

**令和3年度**

**札幌市食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**札幌市保健福祉局保健所**

**令和4年6月**

# 目次

<b>I</b>	<b>はじめに</b>	・・・ 1
<b>II</b>	<b>監視指導計画の実施体制</b>	・・・ 2
<b>III</b>	<b>重点的に実施した事項</b>	・・・ 4
<b>IV</b>	<b>監視・指導の実施</b>	・・・ 7
	IV-1 監視指導総計	
	IV-2 実施事項	
	IV-3 食中毒等健康被害発生時等の対応	
<b>V</b>	<b>事業者の自主的な衛生管理の推進</b>	・・・ 11
	V-1 自主的な衛生管理の実施に関する指導	
	V-2 事業者の自主的取組への支援	
<b>VI</b>	<b>市民、事業者への情報提供と意見交換</b>	・・・ 14
	VI-1 食品等の事故に関する発表と公表	
	VI-2 市民、事業者、札幌市間での情報及び意見の交換	
	VI-3 食の安全・安心に関する情報提供	
<b>VII</b>	<b>食品衛生に係る人材の育成と資質の向上</b>	・・・ 18
	VII-1 事業者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	
	<b>資料</b>	・・・ 19

## I はじめに

札幌市では、食の安全・安心を確保するため、市民の皆さまからご意見をいただき策定した「札幌市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品関係施設の監視指導や食品の検査等を実施しています。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、大規模イベントの中止、飲食店の営業時間短縮など、食を取り巻く環境にも様々な影響がありました。

また、札幌市では令和2年度から、感染症対策を最優先として、多くの食品衛生監視員が感染症対策業務に従事するとともに、食品の微生物検査等を行っている衛生研究所は、新型コロナウイルスのPCR検査に注力しています。

これらの状況を踏まえ、従前とは異なる条件下で効率的・効果的な監視・指導ができるよう内容を精査し、各事業を①食中毒など健康被害の拡大防止のために特に重要な事業や法改正に伴い新たな対応が必要な事業（★★★）、②食中毒など健康被害の未然防止のために必要な事業（★★）、③新型コロナウイルス感染症の流行収束を見据えた事業（★）の3つに分類し、新型コロナウイルス感染症の流行状況に応じて札幌市の最優先事項である感染症対策業務とのバランスを図りながら事業を実施しました。

このたび、令和3年度の実施結果を取りまとめましたのでお知らせいたします。

## Ⅱ 監視指導計画の実施体制

### 1 実施期間

令和3年（2021年）4月1日～令和4年（2022年）3月31日

### 2 実施体制

保健所及び衛生研究所が連携し、食品関係施設に対する監視指導や食品の検査等を実施しました。

保健所	食の安全推進課：総括・調整
	食品監視担当：食品製造施設、病院、ホテル等の監視
	広域食品対策担当：大型スーパー、中央卸売市場等の監視、食品等の検査（市場検査施設）
	衛生担当課（10区）：飲食店、食品販売施設、集団給食施設等の監視
衛生研究所	食品等の検査

### 3 関係機関との連携

#### (1) 庁内関係部局との連携

食に関する11部局に事業に関連する2部局を加えて「札幌市食の安全に関する連絡会議」を書面にて開催し、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の実施状況等について情報交換を行いました。

また、食品表示（品質事項・保健事項・衛生事項）の適正化を推進するため、食品表示法の各事項を所管する部局との連携を図り、情報の共有や監視体制についての検討を行いました。

さらに、HACCP（ハサップ・危害要因分析重要管理点）に沿った衛生管理の導入に取り組む事業者を支援するため、経済関係部局では補助制度を設けており、事業者から相談があった場合は必要に応じて案内をしています。

#### (2) 国や他の自治体との連携

市内で流通する不良食品等を発見した場合は、速やかに製造施設等を所管する他の自治体に通報するなど、連携して対応しました。

(3) その他の関係機関との連携

「食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」の構成員として、食品表示等について農林水産省北海道農政事務所等の行政機関と情報共有を図りました。

#### 4 検査機関の試験検査の信頼性確保

試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき、検査機関（保健所市場検査施設及び衛生研究所）の検査精度を定期的に点検し、信頼性確保部門による内部点検を実施したほか、10 項目の試験検査について外部精度管理調査を実施し、検査機関の試験検査の信頼性確保を図りました。

### Ⅲ 重点的に実施した事項

#### 1 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

事業者に対し、各種申請に関する相談時等の機会を捉え、HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知を行いました。また、施設立入時にはHACCP導入状況を確認し、適宜、指導・助言を行いました。

##### (2) HACCP導入のための事業者支援

事業者向けに食中毒予防対策や食品の適正表示、HACCPによる衛生管理等に関する講習会を8回実施し、延べ135名が参加しました。

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で、市内で多く見られる業種を主な対象とし「HACCP導入講習会」を13回実施し、135名の事業者が参加しました。

#### 2 食中毒対策の徹底★★

##### (1) カンピロバクター食中毒への対策

食肉を原因とするカンピロバクター等による食中毒の発生を防止するため、焼肉店や居酒屋等の飲食店等9,622施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、延べ275回の立入検査を実施しました。

##### (2) ノロウイルス食中毒への対策

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店や集団給食施設等9,744施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、立入検査を延べ1,189回実施しました。

##### (3) アニサキス食中毒への対策

近年、発生件数が増加しているアニサキスによる食中毒の発生を防止するため、刺身や寿司等を提供する飲食店や魚介類販売業者等7,803施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、延べ90施設へ立入検査を実施し、生食用鮮魚介類の取扱いやアニサキスの除去等について、積極的な監視指導や情報提供を行いました。

#### (4) 野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒への対策

近年、取扱いが増加しているシカ肉やクマ肉などの野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒の発生を防止するため、野生鳥獣肉を取り扱う飲食店や食肉処理業者等 3,576 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、20 施設へ立入検査を実施し、食肉処理業許可施設での処理や、加熱調理の徹底について積極的な監視指導や情報提供を行いました。

### 3 持ち帰りや宅配サービスを提供する飲食店への監視・指導★★

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け増加している、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）等のサービスを開始する飲食店等 8,662 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、94 施設へ立入検査を実施し、持ち帰りや宅配等を行う場合の留意点等、食中毒予防について注意喚起を行いました。

### 4 大規模イベント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

令和 3 年 7～8 月に開催された同大会では、食中毒等の発生防止のために、食品監視指導計画を作成し、大会関係者や観客等が利用する食品関係施設に対し、監視指導を行いました。

延べ 60 施設に立入検査を実施し、衛生状況に不備のある施設については指導を行い、改善状況を確認しました。

施設	立入検査実施数
競技会場における飲食物の提供・販売施設	28
競技会場で消費される食品の調理・製造施設	6
選手等が宿泊するホテルの調理施設	7
大会関係者等の利用が想定される施設	19
合計	60

(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

新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、多くの大規模イベントは中止やオンラインによる代替開催となりました。今後も主催者と連携し綿密に情報を共有しながら、食品衛生の確保に努めます。

## IV 監視・指導の実施

### IV-1 監視指導総計（資料 19 ページ参照）

市内の食品関係施設（令和3年度末現在 30,428 施設）に対し、延べ 26,810 回の立入検査を実施しました。立入検査の結果、施設の設備や衛生管理、食品表示等の違反を 143 件発見しました。違反を発見した施設に対しては、指導票の交付等により改善を指導しました。

施設の種類		施設数	立入検査実施数	違反発見数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店	20,580	4,877	74
	食品販売施設	1,016	9,166	40
	食品製造施設	2,813	1,165	13
	魚介類せり売営業	2	956	2
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	793	56	1
	食品販売施設	5,024	10,576	13
	食品製造施設	200	14	0
合 計		30,428	26,810	143

### IV-2 実施事項

#### 1 食品取扱施設の監視・指導★★（資料 20 ページ参照）

効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、大型宿泊施設や前年度に食中毒を起こした飲食店等 2,953 施設を重点的に監視指導する施設とし、施設の業態に応じた監視予定回数を設定して、延べ 2,020 回の立入検査を実施しました。また、対象施設に対し延べ 3,297 回の文書通知による注意喚起等を実施しました。

また、中央卸売市場関係の 60 施設に対し、毎開市日（253 日）に延べ 15,355 回の立入検査を実施しました。また、対象施設に対し 1 年間で延べ 116 回の文書通知による注意喚起等を実施しました。

施設の種類	監視予定回数	対象施設数 <sup>※1</sup>	文書通知件数	立入指導回数 <sup>※2</sup>	違反発見数 <sup>※2</sup>
中央卸売市場	年2回以上	1,058	691	1,126	48
以外の重点監視対象施設	年1回以上	1,276	2,219	813	7
	2年に1回以上	619	387	81	0
	小計	2,953	3,297	2,020	55
中央卸売市場関係施設	毎開市日	60	116	15,355	23
合計		3,013	3,413	17,375	78

※1：令和4年3月31日現在

※2：「IV-1 監視指導総計」の内数

## 2 流通食品の検査★★

### (1) 収去<sup>※3</sup>検査（資料21、22ページ参照）

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、食品衛生法等に基づき、食品販売施設や製造施設等から241検体を収去し、検査を実施しました。

令和3年度は、札幌市が感染症対策を最優先として取り組むため、検査体制の確保の観点から、衛生研究所の微生物検査部門で実施する細菌検査等については縮小し、残留農薬や放射性物質を中心とした検査を実施しました。

区分	収去検体数 <sup>※4</sup>	微生物検査検体数 <sup>※5</sup>	理化学検査検体数 <sup>※5</sup>
国産食品等	179	48	151
輸入食品等	62	13	77
合計	241	61	228

検査の結果、食品衛生法違反の検体はありませんでした。

そのほか、札幌市食品等の自主管理基準に不適合の検体を4検体発見したため、製造施設等に対する改善指導を行いました。

不適分類	食品の種類	不適検体数	違反（不適）内容	措置
自主管理基準	弁当類・そうざい	3	大腸菌群陽性	製造施設等に改善指導
自主管理基準	そうざい	1	細菌数超過、大腸菌群・セレウス菌陽性	

※3：食品衛生法等に基づき、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小量の食品や食品添加物等を無償で採取する行為

※4：微生物検査、理化学検査の一方、又は両方を実施した検体数

※5：収去検体数の内数

## (2) 収去以外の検査

食中毒等の関連検査として、患者等の検便や食品の検査を実施しました。

また、施設に対する衛生指導のため、調理器具や従業員の手指等のふきとり検査等を実施しました。

区分	検体数	主な検査項目
食中毒等の関連検査（便、食品）	87	ノロウイルス、カンピロバクター
ふきとり検査（調理器具、手指等）	194	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ATP

## 3 夏期・年末の食品一斉監視★

気温の上昇する夏期や、食品が大量に流通する年末における食中毒を予防するため、厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、実施可能な範囲で立ち入りを実施するとともに、文書送付やホームページ等による情報発信を行いました。

期間	実施内容
夏期 (7月1日～9月30日)	<ul style="list-style-type: none"><li>・夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因となる頻度が高い施設への指導</li><li>・アニサキスによる食中毒の原因となる施設への指導</li><li>・持ち帰りや宅配等を行う施設への指導</li><li>・HACCP 制度化の周知</li></ul>
年末 (12月1日～30日)	<ul style="list-style-type: none"><li>・年末に多発する食中毒の原因となる頻度が高い施設への指導</li><li>・持ち帰りや宅配等を行う施設への指導</li><li>・野生鳥獣肉（ジビエ）を取り扱う施設への指導</li><li>・HACCP 制度化の周知</li></ul>

## 4 食品表示法に基づく適正表示の徹底★★

市内を流通する食品に適正な表示が行われていることを確認するため、食品販売施設や製造施設等に立入りし、延べ23,927件の食品表示を確認しました。その結果、62件の衛生事項に関する違反を発見したため、適正な表示への改善等を指導しました。

## IV-3 食中毒等健康被害発生時等の対応★★★

### 1 食中毒発生時の対応（資料 23 ページ参照）

令和3年度の食中毒の発生件数は10件で、患者数は20名（死者数0名）でした。病因物質別では、アニサキスによる食中毒が8件で最も多く発生しました。

食中毒の発生時は、患者の疫学調査や検便検査等を行うとともに、原因と推定される施設の立入検査等を迅速に実施し、原因施設として断定した場合は、再発防止のため、施設の消毒や食品の適正な取扱い等を指導しました。

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス	8	8
ノロウイルス	1	10
カンピロバクター	1	2
合計	10	20

### 2 市民相談への対応（資料 24 ページ参照）

令和3年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は821件でした。

食品の異常や施設の衛生管理に関する相談については、原因究明のための調査等を行い、施設に原因があった場合は、再発防止や衛生管理の徹底等を指導しました。

相談内容	腐敗・変質	カビ	異物	食品等の取扱い	施設の衛生	表示	有症 <sup>※6</sup>	鑑別	その他（営業許可に関する相談等）	合計
相談件数	26	11	89	48	61	30	169	184	203	821

※6：食品を食べたことによる体調不良等の相談（調査の結果、食中毒と断定されなかったもの）

## V 事業者の自主的取組の推進

### V-1 自主的な衛生管理の実施に関する指導

#### 1 HACCP の導入指導と支援★★★

新たに食品の製造や加工等を開始する事業者に対して、営業許可の事前相談時等の機会に各食品業界団体が作成した業種別の衛生管理の手引書等を参考に、営業開始時から HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう指導しました。

また、食品衛生責任者を対象に、食品衛生に関する最新の情報や知識等の習得を目的とする実務講習会を 18 回実施し、延べ 192 名が受講しました。このうち 13 回は、HACCP に沿った衛生管理の導入に特化した内容で実施し、事業者の HACCP 導入支援を行いました。

講習会名	実施回数	参加者数
食品衛生責任者実務講習会	18	192

#### 2 新たに届出制度の対象となった事業者への対応★★★

食品衛生法の改正で創設された営業届出制度について、新たに届出対象となった集団給食施設や、旧北海道条例に基づく許可・登録施設、ビル管理等事業者に対し制度の周知を行いました。

令和 3 年度末時点で、本制度に基づき 6,017 施設の届出がありました。

#### 3 食品衛生責任者の設置★★★

食品衛生責任者資格者養成講習会を 60 回開催したほか、新たに e ラーニング形式の講習を導入し、合わせて 3,830 名が修了しました。

## V-2 事業者の自主的取組への支援

### 1 札幌市食品衛生管理認証制度★

事業者に対し、HACCP の考え方に基づいた衛生管理の監視指導や講習会等を実施し、導入に向けた助言等を行うことで、衛生管理の推進を図りました。

また、飲食店や販売店を対象に、HACCP の考え方に基づく衛生管理を行っている施設を「さっぽろ HACCP」評価・認証施設として広く紹介し、消費者にも HACCP という衛生管理手法を知ってもらうことで、事業者の HACCP 導入意識の向上を図りました。

令和3年度末までの登録件数は、評価施設<sup>※7</sup>が146件（累計）、認証施設<sup>※8</sup>が361件です。

※7：「札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度」による評価施設

※8：「札幌市食品衛生管理認証制度」による認証施設



さっぽろHACCP  
ロゴマーク

### 2 さっぽろ食の安全・安心推進協定事業★

食の安全・安心に関して積極的に取り組む事業者と札幌市との間で協定を締結し、事業者の取組を「マイルール」として市のホームページ等で市民に周知しました。

令和3年度末までの協定締結件数は511件（累計）です。

### 3 食の安全・安心おもてなしの店推進事業★

食品の衛生管理が優れていると認められた飲食店等で、さらにアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙等に取り組んでいる施設を登録し、市のホームページ等で市民や観光客に周知しました。

令和3年度末までの登録件数は162件（累計）です。



食の安全・安心  
おもてなしの店啓発ボード

#### **4 停電時の食品安全管理マニュアルの普及★**

事業者による非常時の食品衛生管理体制の整備を支援するため、停電時の食品安全管理マニュアルを、ホームページで公表しました。

#### **5 関係団体への支援★**

例年、事業者の自主管理の推進に取り組む「一般社団法人札幌市食品衛生協会」主催の食品衛生指導員研修会へ講師派遣等を行っておりますが、令和3年度は新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の観点から、当該研修会は開催されませんでした。今後、研修会が開催される際には講師派遣を行う等、引き続き支援を行ってまいります。

#### **6 優良施設等の表彰★**

例年、衛生管理が優良な施設や食品衛生の啓発活動等に功績のあった個人を表彰しておりますが、保健所では通常業務を縮小して新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防止するための機能強化を求められていることから、令和3年度は表彰事業を中止しました。

## VI 市民、事業者への情報提供と意見交換

### VI-1 食品等の事故に関する発表と公表★★★

食中毒の発生時に、市のホームページ上での公表により迅速な情報提供を実施しました。

### VI-2 市民、事業者、札幌市間での情報及び意見の交換

#### 1 さっぽろ食の安全・安心モニター事業★

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点及び保健所が業務を縮小して新型コロナウイルスの感染拡大防止のために機能強化したことを受け、令和3年度の実施は中止しました。本事業の実施はありませんが、市民の皆様からの食品の衛生に関するお気づきや相談は、継続して受け付けました。

### VI-3 食の安全・安心に関する情報提供

#### 1 食品衛生法改正に伴う各種情報提供★★★

食品衛生法の改正で創設された営業届出制度について、新たに届出対象となった集団給食施設や、旧北海道条例に基づく許可・登録施設、ビル管理等事業者に対し制度の周知を実施しました。

#### 2 食品等の自主回収に関する報告対応★★★

市の条例に基づく自主回収報告制度により、事業者から自主回収の報告を1件受けました。回収情報についてはホームページ上で速やかに市民に周知するとともに、報告があった事業者に対しては、対象食品等の迅速かつ適切な回収と、原因究明を行った上で、再発防止策を講じるよう指導しました。なお、令和3年6月以降は法改正により、

国が設置する食品衛生申請等システムへの登録が求められるようになったことから、事業者に対し、新制度に基づく届出を指導しました。

### 3 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令★★

夏期の気温上昇に伴う食中毒の発生を防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日に「食中毒警報」を発令し、食品関係団体への通知や報道機関等への広報等を通じて、市民に広く注意喚起をしています。

また、ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、感染性胃腸炎の患者が急増した場合などに「ノロウイルス食中毒注意報」を、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合には「ノロウイルス食中毒警報」を発令することとしています。

令和3年度は食中毒警報を15回（延べ44日間）発令しました。また、ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、感染性胃腸炎の患者が急増した4月30日から5月31日まで、12月24日から3月31日までの2回、ノロウイルス食中毒注意報を発令しました。



ノロウイルス食中毒予防懸垂幕

### 4 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★★

飲食店のメニューや包装されていない菓子等の店頭販売等には、アレルギー物質の表示義務はありませんが、これらの店舗におけるアレルギー情報の提供を推進するため、札幌市オリジナルのアレルゲンピクトグラムについて整備し、市のホームページで周知することで普及を図りました。



アレルギーピクトグラム

## 5 ホームページ、パンフレット等による情報提供★

ホームページに、食中毒に関する情報や食品衛生に関する最新の情報を随時掲載しました。

また、パンフレットを保健所や区保健センター等で配布し、正しい手洗いの方法や毒草、毒きのこ等による食中毒予防の啓発を行いました。

食品衛生情報誌「キッチンメール」	パンフレット
<p>46号</p> <p>47号</p>	<p>札幌市</p> <p>札幌市</p>

## 6 大型商業施設と連携した情報発信★

市内の劇場で動画 CM を放映し、ノロウイルス食中毒予防の啓発を行いました。

上映劇場	上映期間	期間中動員
札幌シネマフロンティア	令和3年12月31日 ~ 令和4年1月13日	58,500人

## 7 市民向け講習会★

市民向けに食中毒予防に関する講習会を3回開催し、延べ41名が参加しました。

## 8 園児・児童向け手洗い教室★

幼少の頃から生活習慣として正しい手洗い・うがいの方法を身につけてもらい、食中毒・感染症の予防と食育を推進するために作成した、市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」を活用し、子育てサロンや認定こども園で手洗い教室を3回開催し、延べ132名の園児・児童が参加しました。



## Ⅶ 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上

### Ⅶ－１ 事業者の育成と資質の向上

#### 1 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練★

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、集合型で実施する訓練については、実施を見送りました。

### Ⅶ－２ 食品衛生監視員の育成と資質の向上

#### 1 食品衛生監視員の研修★

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、業務に関する研修を集合形式から OJT 形式に切り替えて実施しました。また、北海道が主催する研修に参加し、食品衛生監視員の資質の向上を図りました。

研修名	主催者	開催月日	参加者数
新任食品衛生監視員研修（OJT 形式）	札幌市	随時実施	11
各衛生担当係長・中堅職員対象製造業等許可業務に関する研修	札幌市	8月	14
北海道食品衛生監視員研修会（オンライン開催）	北海道	9月9日	2

# 資料

表1 監視指導結果

施設の種類	施設数 ※1	立入検査実施数 ※2	違反発見施設数	違反件数(延べ数)						措置件数(延べ数)							
				施設基準違反	管理運営基準違反	規格基準違反	表示基準違反	法第6条違反 ※3	その他 ※4	営業の禁止・停止	食品の廃棄	食品の販売禁止	食品の回収	指導票交付	口頭指導	その他 ※5	
要する施設の許可を	飲食店	20,580	4,877	74	36	32	1	3	1	10	0	0	0	0	38	41	2
	各種販売業	1,016	9,166	40	15	23	1	8	0	9	0	0	0	0	23	33	0
	各種製造業	2,813	1,165	13	4	6	0	6	0	2	0	0	0	0	7	13	0
	魚介類せり売営業	2	956	2	0	18	0	28	0	25	0	0	0	0	0	71	0
	小計	24,411	16,164	129	55	79	2	45	1	46	0	0	0	0	68	158	2
要しない施設の許可を	集団給食施設	793	56	1	/	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
	各種販売業	5,024	10,576	18	/	6	0	17	0	3	0	0	0	0	4	22	0
	各種製造業	200	14	0	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	6,017	10,646	19	/	6	0	17	1	3	0	0	0	0	5	22	0
合計	30,428	26,810	148	55	85	2	62	2	49	0	0	0	0	73	180	2	

※1 令和4年3月31日現在の営業許可区分による。

※2 立入時点での営業許可区分による。

※3 腐敗、有毒、不潔等の理由により、人の健康を損なうおそれがある食品等の販売等を禁止する食品衛生法の規定に違反

※4 異物の混入等

※5 始末書の徴収等

表2 重点監視対象施設の監視指導結果（表1の内数）

区分	重点監視対象施設	監視予定回数
A	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、さら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）	年2回以上
B	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	年1回以上
C	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	2年に1回以上
市場	札幌市中央卸売市場関連施設（魚介類せり売営業施設、水産物仲卸施設等）	市場開市日ごと1回以上

区分	施設の種類の種類	対象施設数	文書通知件数	立入検査実施数	違反発見数	違反件数(延べ数)						措置件数(延べ数)						
						施設基準違反	管理運営基準違反	規格基準違反	表示基準違反	法第6条違反※1	その他※2	営業の停止	食品の廃棄	食品の販売禁止	食品の回収	指導票交付	口頭指導	その他※3
A	飲食店	317	353	362	11	5	5	0	1	0	2	0	0	0	0	6	7	0
	集団給食施設	5	1	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
	食品製造施設	許可	186	53	179	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
		許可以外	21	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品販売施設	許可	283	270	305	30	12	20	1	5	0	0	0	0	0	18	20	0
許可以外		246	6	268	3	0	3	1	0	0	0	0	0	0	1	3	0	
B	飲食店	693	1,845	436	7	9	3	0	1	1	1	0	0	0	10	5	0	
	集団給食施設	60	22	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品製造施設	許可	351	243	282	0	2	0	0	0	2	0	0	0	4	0	0	
		許可以外	65	69	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品販売施設	許可	71	39	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
許可以外		36	1	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
C	飲食店	339	268	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	集団給食施設	266	119	16	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	
	食品製造施設	許可	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		許可以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品販売施設	許可	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
許可以外		5	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
小計		2,953	3,297	2,020	55	28	35	2	7	2	5	0	0	0	39	39	1	
市場	中央卸売市場 関連施設	許可	29	58	7,424	20	0	54	0	28	0	3	0	0	0	85	0	
		許可以外	31	58	7,931	3	0	3	0	2	0	0	0	0	0	5	0	
小計		60	116	15,355	23	0	57	0	30	0	3	0	0	0	90	0		
合計		3,013	3,413	17,375	78	28	92	2	37	2	8	0	0	0	39	129	1	

※1 腐敗、有毒、不潔等の理由により、人の健康を損なうおそれがある食品等の販売等を禁止する食品衛生法の規定に違反

※2 異物の混入等

※3 始末書の徴収等

表3 食品等の収去検査結果（国産）

食品分類	収去 検体 数	検査 検体 数	違反 検体 数	検査内訳											違反 検体 数
				微生物		理化学									
				検査 検体 数	違反 検体 数	検査 検体 数	残留 農薬 等	食品 添加 物	動物 用医 薬品	アレ ルギ ー物 質	遺伝 子組 換え 食品	放射 性物 質	その他 ※		
魚介類	11	11	0	2	0	9	0	0	4	0	0	5	0	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	14	18	0	4	0	14	0	4	0	1	0	4	5	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	3	5	0	2	0	3	0	2	1	0	0	0	0	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	4	4	0	0	0	4	2	0	0	0	0	2	0	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	104	112	0	7	0	105	73	8	0	0	0	24	0	0	
菓子類	3	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	1	3	0	1	0	2	0	1	0	0	0	0	1	0	
その他の食品	34	34	0	28	0	6	0	0	0	3	0	3	0	0	
乳	4	8	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	
アイスクリーム類・氷菓	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	
合計	179	199	0	48	0	151	75	18	5	4	0	39	10	0	

※ 魚介類のヒスタミン、清涼飲料水の重金属、乳及び乳製品の成分等

表4 食品等の収去検査結果（輸入）

食品分類	収去 検体 数	検査 検体 数	違反 検体 数	検査内訳											違反 検体 数
				微生物		理化学									
				検査 検体 数	違反 検体 数	検査 検体 数	残留 農薬 等	食品 添加 物	動物 用医 薬品	アレ ルギ ー物 質	遺伝 子組 換え 食品	放射 性物 質	その他 ※		
魚介類	3	3	0	1	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	3	3	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	4	5	0	1	0	4	0	1	3	0	0	0	0	0	
冷凍食品	7	11	0	4	0	7	4	0	3	0	0	0	0	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	31	41	0	0	0	41	29	12	0	0	0	0	0	0	
菓子類	7	7	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	7	20	0	7	0	13	0	6	0	0	0	0	7	0	
合計	62	90	0	13	0	77	33	26	11	0	0	0	7	0	

※ 清涼飲料水の重金属等

表 5 食中毒発生状況

No.	発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
1	6月	不明	不明	アニサキス	1
2	6月	不明	不明	アニサキス	1
3	6月	不明	不明	アニサキス	1
4	7月	不明	不明	アニサキス	1
5	7月	不明	不明	アニサキス	1
6	8月	不明	不明	カンピロバクター属菌	2
7	10月	家庭	カジカ卵の醤油漬け（推定）	アニサキス	1
8	10月	不明	不明	アニサキス	1
9	11月	不明	不明	アニサキス	1
10	12月	集団給食施設	12月16日の夕食に提供された食品	ノロウイルス	10
合 計 10件					20

表 6 市民相談対応

食品分類	相談件数	相談内訳												
		腐敗	変質	カビ	異物	食品等の取扱い	汚物	施設の衛生	容器包装	表示	添加物	有症※1	鑑別	その他※2
魚介類	53	1	0	0	3	1	0	3	0	4	0	32	0	9
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	16	1	0	0	2	0	0	0	0	2	1	6	0	4
冷凍食品	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	81	2	3	0	9	9	0	2	0	2	0	39	0	15
乳及び乳製品	6	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
アイスクリーム類・氷菓	5	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0	1
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	13	1	1	0	5	0	0	2	0	1	0	0	1	2
野菜・果物・その加工品	33	4	4	1	5	3	0	0	0	0	0	5	5	6
きのこ	178	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	177	0
菓子類	48	0	0	4	12	2	0	5	0	9	0	3	0	13
清涼飲料水・酒類	5	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
缶詰・びん詰め食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
レトルト食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	255	3	3	4	51	24	0	23	0	12	0	79	0	56
そうざい類	62	1	2	0	20	8	0	5	0	2	0	14	0	10
弁当類	67	2	1	0	15	6	0	3	0	6	0	20	0	14
その他	126	0	0	4	16	10	0	15	0	4	0	45	0	32
添加物	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
器具・容器包装	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外	118	0	0	0	0	6	1	24	1	0	0	1	0	85
合計	821	14	12	11	89	48	1	61	1	30	1	169	184	200

※ 1 食品を食べたことによる体調不良等の相談（調査の結果、食中毒と断定されなかったもの）

※ 2 営業許可に関する相談等



---

## ●お問い合わせ

### 札幌市保健福祉局保健所

食の安全推進課	中央区大通西 19 丁目WEST19 3 階	TEL 622-5170
広域食品監視センター	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 641-0635

### 区保健センター健康・子ども課（生活衛生担当課）

中央区	中央区大通西 2 丁目	TEL 205-3356
北区	北区北 25 条西 6 丁目	TEL 757-1183
東区	東区北 10 条東 7 丁目	TEL 711-3213
白石区	白石区南郷通 1 丁目南	TEL 862-1883
厚別区	厚別区厚別中央 1 条 5 丁目	TEL 895-5921
豊平区	豊平区平岸 6 条 10 丁目	TEL 822-2478
清田区	清田区平岡 1 条 1 丁目	TEL 889-2408
南区	南区真駒内幸町 1 丁目	TEL 581-5213
西区	西区琴似 2 条 7 丁目	TEL 621-4247
手稲区	手稲区前田 1 条 11 丁目	TEL 688-8598

---

## ●札幌市食の安全ホームページ

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

SAPPORO



さっぽろ市  
01-F06-22-1245  
R4-1-95