

令和2年度 札幌市食品衛生監視指導計画



しろくま忍者

本市では、正しい手洗いの方法を身につけてもらうため、平成23年度にオリジナルの手洗い啓発曲「しろくま忍者の手洗いソング」を作成し、市内ほぼすべての保育園、幼稚園にCD・DVDを配布して普及に取り組んでいます。

札幌市保健福祉局保健所

令和2年（2020年）3月発行

目次

	はじめに	1
I	札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画	1
	I-1 札幌市の食品衛生に関する目標と施策	
	I-2 食の安全・安心に関する課題	
II	監視指導計画の実施体制	4
	II-1 実施期間	
	II-2 実施体制	
	II-3 関係機関等との連携	
	II-4 試験検査実施体制の整備	
III	重点実施事項	6
IV	取組 1 監視指導の実施	10
	IV -1 基本方針	
	IV -2 実施事項	
	IV -3 違反発見時の対応	

IV -4 食中毒等健康被害発生時の対応

V	取組 2 事業者の自主的取組の推進	13
----------	--------------------------	----

- V -1 HACCP に沿った衛生管理の推進
- V -2 事業者の自主的取組の支援

VI	取組 3 市民、事業者への情報提供と意見交換	15
-----------	-------------------------------	----

- VI -1 市民、事業者、札幌市の意見交換
- VI -2 食の安全・安心に関する情報提供
- VI -3 食品等の事故に関する発表と公表
- VI -4 監視指導の実施結果の公表

VII	取組 4 食品衛生に関する人材の育成と資質の向上	19
------------	---------------------------------	----

- VII-1 事業者等の育成と資質の向上
- VII-2 食品衛生監視員の育成と資質の向上

別表 1	立入検査実施計画	21
別表 2	主な食品の種類別の重点監視指導事項	22
別表 3	収去検査実施計画	23
別紙	食品関係用語集	24

はじめに

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな日常の食生活の基盤であるとともに、札幌市の食の魅力や食産業、観光等を支える重要な基盤でもあります。

札幌市では、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、また、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」も踏まえて、毎年度、「食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品衛生に関する監視指導等を実施してきました。

令和 2 年度は「監視指導の実施」、「事業者の自主的取組の推進」、「市民、事業者への情報提供と意見交換」、「食品衛生に関する人材の育成と資質の向上」を主な取組の柱として掲げ、それぞれにおいて重点的に実施する事項を定めました。

I 札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

I-1 札幌市の食品衛生に関する目標と施策

■ 札幌市における「食の安全・安心」の位置付けと目標

札幌市では、「札幌市まちづくり戦略ビジョン※」（以下「戦略ビジョン」という。）をまちづくりの計画体系の最上位に位置付け、各種施策を進めています。

戦略ビジョンでは、「誰もが健康的で安心して暮らせるまちにすること（食の安全・安心の確保を含む。）」を基本目標の一つとして設定しています。

また、「食の魅力を生かした産業の高度化」を戦略項目の一つとして掲げており、札幌の食のブランド力を向上させるために、食の安全・安心の確保による食産業の基盤強化を実施項目としています。

■ 食の安全・安心を推進するための条例と中長期計画

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指し、平成25年（2013年）3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例※」（以下「食まち条例」という。）を制定し、食の安全・安心に関する施策の基本事項を定めました。

また、食まち条例の基本理念のもと、市民及び観光客の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための5か年計画である「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「食まち推進計画」という。）を、平成27年（2015年）3月に初めて策定しました。

令和2年度（2020年度）からは、これまでの食まち推進計画の実績と課題を踏まえ、今後5年間の基本施策の指針とするために策定した「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第2次食まち推進計画」という。）に基づき各施策を実施します。

■ 監視指導計画の目的

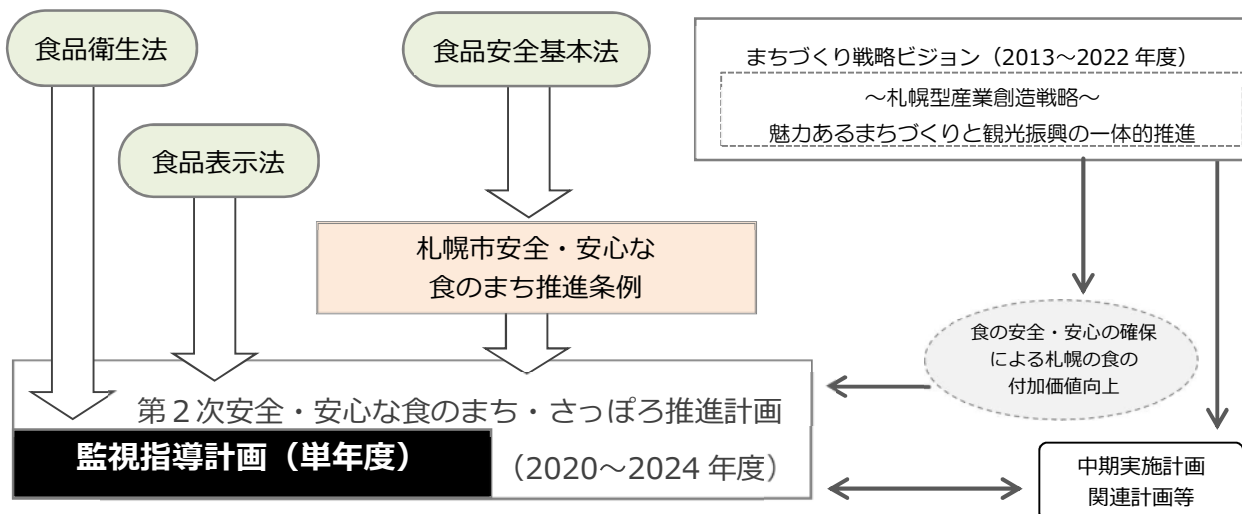
監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定に基づき、また、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」の内容も踏まえて、毎年度策定しています。

また、その内容は、本市の戦略ビジョンや第2次食まち推進計画の方針や方向性に沿うものとしており、食の安全・安心に関する課題に取り組むことで、市民生活と食産業の重要な基盤となる食の安全・安心を確保、推進することを目的としています。

具体的には、食品の製造・加工、流通及び販売の各段階における食品取扱施設への監視指導、市内で製造・販売されている食品の検査等を実施すること等により、食中毒の発生を予防し、施設の衛生管理の向上及び違反食品の流通の防止に努めます。

なお、策定に当たってはパブリックコメントを実施し、市民から広く意見を募っています。

【監視指導計画の位置付け】



I-2 食の安全・安心に関する課題

■ 食の安全を脅かす事件・事故

平成 24 年（2012 年）には、札幌市において浅漬を原因食品とした死者を伴う腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が発生しました。また、国内に目を向けると、近年では食品廃棄物の転売や腸管出血性大腸菌 O157 汚染の惣菜による広域散発食中毒事件など、食の安全を脅かす事件・事故が相次いで発生しており、食の安全の確保と信頼性向上のための継続した取組が必要です。

■ 近年の食中毒事件の傾向

近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクター[※]やノロウイルス[※]、アニサキス[※]による食中毒です。札幌市の直近 10 年間の食中毒発生状況は年間数件～30 件程度であり、全国と同様にカンピロバクターやノロウイルス、アニサキスが上位を占めています。

これらの食中毒の発生を防止するため、引き続き、事業者への重点的な監視指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策が必要です。

■ 食品衛生法の改正に沿った対応

平成 30 年（2018 年）6 月に、食品衛生法が 15 年ぶりに大幅に改正されました。その背景として、世帯構造の変化により外食・中食の利用が増加するなど食へのニーズが変化したこと、食のグローバル化の進展により食品を取り巻く環境が変化したこと、都道府県をまたぐ広域的な食中毒の発生が頻発したこと、食中毒の発生件数が下げ止まり傾向であること、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会の開催や食品の輸入促進を見据えて、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められていることなどが挙げられます。

食品衛生法の改正により変更又は追加された事項は、「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）[※]に沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」など多岐にわたり、札幌市においてもこれらの改正に沿った対応が必要となっています。

II

監視指導計画の実施体制

II-1 実施期間

令和2年（2020年）4月1日から令和3年（2021年）3月31日の1年間とします。

II-2 実施体制

保健所及び衛生研究所がそれぞれの役割のもと、各取組事項を実施します。

II-3 関係機関等との連携

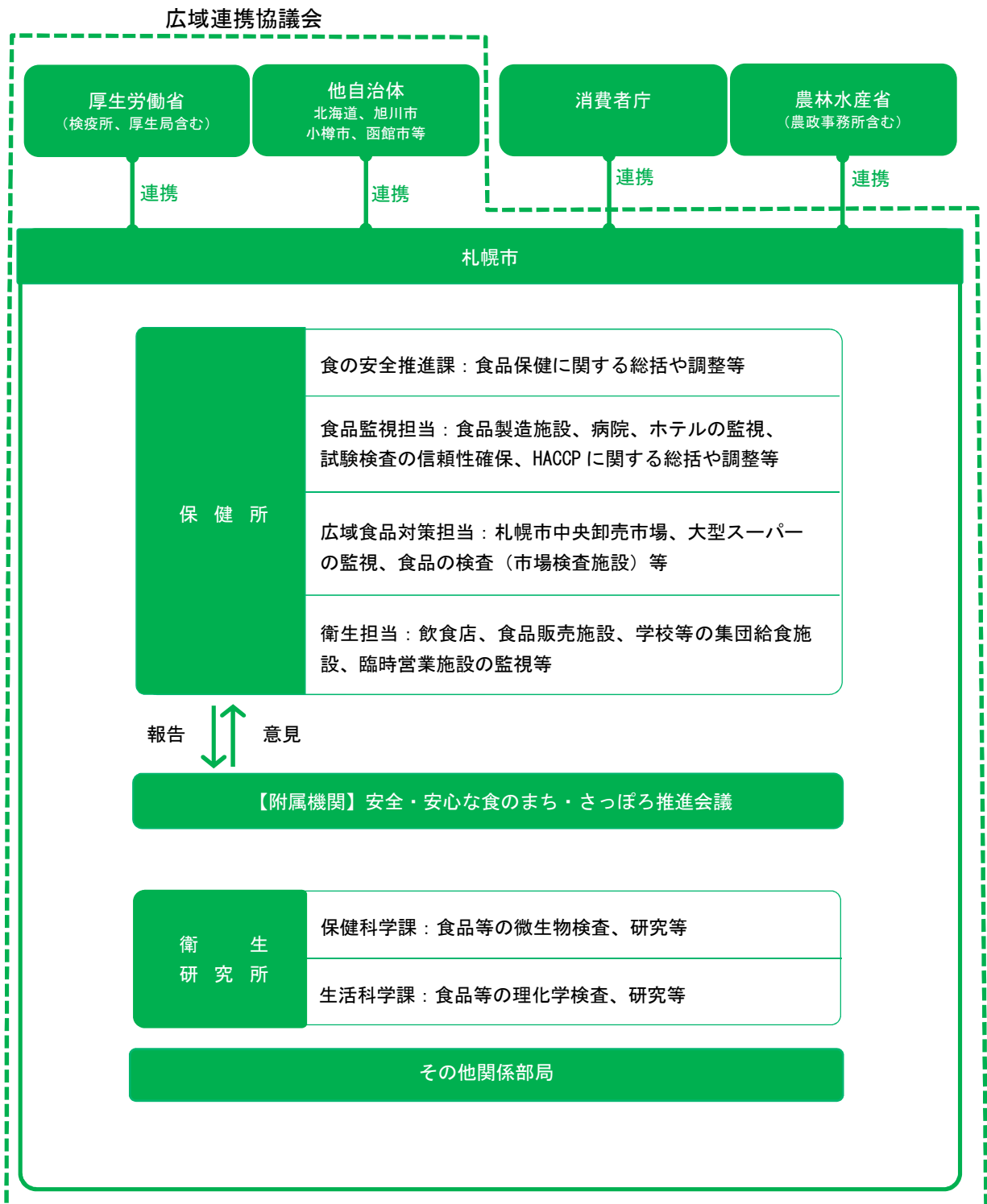
各取組事項を実施する際は、国や他の自治体、庁内関係部局等の関係機関との連絡体制を確立し、連携して対応します。特に、広域的な食中毒が発生した際は、食品衛生法の改正により国が新たに設置した広域連携協議会等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。

また、市民や事業者、学識経験者等で構成される「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議※」では、札幌市の食の安全・安心に関する重要事項について調査・審議します。

II-4 試験検査実施体制の整備

保健所（市場検査施設）及び衛生研究所では、試験検査に関する業務管理基準（GLP）※に基づき、試験検査の信頼性確保を図ります。

▼ 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携



機構は令和元年（2019年）12月1日現在



重点実施事項

令和2年度(2020年度)に実施する各種取組については10ページ以降に掲載いたしますが、ここでは、その中からI-2の食の安全・安心に関する課題を踏まえ、以下について特に重点的に取り組めます。

■ 食品衛生法改正に伴うHACCPに沿った衛生管理の制度化の推進

① 制度化の周知、事前準備の指導・助言

平成30年(2018年)6月の食品衛生法の一部改正により、原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。

特に、規模の大きな食品製造工場では、「HACCPに基づく衛生管理」を実施する必要があることから、食品衛生法に定める経過措置が終了する令和3年5月末までに、確実にHACCPが実施されるよう導入状況の確認と適切な指導・助言を行います。

また、飲食店や規模の小さな製造所等では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があることから、食品衛生講習会や施設への立入り、各種申請に関する相談時など、あらゆる機会を捉えて食品衛生法の改正に伴うHACCPの制度化の内容を広く周知します。

また、その際には、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書等を活用し、指導・助言を行います。

② HACCP導入のための事業者支援

食品関係事業者を対象とした食品衛生責任者[※]実務講習会に、一部の業種については食品衛生法改正に伴うHACCP導入を支援する内容のものを設け、各施設での効果的な導入を図ります。講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図ります。

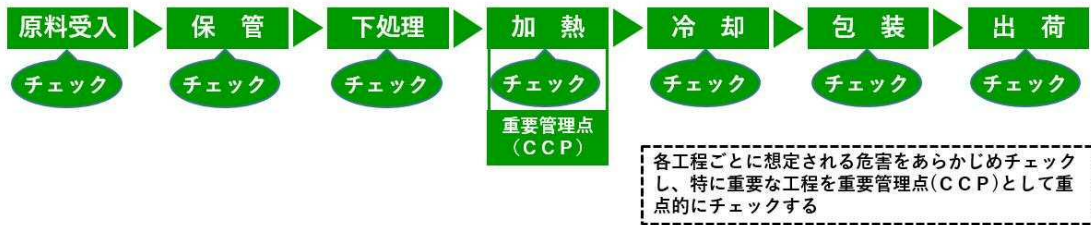
Hazard Analysis & Critical Control Point

① HACCP とは

HACCP とは、原材料の受入から出荷に至る各工程で発生しうる食品衛生に関する危害を分析し、ポイントとなる工程を継続的にモニタリングすることで、危害発生を防止することを目的としたシステムです。

HACCP の導入により、異常が発生した際には即座に対策をとることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。

HACCP による衛生管理の考え方



② HACCP の導入状況

米国や EU 等を中心に HACCP による衛生管理が義務化されるなど、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。

③ HACCP の制度化により期待される効果

国内施設の衛生管理状況が向上するだけでなく、HACCP を義務付ける諸外国等への輸出促進につながります。また、輸入食品の安全性を確保するため、食肉等の輸入の際、HACCP に基づく衛生管理が要件化されることになりました。



・国内食品の安全性の向上



・輸出促進
・より安全な食品の輸入

■ 食中毒対策の徹底

① カンピロバクター食中毒への対策

例年、食肉の生食や不十分な加熱が原因と考えられるカンピロバクターによる食中毒が全国的に発生していることから、焼肉、焼鳥店や食肉処理施設などの食肉を取り扱う事業者等に対し、施設への立入りや文書の送付などにより、食肉の適切な取り扱いを指導します。

また、市民に対して、食肉を食べる際は十分に加熱するよう啓発を行います。

② ノロウイルス食中毒への対策

大量調理施設や、食中毒に対する抵抗力の弱い高齢者等が利用する施設等に対し立入りを行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル※」に基づき、食品の衛生的な取り扱いや調理従事者の健康管理の徹底を指導します。

また、多様なメニューを取り扱うため食中毒の発生リスクの高い居酒屋や、ホテルなどの施設に対しても、立入りや文書の送付などにより、手洗いや食品の適切な取り扱いについて指導します。

③ アニサキス食中毒への対策

近年、アニサキスによる食中毒が一年を通し発生していることから、食品関係事業者や市民に対して、正しい予防方法等の啓発を行います。特に、夏期食品一斉監視（7月）及び年末食品一斉監視（12月）期間を集中取組期間と定め、必要に応じて施設への立入りや文書の送付などによる指導を行います。また、市民向けのイベント等を活用した啓発も行います。

④ 野生鳥獣肉（ジビエ※）による食中毒への対策

近年、野生鳥獣肉（ジビエ）の料理を提供する飲食店や食肉を販売する店もみられ、野生鳥獣肉が身近なものとなっています。しかし、クマやシカなどの野生動物は、腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルスなど食中毒の原因となるさまざまな細菌やウイルスを保有していることがあるほか、旋毛虫（トリヒナ）※など家畜には一般にみられない寄生虫が寄生していることがあり、取り扱いには注意が必要です。

令和元年（2019年）11月には、市内の飲食店でクマ肉料理を原因食品とする旋毛虫（トリヒナ）による食中毒が発生していることから、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めるとともに、これら施設に対しては、北海道が定めた「野獣肉の衛生指導要領」に基づいた取り扱いの徹底を指導します。

■ 食品表示法[※]に基づく適正表示の徹底

平成 25 年（2013 年）に制定された食品表示法により、これまで複数の法律に分かれていた表示基準が統一され、平成 27 年（2015 年）4 月に新食品表示基準が制定されました。

新表示基準の制定後、移行期間を経て、生鮮食品については平成 28 年（2016 年）10 月以降、加工食品については令和 2 年（2020 年）4 月以降に製造される食品について、それぞれ新表示基準に基づく表示が必要となりました。

このことから、食品関係事業者に対して、新食品表示基準に基づく適正表示の徹底を指導します。

■ 大規模イベントの開催に向けた監視指導の実施

① 東京 2020 オリンピック競技大会に向けた監視指導

札幌ドームがサッカーの試合会場となることに加え、マラソン、競歩も札幌市での実施が決定したことを受け、参加選手や大会関係者、来賓等の宿泊施設や、大会に関連した食品を製造・調理する施設、観光客の利用が見込まれる施設等への計画的な監視指導を実施します。

また、対応に当たっては、本市のオリンピック担当部局及び大会組織委員会等と綿密に情報を共有します。

② 市民や観光客を対象とした「食」に関連するイベントの監視指導

オータムフェスト等の市民や観光客を対象とする食のイベントで提供される食品は、屋外での簡易な施設・設備で大量に調理される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちであることから、イベントに関連する担当部局や関係団体と緊密に連携し、計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底します。

また、開催期間中には、施設の監視指導や必要に応じた収去[※]検査を実施し、食品の適切な取り扱い等について指導します。

IV

取組 1 監視指導の実施

IV-1 基本方針

食品取扱施設における衛生管理は、事業者が主体的に実施するべきものではありませんが、食品衛生監視員※が食品衛生法及び食品表示法に基づき、食中毒や食品による事故を防止するため、施設の監視指導に際し、主に以下の事項を確認します。

- 施設の構造と設備が施設基準※に適合していること
- 管理運営基準※が守られていること
- 健康被害のおそれのある食品が調理、製造・加工、販売されていないこと
- 食品が成分規格※、製造基準※、保存基準※等に適合していること
- 食品等の表示が適正であること

IV-2 実施事項

■ 立入検査

取り扱う食品の種類や過去の違反状況等を考慮し、特に重点的に監視指導する必要がある施設を「重点監視対象施設」とし、監視予定回数の目安を示した立入検査実施計画（→21 ページ）を定め、効果的・効率的な立入検査を行います。

立入検査時には、調理、製造、加工から販売までの各段階に応じて、食品の種類別に設定した重点監視指導事項（→22 ページ）を確認します。

■ 収去検査

生産から販売までのフードチェーンの安全確保を意識し、市内で製造又は流通する食品等の安全を確認するため、過去の違反発見状況や食品の特性等を考慮した収去検査実施計画（→23 ページ）を定め、食品製造施設、札幌市中央卸売市場、スーパーマーケット等から食品等を収去し、検査を行います。残留農薬検査については、市内流通量の多い道内産の野菜や果物を積極的に対象とします。

また、輸入食品については、輸出国による衛生証明書の添付や国による検疫により安全確認が行われていますが、これに加え、本市でも市内に流通する輸入食品について収去検査を実施します。なお、緊急の対応が必要な場合は、収去検査実施計画にかかわらず検査を行います。

■ 夏期・年末の食品一斉監視

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、細菌による食中毒が発生しやすい夏期と、食品が大量に流通する年末に「食品一斉監視」を行い、市内に流通する食品等の安全の確保を図ります。



夏期食品一斉監視の様子

■ 食中毒対策

近年、発生件数と患者数が多い食中毒への対応を重点的に行うこととし、立入検査時に対策の徹底を指導するとともに、文書の送付等により注意喚起を行います。

また、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、ヒスタミン[※]等による食中毒の原因となりやすい食品について、収去検査を行い、安全を確認します。

<参考> 食中毒の原因物質に応じた主な指導事項

原因物質	主な原因食品	主な指導事項
ノロウイルス	感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品、二枚貝	調理従事者の健康管理、手洗いの励行、食品の衛生的な取り扱いや十分な加熱
カンピロバクター	生又は加熱不十分な食肉	生食用として食肉を提供しないこと、食肉の十分な加熱
腸管出血性大腸菌	原材料の洗浄・殺菌工程等に不備のある野菜とその加工品（浅漬等）	製造工程における微生物汚染の防止、十分な加熱又は殺菌
寄生虫（アニサキス等）	寄生虫が寄生した魚介類	寄生虫除去の徹底、加熱又は冷凍による寄生虫の死滅
ヒスタミン	赤身魚とその加工品	低温管理

■ 食品表示対策

市内に流通する食品について、立入検査時に適正な表示を確認するとともに、収去検査を行い、添加物やアレルギー※が適正に表示されていることを確認します。

平成27年（2015年）4月に食品表示法が施行され、加工食品については令和2年（2020年）3月で経過措置期間が終了し、翌4月から製造される加工食品については新基準に合致した表示が必要となったことから、事業者に対する適正表示の指導を徹底します。

■ 大規模イベント対策

東京2020オリンピック競技大会の開催に向けて、大会関連の宿泊施設や大量調理施設等に対する立入検査や収去検査を行い、施設の衛生管理の向上を図ります。

また、オータムフェスト等、市民や観光客を対象とした大規模な食のイベントにおける食中毒を防止するため、イベント開催前から主催者等に対し衛生管理の徹底を指導するとともに、期間中も施設への立入検査を行い、食品の衛生的な取り扱いを指導します。

IV-3 違反発見時の対応

立入検査により違反を発見した場合は、直ちに改善等を指導し、改善措置状況を確認します。収去検査により違反食品を発見した場合は、回収や廃棄等の措置により流通防止を図るとともに、再発防止のため、改善を指導します。

IV-4 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒が疑われる健康被害が発生した場合は、患者の調査（症状や喫食内容）、施設の調査（食品の取り扱いや調理従事者の健康状態）等を行い、原因を究明します。

調査の結果、原因施設が特定された場合は、施設の営業停止命令等の行政処分や消毒指示等により被害の拡大防止を図るとともに、再発防止に向けた改善指導を行います。

広域的な食中毒が発生した際は、食品衛生法の改正により厚生労働省が新たに設置した広域連携協議会等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。また、食品衛生法の改正に伴い新たに指定された成分等を含む食品等による健康被害が生じ又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出が食品関係事業者から寄せられた場合は、必要に応じて、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、同法の規定に基づき、厚生労働大臣への報告を行います。

V

取組 2 事業者の自主的取組の推進

V-1 HACCP に沿った衛生管理の推進

HACCP に沿った衛生管理の制度化に向けて、施設への立入りの際の指導・助言や、HACCP 導入を支援する内容の食品衛生責任者実務講習会等を通じ、事業者の HACCP に沿った衛生管理の導入を支援します。また、業界団体が作成する手引書等を参考とし、事業者の規模や衛生管理の状況に合わせた衛生管理の推進を支援します。

さらに、HACCP の推進に当たっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携を密にし、意見交換や情報提供を進めるとともに、北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度*と札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろ HACCP*）との整合を図り、事業者が適切、かつ効果的に活用できるように努めます。

V-2 事業者の自主的取組の支援

■ さっぽろ食の安全・安心推進協定事業

（平成 21 年度～）

食の安全・安心に積極的に取り組む事業者と札幌市が協定を締結し、事業者の取組を「マイルール」として市民に広く周知します。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

協定締結者マーク

■ 食の安全・安心おもてなしの店推進事業

（平成 27 年度～）

衛生管理が優良と認められた飲食店等のうち、メニュー等へのアレルギー表示や栄養成分表示などに取り組む施設を「おもてなしの店」として登録し、市民や観光客に広く周知します。



事業 PR ボード

■ 停電時の食品衛生安全管理マニュアル

平成30年（2018年）9月の北海道胆振東部地震後の停電で、食品関係事業者が冷蔵庫や冷凍庫で保管していた食品の取り扱いや対応について苦慮したとの情報を受け、保健所では製品や原材料の使用可否の判断に活用できるフローチャートも盛り込んだ食品関係事業者用の穴埋め式のマニュアルを作成しました。

このマニュアルを施設への立入りの際に案内するほか、引き続きホームページで公表するなどし、事業者による非常時の食品衛生管理体制の整備を支援します。

■ 食品等の自主回収報告制度

食まち条例に基づく自主回収報告制度を設け、健康被害のおそれがある食品等の自主回収について、事業者から札幌市への報告を義務付けています。

報告のあった自主回収情報はホームページで公表し、市民に周知することで、事業者による迅速な自主回収を支援します。

■ 食品関係団体への支援

一般社団法人札幌市食品衛生協会[※]に対し、食品衛生指導員の研修への支援等を行い、事業者の自主管理の推進を図ります。

■ 優良施設等の表彰

衛生状態が優秀な施設や、食品衛生の普及向上又は業界の指導育成に功績のあった個人等を表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。



保健所長表彰の様子

VI

取組3 市民、事業者への情報提供と意見交換

(リスクコミュニケーション※)

VI-1 市民、事業者、札幌市の意見交換

■ さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

(平成21年度～)

市民が農場や食品工場などを見学し、食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における取組について事業者と意見交換を行い、相互理解の促進を図ります。



■ さっぽろ食の安全・安心モニター事業 (平成22年度～)

モニターを委嘱した市民に、日常の買い物や外食で利用した店舗の衛生状態や食品表示を調査していただき、その結果を事業者に還元するとともに、モニターからの意見を札幌市の施策へ反映させます。

■ さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

(平成23年度～)

市内の小学生に、札幌市中央卸売市場等の食品関連施設で食品衛生監視員（食品Gメン）の仕事を疑似体験してもらい、食の安全への理解の促進を図ります。



■ イベント等による普及啓発

食の安全・安心をテーマにしたイベントを開催し、市民が食品衛生に関する知識や事業者の取組への理解を深める機会を提供します。

また、区役所におけるパネル展や有毒植物の誤食防止を目的とした山菜展を開催するなど、食中毒予防等に関する啓発を行います。



VI-2

食の安全・安心に関する情報提供

■ 食品衛生法改正に伴う各種情報提供

食品衛生法改正に関する内容について、食品関係事業者や市民に向け広く情報発信を行います。特に、法改正により創設された営業届出制度において、新たに届出の対象となった食品関係事業者（農産物の販売事業者や一次加工事業者、20人未満の食事を提供する小規模な集団給食施設等）の把握に努め、制度について周知します。

■ 食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令

食中毒の多発が予想される場合は、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等を発令し、事業者や市民に注意を呼びかけます。

警報・注意報の名称	主な発令条件
食中毒警報	気温が高いなど、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される場合
ノロウイルス食中毒注意報	ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎の患者の増加が一定の条件を満たした場合
ノロウイルス食中毒警報	ノロウイルスによる食中毒が1週間に2件以上発生した場合など

■ ホームページやパンフレット等による情報提供

ホームページや定期的に発行する食品衛生情報誌「キッチンメール」等の各種パンフレットにより、近年、発生が増加しているアニサキスや、北海道内でも死者が発生している有毒植物や毒きのこによる食中毒など、市民が必要とする情報を発信します。

また、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業など食の安全・安心に関する札幌市や事業者の取組についても、積極的に情報発信を行います。



キッチンメール

■ 大型商業施設と連携した情報発信

多くの市民が訪れる大型商業施設等と連携して、食品衛生情報誌を配布し、パネル展等の啓発事業を実施するほか、食中毒の多発が危惧される夏期及び年末に食中毒の予防啓発を実施します。

■ 市民向け講習会

講習会等を開催し、食肉の十分な加熱の必要性やアニサキス食中毒の予防方法など、食中毒予防に関する知識の普及啓発を図ります。

■ 園児・児童向け手洗い教室

正しい手洗い・うがいの方法を歌と踊りで楽しく学べる、札幌市オリジナルの啓発曲「しろくま忍者の手あらいソング」を活用し、園児・児童とを対象に食中毒及び感染症の予防啓発を図ります。



■ アレルゲンピクトグラム（絵文字）を活用した情報提供の推進

札幌市では、アレルギーの情報を子どもから高齢者、外国人観光客など、誰にでもわかりやすく提供できるよう、平成 27 年度（2015 年度）にオリジナルのアレルゲンピクトグラム（絵文字）を作成しました。

このピクトグラムを、事業者により広く活用してもらうよう、自由に店頭 POP 表示やメニュー等に利用できるようにするなど、利用促進を図っていきます。

また、令和元年（2019 年）9 月にアーモンドがアレルギーの表示推奨項目に追加されたことから、ピクトグラムの追加についても準備を進めていきます。



アレルゲンピクトグラム（図は表示義務のある 7 品目）

VI-3 食品等の事故に関する発表と公表

■ 報道発表

食中毒の発生時や違反食品の発見時に、市民への緊急的な注意喚起が必要な場合は、報道発表により迅速な情報提供を行います。

■ ホームページによる公表

報道発表や行政処分を行った場合や、事業者から自主回収の報告があった場合などは、それらの内容をホームページで公表します。

VI-4 監視指導の実施結果の公表

令和2年度（2020年度）に実施した監視指導の結果は、令和3年度（2021年度）中に取りまとめてホームページや保健所の窓口等で公表します。

また、夏期・年末に実施した「食品一斉監視」の結果等は、取りまとめ次第、その都度ホームページで公表します。

リスクコミュニケーション

① 食品の「リスク」とは

食品に含まれる有害な要因を食べることによって、健康へ悪影響が及ぼされる可能性とその程度を「リスク」といいます。

食品の「リスク」は、科学的知見に基づいて客観的かつ中立・公正に評価される必要があり、日本では内閣府食品安全委員会がリスク評価を行っています。

② 食におけるリスクコミュニケーションとは

どんな食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性があります。リスク評価に基づき、適切な管理を行うことで、危害の発生を防止することができます。

このようなリスクに関する情報や意見を、消費者や事業者、行政等の関係者が相互に交換し、理解を深めることを「リスクコミュニケーション」といいます。

③ “安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて

食品のリスクについて、市民、事業者及び札幌市が意見交換を行い、それぞれの考えを共有し理解することは食品の安全性への信頼を深めることにつながります。

札幌市では、リスクコミュニケーションを中心に、各種施策を推進し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて取り組んでいます。



VII

取組 4 食品衛生に関する人材の育成と資質の向上

VII-1 事業者等の育成と資質の向上

■ 事業者向け講習会

事業者向けの講習会を開催し、食中毒予防や食品衛生に関する知識の向上を図ります。

これらの機会を活用して、食品衛生法改正に伴う HACCP に沿った衛生管理の制度化についても周知します。

また、食品衛生責任者を対象とした食品衛生責任者実務講習会については、一部の業種について HACCP 導入を支援する内容のものを設け、各施設での効果的な導入を図ります。

■ 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練（平成 23 年度～）

様々な状況下での大規模な食中毒等の発生を想定したシミュレーション訓練を事業者や本市職員等の参加により実施し、危機管理体制の強化を図ります。

<近年の実施状況>

実施年度	主な参加者	概要
令和元年度	本市職員	○市内で大規模な災害が発生した際、避難所で食品由来が疑われる健康被害が発生している想定での対応訓練
平成 30 年度	市内保育所職員など	○市内の保育所で食品由来が疑われる健康被害が発生している想定での対応訓練
平成 29 年度	さっぽろオータムフェスト実行委員会、さっぽろオータムフェスト 2018 会場管理受託事業者、さっぽろ食の安全・安心推進協定締結事業者など	○市内で大規模イベント開催中に、提供された食品が疑われる大規模な健康被害が発生している想定での対応訓練
平成 28 年度	冬季アジア札幌大会組織委員会、関係事業者の構成員など	○冬季スポーツ国際大会が市内で開催中に、選手に宿泊するホテルなどで提供された食品が疑われる大規模な健康被害が発生している想定での対応訓練

VII-2 食品衛生監視員の育成と資質の向上

■ 食品衛生監視員の研修

平成30年（2018年）6月の食品衛生法改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応など、高度で専門的な知識の習得が求められています。このことから、適宜、業務研修を実施するほか、衛生管理に関する最新知識等の習得を目的として、厚生労働省等が主催する研修に職員を派遣し、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

また、新任の食品衛生監視員等を対象に、監視指導に必要な知識と技術の習得を目的として、食品衛生関係法規や食品表示、食中毒調査等に関する研修のほか、施設監視実習を行います。

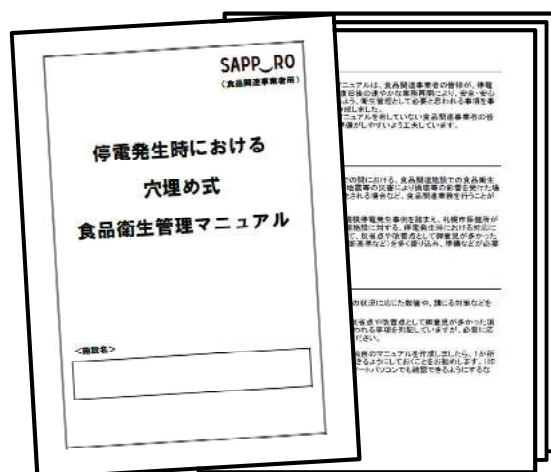
■ 災害発生時等におけるマニュアルの整備

平成30年（2018年）に発生した北海道胆振東部地震での経験を踏まえ、自然災害発生時における食品の安全確保を目的とし、「災害時の食品の安全性確保対策マニュアル」などの関係マニュアルについて、災害時において状況に即した対応ができるよう見直しを進めるとともに、職員への周知を徹底します。

■ 調査研究

食品衛生監視員が日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定して調査研究を行います。

得られた研究成果は研修会等において発表して情報を共有し、より効果的な監視指導等に役立てます。



調査研究の成果物
(14ページに関連)

(別表 1)

立入検査実施計画

区分		監視予定回数	監視対象施設	対象施設数
重点監視対象施設	A	年2回以上	前年度に食中毒を起こした施設のほか、過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、B区分の施設よりも、更に積極的な立入が必要と判断する施設（市場区分に該当する施設を除く）	1,114
	B (標準)	年1回以上	過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、毎年、立入が必要と判断する施設	1,455
	C	2年に1回以上	取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、立入が必要と判断する施設	729
	市場	市場開市日ごと 1回以上	札幌市中央卸売市場関連施設（魚介類せり売り営業施設、水産物卸売り施設等）	60
その他		実状に応じて	A～C及び市場区分に該当しない施設	34,707

施設数は令和元年（2019年）12月1日現在

(別表2)

主な食品の種類別の重点監視指導事項

食品の種類	供給工程	重点指導事項
生食用食肉※	加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 加工基準※、保存基準に適合した取り扱いの徹底 施設基準に適合した施設設置の徹底 成分規格への適合性確認の徹底 加工に関する記録の作成と保存の徹底
	調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 調理基準※、保存基準に適合した取り扱いの徹底 施設基準に適合した施設設置の徹底 表示基準に適合した食品表示の徹底
食肉・食肉製品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 原材料等の適正な温度管理の徹底 製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 加熱調理の徹底 野生鳥獣肉の適正使用の徹底
牛肝臓・豚肉	未加熱品提供施設	<ul style="list-style-type: none"> 飲食の際、十分に加熱する旨の情報提供の徹底
	加熱加工・加熱調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 加工基準又は調理基準に適合した取り扱いの徹底
乳・乳製品	製造施設	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程における微生物汚染の防止の徹底 製造に関する記録の作成と保存の推進 事業者による飲用乳についての微生物等に関する出荷時検査の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底
食鳥卵	鶏卵取扱施設（液卵製造施設等）	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 汚卵、軟卵、破卵の選別等検卵の徹底 洗卵時、割卵時の汚染防止の徹底 適正な温度管理の徹底 施設における記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理の徹底 加熱又は割卵後速やかな調理の徹底
水産食品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
漬物（浅漬）	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 専用の設備・器具の使用の徹底 適正な洗浄・殺菌工程の徹底 製造に関する記録の作成と保存の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底
野菜・果実・穀類・豆類・種実類・茶等・それらの加工品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 有毒植物、毒きのこの市場からの排除の徹底

(別表 3)

収去検査実施計画

	検査検体予定数	検査内訳								
		微生物検査	理化学検査	食品添加物等	残留農薬※	動物用医薬品	遺伝子組換え食品※	アレルギー物質*1	放射性物質*2	
国内食品	魚介類・その加工品	504	244	260	226	0	2	0	0	32
	肉卵類・その加工品	53	26	27	18	0	8	0	0	1
	穀類・豆类・その加工品	42	18	24	2	4	0	14	3	3
	野菜・果物・その加工品	204	23	181	36	87	0	0	0	58
	菓子類	42	27	15	15	0	0	0	0	0
	清涼飲料水・酒精飲料	23	10	13	13	0	0	0	0	0
	氷雪	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	乳・乳製品（粉ミルク含む）	60	30	30	28	0	3	0	0	2
	アイスクリーム・氷菓	14	6	8	6	0	0	0	0	2
	その他（弁当・そうざい等）	246	180	66	41	0	1	0	22	2
	器具・容器包装・おもちゃ	3	0	3	3	0	0	0	0	0
小計	1,192	565	627	388	91	14	14	25	100	
輸入食品	魚介類・その加工品	65	26	39	32	0	7	0		
	肉卵類・その加工品	36	18	18	2	0	16	0		
	穀類・豆类・その加工品	11	0	11	0	6	0	8		
	野菜・果物・その加工品	69	8	61	20	44	0	1		
	菓子類	30	0	30	30	0	0	0		
	清涼飲料水・酒精飲料	25	9	16	16	0	0	0		
	乳・乳製品	5	3	2	2	0	0	0		
	その他（弁当・そうざい等）	14	2	12	10	0	2	0		
	器具・容器包装・おもちゃ	8	0	8	8	0	0	0		
小計	263	66	197	120	50	25	9			
合計	1,455	631	824	508	141	39	23	25	100	


* 1 アレルギー物質検査については、市内の事業者等が商品の製造・調理時に、表示に記載されていないアレルゲンが商品に混入していないかどうか確認し、食品の取扱方法等を確認するため、国内産のみ実施

* 2 放射性物質検査については、福島第一原子力発電所の事故を受け、食品の安全性を確認するため、国内産のみ実施

(別紙)

食品関係用語集

あ	アニサキス	魚介類に寄生する代表的な寄生虫。体長は2～3cmの半透明白色で、サバ、サンマ、イカ、ニシン等多くの魚介類に寄生しています。生きたままのアニサキスを食べると、アニサキスが胃壁や腸壁に入り込もうとする際にアレルギー反応が起こり、激しい腹痛等の症状を呈します。
	アレルギー	食物アレルギー（食物の摂取により、発疹等の症状が出現すること）の原因となる物質。食品表示法では特に症状が重篤な、又は症例数が多いえび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について表示が義務付けられており、そのほか21品目の表示が推奨されています。
	安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議	食の安全・安心に関する札幌市の施策を審議等するための市長の附属機関。札幌市安全・安心な食のまち推進条例により平成25年に設置されました。公募により選出された市民委員、事業者及び学識経験者等により構成されています。
	一般社団法人札幌市食品衛生協会	食中毒等の飲食に起因する危害の発生を防止し、食品衛生の向上に寄与することを目的として事業者により組織された団体。昭和36年に札幌市食品衛生協会連合会として設立され、平成16年度より札幌市食品衛生協会として、食品衛生指導員による巡回指導事業や、市長の指定を受けて食品衛生責任者資格者養成講習会を開催するなど、事業者の食品衛生意識の向上と自主管理の推進を図るための様々な事業を展開しています。
	遺伝子組換え食品	他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品。安全性審査と食品表示が義務付けられています。
か	加工基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の加工方法の基準。生食用食肉では、肉塊表面の加熱殺菌工程等が定められています。
	カンピロバクター	家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、汚染された食肉等を介して経口感染し、腹痛、下痢、発熱等を引き起こします。食肉を生や加熱不十分の状態を食べたことが原因と疑われる食中毒事例が報告されています。
	管理運営基準	営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、食品の衛生的な取り扱い等、公衆衛生上講ずべき措置の基準。札幌市食品衛生法施行条例で定めており、営業者はこの基準を遵守しなければなりません。平成27年2月の条例改正により、営業者は従来型とHACCP導入型のいずれかの基準を選択できるようになりました。

さ	札幌市安全・安心な食のまち推進条例	食の安全・安心の確保に関する基本理念を定めた条例。平成 25 年 4 月 1 日に施行されました。条例では、札幌市と事業者の責務、市民の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定め、総合的かつ計画的に施策を推進することで市民と観光客の健康を保護し、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的としています。
	札幌市まちづくり戦略ビジョン	札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。計画期間は平成 25 年度から令和 4 年度までの 10 年間であり、目指すべきまちの姿を描いた「ビジョン編」と、主に行政が優先的・集中的に実施することを記載した「戦略編」で構成されています。
	さっぽろ HACCP 	HACCP の考え方に基づき、飲食店や店頭販売店（対面販売の菓子店等）の衛生管理状況の評価・認証を行う「札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度」と「札幌市食品衛生管理認証制度」の総称。エントリー、ベーシック、プレミアムの 3 段階のロゴマークを用いて、HACCP の段階的な導入を推進するとともに、消費者に対して HACCP に取り組むお店を広く周知します。
	札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度 	HACCP に取り組む準備ができた店を評価する制度。保健所職員が施設の衛生管理の状況を点検し、評価を受けた施設は「HACCP に取り組む準備ができた店」として、さっぽろ HACCP のエントリーのロゴマークの使用が可能となるとともに、ホームページに掲載されます。
	札幌市食品衛生管理認証制度 	HACCP の考え方に基づく衛生管理を行っている店を、札幌市の基準に基づき「衛生管理ネットワーク協議会※」が審査し認証する制度。協議会の審査に合格し、認証された施設は「HACCP に取り組む安全・安心な店」として、さっぽろ HACCP のベーシック又はプレミアムのロゴマークの使用が可能となるとともに、ホームページに掲載されます。 <small>※民間企業から構成される協議会で、事務局は一般社団法人札幌市食品衛生協会が行っています。</small>
	残留農薬	食品中に残留する農薬。人の健康に害を及ぼすことがないよう、食品衛生法に基づき、食品ごとに残留する量の限度（残留農薬基準）が定められています。基準を超えて残留する農産物は販売等が禁止されます。
	試験検査に関する業務管理基準（GLP）	食品の試験検査の信頼性を確保するための管理システム。検査部門を統括する検査部門責任者、検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行います。また、検査部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や内部精度管理を行います。
	自主回収	製造・加工した食品に衛生上の問題があった場合等に、事業者が、行政からの回収等の命令を受けない段階で自主的に製品を回収すること。

施設基準	食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業に対して、業種別に定めた施設の構造・設備に関する基準。基準に適合していない施設は、営業許可を受けることができません。平成24年10月1日より、新たに生食用食肉を調理・加工する施設の施設基準が施行されました。
ジビエ	シカ、イノシシなど、狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のこと。
しゅうきょ 収去	食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関連施設に立ち入り、試験検査のために必要最少量の食品や食品添加物等を無償で採取する行為。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行う職員。厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を終了した者又は薬剤師や獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。
食品衛生責任者	営業を衛生的に管理させるため、札幌市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置が義務付けられた責任者。調理師等の有資格者のほか、市長が指定する講習会の課程を修了した者になることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、又は営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を目的とした法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒による被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や施設の営業禁止、停止等の処分についても定めています。平成30年6月に改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されるなどの見直しが行われました。
食品表示法	食品衛生法、JAS法、健康増進法における食品表示に関する規定を統合した新しい法律。平成25年6月に公布、平成27年4月に施行されました。食品衛生法とJAS法で異なっていた生鮮食品と加工食品の区分が整理されるなど、食品表示制度の一元化が図られました。
生食用食肉	生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く）のこと。平成23年10月1日に規格基準と表示基準が定められました。規格基準が定められていない牛の内臓や豚肉、鶏肉等は、生で食することにより健康被害が発生するおそれがあります。なお、生食用馬肉については、平成10年9月11日付け厚生労働省通知中の別添「生食用食肉の衛生基準」に適合していれば販売することができます。
製造基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の製造方法の基準。例えば、ハムやソーセージ等の食肉製品は、加熱時間や温度が定められています。
成分規格	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の成分の規格。食品の種類ごとに細菌数の上限等が定められています。

	旋毛虫（トリヒナ）	旋毛虫は、その体長がオスで約 1.5mm、メスで 3～4mm、体幅が 0.04～0.06mm の小さな線虫です。旋毛虫の幼虫が潜む動物の肉を、生か乾燥あるいは加熱不十分の状態です。凍結に強い種類のものもあり、野生鳥獣肉は、凍結保存しても十分な加熱調理が必要です。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を防止するため、HACCP の概念に基づく衛生管理事項を、厚生労働省が示したマニュアル。平成 29 年 6 月に、調理従事者の健康状態の確認等について改正されました。
	腸管出血性大腸菌	病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を産生する菌で、人に対する病原性があり、出血を伴う腸炎を引き起こします。乳幼児や基礎疾患をもつ高齢者では、溶血性尿毒症症候群や致死的な症状を引き起こす場合があります。牛等の家畜の腸管に存在し、食肉等を介して感染します。
	調理基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の調理方法の基準。生食用食肉では、専用の洗浄設備や調理器具を使用することなどが定められています。
な	ノロウイルス	人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。人の腸内でのみ増殖し、感染力が強いのが特徴です。ノロウイルスによる食中毒は冬期に発生が多く、ウイルスに汚染された二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、感染した人により汚染された食品を介して起きる場合があります。また、人から人へ二次感染することもあります。
は	HACCP（ハサップ）	7 ページ参照。
	ヒスタミン	食品中に含まれるヒスチジンというアミノ酸に、ヒスタミン産生菌の酵素が作用し生成されます。ヒスタミンは熱に安定であり、調理加工工程で除去できないため、食品中で一度生成されると、廃棄するほか食中毒を防ぐことはできません。
	保存基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の保存方法の基準。例えば、食肉や生食用鮮魚介類は 10℃以下で保存することが定められています。
	北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度	食品関係事業者が自ら行う食品の衛生管理方法について、北海道が独自に設定した基準を満たしている場合、申請により HACCP の手法を取り入れた衛生管理を確実にしていることを認証する制度です。道内の食品を製造・加工している施設、鮮魚・精肉・そうざい等・青果を調理・加工し販売している施設（いわゆるバックヤード部門を有する施設）、食品を調理し提供する給食施設等の事業者が対象とされています。
ら	リスクコミュニケーション	18 ページ参照。

● お問い合わせ

札幌市保健福祉局保健所
食の安全推進課
広域食品監視センター

中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル 3 階
中央区北 12 条西 20 丁目
札幌市中央卸売市場青果棟 3 階

TEL 622-5170
TEL 641-0635

区保健センター健康・子ども課

中央区
北区
東区
白石区
厚別区
豊平区
清田区
南区
西区
手稲区

中央区南 3 条西 11 丁目
北区北 25 条西 6 丁目
東区北 10 条東 7 丁目
白石区南郷通 1 丁目南
厚別区厚別中央 1 条 5 丁目
豊平区平岸 6 条 10 丁目
清田区平岡 1 条 1 丁目
南区真駒内幸町 1 丁目
西区琴似 2 条 7 丁目
手稲区前田 1 条 11 丁目

TEL 511-7227
TEL 757-1183
TEL 711-3213
TEL 862-1883
TEL 895-5921
TEL 822-2478
TEL 889-2408
TEL 581-5213
TEL 621-4247
TEL 688-8598

● 札幌市食の安全ホームページ

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

SAPPORO



さっぽろ市
01-F06-20-418
R2-1-63