資料6

令和２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３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　・・・・9

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　・・・・11

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　・・・・14

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　・・・・15

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。

令和２年度は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、大規模イベントの中止、飲食店の営業時間短縮等、食を取り巻く環境にも様々な影響がありました。

また、札幌市では感染症対策を最優先として、多くの食品衛生監視員が感染症対策業務に従事するとともに、食品の微生物検査等を行っている衛生研究所は、新型コロナウイルスの PCR 検査に注力しました。

このように、札幌市の最優先事項である感染症対策業務とのバランスを図り、当初の計画を臨機応変に見直しながら事業を実施しました。

このたび、令和２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２年（2020 年）４月１日～令和３年（2021 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
	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

⑴　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。

⑵　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等、連携して対応しました。また、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。

⑶　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、10 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 15 ページ参照）

市内の食品関係施設（令和２年度末現在 37,757 施設）に対し、延べ 35,583 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 145 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	22,421	5,980	85
	食品販売施設	6,789	16,453	26
	食品製造施設	2,696	1,133	17
	魚介類せり売営業	2	712	2
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	1,300	106	0
	食品販売施設	4,342	11,117	15
	食品製造施設	207	82	0
合　計		37,757	35,583	145

２　重点監視対象施設に対する監視指導（資料 16 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 3,145 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 1,712 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（260 日）に延べ 15,478 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
中央卸売市場以外の重点監視対象施設	年２回以上	1,111	1,000	35
	年１回以上	1,460	575	17
	２年に１回以上	574	137	5
	小　計	3,145	1,712	57
中央卸売市場関係施設	毎開市日	60	15,478	37
合　計		3,205	17,190	94

※1：令和３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、実施可能な範囲で立入りを実施するとともに、文書送付やホームページ等による情報発信を行いました。

期間	実施内容
夏期 （7 月 1 日～8 月 31 日）	・夏期に多発する食中毒の原因となる頻度が高い施設への指導 ・新たに持帰りや宅配等を始める飲食店営業者等への指導 ・HACCP 制度化の周知
年末 （12 月 1 日～28 日）	・年末に多発する食中毒の原因となる頻度が高い施設への指導 ・新たに持帰りや宅配等を始める飲食店営業者等への指導 ・HACCP 制度化の周知

4　食品等の検査

⑴　収去※1 検査（資料 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 73 検体を収去し、検査を実施しました。

※1：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※2	微生物検査検体数※3	理化学検査検体数※3
国産食品等	54	8	50
輸入食品等	19	5	19
合　計	73	13	69

※2：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　※3：収去検体数の内数

検査の結果、食品衛生法違反の検体はありませんでした。

そのほか、札幌市食品等の自主管理基準に不適合の検体を 1 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
自主管理基準	その他の食品（弁当類）	1	大腸菌群陽性	製造施設等に改善指導

⑵　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）	170	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）	35	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

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 28,615 回の立入検査を実施しました。その結果、52 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（15 ページ）。

Ⅲ－２　重点的に実施した事項

1　食品衛生法改正に伴う HACCP に沿った衛生管理の制度化の推進

⑴　制度化の周知、事前準備の指導・助言

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広く周知するため、市内の食品事業者約 3,900 施設に対して、リーフレットの送付を行いました。

⑵　HACCP 導入のための事業者支援

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 16 回実施し、延べ 191 名が参加しました。

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 16 回実施し、333 名の事業者が参加しました。

2　食中毒対策の徹底

⑴　カンピロバクター食中毒への対策

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 7,189 施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、延べ 305 回の立入検査を実施しました。

⑵　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 10,092 施設に対し、文書により注意喚起を行うとともに、延べ 1,264 回の立入検査を実施しました。

⑶　アニサキス食中毒への対策

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、刺身や寿司等を提供する飲食店や魚介類販売業者等 6,748 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、180 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。

⑷　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業者等 3,864 施設に対して文書により注意喚起を行うとともに、延べ 10 施設へ立入検査を実施し、食肉処理業許可施設での処理や、加熱調理の徹底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徹底

食品販売施設や製造施設等に対し、延べ 28,615 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。

4　大規模イベント開催に向けた監視指導の実施

⑴　東京オリンピック競技大会に向けた監視指導

東京オ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。

⑵　市民や観光客を対象とした「食」に関連するイベントの監視指導

新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、多くの大規模イベントは中止やオンラインによる代替開催となりました。今後も主催者と連携し、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 18 ページ参照）

令和２年度の食中毒の発生件数は 23 件で、患者数は 79 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 13 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。

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス	13	13
ノロウイルス	1	14
カンピロバクター	9	52
合　計	23	79

2　市民相談への対応（資料 19 ページ参照）

令和２年度に市民から寄せられた食品等に関する相談は 1,042 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	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	18	11	131	70	70	30	199	328	185	1,042

※：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 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」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２年度末までの登録件数は、評価施設※1 が 129 件（累計）、認証施設※2 が 323 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２年度末までの協定締結件数は 509 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２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について、市のホームページで周知することで普及を図りました。

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 6 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。

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、保健所で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ることから、令和 2 年度は表彰事業を中止しました。

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」を書面にて２回開催しました。会議では、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（平成 27 年度～令和元年度）の令和元年度の実施結果、前年度の本会議での計画案の審議を経て策定した「第２次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（令和２年度～令和６年度）、「令和元年度食品衛生監視指導計画」の実施結果、「令和３年度食品衛生監視指導計画案」等について報告し、委員からの質疑及び意見に対して回答いたしました。

また、食品衛生法の改正に伴う条例改正等の状況について、お知らせいたしました。

２　各種イベントの開催について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、例年実施している各種イベント事業について、中止としました。

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。

ノロウイルス食中毒予防懸垂幕

令和２年度は食中毒警報を 22 回（延べ 59 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。

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５回開催し、延べ 82 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３回開催し、延べ 79 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、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。

食品衛生情報誌「キッチンメール」	パンフレット
46 号 47 号	

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」　https://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、事業者向けの講習会を計 16 回実施し、延べ 191 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 390 名が受講しました。このうち 16 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
営業従事者等に対する講習会	16	191
食品衛生責任者実務講習会	18	390

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

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、業務に関する研修を集合形式から OJT 形式に切り替えて実施しました。また、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
新規採用職員研修（OJT 形式）	札幌市	4月 13 日～15 日	6
新任食品衛生監視員研修（OJT 形式）	札幌市	随時実施	9
HACCP 指導者養成研修会（オンライン開催）	農林水産省	2月 18 日～19 日	1
		3月4日～5日	2

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
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店、喫茶店営業	22,421	5,980	85	32	31	0	4	9	28	9	0	0	0	42	47	1
	各種販売業	6,789	16,453	26	2	24	0	14	0	6	0	0	0	0	7	39	0
	各種製造業	2,696	1,133	17	2	3	0	8	0	5	0	0	0	0	8	10	0
	魚介類せり売営業	2	712	2	0	13	0	15	0	5	0	0	0	0	0	33	0
	小　計	31,908	24,278	130	36	71	0	41	9	44	9	0	0	0	57	129	1
食品衛生法の許可を要しない施設	集団給食施設	1,300	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種販売業	4,342	11,117	15	0	8	0	11	0	1	0	0	0	0	5	15	0
	各種製造業	207	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小　計	5,849	11,305	15	0	8	0	11	0	1	0	0	0	0	5	15	0
合　計		37,757	35,583	145	36	79	0	52	9	45	9	0	0	0	62	144	1

※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	前年度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	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	飲食店、喫茶店営業		322	291	45%	5	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	2	2	1
	集団給食施設		6	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	194	159	41%	4	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0
		条例※2	22	16	36%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種販売業	法※1	323	308	48%	21	1	9	0	9	0	2	0	0	0	0	6	15	0
		条例※2	244	226	46%	5	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	2	4	0
B	飲食店、喫茶店営業		705	336	95%	16	5	9	0	1	1	0	1	0	0	0	2	14	0
	集団給食施設		179	3	3%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	365	153	84%	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
		条例※2	64	24	75%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種販売業	法※1	83	40	96%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		条例※2	64	19	59%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C	飲食店、喫茶店営業		336	91	54%	5	2	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	5	0
	集団給食施設		194	22	23%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	各種製造業	法※1	18	6	67%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	15	11	147%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		条例※2	11	7	127%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小　計			3,145	1,712	43%	57	8	28	0	14	1	6	1	0	0	0	17	40	1
市場	中央卸売市場関連施設	法※1	29	7,482	(100%)	34	0	27	0	23	0	9	0	0	0	0	0	44	0
		条例※2	31	7,996	(100%)	3	0	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	4	0
小　計			60	15,478	(100%)	37	0	29	0	24	0	10	0	0	0	0	0	48	0
合　計			3,205	17,190	-	94	8	57	0	38	1	16	1	0	0	0	17	88	1

※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									
				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※	違反検体数
魚介類	3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0
魚介類加工品（缶詰・瓶詰を除く）	6	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	1	5	0
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	2	2	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0
穀類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	6	6	0	0	0	6	0	0	0	0	4	2	0	0
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	27	29	0	2	0	27	11	2	0	0	0	14	0	0
菓子類	4	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0
清涼飲料水	2	4	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	2	0
その他の食品	4	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合　計	54	58	0	8	0	50	11	4	2	4	4	20	7	0

（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									
				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※	違反検体数
肉卵類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
冷凍食品	4	8	0	4	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0
野菜・果物・豆類・その加工品（缶詰・瓶詰を除く）	10	10	0	0	0	10	8	5	0	0	0	0	0	0
菓子類	3	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	1	2	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0
合　計	19	24	0	5	0	19	12	9	1	0	0	0	1	0

※　魚介類加工品のヒスタミン、清涼飲料水の重金属

表４　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	家庭	サクラマスの刺身（推定）	アニサキス	1
2	5月	不明	不明	アニサキス	1
3	5月	家庭	ソイの刺身（推定）	アニサキス	1
4	6月	不明	不明	アニサキス	1
5	6月	不明	不明	アニサキス	1
6	6月	不明	不明	アニサキス	1
7	6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）	2
8	7月	不明	不明	アニサキス	1
9	9月	不明	不明	アニサキス	1
10	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）	2
11	10月	飲食店	飲食店が提供した弁当(推定)	ノロウイルス	14
12	9月	飲食店	飲食店が提供した焼き鳥(推定)	カンピロバクター属菌	9
13	10月	飲食店	飲食店が提供した鶏レバー料理(推定)	カンピロバクター（ジェジュニ）	10
14	9月	飲食店	飲食店が提供した鶏レバー串(推定)	カンピロバクター（ジェジュニ）	6
15	10月	飲食店	飲食店が提供した鶏レバ刺し(推定)	カンピロバクター属菌	9
16	10月	家庭	サンマの刺身（推定）	アニサキス	1
17	10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）	8
18	10月	不明	不明	カンピロバクター属菌	2
19	10月	家庭	サンマの刺身（推定）	アニサキス	1
20	11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）	4
21	12月	不明	不明	アニサキス	1
22	1月	家庭	スケトウダラの刺身(推定)	アニサキス	1
23	2月	不明	不明	アニサキス	1
合　計　23件					79

表５　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	67	0	1	0	8	4	0	0	0	6	0	37	0	11
魚介加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	29	1	1	0	6	2	0	2	1	2	0	8	0	6
冷凍食品	8	1	0	0	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	95	1	0	0	9	10	0	3	0	1	0	58	0	13
乳及び乳製品	0	0	0	0	0	0	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）	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
穀類及びその加工品（缶詰・瓶詰を除く。）	24	0	1	2	8	2	0	4	0	1	0	3	0	3
野菜・果物・その加工品	56	3	2	3	14	4	0	1	0	2	0	3	15	9
きのこ	317	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	313	1
菓子類	64	0	2	4	20	12	0	3	0	7	0	2	0	14
清涼飲料水・酒類	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	5	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	2
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	5	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1
その他の食品	248	2	2	2	54	28	0	24	0	10	0	81	0	45
そうざい類	47	1	0	0	12	4	0	4	0	3	0	14	0	9
弁当類	63	1	0	0	21	5	0	0	0	7	0	20	0	9
その他	138	0	2	2	21	19	0	20	0	0	0	47	0	27
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	1	0	0	0	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	117	0	0	0	0	5	0	33	0	0	0	3	0	76
合　計	1,042	9	9	11	131	70	0	70	1	30	0	199	328	184

※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（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

https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/

SAPPORO

さっぽろ市
01-F06-21-1153
R3-1-108