

平成 **30** 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

令和元年 6 月

目 次

I はじめに	· · · · 1
II 監視指導計画の実施体制	· · · · 2
III 監視指導の実施	· · · · 4
III-1 監視指導・食品等の検査	
III-2 重点的に実施した事項	
III-3 健康被害発生時等の対応	
IV 事業者の自主的な衛生管理の推進	· · · · 10
IV-1 HACCPによる衛生管理の推進	
IV-2 事業者の自主的取組への支援	
V 市民、事業者への情報提供及び意見交換	· · · · 12
V-1 市民、事業者、札幌市の意見交換	
V-2 食の安全に関する情報提供	
V-3 食品等の事故に関する発表及び公表	
VI 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	· · · · 16
VI-1 事業者の育成及び資質の向上	
VI-2 食品衛生監視員の育成及び資質の向上	
資料	· · · · 18

I はじめに

札幌市では、食の安全・安心を確保するため、市民の皆さん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。

このたび、平成30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

平成 30 年（2018 年）4 月 1 日～平成 31 年（2019 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。

	食品安全推進課：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
保健所	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（10 区）：飲食店、食品販売施設、学校等の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 10 部局で構成する「札幌市食の安全に関する連絡会議」を平成 30 年 5 月 21 日と 11 月 16 日に開催し、「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）による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います。

(2) 国や他の自治体との連携

広域に流通する食品や輸入食品等の違反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。

市内で食品衛生法に定める総合衛生管理製造過程の承認を受けている施設に対しては、厚生労働省北海道厚生局と合同で立入検査を実施しました。

また、全国食品衛生主管課長会議等に出席し、食品衛生に関する課題等について他の自治体と情報共有を図りました。

(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」に出席し、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、試験検査の信頼性確保を図りました。

III 監視指導の実施

III-1 監視指導・食品等の検査

1 監視指導総計（資料 18 ページ参照）

市内の食品関係施設（平成 30 年度末現在 37,695 施設）に対し、延べ 48,939 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 390 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、喫茶店	22,839	11,065
	食品販売施設	6,618	21,486
	食品製造施設	2,504	1,898
食品衛生法の許可 を要しない施設	集団給食施設	1,200	402
	食品販売施設	4,321	13,898
	食品製造施設	213	190
合 計	37,695	48,939	390

2 重点監視対象施設に対する監視指導（資料 19 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 3,456 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 4,850 回の立入検査を実施しました。

また、中央卸売市場関係の 63 施設に対し、毎開市日（261 日）に延べ 17,005 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	立入検査実施数	違反発見数
中央卸売市場関係施設	毎開市日	63	17,005	15
上記以外の重点監視対象施設	年 2 回以上	1,149	2,819	98
	年 1 回以上	1,623	1,549	42
	2 年に 1 回以上	684	482	20
	小 計	3,456	4,850	160
合 計		3,519	21,855	175

（立入検査実施数及び違反発見数は「1 監視指導総計」の内数）

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、食品一斉監視として、期間中に延べ 10,299 回の立入検査を実施しました。

	施設の種類	立入検査実施数	違反発見数
夏期 (7月2日～31日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,512	28
	食品販売施設	3,448	14
	食品製造施設	246	3
年末 (12月3日～30日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,158	37
	食品販売施設	3,742	27
	食品製造施設	193	4
合計		10,299	113

(立入検査実施数及び違反発見数は「1 監視指導総計」の内数)



4 食品等の検査

(1) 収去※検査（資料 20、21 ページ参照）

市内を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 1,078 検体を収去し、検査を実施しました。

※ 収去：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

	収去検体数※	微生物検査検体数	理化学検査検体数
国産食品等	861	537	611
輸入食品等	217	47	210
合計	1,078	584	821

※ 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

検査の結果、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）発見したため、市内製造施設に対する改善指導を行いました。

そのほか、国の衛生規範や札幌市食品等の自主管理基準に不適合の検体を 28 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。

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
食品表示法	菓子	1	表示にない食品添加物の検出	
衛生規範	菓子	2	大腸菌群陽性	製造施設等に改善指導
	弁当類 そうざい	3	細菌数超過、大腸菌群陽性	
自主管理基準	魚介類	7	細菌数超過、大腸菌群陽性	
	魚介類加工品	9	細菌数超過、大腸菌群陽性	
	野菜加工品	1	大腸菌群陽性	
	弁当類 そうざい	6	細菌数超過、大腸菌群陽性	

(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。

	検体数	主な検査項目
食中毒等の関連検査（便、食品）	497	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）	355	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）	42	腸炎ビブリオ

5 大規模イベント対策

市民や観光客を対象にした大規模イベントにおいて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主催者等に対して指導を徹底するとともに、イベント期間中、食品提供施設に対し立入検査を実施しました。

6 食品表示対策

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対し、延べ 33,176 回の立入検査を実施しました。その結果、64 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（18 ページ）。

また、314 検体の収去検査を実施し、1 検体（菓子）の食品添加物の表示違反を発見しました（20、21 ページ）。

さらに、平成 29 年 9 月の食品表示法の一部改正に伴う新しい基準を周知するため、食品表示法を所管する部局と連携し、事業者向け講習会を 2 回開催し、245 名が参加しました。

III – 2 重点的に実施した事項※

※ 立入施設数、収去検体数等は「III-1 1 監視指導総計」の内数

1 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正に伴う指導の徹底

平成 29 年 6 月、腸管出血性大腸菌等による食中毒予防対策を強化するため、国の大 量調理施設衛生管理マニュアルが改正されました。

高齢者、未就学児、病気の方等、食中毒になった場合に重篤な症状となる可能性が高い市民が主に利用する施設や医療機関等に対して、延べ 406 回の立入検査を実施し、改正後の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく食中毒予防対策の実施状況等を重点的に監視しました。立入検査の結果、非加熱で提供する食品の殺菌が不十分であるなどの不適事項が認められた施設に対しては、指導・助言を行いました。

	立入施設数	不適施設数
高齢者利用施設・社会福祉施設等	184	57
未就学児が主に利用する施設	142	67
医療機関	48	8
その他	32	11
合 計	406	143

2 食中毒予防対策

(1) 食肉による食中毒予防対策

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 4,578 施設に対し文書により注意喚起を行うとともに、延べ 493 回の立入検査を実施しました。

(2) ノロウイルスによる食中毒予防対策

近年、発生件数が多い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 8,999 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 2,609 回実施しました。

(3) 収去検査による安全確認の強化（資料 20、21 ページ参照）

市内に流通する食品の安全確認と、製造施設の衛生指導を徹底するため、過去に発生した食中毒事例を踏まえ、サラダ、和え物などのそうざい類、漬物等について、腸管出血性大腸菌等に関する収去検査を 127 検体実施しました。なお、違反事例はありませんでした。

(4) 市民への食中毒予防のための啓発

札幌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、食品衛生情報誌「キッチンメール」を 2 回発行し、市内のスーパー等に配架しました。また、近年、食中毒が多く発生している寄生虫や毒草、毒きのこ等について、市が作成したパンフレットを保健所や区保健センター等で配布し、食中毒予防の啓発を行いました。

さらに、市民向けの食中毒予防講習会等を 95 回開催し、延べ 2,176 名が参加したほか、市オリジナルの手洗い啓発ソング「しろくま忍者の手あらいソング」を活用し、保育園等と連携した手洗い教室を 23 回開催し、1,548 名の園児等が参加しました（14 ページ）。

3 事業者への HACCP 導入の支援

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 169 回実施し、延べ 5,075 名が参加しました。また、食品衛生法改正に伴う HACCP に基づく衛生管理の制度化に向けた「HACCP 導入講習会」を 3 回実施し、55 名の事業者が参加しました（16 ページ）。

III – 3 健康被害発生時等の対応

1 食中毒発生時の対応（資料 22 ページ参照）

平成 30 年度の食中毒の発生件数は 35 件で、患者数は 211 名（死者数 0 名）でした。病原物質別では、アニサキスによる食中毒が 15 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、営業停止等の行政処分を行うとともに、再発防止のため、施設の消毒や食品の適正な取扱等を指導しました。

病原物質	発生件数	患者数
アニサキス	15	17
ノロウイルス	13	164
カンピロバクター	5	16
ヒスタミン	1	4
サルモネラ属菌	1	10
合 計	35	211

2 市民相談への対応（資料 23 ページ参照）

平成 30 年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は 1,608 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	施設の衛生	表示	有症※	鑑別	その他（営業許可に関する相談等）	合計
相談件数	55	30	192	109	121	34	329	550	188	1,608

※ 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）

IV 事業者の自主的な衛生管理の推進

IV-1 HACCPによる衛生管理の推進

事業者に対し、HACCP 導入型管理運営基準に基づいた監視指導や講習会等を実施し、HACCP 導入に向けた助言等を行うことで、HACCP による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評価・認証する「さっぽろ HACCP」事業により、消費者にも HACCP という衛生管理手法を知つもらうことで、事業者に対する HACCP による衛生管理の推進を図りました。

平成 30 年度末までの登録件数は、評価施設が 51 件（累計）、認証施設が 318 件です。



さっぽろ H A C C P
ロゴマーク

IV-2 事業者の自主的取組への支援

1 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、事業者の取組みを「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。

平成 30 年度末までの協定締結件数は 493 件（累計）です。

2 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。

平成 30 年度末までの登録件数は 126 件（累計）です。



食の安全・安心
おもてなしの店啓発ボード

3 アレルゲンピクトグラムの普及

アレルギー表示義務のない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おけるアレルギー情報の提供を推進するため、市が作成したアレルゲンピクトグラムの普及を図りました。



アレルゲンピクトグラム

4 食品等の自主回収にかかる対応

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 16 件受けました。回収情報については、ホームページ上で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、原因究明を行ったうえで再発防止策を講じるよう指導しました。

5 関係団体との連携、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」が主催する食品衛生指導員研修会へ、講師派遣等の支援を行いました。

また、本市の制度である「さっぽろ HACCP」の一層の周知普及のために、同協会を通じて市内の約 6,500 事業者にリーフレットを配布するとともに、協会加盟会員が相互に HACCP について理解を深めていけるよう、指導的立場にある加盟会員から各会員へ、その内容について説明してもらうこととしました。

6 優良施設等の表彰

衛生管理が優良な施設を 80 施設、食品衛生の啓発活動等に功績のあった個人を 12 名表彰し、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	27
	食品衛生功労者	12
札幌市食品衛生保健所長表彰	食品衛生優良施設	53

V 市民、事業者への情報提供及び意見交換

V-1 市民、事業者、札幌市の意見交換

1 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 16 名による「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議」を平成 30 年 7 月 31 日と平成 31 年 2 月 27 日に開催し、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗等について報告を行うとともに、今後の事業展開等についての意見をいただきました。

2 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民が食品工場等を見学し、事業者と意見交換を行って、互いの食の安全に対する考え方への理解を深めあう事業を 2 回開催しました。

開催月日	見学先	参加者数
9月 25 日	石屋製菓(株)北広島工場	15
2月 27 日	福山醸造(株)	29



3 さっぽろ食の安全・安心モニター事業

30 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 357 回調査していただきました。調査の結果、食品の取扱等に不適切な事項があった 32 施設に対しては、改善指導等を行いました。

4 さっぽろ子ども食品 G メン体験事業

市内の小学生とその保護者の方を対象に、中央卸売市場やスーパーで「食品 G メン（食品衛生監視員）」の仕事を体験してもらうことで、食の安全に対する知識や理解を深め、事業者や札幌市の取組を学んでもらう事業を 2 回開催しました。



開催月日	見学先	参加者数
7月 26 日	札幌市中央卸売市場	30 (15組)
1月 16 日	コープさっぽろ二十四軒店	18 (9組)

5 イベント等による情報提供

市民に食の安全・安心に関する札幌市や事業者の取組を知るきっかけとしてもらうため、「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・木」を開催しました。また、毒草の誤食による食中毒を予防するため、実際の山菜や毒草を見て触れて学べる山菜展や、区役所等でのパネル展を開催し、食中毒予防等に関する情報提供を行いました。



	開催月日	開催場所	来場者数
春の山菜展	5月 11 日、12 日	北海道立衛生研究所薬用植物園	1,023
食中毒予防パネル展	8月 1 日～31 日	各区役所等	-
食のまち・さっぽろフェスト	1月 26 日、27 日	札幌駅前通地下歩行空間チカ木	55,000

V – 2 食の安全に関する情報提供

1 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14回（延べ33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5月下旬から6月上旬及び1月下旬から3月末までノロウイルス食中毒注意報を発令したほか、ノロウイルスによる食中毒が多発した12月末から1月下旬には、ノロウイルス食中毒警報を2回発令しました。

同一年度内に警報を2回発令したことは、平成25年に制度を設けて以来、初めてのことでした。



ノロウイルス食中毒予防懸垂幕

2 市民向け講習会等

職員が地域に出向いて食の安全に関する話題を説明する出前講座や、食中毒予防に関する講習会等を95回開催し、延べ2,176名が参加しました。

3 園児・児童に対する食中毒予防啓発

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ソング「しろくま忍者の手あらいソング」を活用し、保育園や小学校等と連携した手洗い教室を23回開催し、延べ1,548名の園児・児童が参加しました。



しろくま忍者

4 ホームページ、パンフレット等による情報提供

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ました。

また、食品衛生情報誌「キッチンメール」を2回発行し、市内のスーパー等に配架したほか、市が作成したパンフレットを保健所や区保健センター等で配布し、近年多く発生している寄生虫や毒草、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
TAKE FREE Kitchen Mail No.44 このお弁当、 ちゃんと安全ですか? お弁当づくり! 5つのルール 44号	麻や野山の 毒草ハンドブック 【毒きのこの見分け方】
TAKE FREE Kitchen Mail No.45 食べて大丈夫? 身近な植物による食中毒 45号	野や山の きのこハンドブック 【毒きのこの見分け方】

V – 3 食品等の事故に関する発表及び公表

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

また、自主回収報告制度に基づく報告があった場合、市のホームページに情報を公開しました。

「札幌市食の安全ホームページ」 <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

VI 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

VI-1 事業者の育成及び資質の向上

1 事業者向け講習会

食中毒対策や食品の適正表示及び HACCP による衛生管理等に関する講習会を計 172 回実施し、延べ 5,130 名が参加しました。

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 11 回実施しました。

講習会名	実施回数	参加者数
食中毒予防に関する講習会等	172	5,130
食品衛生責任者実務講習会	11	303

2 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

保育所で提供された食品を原因とする食中毒の発生を想定した模擬机上訓練をグループワーク形式で実施し、市内の認可保育所等の施設長、保育士、調理師及び保健所職員の計 54 名が参加しました。



VI-2 食品衛生監視員の育成及び資質の向上

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団体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	開催月日	参加者数
新任食品衛生監視員研修	札幌市	5月8日、9日、10日	8
		8月31日	6
		12月18日	6
食品表示行政担当者研修会	北海道農政事務所	5月22日	19

食品安全行政講習会	厚生労働省	6月26日、27日	2
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	6月22日	1
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	8月8日～10日	4
全道食品環境衛生研究発表会	北海道、札幌市	8月21日	24
きのこ研修会	札幌市	10月17日	8
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月24日、25日	4
食品事故等危機対応研修	北海道	11月6日、7日	1
生活衛生関係業務研究発表会	札幌市	11月7日	57
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及び対米・対E U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、札幌市	1月16日～1月18日	13
市場食品衛生検査実務研修	東京都	2月12日～2月13日	2
食中毒の疫学初級研修	NPO 法人岡山健康医学研究会	2月20日～2月22日	1

2 調査研究

より良い監視指導や食中毒予防対策を進めるための調査研究5題に取り組み、得られた知見を全国の研修会等で発表しました。

調査研究テーマ	
市内宿泊施設の客室で使用されたトイレットペーパーの再利用に伴うリスク検証	全国食品衛生監視員研修会口頭発表 ＜厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰受賞＞
サケ筋肉内におけるアニサキス幼虫が失活する冷凍条件に関する検討	全国食品衛生監視員研修会誌上発表
爪磨きを用いた指先のおしゃれと食品衛生の両立について	全道食品環境衛生研究発表会発表
手持ち式金属探知機を用いた食肉販売業の商品管理について	全道食品環境衛生研究発表会発表
マグロ加工に使用する大型器具の洗浄・消毒方法の指導について	全道食品環境衛生研究発表会発表

資料

表1 監視指導結果

施設の種類		施設数	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	営業の禁止・停止	食品の廃棄	食品の回収	食品の販売禁止	指導票交付	口頭指導	その他※ ₃
許可品を衛生要する法の施設	飲食店、喫茶店営業	22,839	11,065	212	43	109	0	19	13	36	11	0	0	0	56	143	1
	各種販売業	6,616	20,410	61	3	36	0	11	1	11	1	0	0	0	12	47	0
	各種製造業	2,504	1,898	34	6	6	0	13	0	9	0	0	0	0	12	21	1
	魚介類せり売営業	2	1,076	20	0	3	0	5	0	1	0	0	0	0	0	20	0
	小計	31,961	34,449	327	52	154	0	48	14	57	12	0	0	0	80	231	2
許可品を衛生要し法のない施設	集団給食施設	1,200	402	3	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1
	各種販売業	4,321	13,898	60	3	34	0	16	0	7	0	0	0	0	1	58	1
	各種製造業	213	190	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	5,734	14,490	63	3	36	0	16	1	7	0	0	0	0	2	59	2
合計		37,695	48,939	390	55	190	0	64	15	64	12	0	0	0	82	290	4

※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条文に違反

※2 異物の混入等

※3 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	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）											開市日ごと								
B	前年度に食中毒を起こした施設、その他過去の指導経緯、取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、年2回以上の立入が必要と判断する施設（Aを除く）											年2回以上								
C	過去の指導経緯、取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、年1回以上の立入が必要と判断する施設（A、Bを除く）											年1回以上								
D	取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、2年に1回以上の立入が必要と判断する施設（A、B、Cを除く）											2年に1回以上								
区分	施設の種類	対象施設数	立入検査実施数	監視率※3	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※4	その他※5	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※6		
A	中央卸売市場関連施設	法※1	31	8,368	(100%)	10	0	5	0	4	0	1	0	0	0	0	10	0		
		条例※2	32	8,637	(100%)	5	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	5	0		
小計			63	17,005	(100%)	15	0	9	0	5	0	1	0	0	0	0	15	0		
B	飲食店、喫茶店営業		324	803	124%	17	3	8	0	6	0	1	0	0	0	0	5	13	0	
	集団給食施設		6	19	158%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	各種製造業	法※1	226	358	79%	5	0	2	0	1	0	2	0	0	0	0	1	2	2	
		条例※2	24	47	98%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	各種販売業	法※1	326	899	138%	49	4	30	1	10	1	3	1	0	0	0	7	41	0	
		条例※2	243	693	143%	27	0	22	0	5	0	1	0	0	0	0	0	27	1	
C	飲食店、喫茶店営業		680	834	123%	35	5	16	2	0	2	11	2	0	0	0	9	23	2	
	集団給食施設		199	115	58%	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	各種製造業	法※1	536	367	68%	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	1	
		条例※2	85	58	68%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	各種販売業	法※1	74	106	143%	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	
		条例※2	49	69	141%	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
D	飲食店、喫茶店営業		386	289	150%	13	3	7	0	1	0	2	0	0	0	0	0	13	0	
	集団給食施設		238	137	115%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	各種製造業	法※1	37	31	168%	5	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	5	0	
		条例※2	0	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	各種販売業	法※1	7	6	171%	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
		条例※2	16	19	238%	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
小計			3,456	4,850	114%	160	20	90	3	25	3	22	3	0	0	0	26	129	6	
合計			3,519	21,855	-	175	20	99	3	30	3	23	3	0	0	0	26	144	6	

※1 食品衛生法の許可を要する施設

※2 食品衛生法の許可を要しない施設（条例の許可・登録を要する施設）

※3 監視予定回数が「年2回以上」の施設は、対象施設数を2倍とし、監視予定回数が「2年に1回以上」の施設は、対象施設数を2分の1として算出

※4 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条文に違反

※5 異物の混入等

※6 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	156	215	0	109	0	106	0	1	2	0	0	37	66	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	132	240	0	108	0	132	0	122	0	0	0	7	3	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	26	43	0	17	0	26	0	17	8	0	0	1	2	0	
冷凍食品	20	25	0	17	0	8	0	0	0	3	0	0	5	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	32	35	0	12	0	23	4	0	0	3	13	3	2	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	204	230	0	34	0	196	96	34	0	0	0	66	0	0	
菓子類	56	56	1	28	0	28	0	15	0	13	0	0	0	1	
清涼飲料水	11	22	0	11	0	11	0	11	0	0	0	0	11	0	
酒精飲料	3	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
氷雪	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	
その他の食品	173	197	0	161	0	36	0	13	0	4	0	2	17	0	
乳	12	24	0	12	0	12	0	0	3	0	0	0	12	0	
乳製品	20	34	0	18	0	16	0	0	0	0	0	2	14	0	
アイスクリーム類・氷菓	10	18	0	8	0	10	0	4	0	0	0	2	4	0	
添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具・容器包装	3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合 計	861	1,148	1	537	0	611	100	220	13	23	13	120	140	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	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	26	51	0	18	0	25	0	5	3	0	0	0	17	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	9	9	0	1	0	9	0	5	4	0	0	0	0	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	19	20	0	2	0	19	0	2	17	0	0	0	0	0	
冷凍食品	16	26	0	10	0	13	8	2	3	0	0	0	0	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	9	8	0	0	0	9	3	0	0	0	9	0	0	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	67	65	0	0	0	67	40	30	0	0	1	0	0	0	
菓子類	30	30	0	0	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	9	16	0	9	0	9	0	6	0	0	0	0	9	0	
酒精飲料	7	3	0	0	0	7	0	7	0	0	0	0	7	0	
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	12	15	0	4	0	12	0	4	0	0	0	0	8	0	
乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品	5	5	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具・容器包装	6	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	
おもちゃ	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	
合 計	217	261	0	47	0	210	51	91	27	0	10	0	51	0	

※ 魚介類のヒスタミン、清涼飲料水の重金属、容器包装の規格試験等

表5 食中毒発生状況

No.	発生月	原因施設	原因食品	病原物質	患者数
1	4月	集団給食施設	給食施設が提供した食品	ノロウイルス	11
2	4月	家庭	ソウハチガレイの刺身（推定）	アニサキス	1
3	5月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	15
4	5月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	8
5	5月	不明	不明	アニサキス	1
6	5月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	14
7	5月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	7
8	6月	魚介類販売業	自家製干物（さんま）	ヒスタミン	4
9	6月	不明	不明	アニサキス	1
10	6月	不明	ブリの刺身	アニサキス	2
11	6月	不明	不明	カンピロバクター属菌	2
12	6月	不明	不明	カンピロバクター属菌	3
13	7月	不明	不明	アニサキス	1
14	7月	飲食店	飲食店が提供した食品	サルモネラ属菌	10
15	7月	不明	不明	アニサキス	1
16	7月	不明	不明	カンピロバクター属菌	6
17	8月	不明	不明	アニサキス	1
18	8月	不明	不明	アニサキス	1
19	9月	不明	不明	アニサキス	1
20	9月	飲食店	飲食店が提供した食品	カンピロバクター（ジェジュニ）	3
21	10月	家庭	生鮭の刺身	アニサキス	2
22	10月	不明	不明	アニサキス	1
23	10月	不明	不明	カンピロバクター（ジェジュニ）	2
24	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	14
25	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	17
26	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	8
27	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	12
28	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	13
29	12月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	16
30	2月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	6
31	2月	不明	不明	アニサキス	1
32	2月	不明	不明	アニサキス	1
33	3月	不明	不明	アニサキス	1
34	3月	飲食店	飲食店が提供した出前寿司	ノロウイルス	23
35	3月	飲食店	不明	アニサキス	1
合 計 35件					211

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	汚物	施設の衛生	容器包装	表示	添加物	有症※ ¹	鑑別	
魚介類	125	1	4	1	8	4	0	5	0	2	0	88	0	12
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	44	3	3	0	7	7	0	0	2	5	0	16	0	1
冷凍食品	9	0	0	0	0	3	0	1	0	2	0	0	0	3
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	129	1	4	1	15	24	0	5	0	0	0	66	0	13
乳及び乳製品	12	1	0	0	4	4	0	0	0	0	0	1	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）	2	0	0	0	1	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	0	0	3
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	47	1	0	4	17	2	0	9	0	2	0	5	1	6
野菜・果物・その加工品	106	3	14	14	21	2	0	5	0	2	1	5	20	19
きのこ	529	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	528	1
菓子類	68	2	1	7	25	8	0	6	1	7	1	4	0	6
清涼飲料水・酒類	25	1	2	0	8	3	0	2	1	0	0	3	0	5
冰雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	6	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	3
缶詰・びん詰め食品	4	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
レトルト食品	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1
その他の食品	369	5	8	2	80	43	0	36	0	14	1	135	1	44
そうざい類	72	1	3	1	24	6	0	5	0	7	0	19	1	5
弁当類	91	2	2	0	25	14	0	1	0	3	0	31	0	13
その他	206	2	3	1	31	23	0	30	0	4	1	85	0	26
添加物	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
器具・容器包装	9	0	0	0	0	2	0	5	0	0	0	1	0	1
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外	114	0	0	1	2	3	1	46	0	0	0	4	0	57
合 計	1,608	18	37	30	192	109	1	121	5	34	4	329	550	178

※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 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	中央区南 3 条西 11 丁目	TEL 511-7227
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 681-1211(代)

●札幌市食の安全ホームページ

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