書に沿って体調の確認をし、その結果を始業時体調点検表に記録しています。
- 冷蔵庫や冷凍庫は1日3回(始業時、正午、終業時)温度を確認し、記録を保管しています。
- 店長は、ポジション別清掃基準&チェック表を作成し厨房に掲示しています。作業者はそれに沿って店内の整理・整頓・清掃を行い、常に清潔な環境を保ちます。 他、全7項目

Pasco夢パン工房は手稲区にあるベーカリー店です。毎日食べるものだからこそ、おいしくて安心できる商品を皆さまの食卓にお届けできるよう、品質管理に努めています。厨房に掲示された清掃基準&チェック表に沿って作業者は店内の整理・整頓・清掃を行い、常に清潔な環境を保ちます。冷蔵庫・冷凍庫は1日3回温度を確認し記録を保管するなど、原材料の管理も厳重に行っています。また、作業者自身の体調確認も毎日行い、記録しています。



●店舗外観



●店内の様子

(株)パールモンドール

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南6条西23丁目4-1 [TEL] 011-551-4811

マイルール

- 安心安全
商品の品質、鮮度、適正表示の確認、施設内の清掃、整理整頓、機械類の整備点検を行い社員が働きやすい安全な環境をつくる。終業時は施設のダブルチェックを行う。(ガス・水道・戸締り・冷蔵庫)
- 衛生管理
手洗い、髪の毛を定期的にチェックする。冷蔵庫、冷凍庫の温度管理。月に一度施設、商品の検査を外部機関に依頼する。他、全5項目



●取組例



●取扱商品例

洋菓子の製造・販売を手がける(株)パールモンドールは、平成27年で創業44周年を迎えました。市内2店舗で共通のマイルールを実践。朝礼でマイルールを読み上げて従業員の衛生管理に対する意識付けを大切にしています。また、日ごろから作業場や店舗の整理整頓、清掃の徹底はもちろん、2時間おきの手洗い・うがい、器具の交換や周辺のアルコール消毒などにも取り組んでいます。工場内では異物混入にも最大限配慮し、帽子・マスクの着用を怠りません。

光水産(株)

[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1-20 [TEL] 011-623-1866

マイルール

- 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。
- 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。

他、全11項目



●ひかり寿司店内



●取扱商品例

中央卸売市場の水産棟と隣接する「さっぽろ朝市(旧マルカ食品卸売センター)」内に鮮魚店を構える光水産(株)。北海道の良質な魚介を道内外に販売しています。生鮮魚介類は氷冷保管を徹底し、保冷車で配送。独自に品質管理マニュアルを策定しているほか、従業員への定期的な衛生教育にも力を入れています。隣で「魚河岸ひかり寿司」を営業。市場に隣接する立地を生かし、新鮮な魚介を新鮮な状態で寿司として提供するために、保冷・衛生面には特に配慮しています。

bistro 菜 festa

[平成26年7月24日協定締結]

[所在地] 札幌市北区北24条西3丁目1-1 TAZAKIビル1F [TEL] 011-792-0765

マイルール

- 低農薬・無農薬・自家菜園の食材を使用しています。
- 地産地消をモットーに道産食材を多くのメニューに使用しています。
- スタッフ全員の手洗いを徹底しています。
- 食材の期限表示や保存温度などの管理を徹底しています。

他、全6項目



●店舗の外観



●店内の様子

農家に育ち、海外やホテル料理長として30年以上の経験を積みました。フレンチシェフとして、また野菜ソムリエとして、野菜の魅力を伝えるために「bistro 菜 festa」をオープン。自家農園の安心、安全な野菜とハーブ、道産食材にこだわったカジュアルなフレンチレストランです。気軽に楽しくお食事を楽しんでください。

福山醸造(株)

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市東区苗穂町2丁目4-1 [TEL] 011-711-8181

マイルール

- 福山醸造は、札幌市や業界が提唱する衛生管理手法を積極的に取り入れ、お客様が安心して御使用いただける安全で衛生的な商品を提供します。
- 福山醸造は、ISO9000認証制度を継続、改善して行くことにより品質の向上を目指します。
- 福山醸造は、危機管理の為に文書化されたルールを維持、改善していきます。

他、全4項目



●取組例



●取組商品例

120年前の創業以来、みそ・しょうゆの醸造で北海道の食文化を支え続けてきた福山醸造(株)。工場内では手を触れずに開閉ができる自動カーテンを導入。創業当時からの歴史ある工場で伝統的な製法を守りながらも現代の技術を取り入れての衛生管理を行っています。従業員が衛生区画に入る際は手洗い・消毒、着衣への粘着ローラーなどを実施しチェックシートに記録。原材料や製造工程などの基準をクリアした道産食品に与えられる北海道認証「きらりっぶ」商品にも力を注いでいます。

(有) 藤富数藤商店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市手稲区手稲本町2条4丁目8-20キテネ食品館内

[TEL] 011-695-2656

マイルール

- 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。
- 品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への適切な説明に努めています。



●店舗の様子



●取扱商品例

JR手稲駅南口直結のキテネ食品館内にある数藤商店は、毎朝、中央卸売市場で仕入れた鮮魚の対面販売を行なっています。新鮮さを保つために、鮮魚を並べる台の下氷を切らさないように注意。切り身や刺身などに加工して販売する場合は、鱗取りやアラの処理、仕上げと、段階に応じて作業場所やまな板をすべて変えるなど、衛生面での工夫を徹底しています。店主自ら店頭に立ち、作業場の整頓なども常にチェック。終業後の清掃も徹底し、翌日の作業に備えています。

ふらの

[平成26年5月1日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南5条西4丁目 [TEL] 011-521-6611

マイルール

- 調理器具等の洗浄に努めています。
- 食材の低温度管理に努めています。

全2項目



●店舗の外観



●取扱商品例

店を開店してから15年過ぎました。できるかぎり道産の食材を用い、調理器具等の洗浄に努め、食材の低温度管理に努めています。また、日本酒に関しては、道内の町村の特産品を常時5種類程、用意しております(せたな町「吟子物語」、中富良野町「法螺吹」等)。

フランス料理 イルド フランス

[平成26年3月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区界川2丁目7-6 [TEL] 011-561-0073



マイルール

- ホール・厨房の整理・清掃を徹底し、店舗全体の衛生を保つ。
- 原材料の品質・鮮度の管理はもちろん、産地・生産者等も厳選し、安心・安全な料理提供を行う。

全2項目



●取組例



●取扱商品例

旭山記念公園に隣接するフランス料理店。窓から札幌の街を眺めながらゆっくりできる店内です。地下のワインセラーにはフランスワインを主に多数そろえており、お料理に合わせて提供いたします。天然水や有機の自家菜園の野菜（無農薬）を使って日々進化させて行くシェフの料理の原点はスイス、フランスで学んだ事。定期的にワイン会などのイベントも開催しており、極上の料理とワインのマリアージュを堪能できます。

(株)プリンスホテル 札幌プリンスホテル

[平成24年1月21日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南2条西11丁目 [TEL] 011-241-1111



マイルール

- 食材の仕入れからお客様に食品を提供するまでの全工程について、法令遵守を基本として自主的に管理し安全な食品を提供します。
- 衛生環境・衛生意識づくりとして、全従業員が整理・整頓・清掃・清潔・躰の「5S」に加え、洗浄・殺菌を加えた「7S」の基本行動を厳守します。

他、全3項目



●取組例 ①



●取組例 ②

衛生管理チェックシートによる毎日の自主点検はもちろん、年2回の本社品質管理部による点検と、年2回の外部機関による立ち入り検査を実施。総支配人と支配人、料理長による毎月の見回りも行い、レストランおよび厨房の衛生管理を徹底指導しています。同様の取り組みは、同社が運営する札幌ドーム内の売店でも行っています。また、1階の「ブッフエレストラン ハブナ」では、利用客のアレルギーに配慮し、各料理の特定原材料7品目をピクトグラムで明記。他のレストランでもアレルギー食材の案内を卓上に置いて対応しています。

ベントス・定食屋ジンベイ

[平成24年9月14日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区平岸1条2丁目4-7 [TEL] 011-816-6211

マイルール

- 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。

他、全6項目



●施設の外観



●取扱商品例

(株)アイチフーズは、「健康・安心・安全」をモットーにテイクアウト弁当店「ベントス」と和食レストラン「定食屋ジンベイ」を展開しています。店舗・施設内では、始業前の身だしなみ、手洗いの徹底、健康状態のチェックを行い調理に従事しています。また、スタッフによる定期的な衛生・清掃点検を実施し、保管場所の温度管理や食材の消費期限の表示等を確認しています。さらに、外部委託検査で調理器具や調理台の洗浄・消毒状況の検査(菌数検査)を実施しています。

(株)べんべや

[平成21年8月25日協定締結]

[所在地] 札幌市手稲区星置3条9丁目10-7 [TEL] 011-699-3020

マイルール

- 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。
- スタッフへの衛生教育に力を入れています。
- 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に努めています。
- 見えるところだけでは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。
- 食の安全・安心への取組の理解のため一般工場見学を行っています。

全5項目



●取組例



●店舗の様子

(株)べんべやでは、契約農家での収穫研修などを通してスタッフ全員が食材を大切に作る思いを育んでいます。「菌は目に見えない敵」という前提を忘れず、食材とその他の資材の搬入・保管場所の区分を徹底。60分に1回、当番がスタッフ全員に粘着ローラーかけを実施、朝夕に冷蔵庫の温度確認を行ない、チェックシートに記入しています。また、店頭にて産地表示を行うなど、消費者の目に見える安心を提供するよう取り組んでいます。

(株)北燦食品

[平成26年1月18日協定締結]



[所在地] 札幌市白石区流通センター7丁目2-8 [TEL] 011-892-8945

マイルール

- HACCPの概念に基づく衛生管理、品質管理に勤めて、『札幌市食品衛生管理認定制度』を継続更新しています。
- 新人の従業員に対して安全衛生教育を行い、教育を受けてもらってから、現場作業に従事しています。

全2項目

北燦食品は北海道内外のコンビニエンスストアやホテル等様々なお客様のニーズに合わせ、惣菜やサラダ、サンドイッチなどの商品開発から製造、供給を行うことに加え、青果などの生鮮品調達や供給を行っています。“おいしさは新鮮から”という基本理念に基づき、安全で品質の高い商品づくりの取り組みとして、2011年札幌工場で札幌市HACCPの最高レベルである8段階を取得し、継続的に衛生・品質管理レベルの向上に努めています。



●取扱商品例 ①



●取扱商品例 ②

北雄ラッキー(株)

[平成22年6月4日協定締結]

[所在地] 札幌市手稲区星置1条2丁目1-1 [TEL] 011-558-7000

マイルール

- 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実施しています。
- 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ない、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。他、全5項目

北雄ラッキーは品質と美味しさを大切にしているスーパーマーケットです。その品質面での取り組みとして「安全衛生管理室」を設置し、商品の細菌検査、手や器具の衛生検査を行っております。同時に賞味期限管理、産地表示、原材料表示に間違いが無いが抜き打ち調査も実施しております。検査、調査の結果については経営者をはじめ全部署の責任者が情報を共有しミスが発生しないよう常に改善への取り組みを行っております。



●取組例 ①



●取組例 ②

(株)ホクレン商事

[平成21年8月25日協定締結]



[所在地] 札幌市東区北49条東15丁目723-1 [TEL] 011-733-8266

マイルール

- 施設・備品・従業員の衛生管理
・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。
- 商品の管理
・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。 他、全4項目



●取組例



●「しょくまる」認定取得

ホクレン商事は全道でスーパーマーケットを展開。道内で生産された生鮮食品のほか、店内でつくる加工食品を販売しています。各店で日々衛生管理を行い、市内には札幌市食品衛生管理認定制度「しょくまる」の認定を取得した店舗も。月に1度の従業員への衛生教育と、年に1度の衛生講習会を実施し、衛生管理の徹底をするとともに、内部スタッフと外部検査機関によるバックヤードの衛生点検および表示点検を抜き打ちで実施し、「安全・安心な商品」を提供できるよう努めております。

北海道コカ・コーラプロダクツ(株)

[平成27年2月2日協定締結]



[所在地] 札幌市清田区清田1条1丁目2-1 [TEL] 011-888-2141

マイルール

- 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」「しょくまる」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。

全3項目



●取組例



●取扱商品例

北海道コカ・コーラプロダクツ(株)札幌工場は、北海道に根付いて半世紀(52年)が経ちました。「お客様に爽やかさと潤いをお届けすること、安全・安心及び環境に配慮した製品を提供すること」を品質方針に掲げております。更なる向上のため2007年より食品安全・品質・環境・労働安全の四側面について国際規格認証を取得してきました。また、2014年5月には「しょくまる」の認証を取得しました。今後も、地場産業同志の連携を深め食の安全・安心に貢献していきます。

北海道コカ・コーラボトリング(株)

[平成22年7月20日協定締結]

[所在地] 札幌市清田区清田1条1丁目2-1 [TEL] 011-888-2135



マイルール

- 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、北海道のおい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。 全3項目



●取組例(白旗山植樹)



●取扱商品例

北海道コカ・コーラボトリング(株)は、1963年の創業より約50年もの間、北海道の豊かな大地に育まれた美味しい水と良質な原材料を使い、北海道で事業を展開しています。また、2009年より札幌工場(清田区)で採水された地元北海道のおいしい天然水「いろ・は・す」を販売。これからも豊かな水資源を守り育てていくため、札幌工場の水源地である白旗山の森づくりを地域の方たちと一緒に50年間にわたり取り組んでまいります。また、マスコットキャラクター「Qoo」も札幌市の食育特別大使として様々なイベントで活躍中です。

(株)北海道物産興社

[平成25年12月17日協定締結]



[所在地] 札幌市手稲区西宮の沢1条2丁目1-15 [TEL] 011-664-6732



マイルール

- 施設等衛生管理-製造機械・器具の衛生管理・ねずみ等の駆除
 - ・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。 他、全2項



●施設の外観



●取組例

(株)北海道物産興社は創業以来、山菜水煮及び加工野菜の販売を通して社会に貢献できる企業を目標に今日まで努力を積み重ねて参りました。食品の安全性については、近年いろいろな分野において厳しい状況にあり、益々「美味しさ」と「安心・安全」を要望されており、当社では安心してご購入頂ける様、製造施設の充実と衛生面における従業員教育を徹底し、皆様からのご要望に応えられる体制づくりに積極的に取り組んでいます。

北海道良水(株)

[平成26年11月1日協定締結]



[所在地] 札幌市清田区清田1条1丁目6-1 [TEL] 011-883-1111

マイルール

- 美味しい札幌の天然水を安心して飲んで頂くために、衛生管理に努めます。
- 製造日毎に原水及び製品について自社で検査を行い、検査結果が自社基準を満たしていることを確認してから出荷いたします。
- 自社検査のほか、定期的に外部検査機関に検査を委託し、安全性を確認しております。

全3項目



●取扱商品例 ①

商品名	北海道天然水 新水いぶぎ
品名	ナチュラルミネラルウォーター (無殺菌・無除菌)
原材料名	水(鉱水)
内容量	1,000ml
賞味期限	特外右側に記載
保存方法	高温・直射日光をさけて保存してください。
採水地	北海道札幌市清田区清田
製造者	北海道良水株式会社 札幌市清田区清田1条1丁目6-1
硬度	26mg/L(軟水) pH値 7.9 (※天然水ですので成分、数値が変動することがあります。)

●取扱商品例 ②

「北海道天然水・新水いぶぎ」は、国内では初めて認められた国内唯一の無殺菌・無除菌のミネラルウォーターです。札幌の大自然が育んだ美味しい天然水を安心して飲んで頂くために、衛生管理には万全を期しております。原水及び製品は製造日毎に自主検査を行い、製品の安全性を確認したうえで出荷しています。

ホテルサンルートニュー札幌

[平成26年2月3日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南2条西6丁目1 [TEL] 011-251-2511

マイルール

- 食品衛生管理・品質管理チェックを実施しお客様に「安心」「安全」な食を提供します。
- スタッフの健康状態確認とノロウイルスを含めた検便の実施により従業員の健康管理徹底をいたします。
- 定期的(毎月)に外部衛生検査会社による厨房内ふき取り細菌検査、水質検査等を実施し食品衛生向上に努めています。

他、全4項目



●施設の外觀



●店内

ホテルサンルートニュー札幌は開業以来早期に食の安全に取組み、厨房内のふき取り細菌検査、食品検体細菌検査等を行い飲食部門従事者の意識向上を図り、常に細心の注意を心がけてまいりました。現在、毎月、社外の検査機関に依頼した害虫駆除や衛生検査を実施。従業員の健康管理面では、毎日の健康チェックと毎月の検便、冬期間(11月～3月)ノロウイルス検便検査を行い、社内衛生管理チェックシートを基に毎日確認することにより、お客様に「食の安心安全」を提供すべく取り組んでいます。

(株)本間鮮魚店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南3条1丁目二条魚町 [TEL] 011-241-9387

マイルール

- 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。 全5項目



●取扱商品例



●店舗の様子

二条市場に店を構える本間鮮魚店は、昭和19年の創業。北海道産の食材にこだわり、鮮魚・加工品とも産地表示を心がけています。氷を敷きつめた発砲スチロールに鮮魚を並べガラスのふた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。見栄えをそこなわずに、ほこりや雑菌の侵入や、温度上昇から鮮魚を守る上、冷気と湿度を効率よく封じ込め、鮮度を逃がさないという先人の知恵です。そんな昔ながらの風景も、なじみ客に親しまれています。

(株)丸一長谷川昇商店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南3条東2丁目8 [TEL] 011-231-4252

マイルール

- 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・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。 他、全6項目



●店舗の様子



●取組例

札幌二条市場に創業して100年。北海道各地の海産物やその他の土産物などを幅広く取り揃え、なじみの地元客から国内外の観光客にまで親しまれている商店です。真空パックや瓶詰などの加工品は冷凍庫でしっかり温度管理して保管。店頭でも冷蔵設備の整った棚に配置しています。また、干物類や菓子類を整然と並べているのは、見た目だけでなく、賞味期限管理がしやすいようにとの工夫。配送品には保存方法を書いた説明書を同封する配慮も忘れません。

マルカワ食品(株)

[平成24年5月9日協定締結]



[所在地] 札幌市清田区平岡2条1丁目1 [TEL] 011-881-3211

マイルール

- 札幌市食品衛生管理認定制度の認証を継続更新し、品質管理に努めます。
- 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。

他、全4項目

マルカワ食品(株)は、創業以来、品質管理、素材など、あらゆる面で研究と技術を積み重ね、北海道のご家庭に豆腐や納豆、こんにゃくなどを提供しています。機械、器具類の洗浄・殺菌を徹底し、工場内の整理整頓、設備の補修・改善に力を入れ、衛生的な環境づくりに取り組むとともに、専任の品質管理スタッフを配置し、製品の細菌検査や清掃状況の確認を行っています。衛生管理は「日々の積み重ねが大事」として、定期的な衛生教育で、全従業員への意識付けを大切にしています。



●取組例



●取組商品例

丸金佐藤水産(株)

[平成22年3月8日協定締結]



[所在地] 札幌市中央区南3条東2丁目10 [TEL] 011-231-1441

マイルール

- 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、処分に向け、環境に配慮した製品づくりに取り組みます。

全3項目

かまぼこ類を中心に水産加工品をホテルや飲食店、給食業者などに卸し、二条市場店では一般のお客さまに小売りも行う丸金佐藤水産(株)。明治43年創業の老舗です。優良工場として市長賞の受賞歴もあり、長い歴史の中で確実に衛生対策と向き合ってきました。原材料の品質確認では、受入確認の項目や確認するタイミングなどのルールを見直し、安全性のチェック方法を工夫。工程管理においても、素材の重量範囲、加熱時間や火力など基準の数値化に努め、安全な食への取り組みを常に前進させています。



●取組例①



●取組例②

丸大大金畜産(株)

[平成22年4月22日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区北4条西11丁目3 [TEL] 011-231-1405

マイルール

- 場所ごとの清掃項目確認書を作成し、毎日チェックすることにより清掃漏れ防止に努め、隅々まで清潔な工場づくりを徹底しています。
- 商品仕様書点検や工場点検を通して、商品の表示内容が事実に基づいていることや、法的要求事項を満たしていることを確認しています。
- 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めます。他、全5項目



●取組例



●取扱商品例

東京以北最大の食肉専門ディーラーとして、肉類の売買やハム・ソーセージ、惣菜などの製造・販売を手がける丸大 大金畜産(株)は、協定締結以後、マイルールの一つ「販売先業者の工場視察を定期的に受け入れる」ことを実践し、取引先にも衛生面の取り組みを公開。さらに、清掃項目や衛生確認リストのチェック項目を増やし、これまで以上に厳格な管理と従業員の意識向上に努力、品質不良・異物混入による苦情ゼロを目指しています。関連会社「大金ハム」は、札幌市食品衛生管理認定制度「しょくまる」を取得。

(株)宮田商店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南3条東1丁目 二条市場 [TEL] 011-221-4937

マイルール

- 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。
- 商品を保管する冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、記録します。
- 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。他、全8項目



●店舗の様子



●取扱商品例

明治36年の二条市場開設当初から店を構える(株)宮田商店は、北海道の魚介の魅力を全国に伝えようとカニの販売に力を入れています。陳列台には常に氷を絶やさないようにして、鮮度を維持。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努力。ゆでガニやサケなどの海産物のほか、干物、菓子類などの製品を並べる店内は、常に整理整頓を心がけて清潔な店づくりに取り組んでいます。その一環として、従業員への衛生教育を定期的に行っています。

(株) 宮田屋珈琲

[平成25年10月28日協定締結]

[所在地] 札幌市清田区清田1条3丁目1-66 [TEL] 011-881-7455

マイルール

- 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・回数を定めて、適切に実施しております。

全2項目



●店舗の様子



●店舗の様子(元気カフェ)

(株)宮田屋珈琲は創業23年目を迎え、清田区清田に本店を置き、市内に8店舗、江別に1店舗を構える自家焙煎の珈琲専門店です。毎日の閉店後にまな板や包丁などの器具類を洗浄・殺菌消毒するほか、食品材料の正しい保存方法や、ムダなく使う方法など、食材の保管から食品の提供までの取扱いを徹底し、食品事故防止に積極的に取り組んでいます。

(株) ミルクの郷

[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] 011-785-9433

マイルール

- 株式会社ミルクの郷は、毎年作成する会社経営方針にのっとり、食品を通して人々の健康と安心・安全を提供し続けます。
- 安全で健康な職場の実現に向け、安全衛生活動を継続します。
- 人材育成に努め、生産効率の向上に努めます。
- 温度管理を徹底し商品管理に努めます。
- 5S(整理、整頓、清掃、清潔、躰)活動推進により衛生意識の向上に努めます。 全5項目



●取組例 ①



●取組例 ②

(株)ミルクの郷は「品質が確かな生乳を新鮮なまま家庭にお届けしたい」を最大の使命として、サツラク農協グループの牛乳・乳製品製造部門の一翼を担い、日々の業務でマイルールを実践し信頼に応える製品づくりに努力しています。また食品製造者と消費者をつなぐ場として、職員の衛生意識向上を大きな目標に掲げ、管理職と外部講師による講習会や各部署担当者によるミーティングを毎月実施しています。施設内の清掃は従業員の手作業できめ細かく行っています。

野菜ソムリエの店 café 加賀里

[平成26年11月1日協定締結]

[所在地] 札幌市西区西町南19丁目1-18 [TEL] 011-665-0068

マイルール

- 原材料は仕入れ時等に品質や鮮度、表示を確認し、温度・期限の管理を徹底しています。
- 産地を直接訪問して得た食品原材料の情報について、積極的にお客様にお伝えし、安心・安全で丁寧な料理作りに努めています。
- 施設の清潔保持のため、チェックシートを用いて、清掃を実施しています。

全3項目



●商品例



●野菜ソムリエの資格

創業約10年のcafé加賀里は、営業当初から食材へのこだわりを強く持っており、平成17年には営業者が野菜ソムリエの資格を取得、さらに全国の農家を訪問し、直接自分の目で精査した食材を仕入れています。豊富な知識を活かし、野菜を中心に安心・安全で美味しい料理を提供します。また、北海道こんぶ研究会やBSE問題フォーラムなどで様々な食糧問題に携わるとともに、西区では食品衛生指導員としても活動し、自主衛生管理を推進しています。

安田鮮魚店

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市豊平区西岡4条9丁目1-26 [TEL] 011-852-5682

マイルール

- 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・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。

他、全5項目



●取組例



●取扱商品例

東京のホテルや料亭をはじめ、道内外の飲食店との取り引きが多いという「安田鮮魚店」。味にこだわるプロを相手に、鮮度と品質を見極めて商品を提供しています。特に気を使っているのが温度管理。活魚や切り身、干物、冷凍品や加工品などの商品ごとに、生けすや冷蔵・冷凍庫などを使い分けています。冷凍庫は温度が異なる2種類を設置する徹底ぶり。また、厳しい目で選んだ商品の産地や品種を適正に表示し、それらを適正価格で販売するという姿勢を厳守し続けています。

(株) やまき木村

[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1-20丸果ビル201

[TEL] 011-643-2711

マイルール

- 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。
- 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。
- 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。 他、全9項目



●店舗の様子



●取扱商品例

「さっぽろ朝市」の前身・マルカ食品卸売センターの開設当初から入居している(株)やまき木村は、創業以来40年、魚や、その加工品を消費者に届けています。旬の魚介のおいしさを伝えようと、季節感のある商品を隣接する中央卸売市場から毎朝、仕入れています。また、鮮度を保つため、一度にたくさんの量を店頭と並べず、冷蔵庫や冷凍庫からこまめに取り出す工夫も行っています。もちろん、産地表示や賞味期限の適正表示は基本方針として取り組んでいます。

有楽製菓(株)札幌工場

[平成24年9月27日協定締結]

[所在地] 札幌市厚別区厚別東5条2丁目14-238

[TEL] 011-898-6330

マイルール

- 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。 他、全4項目



●取組例



●取扱商品例

チョコレートや焼き菓子などを製造する有楽製菓(株)札幌工場では、工場従業員全員参加で5Sに取り組み、実施状況をグループごとに貼り出し、お互いの活動を見える化することで、5S活動を活性化させております。また、品質面におきましては、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、安全・安心な製品を生産していることを確認しています。さらに、全従業員向けの衛生教育を毎月実施しており、意識の向上に努めています。

(株)ラルズ

[平成22年9月26日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南13条西11丁目2-32 [TEL] 011-530-6001

マイルール

- 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。 全5項目



●取組例 ①



●取組例 ②

ARCSグループの一員としてスーパーマーケットのラルズを市内32店舗で展開。生鮮食品のほか、自社で製造する惣菜類を販売するため、異物混入や衛生管理には厳しいチェック項目を設定しています。従業員は作業場に入る前に必ずクリーナーで着衣の異物を除去。店内の冷蔵庫は1日に3回、温度をチェックしています。また、本部のクリンリネス(清掃管理)とサニテーション(衛生管理)の専門部署C&S室のスタッフが自社製造の惣菜類や調理器具の細菌検査を実施。万全の対策を取るよう努力しています。

(株)ロム

[平成22年3月8日協定締結]

[所在地] 札幌市中央区南2条西2丁目10 富樫ビル8F [TEL] 011-208-7788

マイルール

- 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製造・販売と研究開発に努めます。
- ①排水処理用微生物資材を提供して、食品工場・業務用厨房の「安心でクリーン」な衛生管理をサポートします。
- ②植物活性微生物資材や家畜用微生物資材を提供して、消費者・生産者の「安全でおいしい」作物栽培・畜産物づくりをサポートします。 全1項目



(株)ロムは、自然と調和した快適で健康的な生活の実現を目指した環境バイオテクノロジーや自然本来の力を活かした農業・畜産業の実現を目指した農業バイオテクノロジーなど、微生物を利用した新技術・新製品の研究開発に取り組んでいます。さらに、2012年より、温室効果ガス削減と植物の生産性を高める微生物の研究を開始し、地球環境問題を踏まえた、革新的なバイオ農業の実現を目指しています。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

協定のロゴマークは、札幌の花であるスズランをモチーフにしています。

クリーンなイメージを与える緑色を使い、「food」の2番目の「o」は透明性を表しています。

協定を締結するには

マイルールの設定

食の安全・安心について積極的・自主的に取り組んでいることを「マイルール」として定めます。

事前相談

保健所食の安全推進課、もしくは各区保健センターへご相談ください。

申出書の提出

「協定締結申出書」に必要事項を記入し、提出します。

協定締結

「協定締結書」を取り交わして、協定締結です。

※締結後は、年1回、取組状況の報告をしていただきます。