

平成 **29** 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

平成 30 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	監視指導の実施結果	・ ・ ・ ・ 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	・ ・ ・ ・ 9
	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	・ ・ ・ ・ 11
	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	・ ・ ・ ・ 14
	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	・ ・ ・ ・ 16

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。

このたび、平成 29 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 29 年（2017 年）4 月 1 日～平成 30 年（2018 年）3 月 31 日

2 実施体制

保健所及び衛生研究所が互いに連携し、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（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 29 年 5 月 25 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。

食品表示の適正化を推進するため、食品表示法（品質事項・保健事項）を所管する部局との連携を図りました。

また、HACCP 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、経済関係部局との連携を図りました。

(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、速やかに製造所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、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参加し、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 監視指導の実施結果

Ⅲ－1 監視指導・食品等の検査

1 監視指導総計（資料 16 ページ参照）

市内の食品関係施設（平成 29 年度末現在 37,842 施設）に対し、延べ 52,777 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 623 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	23,108	12,314	356
	食品販売施設	6,549	22,247	102
	食品製造施設	2,474	2,054	54
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	1,166	834	22
	食品販売施設	4,320	15,141	88
	食品製造施設	225	187	1
合 計		37,842	52,777	623

2 重点監視対象施設に対する監視指導（資料 17 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、前年度に食中毒を起こした飲食店等 3,476 施設を重点的に監視指導する施設に設定し、施設の種類に応じた監視予定回数に基づき、延べ 5,846 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（265 日）に延べ 18,428 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	18,428	23
上記以外の重点監視対象施設	年 2 回以上	1,159	3,432	138
	年 1 回以上	1,584	1,800	115
	2 年に 1 回以上	733	614	31
	小 計	3,476	5,846	284
合 計		3,539	24,274	307

（立入検査実施数及び違反発見数は「1 監視指導総計」の再掲）

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発生しやすい食中毒を防止するため、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11,210回の立入検査を実施しました。

	施設の種類の種類	立入検査実施数	違反発見数
夏期 (7月3日～31日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,550	44
	食品販売施設	3,843	64
	食品製造施設	231	6
年末 (12月1日～30日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,439	58
	食品販売施設	3,901	39
	食品製造施設	246	4
合計		11,210	215

(立入検査実施数及び違反発見数は「1 監視指導総計」の再掲)



4 食品等の検査

(1) 収去検査（資料 18、19 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1,105検体を採取（収去）し、検査を実施しました。

	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	886	550	631
輸入食品等	219	52	209
合計	1,105	602	840

※ 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、食品衛生法違反を1検体（輸入の菓子）、食品表示法違反を1検体（市内製造所で製造された生めん）発見したため、それぞれ輸入者を所管する自治体への通報や市内製造所に対する改善指導を行いました。

その他、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25検体発見したため、製造所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	菓子	1	指定外添加物の検出	輸入者を所管する 自治体に通報
食品表示法	生めん	1	表示にない特定原材料の検出	製造所に改善指導
衛生規範	そうざい	1	細菌数超過、大腸菌群陽性	製造所等に改善指 導
	生めん	1	E.coli 陽性	
自主管理基準	魚介類	7	大腸菌群陽性	
	魚介類加工品	5	大腸菌群陽性	
	野菜加工品	3	細菌数超過、大腸菌群陽性	
	弁当類 そうざい	8	細菌数超過、大腸菌群陽性、 黄色ブドウ球菌陽性	

(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）	547	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）	274	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ATP
その他の検査（蓄養水等）	57	腸炎ビブリオ

Ⅲ－２ 重点的に実施した事項

1 食中毒対策

(1) ノロウイルスによる食中毒防止対策

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 9,372 施設に対し文書による注意喚起を行うとともに、延べ 2,854 回の立入検査を実施しました。

(2) 食肉による食中毒防止対策

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 4,756 施設に対し文書による注意喚起を行うとともに、延べ 492 回の立入検査を実施しました。

(3) 医療機関及び高齢者施設等における腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

平成 29 年 6 月、腸管出血性大腸菌等による食中毒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。また、同年 7 月、市内の医療機関において、腸管出血性大腸菌の集団感染が発生し、入院患者である高齢者が亡くなる事例がありました。これらを受け、医療機関や高齢者施設等における腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、延べ 896 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対策（非加熱で提供する野菜等の殺菌や調理従事者の定期検便）の実施状況等を重点的に監視しました。

	対象施設数	立入検査実施数	不適施設数※
医療機関	201	200	5
高齢者施設	502	373	146
若齢者施設	336	268	67
障がい者施設	60	55	30
合計	1,099	896	248

※ 監視事項に不適合の項目があった施設数

2 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 30,872 回の立入検査を実施しました。立入検査の結果、97 件の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。

アレルギーや遺伝子組換え食品等の表示に関して、320 検体の収去検査を実施し、1 検体（生めん）の違反を発見しました（5、6 ページ）。

また、食品表示法に基づく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 回開催しました。

3 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、イベント期間中、食品提供施設に対し立入検査を実施したほか、提供される食品の収去検査を実施しました。

また、大規模イベントにおいて提供された食品による健康被害の発生を想定した訓練を実施しました（14 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 20 ページ参照）

平成 29 年度の食中毒の発生件数は 24 件で、患者数は 203 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 11 件で最も多く発生しました。

食中毒の発生時は、患者や施設の調査を迅速に実施し、原因施設が飲食店等の営業施設であった場合は、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	11	12
カンピロバクター	5	28
ノロウイルス	2	39
黄色ブドウ球菌	2	32
ヒスタミン	2	36
ウエルシュ菌	1	53
E 型肝炎ウイルス	1	3
合 計	24	203

2 市民相談への対応（資料 21 ページ参照）

平成 29 年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は 1,670 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	対応件数
腐敗・変質	54
カビ	19
異物	249
食品等の取扱い	133
施設の衛生	105
表示	50
有症※	248
鑑別	593
その他（営業許可に関する相談等）	219
合 計	1,670

※ 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、監視指導や講習会等を通じて、HACCP 導入に向けた助言等を行い、HACCP 導入型管理運営基準による衛生管理の推進を図りました。

また、飲食店や店頭販売店を対象に、HACCP の考え方に基づく衛生管理を行っている施設を評価・認証する制度「さっぽろ HACCP」を活用し、HACCP の普及推進を図りました。平成 29 年度末までの登録件数は、評価施設が 32 件、認証施設が 311 件（累計）です。



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が協定を締結し、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 29 年度末までの協定締結件数は 432 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 29 年度末までの登録件数は 96 件（累計）です。



3 アレルゲンピクトグラムの普及

表示義務のない飲食店やお弁当、菓子等の店頭販売店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。



4 食品等の自主回収にかかる対応

市の条例による自主回収報告制度に基づき、事業者から自主回収の報告を7件受けました。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、原因究明による再発防止を指導しました。

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に対し、食品衛生指導員研修会への講師の派遣等の支援を行いました。

また、各団体と連携して食中毒予防の啓発を実施しました。

6 優良施設等の表彰

衛生管理が優良な施設を103施設、食品衛生の啓発活動等に功績のあった個人を10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	20
	食品衛生功労者	10
札幌市食品衛生保健所長表彰	食品衛生優良施設	83

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 29 年 8 月 4 日と平成 30 年 1 月 12 日に開催し、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗等について話し合いました。

2 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民が農場や食品工場を見学し、生産者や事業者と意見交換を行う事業を 2 回開催しました。

開催月日	見学先	参加者数
10 月 5 日	(株)北栄ファーム長沼支店	23
3 月 6 日	(株)農業生産法人やま道の里 (株)パイオニアジャパン米里工場	27



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 352 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 38 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

小学生とその保護者の方を対象に、中央卸売市場や飲食店で「食品 G メン（食品衛生監視員）」の仕事を体験してもらう事業を 2 回開催しました。

開催月日	見学先	参加者数
7 月 27 日	札幌市中央卸売市場	30 (15 組)
1 月 18 日	びっくりドンキー白石中央店	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り組みへの理解を深めてもらうため、「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ」を開催しました。

また、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12日、13日	北海道立衛生研究所薬用植物園	468
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27日、28日	札幌駅前通地下歩行空間チカホ	51,000

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11回（延べ28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12月中旬から3月末までノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

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130回開催し、延べ5,282名が参加しました。

3 園児・児童に対する食中毒予防啓発

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31回開催し、2,075名の園児等が参加しました。



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。



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上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、HACCPによる衛生管理等に関する講習会を128回実施し、延べ4,666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を習得してもらうための講習会を12回実施しました。

講習会名	実施回数	参加者数
食中毒予防等に関する講習会	128	4,666
食品衛生責任者実務講習会	12	397

2 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

さっぽろオータムフェスト関係者、さっぽろ食の安全・安心推進協定締結事業者及び職員43名が参加し、大規模イベントにおいて提供された食品による健康被害の発生を想定した模擬机上訓練を実施しました。



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10日、11日、16日、30日	10
		8月30日、31日	7
		12月21日	9
食品表示行政担当者研修会	北海道農政事務所	5月23日	19
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月24日、25日	2
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	5月26日	1
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	6月13日	1
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	7月25日～27日	3
全道食品環境衛生研究発表会	北海道、札幌市	8月24日	24
食肉・食鳥肉衛生技術研修会	北海道	9月6日、7日	2
きのご研修会	札幌市	10月18日	11
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月26日、27日	3
食品事故等危機対応研修	北海道	11月1日、2日	2
生活衛生関係業務研究発表会	札幌市	11月15日	33
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院	11月27日～12月8日	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 7 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	
大規模ホテルにおける食中毒事例 ～嘔吐物処理作業を起因とするノロウイルスの拡散について～	全国食品衛生監視員研修会口頭発表
飲食店向け HACCP 導入支援ツールの制作について	全国食品衛生監視員研修会誌上発表
スーパーマーケットにて行われる試食の衛生管理実態調査	全道食品環境衛生研究発表会発表
アニサキスの予防法「よく噛む」の有効性に関する検証	全道食品環境衛生研究発表会発表
揚げ物の加熱モニタリング方法の妥当性確認	全道食品環境衛生研究発表会発表
吸光光度法 -イオンクロマトグラフ法の併用による高硬度ミネラルウォーター中のシアン類分析法開発-	生活衛生関係業務研究発表会発表
協定推進に向けた西区独自の取組について	生活衛生関係業務研究発表会発表

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	食品の販売禁止	食品の回収	指導票交付	口頭指導	その他※ ₃	
許可を要する施設の 食品衛生法の施設	飲食店、喫茶店営業	23,108	12,314	356	47	262	0	14	11	34	8	0	0	0	76	269	14
	各種販売業	6,547	21,162	97	6	60	4	15	1	16	1	0	0	0	35	66	1
	各種製造業	2,474	2,054	54	8	22	2	16	0	8	0	1	0	0	20	32	5
	魚介類せり売営業	2	1,085	5	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	5	0
	小計	32,131	36,615	512	61	348	6	46	12	58	9	1	0	0	131	372	20
許可を要しない施設の 食品衛生法の施設	集団給食施設	1,166	834	22	0	5	0	0	0	18	0	0	0	0	3	5	16
	各種販売業	4,320	15,141	88	1	28	2	50	0	13	0	0	0	0	14	76	0
	各種製造業	225	187	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	小計	5,711	16,162	111	1	33	2	51	0	31	0	0	0	0	17	82	16
合計	37,842	52,777	623	62	381	8	97	12	89	9	1	0	0	148	454	36	

※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の再掲)

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	8,942	(100%)	5	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	5	0
		条例※2	32	9,486	(100%)	18	0	1	0	17	0	0	0	0	0	0	2	16	0
小計			63	18,428	(100%)	23	0	5	0	18	0	0	0	0	0	2	21	0	
B	飲食店、喫茶店営業		335	1,041	155%	34	0	28	0	3	2	1	2	0	0	0	8	25	0
	集団給食施設		1	3	150%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	224	418	93%	9	1	1	1	2	0	4	0	0	0	0	6	1	2
		条例※2	23	31	67%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種販売業	法※1	322	1,062	165%	70	3	52	0	12	0	6	0	0	0	0	21	52	0
		条例※2	254	877	173%	25	0	19	1	7	0	0	0	0	0	0	3	24	0
C	飲食店、喫茶店営業		647	971	150%	86	5	72	0	0	0	12	0	0	0	0	12	66	10
	集団給食施設		196	199	102%	14	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	13
	各種製造業	法※1	552	420	76%	9	2	3	1	1	0	2	0	0	0	0	5	4	2
		条例※2	91	92	101%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	各種販売業	法※1	64	74	116%	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
		条例※2	34	44	129%	4	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	3	0
D	飲食店、喫茶店営業		380	320	168%	16	1	11	0	1	0	3	0	0	0	0	2	13	1
	集団給食施設		251	245	195%	12	0	2	0	0	0	10	0	0	0	0	0	3	9
	各種製造業	法※1	77	30	78%	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	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	11	10	182%	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0
		条例※2	14	9	129%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計			3,476	5,846	137%	284	14	190	3	28	2	53	2	0	0	60	195	38	
合計			3,539	24,274	-	307	14	195	3	46	2	53	2	0	0	62	216	38	

- ※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											
				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	171	239	0	124	0	115	0	2	2	0	0	36	75	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	141	249	0	108	0	141	0	122	0	3	0	8	8	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	25	43	0	20	0	23	0	14	8	0	0	1	2	0	
冷凍食品	14	20	0	13	0	7	0	0	0	1	0	0	6	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	35	38	1	11	0	27	4	0	0	4	14	3	4	1	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	227	248	0	50	0	198	100	33	0	0	0	66	0	0	
菓子類	56	56	0	30	0	26	0	15	0	11	0	0	0	0	
清涼飲料水	14	26	0	12	0	14	0	11	0	0	0	2	12	0	
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	157	183	0	144	0	39	0	19	1	3	0	0	16	0	
乳	12	24	0	12	0	12	0	0	3	0	0	0	12	0	
乳製品	20	33	0	18	0	15	0	0	0	0	0	2	13	0	
アイスクリーム類・氷菓	11	19	0	8	0	11	0	2	0	1	0	2	6	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	886	1,181	1	550	0	631	104	218	14	23	14	120	157	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											
				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	31	51	0	23	0	28	0	6	1	0	0	0	21	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	7	9	0	2	0	7	0	5	2	0	0	0	0	0	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	18	20	0	2	0	18	0	2	16	0	0	0	0	0	
冷凍食品	20	26	0	11	0	15	8	0	6	0	0	0	1	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	8	8	0	0	0	8	3	0	0	0	8	0	0	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	65	65	0	0	0	65	39	29	0	0	1	0	0	0	
菓子類	30	30	1	0	0	30	0	30	0	0	0	0	0	1	
清涼飲料水	8	16	0	8	0	8	0	6	0	0	0	0	8	0	
酒精飲料	3	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	3	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	5	5	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	12	15	0	3	0	12	0	4	1	0	0	0	7	0	
乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品	4	5	0	3	0	2	0	0	2	0	0	0	0	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	219	261	1	52	0	209	50	90	28	0	9	0	48	1	

※ 魚介類のヒスタミン、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	5月	不明	不明	カンピロバクター (ジェジュニ、コリ)	4
3	5月	不明	不明	カンピロバクター (ジェジュニ)	7
4	5月	飲食店	鶏の刺身(推定)	カンピロバクター (ジェジュニ)	5
5	6月	不明	不明	アニサキス	1
6	6月	不明	不明	ヒスタミン	1
7	8月	飲食店	かき氷	黄色ブドウ球菌	23
8	8月	飲食店	おにぎり弁当	黄色ブドウ球菌	9
9	8月	不明	不明	カンピロバクター (ジェジュニ)	5
10	8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)	7
11	8月	不明	不明	アニサキス	1
12	9月	不明	不明	アニサキス	1
13	9月	家庭	チカの刺身(推定)	アニサキス	1
14	9月	飲食店	鮭のミキュイ	アニサキス	2
15	10月	不明	不明	アニサキス	1
16	11月	不明	不明	E型肝炎ウイルス	3
17	11月	飲食店(旅館)	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	36
18	11月	不明	不明	アニサキス	1
19	12月	飲食店(弁当)	ホワイトシチュー弁当	ウエルシュ菌	53
20	12月	不明	不明	アニサキス	1
21	1月	不明	不明	アニサキス	1
22	1月	飲食店	飲食店が提供した弁当	ノロウイルス	3
23	1月	魚介類販売業	マグロの刺身	ヒスタミン	35
24	2月	不明	不明	アニサキス	1
合 計 24件					203

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	79	3	3	0	11	13	0	3	0	2	0	33	1	10
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	37	0	0	1	5	0	0	0	0	11	0	11	0	9
冷凍食品	4	0	1	0	1	1	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。）	137	3	2	1	19	33	0	9	1	2	0	43	0	24
乳及び乳製品	14	0	3	2	4	3	0	0	0	0	0	1	0	1
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	3	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
アイスクリーム類・氷菓	4	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	54	3	0	5	17	4	0	3	0	2	1	9	0	10
野菜・果物・その加工品	164	7	13	4	33	15	0	5	1	4	1	8	49	24
きのこ	545	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	542	0
菓子類	84	0	1	2	33	11	0	9	0	13	0	7	0	8
清涼飲料水・酒類	23	0	0	1	9	5	0	0	0	1	0	3	0	4
氷雪	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
水	3	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	4	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0
レトルト食品	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	403	6	7	2	107	39	0	41	2	14	0	128	0	57
そうざい類	68	1	2	0	21	7	0	5	1	2	0	19	0	10
弁当類	113	3	4	1	51	6	0	4	0	4	0	28	0	12
その他	222	2	1	1	35	26	0	32	1	8	0	81	0	35
添加物	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
器具・容器包装	8	0	0	0	1	0	0	2	2	0	0	0	1	2
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外	101	0	0	0	2	6	1	32	0	1	0	2	0	57
合計	1,670	22	32	19	249	133	1	105	6	50	3	248	593	209

※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 TEL 641-0635
札幌市中央卸売市場青果棟 3 階

区保健センター健康・子ども課

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/>

SAPPORO



さっぽろ市
01-F06-18-1141
30-1-108