

令和6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7年6月

目 次

I	はじめに	・ ・ ・ ・ 1
II	監視指導計画の実施体制	・ ・ ・ ・ 2
III	重点的に実施した事項	・ ・ ・ ・ 3
IV	監視・指導の実施	・ ・ ・ ・ 4
	1 監視指導総計	
	2 実施事項	
	3 食中毒等健康被害発生時等の対応	
V	事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進	・ ・ ・ ・ 8
	1 事業者自ら実施する衛生管理の推進	
	2 事業者の自主的取組の推進	
VI	市民、事業者への情報提供と意見交換	・ ・ ・ ・ 10
	1 食の安全・指針に関する情報提供	
	2 市民、事業者、札幌市間での意見交換	
	3 食品等の事故に関する発表と公表	
VII	食品衛生に関する人材の養成と資質の向上	・ ・ ・ ・ 13
	1 事業者等の養成と資質の向上	
	2 食品衛生監視員の資質の向上	
	資料	・ ・ ・ ・ 14

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6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6年4月1日～令和7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

「安全・安心な食のまちさっぽろ推進計画」の策定に関わる16部局による会議を開催し、第2次計画の取組や評価、第3次計画で新たに設定する指標等について意見交換を行いました。

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ました。

(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) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

市民、事業者、食に関する学識経験者等の委員による「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議」を3回（令和6年7月9日、令和6年8月8日、令和7年1月29日）開催しました。会議では食の安全推進課から「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗や次期計画となる「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）」について説明を行い、次期計画の策定に向けた提言等を行っていただきました。また、「令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画」の計画案についても審議していただきました。

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、13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 重点監視指導対象施設の監視・指導（４ページ参照）

事業者が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「重点監視指導対象施設」とし、施設の業態に応じた監視予定回数を設定して効果的・効率的な監視・指導を行いました。

また、立入検査時には衛生管理計画の運用状況等について、必要に応じた適切な指導・助言を行うとともに、文書通知による注意喚起等を行いました。

2 食中毒対策の徹底（４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、食肉及びノロウイルス等による食中毒対策の徹底を指導しました。

また、一度に大量の調理を行ういわゆる大量調理施設や食中毒にかかると重篤化する可能性が高い高齢者等の利用施設に対し、食品の適切な温度管理や調理従事者の健康状態の把握等について指導を行いました。

3 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導（５ページ参照）

既存の事業者については、立入検査等により HACCP に沿った衛生管理計画の実施状況を確認し、定期的な計画の検証と見直しを行うこと等を指導しました。さらに、新たに食品の製造や加工等を開始する事業者に対しては営業開始時から、HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう指導しました。

4 事業譲渡が行われた施設に対する監視・指導（５ページ参照）

令和５年１２月１３日から、飲食店営業等の法に基づく営業を第三者から譲り受ける場合、新たな許可の申請や施設の許可検査が不要となりました。地位の承継については、施設の衛生管理等についても前営業者から適切に引き継がれているかを確認する必要があるため、事業譲渡が行われた場合は速やかに施設の立ち入りを行い、新たな事業者に対する衛生指導を実施しました。

IV 監視・指導の実施

1 監視指導総計（資料 14 ページ参照）

市内の食品関係施設（令和 6 年度末現在 37,857 施設）に対し、延べ 27,330 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 269 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	20,622	6,924	85
	食品販売施設	1,075	7,950	63
	食品製造施設	3,424	1,505	26
	魚介類せり売営業	2	1,033	81
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	930	193	0
	食品販売施設	11,250	9,710	14
	食品製造施設	554	15	0
合 計		37,857	27,330	269

2 実施事項

(1) 重点監視指導対象施設の監視・指導（資料 15 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 2,715 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 3,233 回の立入検査を実施しました。また、対象施設に対し延べ 1,963 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 55 施設に対し、毎開市日（254 日）に延べ 13,912 回の立入検査を実施しました。

施設の種類	監視予定回数	対象施設数※ ¹	文書通知件数	立入検査実施数※ ²	違反発見数※ ²
中央卸売市場以外の重点監視対象施設	年 2 回以上	957	1,109	1,572	25
	年 1 回以上	1,241	594	1,323	19
	2 年に 1 回以上	509	260	329	0
	小 計	2,707	1,963	3,224	44
食中毒原因施設	確定後 3 か月以内に 1 回以上	8	0	9	0
中央卸売市場関係施設	毎開市日	55	29	13,912	33
合 計		2,770	1,992	17,145	77

※1：令和 7 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。

ア 魚介類を取り扱う施設等に対する対策

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 2,612 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 615 回の立入検査を実施しました。

イ 食肉を取り扱う施設等に対する対策

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等の食肉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 3,216 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 586 回の立入検査を実施しました。

ウ 大量調理施設等に対する対策

食品の適切な温度管理等によるウエルシュ菌食中毒対策や調理従事者の健康管理の徹底等によるノロウイルス食中毒対策について、一度に大量の調理を行う大量調理施設や食中毒の重篤化リスクが高い高齢者等の利用施設に対し、延べ 167 回の立入検査を実施しました。

(3) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導

事業者への適切な HACCP の導入を支援するため、営業許可施設等 984 施設に対し文書送付により指導を行うとともに、延べ 6,641 回の立入検査を実施しました。立入検査の際には、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し、不備のある事項が確認された施設については指導しました。

(4) 事業譲渡が行われた施設に対する監視・指導

令和 5 年 12 月 13 日以降は、飲食店営業等の法に基づく営業を第三者から事業譲渡により譲り受ける場合、新たな許可の申請や施設の許可検査が不要となったことから、地位を承継した事業者による衛生管理が適切に実施されるよう、事業承継が行われた施設に対し、延べ 445 回の立入検査を実施しました。

(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、文書送付による注意喚起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		立入検査実施数※	違反発見数※
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	852	8
		食品販売施設	903	5
		食品製造施設	178	2
	食品衛生法の許可を 要しない施設	集団給食施設	12	0
		食品販売施設	902	3
		食品製造施設	7	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	815	8
		食品販売施設	939	9
		食品製造施設	187	1
	食品衛生法の許可を 要しない施設	集団給食施設	24	0
		食品販売施設	1,041	1
		食品製造施設	2	0
	合 計		5,862	37

※：「Ⅳ－1 監視指導総計」の内数

(6) 流通食品の検査

ア 収去検査（資料 16、17 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 657 検体を収去し、検査を実施しました。

区分	収去検体数※1	微生物検査検体数※2	理化学検査検体数※2
国産食品等	520	306	433
輸入食品等	137	33	115
合 計	657	339	548

※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（市外製造施設で製造された鯨肉製品）、食品表示法違反を 1 検体（市内製造施設で製造された魚肉練り製品）発見したため、それぞれ製造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	鯨肉製品	1	食品衛生法の規格基準に違反 （大腸菌群陽性）	製造者を所管する自治体へ通報
食品表示法	魚肉練り製品	1	表示のない添加物の検出	製造施設等に改善指導

イ 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）	259	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）	242	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）	19	腸炎ビブリオ

(7) 法改正に伴う営業許可制度の見直し等に関する指導

令和 3 年 6 月 1 日以前に許可を取得した施設で、令和 6 年度に許可期限を迎える事業者 1,564 名に対して、適切な許可の取得や、届出について指導しました。

(8) 大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

多くの飲食店が出店するオータムフェスト（約 200 施設）、雪まつり（約 40 施設）等の大規模なイベントにおいて、計画段階で行われる説明会に参加し、主催者等に対して食品の衛生的な取扱い等について事前指導を行いました。また、開催期間中の施設の監視・指導を行いました。

3 食中毒等健康被害発生時等の対応

(1) 食中毒が疑われる健康被害探知時の対応

市民からの通報や、医師からの届出等により 459 件の食中毒が疑われる健康被害を探知しました。探知後は、迅速に原因と推定される施設に対して聞き取り調査や、立入検査等を実施したり、患者の疫学調査や検便検査等を行いました。また、立入検査時に確認された食品衛生上の不備についても指導しました。

(2) 食中毒が疑われる健康被害探知時の対応結果（資料 18 ページ参照）

(1)の調査の結果、22 件が食中毒と断定され、患者数は 668 名（死者 2 名）でした。食中毒と断定された施設に対しては、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するとともに、速やかに原因施設の名称等を公表することで、市民の健康の保護を図りました。

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス	9	9
カンピロバクター属菌	2	8
ノロウイルス	9	607
植物性自然毒	1	2
ヒスタミン	1	42
合 計	22	668

(3) 市民相談への対応（資料 19 ページ参照）

令和 6 年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は 1,169 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※	鑑別	その他（営業許可に関する相談等）	合計
相談件数	7	27	20	119	89	1	88	6	58	5	437	79	233	1,169

※：食中毒が疑われる健康被害のうち、調査を行ったが食中毒と断定されなかったもの

令和 6 年度に発生した食中毒事例

札幌市内の飲食店を宴会で利用した 12 名が、下痢や腹痛等の症状を訴えた。また、同飲食店を利用した複数の団体から、利用後に体調不良を呈したとの届出があった。調査の結果、有症者 10 名及び従事者 2 名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の症状や潜伏時間がノロウイルスによる食中毒と一致していること等から当該飲食店で提供された食品を原因とする食中毒と断定した。ノロウイルスに感染した従事者の手指を介して、食品が汚染されたことが食中毒の発生原因と推定された。

V 事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進

1 事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者の養成

事業者が設置を義務付けられている食品衛生責任者を養成するため、食品衛生責任者資格者養成講習会を 15 回開催したほか、オンラインによる e ラーニング形式の講習を実施し、2,929 名が修了しました。

(2) HACCP（ハサップ）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 30 回実施し、延べ 716 名が参加しました。

さらに、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 3 回実施したほか、オンラインによる e ラーニング形式の講習を実施し、169 名の事業者が参加しました。

2 事業者の自主的取組の推進

(1) 札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろ HACCP）

飲食店や販売店を対象に、HACCP に基づく衛生管理を一定水準で行っている施設を「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 6 年度末までの認証施設数は 368 件です。

(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 6 年度末までの協定締結件数は 513 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、市のホームページに情報を掲載する等、市民や観光客に周知しました。

令和 6 年度末までの登録件数は 403 件（累計）です。

(4) 停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及

平成 30 年に発生した北海道胆振東部地震を原因とする市内大規模停電の経験を踏まえ、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、停電時の穴埋め式食品衛生安全管理マニュアルを令和元年 10 月に作成しました。今後の大規模災害の発生に備え、令和 6 年度も引き続き、市のホームページで当該マニュアルを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

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に対し、食品衛生勉強会への講師派遣等を通じて、自主管理の推進等に関する助言を行い、密接な連携を図り協会の運営を支援しました。

(6) 優良施設等の表彰

衛生管理が優良な施設 23 施設を表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図りました。

		表彰数
札幌市食品衛生市長表彰	食品衛生優良施設	5
	食品衛生功労者	0
札幌市食品衛生保健所長表彰	食品衛生優良施設	18



VI 市民、事業者への情報提供と意見交換

1 食の安全・指針に関する情報提供

(1) 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6年度は食中毒警報を14回（延べ71日間）発令し、2月11日～3月31日の期間にノロウイルス食中毒注意報を、1月28日～2月10日の期間にノロウイルス食中毒警報を発令しました。

(2) 食中毒予防に関する情報提供及び普及啓発

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たほか、SNSや市内劇場で動画CMを上映することで食中毒予防に関する情報発信を行いました。

また、食品衛生情報誌「キッチンメール」を発行し、市内のスーパー等に配架したほか、パンフレットを保健所や区保健センター等で配布しました。

さらに、市民向けに食中毒予防に関する講習会を10回開催し、延べ392名が参加しました。また、子育てサロンや認定こども園、料理教室などで計18回の手洗い教室を開催し、延べ1,000名に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」も活用した正しい手洗い方法の啓発を行いました。

食品衛生情報誌「キッチンメール」	しろくま忍者手あらいソング～初音ミクバージョン～ （冒頭画面）
	

動画 CM 実施場所等

上映場所	上映期間	期間中動員
札幌シネマフロンティア	令和6年7月26日 ～ 令和6年8月8日	53,000人
	令和6年12月20日 ～ 令和7年1月2日	43,000人
市内の大型街頭ビジョン （地下歩行空間など）	令和6年7月13日 ～ 令和6年8月31日 令和6年11月9日 ～ 令和7年3月31日	—

(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6年3月28日に「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）が改正され、アレルギー表示が推奨された品目に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されたため、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

2 市民、事業者、札幌市間の意見交換

(1) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

令和7年1月25日、「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ 2025～守ろう食の安全！感じよう食の安心」（以下「食まちフェスト」という。）内ステージイベントにおいて、北海道コカ・コーラボトリング株式会社のご協力により、『安全・安心な商品をお届けするために』をテーマに、環境保全や地元企業・団体との連携など、企業として取り組んでいる様々なサステナビリティ活動を紹介しました。また、オシキリ食品株式会社のご協力のもと、『納豆や豆腐の豆知識、食の安全への取り組み』をテーマにトークショーを展開しました。計110名の市民の方にご参加いただきました。



(2) さっぽろ食の安全・安心モニター事業

29名の市民にモニターを委嘱し、日常の買い物や外食で利用した施設の衛生状態等を延べ237回調査していただきました。

調査の結果、食品の取扱い等に不適切な事項があった5施設に対しては、改善指導等を行いました。

(3) さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

令和6年8月1日、14組（28名）の小学生とその保護者の方に、中央卸売市場を見学してもらうとともに、微生物検査等の「食品Gメン（食品衛生監視員）」の仕事の体験や、正しい手洗いの方法を学んでもらいました。



(4) イベント等による普及啓発事業

市民に食の安全・安心に関する札幌市や事業者の取り組みへの理解を深めてもらうため、食まちフェストにおいて、手洗いをテーマとしたダンスステージやトークショー等の「ステージイベント」、食の安全・安心に関する知識を遊びながら楽しく学べる「参加・体験コーナー」等、子どもから大人まで幅広い世代の市民に食の安全・安心に関して情報発信を行いました。

（来場者数：延べ4,573名）



3 食品等の事故に関する発表と公表

食中毒の発生時等に、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。

Ⅶ 食品衛生に係る人材の養成と資質の向上

1 事業者等の養成と資質の向上

(1) 事業者向け講習会

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集合形式で3回実施したほか、オンラインによるeラーニング形式の講習を通年実施し、169名が受講しました。(再掲)

(2) 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

食中毒による緊急時を想定した連絡訓練に参加しました。また、新型コロナウイルス感染症の経験を踏まえ、これまでの実地での開催に加え、オンラインを組み合わせたハイブリット形式など、今後の開催に向けたより効果的な方法の検討を行いました。

2 食品衛生監視員の資質の向上

(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(参加)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	8
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	令和6年7月12日	1
食品安全行政講習会	厚生労働省	令和6年6月11日、 令和6年6月12日	1
食品衛生検査施設信頼性保証部門責任者等研修会	厚生労働省	令和6年6月13日	1
自治体職員向け HACCP 研修会 (HACCP 指導者養成研修)	厚生労働省	令和7年1月28日	1
自治体職員向け HACCP 研修会 (HACCP 導入に関する研修)	厚生労働省	令和6年11月12日	1
HACCP システムに係る講習会及びアメリカ合衆国・英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	北海道	令和7年1月15日から1月17日の3日間	15
令和6年度自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会	厚生労働省	令和7年1月17日	3
令和6年度食中毒疫学研修会	NPO 法人岡山健康医学研究会	令和7年3月5日から3月7日の3日間	1

(2) 調査研究

より良い監視指導や食品衛生対策を進めるための調査研究に取り組み、得られた知見を全国の研修会で発表しました。

調査研究テーマ	
とろみの強い「あん」に対する適切な温度管理方法の検討	全国食品衛生監視員研修会口頭発表

資料

表1 監視指導結果

施設の種類		施設数 ※ 1	立入検査実施施設数 ※ 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	公衆衛生上必要な措置の基準違反	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	
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店	20, 622	6, 924	85	15	26	1	4	8	31	8	0	0	0	35	37	7	
	食品販売施設	1, 075	7, 950	63	3	5	0	16	1	38	0	0	0	0	2	61	0	
	食品製造施設	3, 424	1, 505	26	4	3	2	8	0	9	0	0	0	0	12	13	2	
	魚介類せり売営業	2	1, 033	81	0	0	0	53	0	28	0	0	0	0	0	81	0	
	小 計	25, 123	17, 412	255	22	34	3	81	9	106	8	0	0	0	49	192	9	
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	930	193	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	食品販売施設	11, 250	9, 710	14		2	0	7	0	5	0	0	0	0	6	7	2	
	食品製造施設	554	15	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	小 計	12, 734	9, 918	14		2	0	7	0	5	0	0	0	0	6	7	2	
合 計		37, 857	27, 330	269	22	36	3	88	9	111	8	0	0	0	55	199	11	

※1：令和7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
食中毒	食中毒原因施設（監視予定回数以降はA区分として対応）	食中毒原因施設の確定後3か月以内に1回以上

区分	施設の種類	対象施設数	文書通知回数	立入検査実施施設数	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	公衆衛生上必要な措置の基準違反	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		294	469	456	6	2	2	0	4	0	0	0	0	0	0	1	6	0
	集団給食施設		1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品製造施設	許可	178	13	237	2	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
		許可以外	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品販売施設	許可	248	627	443	13	0	2	0	3	1	8	0	0	0	0	2	14	0
		許可以外	235	0	434	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4	0
B	飲食店		716	479	783	11	2	2	0	2	1	5	1	0	0	0	6	7	0
	集団給食施設		52	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品製造施設	許可	366	70	319	5	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	3	2	1
		許可以外	3	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	食品販売施設	許可	63	45	82	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0
		許可以外	41	0	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C	飲食店		239	118	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	集団給食施設		239	136	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品製造施設	許可	29	6	14	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	0	0
	食品販売施設	許可	1	0	2	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	0	0
市場	中央卸売市場 関連施設	許可	29	29	7,335	33	0	10	0	66	0	37	0	0	0	0	0	113	0
		許可以外	26	0	6,577	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食中毒	食中毒原因施設	許可	8	0	9	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	0	0
合 計			2,770	1,992	17,145	77	7	19	2	82	2	50	1	0	0	0	14	148	2

※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										
			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― 物質	遺伝 子組 換え 食品	放射 性物 質	その他 ※	
魚介類	81	0	72	0	45	0	0	4	0	0	5	36	0
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	154	1	117	1	153	0	136	0	1	0	1	15	0
冷凍食品	9	0	7	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	25	0	16	0	25	0	16	8	1	0	0	1	0
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	18	0	0	0	18	2	0	0	5	9	2	0	0
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	112	0	14	0	112	66	25	0	0	0	21	0	0
菓子類	27	0	0	0	27	0	12	0	15	0	0	0	0
清涼飲料水	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	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	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0
乳	12	0	12	0	12	0	0	3	0	0	0	12	0
乳製品	17	0	17	0	12	0	0	0	0	0	0	12	0
乳類加工品（アイスクリーム類を除く）	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
アイスクリーム類・氷菓	6	0	6	0	6	0	4	0	0	0	0	2	0
その他の食品	51	0	42	0	14	0	10	1	0	0	2	6	0
合 計	520	1	306	1	433	68	208	16	24	9	31	86	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	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 ※	
魚介類	18	0	14	0	7	0	0	4	0	0	0	3	0
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	9	0	3	0	6	0	3	3	0	0	0	0	0
冷凍食品	9	0	9	0	6	2	4	0	0	0	0	0	0
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	14	0	1	0	14	0	1	13	0	0	0	0	0
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	39	0	0	0	39	22	20	0	0	0	0	0	0
菓子類	26	0	0	0	26	0	26	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
酒精飲料	6	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	3	0
乳製品	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0
その他の食品	7	0	3	0	4	0	10	0	0	0	0	3	0
合 計	137	0	33	0	115	24	70	20	0	4	0	12	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	4月	不明	不明	アニサキス	1
2	4月	飲食店	4月7日～18日に提供された食品	ノロウイルス	86
3	4月	飲食店	4月5日～18日に提供された食品	ノロウイルス	50
4	4月	家庭	イヌサフラン（推定）	植物性自然毒	2
5	5月	飲食店	5月3日～10日に提供された食品	ノロウイルス	50
6	5月	不明	不明	カンピロバクター属菌	2
7	6月	不明	不明	アニサキス	1
8	7月	不明	不明	アニサキス	1
9	8月	不明	不明	アニサキス	1
10	8月	不明	不明	アニサキス	1
11	9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	飲食店	10月12日～13日に提供された食品	カンピロバクター・ジェジュニ	6
14	12月	飲食店	12月20日に提供された食品	ノロウイルス	49
15	12月	その他	12月29日～30日にビル内で供給された水（推定）	ノロウイルス	73
16	1月	飲食店	1月15日～16日に提供された食品	ノロウイルス	10
17	1月	飲食店	1月17日に提供された食品	ノロウイルス	18
18	1月	不明	ブリ（推定）	ヒスタミン	42
19	3月	不明	不明	アニサキス	1
20	3月	飲食店	3月16日に提供された食品	ノロウイルス	33
21	3月	不明	不明	アニサキス	1
22	3月	菓子製造業	3月28日～4月1日に製造された「もち」を使用した食品	ノロウイルス	238
合 計 22件					668

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	111	1	3		1	3		7		4		84		8
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	36		3	4	3	2			1	4		17		2
冷凍食品	9				3	3			1					2
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	160	2	4	1	9	16		3	1	5		102	1	16
乳及び乳製品	12		2		2	3				1		1		3
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											1		
アイスクリーム類・氷菓	8			1	1	2		1				1		2
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	34	1	2		14	2				1		10	1	3
野菜・果物・その加工品	70	2	5	3	17	5		2		2		9	5	20
きのこ	70									1			69	
菓子類	98		3	6	16	16		3		18	2	9		25
清涼飲料水・酒類	19		1	1	3	2		2				3		7
氷雪														
水	5					1						3		1
缶詰・びん詰め食品	6				3				1				1	1
レトルト食品	1				1									
その他の食品	416	1	4	4	45	25		36	1	22		192	2	84
そうざい類	109	1	2		14	7		12		7		49		17
弁当類	71		1		12	7		4		10		28		9
その他	236		1	4	19	11		20	1	5		115	2	58
添加物	6				1						3	1		1
器具・容器包装	1					1								
おもちゃ														
上記以外	106					8	1	34	1			4		58
合 計	1,169	7	27	20	119	89	1	88	6	58	5	437	79	233

※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WEST 19

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

中央区南 3 条西 11 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-F06-24-1269
R7-1-92