

 **令和4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5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>	・ ・ ・ ・ 5
	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>事業者の自主的取組の推進</b>	・ ・ ・ ・ 10
	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>	・ ・ ・ ・ 13
	VI-1 食品等の事故に関する発表と公表	
	VI-2 市民、事業者、札幌市間での意見交換	
	VI-3 食の安全・安心に関する情報提供	
<b>VII</b>	<b>食品衛生に関する人材の育成と資質の向上</b>	・ ・ ・ ・ 16
	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>	・ ・ ・ ・ 17

## I はじめに

札幌市では、食の安全・安心を確保するため、市民の皆さまから御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。

この度、令和4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。



札幌市オリジナル手洗い・うがい啓発ソング  
公式キャラクター「しろくま忍者」

## Ⅱ 監視指導計画の実施体制

### 1 実施期間

令和4年4月1日～令和5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、8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 食中毒対策の徹底（6ページ参照）

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、事業者に対して、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス及び野生鳥獣肉（ジビエ）等による食中毒対策の徹底を指導しました。

#### 2 持ち帰りや宅配、通信販売等を行う事業者への監視・指導（7ページ参照）

近年増加している、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）、通信販売等を行う事業者に対して、食中毒予防について注意喚起を行いました。

#### 3 HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援（10ページ参照）

HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、事業者によるHACCP導入のための指導等を行いました。

## IV 監視・指導の実施

### IV-1 監視指導総計（資料 17 ページ参照）

市内の食品関係施設（令和4年度末現在 31,312 施設）に対し、延べ 26,167 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 166 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	20,709	6,351	90
	食品販売施設	1,058	7,460	53
	食品製造施設	3,066	1,287	15
	魚介類せり売営業	2	1,004	3
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	837	21	0
	食品販売施設	5,349	10,039	5
	食品製造施設	291	5	0
合 計		31,312	26,167	166

### IV-2 実施事項

#### 1 重点監視指導対象施設の監視・指導（資料 18 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、大型宿泊施設や過去に食中毒を起こした飲食店等 2,867 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 2,253 回の立入検査を実施しました。また、対象施設に対し延べ 1,909 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 59 施設に対し、毎開市日（254 日）に延べ 14,619 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 119 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	立入検査実施数 <sup>※2</sup>	違反発見数 <sup>※2</sup>
中央卸売市場	年2回以上	997	184	1,353	43
以外の重点監視対象施設	年1回以上	1,281	1,319	743	25
	2年に1回以上	589	406	157	2
	小計	2,867	1,909	2,253	70
中央卸売市場関係施設	毎開市日	59	119	14,619	42
合計		2,926	2,028	16,872	112

※1：令和5年3月31日現在

※2：「IV-1 監視指導総計」の内数

## 2 食中毒対策の徹底

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、立入検査時の指導や文書の送付により注意喚起を行いました。

### (1) アニサキス食中毒への対策

アニサキスによる食中毒の発生を防止するため、魚介類を取り扱う飲食店や魚介類販売業者 12,908 施設に対し、文書送付により注意喚起を行うとともに、延べ 3,269 回の立入検査を実施しました。

### (2) カンピロバクター食中毒への対策

カンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、焼肉、焼鳥店や食肉処理施設等 9,150 施設に対し、文書送付により注意喚起を行うとともに、延べ 479 回の立入検査を実施しました。

### (3) 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 7,507 施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、延べ 295 回の立入検査を実施しました。

### (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等の野生鳥獣肉（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 2,015 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、延べ 44 回の立入検査を実施しました。



### 3 持ち帰りや宅配、通信販売等を行う事業者への監視・指導

近年増加している、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）、通信販売等を行う事業者 382 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、延べ 616 回の立入検査を実施し、持ち帰り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 観光客向け施設、大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

市民や観光客を対象とした食のイベントで提供される食品の安全を確保するため、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して指導を行いました。施設に対して立入検査を実施し、食品の適切な取扱い等について監視指導するとともに、長期間開催されるイベントでは、会場で提供されていた食品 8 検体<sup>※1</sup>の収去<sup>※2</sup>検査を実施し、事業者に対して科学的根拠に基づいた指導を行いました。

※1：「6 流通食品の検査」の内数

※2：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

### 5 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、立入検査を実施するとともに、文書送付や市のホームページ等による情報発信を行いました。

	施設の種類の種類		立入検査実施数 <sup>※3</sup>	違反発見数 <sup>※3</sup>
夏期 (7月1日 ~31日)	食品衛生法の許可を 要する施設	飲食店	1,426	13
		食品販売施設	785	11
		食品製造施設	109	2
	食品衛生法の許可を 要しない施設	集団給食施設	47	0
		食品販売施設	876	2
		食品製造施設	1	0
年末 (12月1日 ~30日)	食品衛生法の許可を 要する施設	飲食店	528	4
		食品販売施設	802	10
		食品製造施設	81	0
	食品衛生法の許可を 要しない施設	集団給食施設	2	0
		食品販売施設	942	1
		食品製造施設	0	0
	合計		5,599	43

※3：「IV-1 監視指導総計」の内数

## 6 流通食品の検査

### (1) 収去検査（資料 19、20 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 749 検体を収去し、検査を実施しました。

区分	収去検体数※ <sup>1</sup>	微生物検査検体数※ <sup>2</sup>	理化学検査検体数※ <sup>2</sup>
国産食品等	636	427	387
輸入食品等	113	31	105
合計	749	458	492

※ 1：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

※ 2：収去検体数の内数

検査の結果、食品衛生法違反を 1 検体（市外で生産された野菜）、食品表示法違反を 1 検体（市内製造施設で製造された菓子類）発見したため、それぞれ生産者を所管する自治体への通報や、市内製造施設等に対する改善指導を行いました。

違反（不適）分類	食品の種類	違反（不適）検体数	違反（不適）内容	措置
食品衛生法	野菜	1	農薬の使用基準超過	生産者を所管する自治体に通報
食品表示法	菓子類	1	表示のない特定原材料の検出	製造施設等に改善指導

### (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）	79	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）	173	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ATP
その他の検査（魚介類の蓄養水等）	11	腸炎ビブリオ

## 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 21 ページ参照）

令和4年度の食中毒の発生件数は19件で、患者数は22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18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	18	18
カンピロバクター・ジェジュニ	1	4
合計	19	22

### 2 市民相談への対応（資料 22 ページ参照）

令和4年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は868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	汚物	施設の衛生	容器包装	表示	添加物	有症※1	鑑別	その他（営業許可に関する相談等）	合計
相談件数	11	14	13	122	48	2	61	2	40	2	249	152	152	868

※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）

## 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に沿った衛生管理の導入・運用支援

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、事業者向けに食中毒予防対策や食品の適正表示、HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会を8回実施し、延べ227名が参加しました。

また、HACCPに沿った衛生管理に関する内容を盛り込んだ、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を、16回実施し、157名の事業者が参加しました。

#### 2 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26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2,636名が修了しました。



## V-2 事業者の自主的取組の支援

### 1 札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろ HACCP）

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」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4年度末までの登録件数は359件です。



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4年度末までの協定締結件数は512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、市内を走行する路線バス200台の車内における動画広告の放映、札幌の生活情報誌 poroco（ポロコ）や市のホームページに情報を掲載する等、市民や観光客に周知しました。

令和4年度末までの登録件数は167件（累計）です。



バス車内動画広告の様子



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、市のホームページで周知することで普及を図りました。

#### 5 食品関係団体への支援

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ありますが、令和4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参ります。

#### 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たことから、令和4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、札幌市間の意見交換

#### 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通常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4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 食品等の自主回収に関する報告対応

食品衛生法等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届出を18件受けました。届出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。

#### 2 食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令

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等に「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4年度は食中毒警報を13回（延べ53日間）発令しましたが、ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令はありませんでした。



ノロウイルス食中毒予防懸垂幕

### 3 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。

また、令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、アレルギー表示が義務付けられた品目（特定原材料）に「くるみ」が追加されたため、市のホームページ等で市民、事業者にも周知しました。

#### 義務表示8品目



#### 推奨表示20品目



アレルゲンピクトグラム



#### 4 ホームページやパンフレット、SNSを活用した情報提供

市のホームページに、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、SNSで食中毒予防の啓発を行いました。

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。



#### 5 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4年7月29日 ~ 令和4年8月11日	65,800人
	令和4年9月16日 ~ 令和4年9月29日	49,500人
	令和4年12月23日 ~ 令和5年1月5日	62,000人

#### 6 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18回開催し、延べ452名が参加しました。

#### 7 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「しろくま忍者の手あらいソング」を活用し、子育てサロンや認定こども園で手洗い教室を11回開催し、延べ288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 事業者等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、令和4年度は実施を見送りました。

#### 2 食品衛生責任者の資質向上

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16回実施し、延べ157名が受講しました。

### 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

業務に関する研修を実施するとともに、厚生労働省等の外部が主催する研修等に職員を派遣し、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	開催年月日	参加者数
新任食品衛生監視員研修	札幌市	随時実施	24
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院	令和4年11月28日～ 令和4年12月9日	1
H A C C Pによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会	札幌市	令和5年2月1日～ 令和5年2月3日	14
食中毒疫学研修会（初級）	NPO 法人岡山健康医学研究会	令和5年3月1日～ 令和5年3月3日	1

表1 監視指導結果

施設の種類の種類	施設数 ※1	立入検査実施数 ※2	違反件数(延べ数)							措置件数(延べ数)							
			違反発見施設数	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 食品衛生法の許可を	飲食店	20,709	6,351	90	28	40	1	4	0	23	0	0	0	0	48	48	0
	食品販売施設	1,058	7,460	53	6	9	0	17	0	46	0	0	0	0	16	58	4
	食品製造施設	3,066	1,287	15	2	4	0	5	2	4	0	0	0	0	8	10	1
	魚介類せり売営業	2	1,004	3	0	0	0	78	0	3	0	0	0	0	0	81	0
	小計	24,835	16,102	161	36	53	1	104	2	76	0	0	0	0	72	197	5
要しない施設 食品衛生法の許可を	集団給食施設	837	21	0	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品販売施設	5,349	10,039	5	/	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	6	0
	食品製造施設	291	5	0	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	6,477	10,065	5	/	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	6	0
合計	31,312	26,167	166	36	55	1	106	2	78	0	0	0	0	72	203	5	

※1：令和5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	過去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	対象施設数	文書通知回数	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	286	75	418	18	11	5	0	0	0	2	0	0	0	0	11	7	0
	集団給食施設	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品製造施設	許可	211	59	208	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
		許可以外	12	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品販売施設	許可	256	34	372	23	5	7	0	4	0	9	0	0	0	12	13	0
許可以外		230	11	351	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
B	飲食店	785	1,015	463	20	5	11	0	1	0	5	0	0	0	9	13	0	
	集団給食施設	49	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品製造施設	許可	311	177	205	5	0	0	0	2	3	1	0	0	0	1	5	0
		許可以外	16	65	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品販売施設	許可	69	57	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
許可以外		51	5	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
C	飲食店	332	292	136	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	
	集団給食施設	234	114	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品製造施設	許可	22	0	3	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
許可以外		1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
小計		2,867	1,909	2,253	70	22	25	0	7	3	18	0	0	0	36	39	0	
市場	中央卸売市場関連施設	許可	29	74	7,190	40	0	0	0	85	0	42	0	0	0	0	127	0
		許可以外	30	45	7,429	2	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0
小計		59	119	14,619	42	0	0	0	87	0	43	0	0	0	0	130	0	
合計		2,926	2,028	16,872	112	22	25	0	94	3	61	0	0	0	36	169	0	

※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	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※1		
魚介類	82	0	68	0	40	0	4	0	0	0	10	26	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	94	0	73	0	94	0	82	0	1	0	2	9	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	16	0	15	0	3	0	0	0	1	0	0	2	0	
冷凍食品	15	0	14	0	15	0	14	0	0	0	1	0	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	19	0	8	0	14	3	0	0	3	6	3	0	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	141	1	24	0	131	70	25	0	0	0	36	0	1	
菓子類	66	1	38	0	28	0	10	0	18	0	0	0	1	
清涼飲料水	6	0	6	0	6	0	5	0	0	0	0	6	0	
酒精飲料	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
氷雪	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	3	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	153	0	143	0	20	0	6	0	3	0	1	10	0	
乳	12	0	12	0	12	0	0	3	0	0	0	12	0	
乳製品	17	0	16	0	12	0	0	0	0	0	1	11	0	
乳類加工品	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	
アイスクリーム類・氷菓	6	0	4	0	4	0	2	0	0	0	2	2	0	
合計	636	2	427	0	387	73	154	3	26	6	56	80	2	

※1：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	違反 検体 数	検査内訳											
			微生物		理化学									違反 検体 数
			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 ※ 1		
魚介類	13	0	13	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	9	0	9	0	9	5	2	0	0	0	0	0	2	0
冷凍食品	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	2	0	0	0	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	42	0	0	0	42	25	21	0	0	0	0	0	3	0
菓子類	20	0	0	0	20	0	20	0	0	0	0	0	20	0
清涼飲料水	4	0	4	0	4	0	3	0	0	0	0	0	4	0
酒精飲料	7	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	0	7	0
その他の食品	6	0	0	0	6	0	3	0	0	0	0	0	6	0
乳製品	5	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0
合計	113	0	31	0	105	32	61	0	0	2	0	52	0	

※1：清涼飲料水の重金属等

表 5 食中毒発生状況

No.	発生日	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
1	4月	不明	不明	アニサキス	1
2	5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	7月	不明	不明	アニサキス	1
7	8月	不明	不明	アニサキス	1
8	8月	不明	不明	アニサキス	1
9	8月	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	4
10	9月	不明	不明	アニサキス	1
11	10月	不明	不明	アニサキス	1
12	10月	不明	不明	アニサキス	1
13	10月	家庭	サンマの刺身(推定)	アニサキス	1
14	10月	不明	不明	アニサキス	1
15	10月	不明	不明	アニサキス	1
16	10月	不明	不明	アニサキス	1
17	10月	家庭	しめサバ(推定)	アニサキス	1
18	11月	不明	不明	アニサキス	1
19	11月	不明	不明	アニサキス	1
合 計 19件					22

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	92	2	1	0	6	4	0	3	0	2	1	56	1	16
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	33	0	1	2	4	2	0	2	0	5	0	13	1	3
冷凍食品	4	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	115	1	1	0	6	11	0	6	0	6	1	70	0	13
乳及び乳製品	4	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	5	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	29	0	1	2	7	2	0	3	1	0	0	6	0	7
野菜・果物・その加工品	39	2	5	1	7	3	0	1	0	2	0	4	7	7
きのこ	145	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	141	3
菓子類	61	2	2	6	25	6	0	1	0	11	0	3	0	5
清涼飲料水・酒類	12	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	6	0	3
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
その他の食品	232	3	2	2	57	15	0	22	0	13	0	85	2	31
そうざい類	53	1	0	0	17	1	0	6	0	5	0	15	0	8
弁当類	56	1	1	1	16	5	0	3	0	7	0	17	0	5
その他	123	1	1	1	24	9	0	13	0	1	0	53	2	18
添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装	1	0	0	0	0	0	0	0	1	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	94	1	0	0	1	2	2	21	0	0	0	5	0	62
合計	868	11	14	13	122	48	2	61	2	40	2	249	152	152

※ 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

TEL 622-5170

広域食品監視センター

中央区北 12 条西 20 丁目

TEL 641-0635

札幌市中央卸売市場青果棟

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-F06-23-1251  
R5-1-99