



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2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 食中毒等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	・・・ 11
	IV-1 HACCP に沿った衛生管理の推進	
	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と意見交換	・・・ 13
	V-1 市民、事業者、札幌市の意見交換	
	V-2 食の安全・安心に関する情報提供	
	V-3 食品等の事故に関する発表と公表	
VI	食品衛生に係る人材の育成と資質の向上	・・・ 17
	VI-1 事業者の育成と資質の向上	
	VI-2 食品衛生監視員の育成と資質の向上	
	資料	・・・ 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。

このたび、令和元年度（平成 31 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 31 年（2019 年）4 月 1 日～令和 2 年（2020 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 10 部局で構成する「札幌市食の安全に関する連絡会議」を令和元年 5 月 31 日と 10 月 10 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

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。

また、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市内の施設に対しては、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。

さらに、食品衛生法の改正により設置されることとなった「北海道広域連携協議会」の構成員として協議会に参加し、食品衛生に関する課題等について、国や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、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 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 19 ページ参照）

市内の食品関係施設（令和元年度末現在 37,670 施設）に対し、延べ 52,618 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 354 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	22,773	11,820	174
	食品販売施設	6,596	22,047	91
	食品製造施設	2,533	1,758	26
	魚介類せり売営業	2	1,174	2
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	1,253	271	3
	食品販売施設	4,306	15,372	55
	食品製造施設	207	176	3
合 計		37,670	52,618	354

2 重点監視対象施設に対する監視指導（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 3,478 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 4,768 回の立入検査を実施しました。

また、中央卸売市場関係の 60 施設に対し、毎開市日（262 日）に延べ 18,355 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}	立入検査実施数 ^{※2}	違反発見数 ^{※2}
中央卸売市場関係施設	毎開市日	60	18,355	18
上記以外の重点監視対象施設	年 2 回以上	1,140	2,760	126
	年 1 回以上	1,565	1,605	32
	2 年に 1 回以上	773	403	17
	小 計	3,478	4,768	175
合 計		3,538	23,123	193

※1：令和 2 年 3 月 31 日現在 ※2：「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 10,891 回の立入検査を実施しました。

期間	施設の種類の	立入検査実施数 ^{※1}	違反発見数 ^{※1}
夏期 (7月1日～31日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,610	25
	食品販売施設	3,762	19
	食品製造施設	269	4
年末 (12月2日～30日)	飲食店、喫茶店、集団給食施設	1,364	27
	食品販売施設	3,678	31
	食品製造施設	208	4
合 計		10,891	110

※1：「1 監視指導総計」の内数



4 食品等の検査

(1) 収去^{※2}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 1,087 検体を収去し、検査を実施しました。

※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

区分	収去検体数 ^{※3}	微生物検査検体数 ^{※4}	理化学検査検体数 ^{※4}
国産食品等	881	552	619
輸入食品等	206	68	201
合 計	1,087	620	820

※3：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 ※4：収去検体数の内数

検査の結果、食品衛生法違反を2検体（市外製造施設で製造された魚介類加工品、市内製造施設で製造された冷凍食品）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27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
食品衛生法	魚介類加工品	1	添加物使用基準超過	製造施設を所管する自治体に通報
	冷凍食品	1	細菌数超過	
衛生規範	弁当類	1	E.Coli 陽性	製造施設等に改善指導
自主管理基準	魚介類	8	細菌数超過、大腸菌群陽性	
	魚介類加工品	4	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	13	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。

区分	検体数	主な検査項目
食中毒等の関連検査（便、食品）	226	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）	406	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）	26	腸炎ビブリオ

5 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36,250回^{※1}の立入検査を実施しました。その結果、72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（19ページ）。（※1：「1 監視指導総計」の内数）

また、食品表示法に基づいて341検体^{※2}の収去検査を実施し、食品に含まれている添加物等が適切に表示されているか確認しました。（※2：「4 食品等の検査」の内数）

さらに、食品表示法による新しい表示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、310名が参加しました。

6 大規模イベント対策

オータムフェスト等の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。イベント期間中は、施設に対して立入検査を実施し、食品の適切な取扱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^{※1}の収去検査を実施し、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：「4 食品等の検査」の内数）

Ⅲ-2 重点的に実施した事項[※]

※：立入施設数は「Ⅲ-1-1 監視指導総計」の内数

1 HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

(1) 制度化の周知

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことを事業者によく周知するため、市内の食品関連事業者21,349施設に対して、通知文書を送付しました。また、HACCP導入のための業種別講習会やホームページ等を通じてHACCP制度の周知を図りました。

(2) 導入のための支援

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116回実施し、延べ2,501名が参加しました（17ページ）。

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12回実施し、793名の事業者が参加しました。

2 食中毒対策の強化

(1) カンピロバクターによる食中毒対策

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5,292施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、延べ770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 9,934 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 2,183 回実施しました。

(3) アニサキスによる食中毒対策

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、夏期と年末の食品一斉監視期間(7月及び12月)を集中取組期間として設定しました。期間中は、刺身や寿司等を提供する飲食店や魚介類販売業者等 3,924 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、792 施設へ立入検査を実施し、生食用鮮魚介類の取扱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。

3 食品表示法に基づく適正表示の推進

食品販売施設や製造施設等に対し、延べ 36,250 回の立入検査を実施し、食品表示法に基づく適正表示の監視指導を行いました。また、食品表示法を所管する部局と連携して事業者向け講習会を開催し、事業者に対する周知を図りました。

4 国際的なスポーツ大会の開催に向けた監視指導

(1) ラグビーワールドカップ 2019 に向けた監視指導

令和元年9月に札幌ドームで開催されたラグビーワールドカップにおいて、大会関連の宿泊施設や大量調理施設等に対して、令和元年7月1日から9月29日までの期間に延べ 195 施設へ立入検査を実施し、そのうち、衛生状況に不備のあった 27 施設については指導を行い、改善状況を確認しました。

対象施設区分	立入検査実施数
札幌ドーム内の飲食物の提供・販売施設	64
札幌ドームで消費される食品の調理・製造施設	8 ^{※1}
ファンゾーンでの飲食物の提供・販売施設	4
選手等が宿泊するホテルの調理施設	19 ^{※1}
観客等利用施設	101
合計	195 ^{※2}

※1：対象施設区分の重複を含む ※2：対象施設区分の重複を含まない

(2) 東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導

東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会と情報を共有して監視指導の準備を進めていましたが、大会の開催延期発表に伴い、一時中断せざるを得ない事態となりました。今後も関係部局や大会組織委員会等と連携し、綿密に情報を共有しながら、食品衛生の確保に努めます。

Ⅲ－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）

令和元年度の食中毒の発生件数は 29 件で、患者数は 209 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 21 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い、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。

また、市内で 40 年ぶりに発生した旋毛虫（トリヒナ）^{※1}による食中毒の発生を受けて、野生鳥獣肉の取扱がある飲食店や食肉取扱業者等 500 施設に対して文書により注意喚起を行いました。

※1：家畜を含むあらゆる種類の動物に寄生する線虫の一種で、旋毛虫の幼虫が潜む動物の肉を、生か乾燥あるいは加熱不十分の状態を食べると、人に感染することがある。国内では、食用の家畜から旋毛虫が検出された事例はなく、これまでの国内での集団感染事例は主にクマの肉が原因とされる。

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス	21	21
ノロウイルス	2	163
旋毛虫（トリヒナ）	1	9
サルモネラ・バレリー	1	9
カンピロバクター・ジェジュニ	1	3
腸管出血性大腸菌 O157	1	2
ジノグネリン ^{※2} （推定）	1	1
植物性自然毒	1	1
合計	29	209

※2：ナガツカ（魚）の卵巣に含まれている動物性自然毒

2 市民相談への対応（資料 24 ページ参照）

令和元年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は 1,449 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	42	19	158	117	95	28	269	469	252	1,449

※：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 に沿った衛生管理の推進

事業者に対し、HACCP に沿っ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 に取り組む施設を「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。

令和元年度末までの登録件数は、評価施設^{※1}が 105 件（累計）、認証施設^{※2}が 331 件です。

※1：「札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度」による評価施設

※2：「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

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。

令和元年度末までの協定締結件数は 505 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。

令和元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

3 アレルゲンピクトグラムの普及

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 13 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」主催の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、HACCP に沿った衛生管理の制度化について、同協会を通じて市内の約 6,300 事業者にリーフレット等を配布し、事業者に広く周知普及を図りました。

6 優良施設等の表彰

衛生管理が優良な施設を 111 施設、食品衛生の啓発活動等に功績のあった個人を 14 名表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図りました。

表彰区分		表彰数
札幌市食品衛生市長表彰	食品衛生優良施設	31
	食品衛生功労者	14
札幌市食品衛生保健所長表彰	食品衛生優良施設	80

V 市民、事業者への情報提供と意見交換

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による「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議」を4回（平成31年4月18日、令和元年7月4日、8月23日、令和2年1月23日）開催しました。会議では、令和元年度が最終年度となる「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、次期（令和2年度～令和6年度）計画となる「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」策定のため、計画案について審議していただきました。

2 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民が農場や食品関係施設を見学し、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。

見学先	開催月日	参加者数
山内農園（農場）、	10月4日	15
Capri Capri（飲食店）	10月11日	17



さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

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310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26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、「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。札幌市の食の安全・安心に対する取組を紹介し、食の安全に対する知識や理解を深



さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

めてもらいました。

体験場所	開催月日	参加者数
札幌市中央卸売市場	7月30日	26 (13組)
	8月8日	28 (14組)

5 イベント等による情報提供

札幌市や事業者の食の安全・安心に関する取組を知るきっかけとしてもらうため、札幌駅前通地下歩行空間で「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ」を開催しました。「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の締結式や著名人等によるトークショー&ライブ等のステージイベントや、体験型プログラムを実施したほか、「さっぽろ HACCP」、「食の安全・安心おもてなしの店」、「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」の関連事業者が出店する「食まちマルシェ」を実施しました。

また、札幌市中央卸売市場で開催された「消費拡大フェア」では、保健所ブースの出展やステージイベント等を通じて、来場者への食中毒等予防啓発を実施しました。

このほか、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「春の山菜展」を開催したり、区役所等での「食中毒予防パネル展」を開催し、食中毒予防等に関する情報提供を行いました。



食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ



消費拡大フェア

名称	開催月日	開催場所	来場者数
春の山菜展	5月10日、11日	北海道立衛生研究所薬用植物園	993
食中毒予防パネル展	8月1日～31日	各区役所等	6,919
消費拡大フェア	9月15日	札幌市中央卸売市場	約 31,000
食のまち・さっぽろフェスト	2月15日、16日	札幌駅前通地下歩行空間チカホ	約 40,000

V-2 食の安全・安心に関する情報提供

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。

令和元年度は食中毒警報を 14 回（延べ 32 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

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 129 回開催し、延べ 2,440 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「しろくま忍者の手洗いソング」を活用し、保育園や小学校等と連携した手洗い教室を 18 回開催し、延べ 1,006 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

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、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。



V-3 食品等の事故に関する発表と公表

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、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と資質の向上

VI-1 事業者の育成と資質の向上

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 116 回実施し、延べ 2,501 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 18 回実施し、延べ 920 名が受講しました。このうち 12 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
食中毒予防に関する講習会等	116	2,501
食品衛生責任者実務講習会	18	920

2 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

災害発生時の避難所で食中毒疑い事例が発生したという想定での模擬机上訓練をグループワーク形式で実施し、保健所の食品衛生監視員計 17 名が参加しました。



札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

VI-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15日、21日	5
		9月11日	5
		12月17日	4
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月27日、28日	2
食品表示行政担当者研修会	北海道農政事務所	6月14日	10

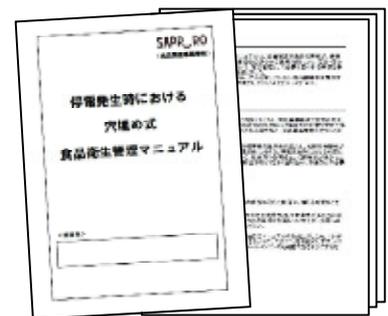
研修名	主催者	開催月日	参加者数
全道食品環境衛生研究発表会	北海道、札幌市	8月22日	23
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	8月28日～30日	3
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	9月19日、20日	1
HACCP 伝道師養成研修会	民間企業	10月2日～4日	1
きのご研修会	札幌市	10月23日	4
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月24日、25日	4
生活衛生関係業務研究発表会	札幌市	11月1日	24
食品事故等危機対応研修	北海道	11月11日、12日	1
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院	11月25日～12月6日	1
H A C C P 導入セミナー	北海道農政事務所	2月12日	5

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6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。また、所内でも研修会を行い、新しい知見の情報共有を図りました。

調査研究の成果物である「停電発生時における穴埋め式食品衛生管理マニュアル」については、事業者がいつでも御利用いただけるようホームページで公開しています。

【URL】 <https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/info/manual.html>



調査研究テーマ	結果
H A C C P に沿った衛生管理の制度化に向けた小規模事業者への監視指導について	全国食品衛生監視員研修会口頭発表 <全国食品衛生監視員協議会会長表彰受賞>
サーモグラフィを使用した監視指導について	全国食品衛生監視員研修会誌上発表
停電発生時における食品関連事業者用穴埋め式対応マニュアルの作成	全道食品環境衛生研究発表会発表
従来のアニサキス症対策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
小規模事業者へのさっぽろ HACCP 評価（エントリー）支援の取り組み	生活衛生関係業務研究発表会発表
臨時営業における手指の汚染に関する実態調査について	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	
許食品衛生法の施設 許可を要する施設	飲食店、喫茶店営業	22,773	11,820	174	37	119	0	9	5	25	5	0	0	0	55	125	3
	各種販売業	6,596	22,047	91	2	50	0	26	0	15	0	0	0	0	19	72	2
	各種製造業	2,533	1,758	26	4	6	1	11	0	5	0	0	0	0	8	18	4
	魚介類せり売営業	2	1,174	2	0	9	0	5	0	10	0	0	0	0	0	23	1
	小計	31,904	36,799	293	43	184	1	51	5	55	5	0	0	0	82	238	10
許食品衛生法の施設 許可を要しない施設	集団給食施設	1,253	271	3	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2	0
	各種販売業	4,306	15,372	55	0	34	1	21	0	9	0	0	0	0	15	50	1
	各種製造業	207	176	3	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	3	0	0
	小計	5,766	15,819	61	0	37	1	21	0	12	0	0	0	0	19	52	1
合計	37,670	52,618	354	43	221	2	72	5	67	5	0	0	0	101	290	11	

※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	29	8,964	(100%)	15	0	11	0	4	0	0	0	0	0	0	0	15	0
		条例※2	31	9,391	(100%)	3	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1
小計			60	18,355	(100%)	18	0	12	1	5	0	0	0	0	0	0	17	1	
B	飲食店、喫茶店営業		327	823	126%	27	1	23	0	2	1	0	1	0	0	0	3	22	1
	集団給食施設		5	10	100%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	226	289	64%	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0
		条例※2	25	28	56%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種販売業	法※1	317	891	141%	65	2	40	0	23	0	0	0	0	0	0	8	55	2
		条例※2	240	719	150%	31	0	24	0	7	0	0	0	0	0	0	6	24	1
C	飲食店、喫茶店営業		678	925	136%	24	2	14	0	0	3	5	3	0	0	0	5	14	2
	集団給食施設		184	71	39%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	519	401	77%	4	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	1	0
		条例※2	79	89	113%	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0
	各種販売業	法※1	64	67	105%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		条例※2	41	52	127%	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0
D	飲食店、喫茶店営業		447	254	114%	11	2	6	0	0	0	3	0	0	0	0	2	9	0
	集団給食施設		275	109	79%	3	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2	0
	各種製造業	法※1	27	19	141%	3	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	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	9	5	111%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		条例※2	15	16	213%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計			3,478	4,768	113%	175	9	113	0	34	4	15	4	0	0	0	31	134	6
合計			3,538	23,123	-	193	9	125	1	39	4	15	4	0	0	0	31	151	7

- ※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規定に違反
- ※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	153	211	0	110	0	101	0	3	2	0	0	32	66	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	142	247	1	109	0	138	0	119	0	0	0	9	10	1	
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	27	52	0	25	0	27	0	17	8	1	0	1	1	0	
冷凍食品	17	22	1	16	1	6	0	1	0	1	0	0	4	0	
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	34	39	0	12	0	27	4	0	0	3	14	4	2	0	
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	207	235	0	34	0	201	97	46	0	0	0	58	0	0	
菓子類	56	56	0	27	0	29	0	15	0	14	0	0	0	0	
清涼飲料水	10	20	0	10	0	10	0	9	0	0	0	0	10	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	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	
その他の食品	188	211	0	171	0	40	0	22	1	6	0	2	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	10	16	0	8	0	8	0	2	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	881	1,171	2	552	1	619	101	234	14	25	14	110	143	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	24	42	0	21	0	21	0	1	2	0	0	0	18	0	
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	9	11	0	2	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）	18	36	0	18	0	18	0	2	16	0	0	0	0	0	
冷凍食品	12	21	0	9	0	12	5	2	3	0	0	0	0	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）	62	62	0	0	0	62	42	23	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	18	0	9	0	9	0	8	0	0	0	0	9	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	14	20	0	6	0	14	0	8	0	0	0	0	9	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	206	269	0	68	0	201	50	87	27	0	9	0	47	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	4月	不明	不明	アニサキス	1
3	4月	家庭	ナガヅカ卵巣の煮付（推定）	ジノグネリン（推定）	1
4	5月	旅館	飲食店が提供した食品	ノロウイルス	98
5	5月	不明	不明	アニサキス	1
6	5月	不明	不明	アニサキス	1
7	6月	家庭	ヒラメの刺身（推定）	アニサキス	1
8	6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	家庭	テングタケ（推定）	植物性自然毒	1
12	9月	飲食店	飲食店が提供した「季節のうなぎ弁当」	サルモネラ・バレリー	9
13	9月	不明	不明	アニサキス	1
14	9月	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	3
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	11月	不明	不明	アニサキス	1
18	11月	不明	不明	腸管出血性大腸菌O157	2
19	11月	飲食店	飲食店が提供した鰯のいろいろな部位の盛り合せ（推定）及びクマ肉のロースト赤ワインソース（推定）	旋毛虫（トリヒナ）	9
20	12月	不明	不明	アニサキス	1
21	12月	不明	不明	アニサキス	1
22	12月	家庭	たちのポン酢かけ（推定）	アニサキス	1
23	1月	飲食店	飲食店が提供した食品	ノロウイルスGII	65
24	1月	不明	不明	アニサキス	1
25	2月	不明	不明	アニサキス	1
26	2月	不明	不明	アニサキス	1
27	3月	不明	不明	アニサキス	1
28	3月	不明	不明	アニサキス	1
29	3月	不明	不明	アニサキス	1
合 計 29件					209

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	その他※ ₂
魚介類	75	4	3	0	4	7	0	1	0	1	0	44	3	8
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	34	0	0	1	7	3	0	3	0	0	0	16	0	4
冷凍食品	6	0	0	0	1	2	0	0	0	1	0	2	0	0
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	100	2	1	0	10	18	0	2	1	3	0	49	0	14
乳及び乳製品	9	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	2	0	4
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	1	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	5	0	0	0	1	3	0	1	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	47	0	0	3	21	4	0	3	0	2	1	3	0	10
野菜・果物・その加工品	89	7	6	2	15	4	0	3	0	0	0	5	25	22
きのこ	456	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	440	16
菓子類	64	1	1	3	15	9	0	8	0	4	0	4	0	19
清涼飲料水・酒類	26	0	2	2	4	5	0	0	0	0	0	3	1	9
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	4	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	8	0	3	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	1
レトルト食品	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
その他の食品	373	6	6	6	73	49	1	26	0	16	0	135	0	55
そうざい類	82	1	1	2	25	7	0	3	0	5	0	25	0	13
弁当類	99	2	3	2	31	7	0	7	0	6	0	33	0	8
その他	192	3	2	2	17	35	1	16	0	5	0	77	0	34
添加物	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装	3	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0
おもちゃ	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
上記以外	145	0	0	0	1	8	1	45	0	1	0	5	0	84
合計	1,449	20	22	19	158	117	2	95	2	28	1	269	469	247

※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 688-8598

.....

●札幌市食の安全ホームページ

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