

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示						
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容		
91001	H21. 8. 25	札幌市内ホテル連絡協議会	<ul style="list-style-type: none"> ●会員各社は、今まで以上により一層、厨房等施設の清掃・整理整頓、また、調理器具・機材の清潔保持等に努めます。 ●会員各社が、今まで以上により一層、食材の仕入や保管時の記録、温度管理等を徹底します。 ●会員各社が、日ごろから従業員の健康管理と衛生意識の向上に努めます。 ●会員各社が、問題発生時には、消費者の健康と安全を第一に考え、迅速に対応するよう努めます。 ●会員各社は、消費者の声を大切にし、札幌の顔として、安全・安心な食の提供を基本としたサービス向上に努めます。 	○										
101001	H21. 8. 25	札幌水産物商業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への魚介類の知識の普及と正しい取扱い（温度管理、原産地などの適正表示等）を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、魚介類の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 		○					店頭			店頭	
101002	H21. 8. 25	道央水産物商業協同組合	安全・安心な食のまちさっぽろの創造を目指し、食の安全確保とし飛車への信頼の向上に向け取り組みます。			○				ホームページ				
101003	H21. 8. 25	札幌青果物商業協同組合	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への青果物の知識の普及と適正表示（品名及び原産地）を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、青果物の提供を通じ、食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 		○					その他	事務所に掲示		その他	事務所に掲示
101005	H21. 8. 25	札幌中央青果協同組合	<ul style="list-style-type: none"> ●組合員各社は、消費者への青果物の知識の普及と適正表示（品名及び原産地）を徹底するよう努めます。 ●組合員各社は、青果物の提供を通じ食の安全性や信頼・食文化の向上に寄与するとともに地域社会に貢献します。 		○					店頭			店頭	
101006	H21. 8. 25	札幌ドーム飲食事業者協議会	<ul style="list-style-type: none"> ●会員各社は、5S（整理、整頓、清潔、清掃、躰）を徹底し、売店厨房等の良好な環境の保持に努めます。 ●会員各社は、食材の適切な温度管理や、異物混入を防ぐための点検を徹底します。 ●会員各社は、従業員の健康管理や身だしなみの確認を行い、従業員一人一人の衛生意識の向上と徹底に努めます。 ●会員各社は、札幌ドームに來場するお客様に安心していただける「安全」な商品の提供とサービスの向上に努めます。 		○			・売店厨房の拭き取り調査や清掃点検を実施した。衛生講習会において結果を全社で共有し改善を実施。 ・営業日毎に賞味期限、消費期限を確認し記録、提供前に目視による異物混入確認の実施。 ・営業日毎に衛生管理表を作成/提出を実施。	店頭	店舗内事務所等				
102002	H21. 8. 25	株式会社 相川商店	<ol style="list-style-type: none"> 1 見えるところだけではなく、施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 2 原材料は品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を徹底しています。 3 毎日ミーティングを行い、ルールの確認と意識向上に努めています。 4 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査し、お客様へのいいいな説明に努めます。 	○						店頭			店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102003	H21. 8. 25	株式会社 大三西澤商店	1 施設内の整理整頓につとめ、清潔保持の徹底につとめています。 2 作業場は毎週末、下水道ほか隅々の大掃除を行っています。 3 鮮魚については、産地・鮮度・品質等の確認を常に行い、販売先に正確な情報を伝えています。 4 総菜等の加工品については、原材料を吟味し、内容・賞味期限等の正しい商品表示をしています。また、製造過程において異物混入等の事故がないよう、着衣・帽子等作業員の身だしなみに十分注意しています。 5 商品の品質不良・異物混入等の場合は、原因を徹底的に究明	○								
102005	H21. 8. 25	北のブランドショップ	●日ごろから、従業員の健康管理と店内の衛生管理の向上に努めます。 ●安心・安全な商品の提供を行うため、札幌商工会議所が認証する「北のブランド」製品の販売・PRに努めます。 ●取扱商品の賞味期限を厳守します。 ●問題発生時には、消費者の健康と安全を第一に考え、迅速に対応するよう努めます。 ●札幌の顔である「時計台」に隣接することから、北海道、札幌を代表する店舗としての自覚を持ち、安心・安全を第一に、消費者の声を大切にしたいサービス提供に努めます。	○								
102006	H21. 8. 25	安彦水産株式会社	●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。		○				店頭		店頭	
102010	H21. 8. 25	三共水産株式会社	●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。	○					店頭		店頭	
102011	H21. 8. 25	大館水産株式会社	●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。		○				その他	商品運搬車両に表示	その他	事務所内に表示
102012	H21. 8. 25	河上水産株式会社	●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社は2009年に札幌市食品衛生管理認定制度を取得して、81項目の自主衛生管理マニュアルを作成し日々、取組みをしています。	○					店頭	ホームページ	店頭	ホームページ
102013	H21. 8. 25	上山水産株式会社	●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めています。	○					その他	水産棟 2F 掲示	その他	水産棟 2F 掲示

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102020	H21. 8. 25	中津川水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 	○								
102021	H21. 8. 25	西沢株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102022	H21. 8. 25	株式会社 本間水産	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 		○						その他	市場内にて
102025	H21. 8. 25	株式会社 やまた水産	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 		○				店頭		店頭	
102026	H21. 8. 25	株式会社 一ウ	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○			今後もより注意深く実施していきます。				
102027	H21. 8. 25	兼長水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	○								
102029	H21. 8. 25	株式会社 福田商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102030	H21. 8. 25	株式会社 平田商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 		○				店頭			
102032	H21. 8. 25	星野水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	○					店頭		店頭	
102036	H21. 8. 25	大協水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●施設内の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭			
102037	H21. 8. 25	札幌シーフーズ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 	○					その他	名刺	その他	名刺
102038	H21. 8. 25	株式会社 十九中川青果	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 		○							
102039	H21. 8. 25	株式会社 森哲	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 	○					店頭		店頭	
102040	H21. 8. 25	株式会社 双葉屋	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●生鮮野菜について、農薬使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102041	H21. 8. 25	有限会社 金ス菅井商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102042	H21. 8. 25	株式会社 石田商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 		○							
102043	H21. 8. 25	丸共農産商事株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●産地の偽装は致しません。 		○							
102044	H21. 8. 25	株式会社 本間商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 		○							
102045	H21. 8. 25	株式会社 池広	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮野菜について、農薬使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 		○							
102046	H21. 8. 25	株式会社 岩崎商店	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 		○				ホームページ			
102047	H21. 8. 25	株式会社 上野商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102048	H21. 8. 25	小野青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 	○								
102049	H21. 8. 25	株式会社 北一蔵重商店	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102050	H21. 8. 25	株式会社 葛西	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 			○			店頭		店頭	
102052	H21. 8. 25	有限会社 増井商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102054	H21. 8. 25	株式会社 森下商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 		○				店頭		店頭	
102055	H21. 8. 25	丸ト青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102056	H21. 8. 25	株式会社 滑川商店	<ul style="list-style-type: none"> ●産地表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102057	H21. 8. 25	株式会社 神田芳雄商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み防止に努めています。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 		○							
102058	H21. 8. 25	株式会社 小樽屋	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 	○					店頭		店頭	
102059	H21. 8. 25	有限会社 木内商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102060	H21. 8. 25	有限会社 大谷商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を行い、鮮度維持に努めています。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、適切に対応し、原因を調査します。 		○							
102061	H21. 8. 25	株式会社 山二 速商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における傷み、異物の混入防止に努めています。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 	○								
102063	H21. 8. 25	株式会社 本田誠一商店	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●生鮮野菜について、農業使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 		○				商品の包装		商品の包装	
102064	H21. 8. 25	株式会社 伊藤法夫商店	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
102066	H21.8.25	田中水産株式会社 札幌センター	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102068	H21.8.25	有限会社 珍味センター 佐々木水産	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 		○				店頭		店頭	
102069	H21.8.25	株式会社 すし善	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102070	H21.8.25	株式会社 本間鮮魚店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102072	H21.8.25	株式会社 東隣水産	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 		○				店頭		店頭	
102073	H21.8.25	株式会社 岩瀬谷商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102074	H21.8.25	株式会社 丸一長谷川昇商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車で配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他内容
102076	H21. 8. 25	株式会社 宮田商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
102078	H21. 8. 25	安田鮮魚店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 			○			店頭			
102079	H21. 8. 25	株式会社 ラルズ	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 		○							
102080	H21. 8. 25	有限会社 マルキン北海	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●商品は保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への適切な説明に努めています。 		○				店頭		店頭	
102083	H21. 8. 25	光水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。 			○			店頭		店頭	
102091	H21. 8. 25	有限会社 千葉水産	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への適切な説明に努めています。 		○							
102094	H21. 8. 25	株式会社 エスワイエスウイング	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●食品表示の偽装は許しません。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様への適切な説明に努めています。 		○						店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
106003	H21. 8. 25	札幌みらい中央青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●原産地等の適切な表示を確認し、販売します。 ●栽培履歴の迅速な提供を目指した体制作りを行います。 ●廃棄物の適切な分別、保管、処分にも配慮しています。 ●施設内全体について整理整頓を行い、清潔を保ちます。 		○			定時の温度管理の実施 販売終了後の売場一斉清掃の実施 朝夕の施設見回りの実施				
114002	H21. 8. 25	星華楼	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内全体について、整理整頓を行い清潔を保っています。 ●毎週ミーティングを行い、ルールの確認と意識向上に努めています。 	○					店頭		店頭	
120001	H21. 8. 25	石屋製菓株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●「安全・安心な商品を、一番に」という合言葉のもと、衛生管理水準の維持・向上を図るため、主要製造施設についてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。 ●お客様からのご指摘・ご意見を、製造現場等の改善に生かすと共に、社外委員も含めたコンプライアンス委員会に報告し、その内容について評価を受けています。 	○								
120002	H21. 8. 25	白い恋人パーク	<ul style="list-style-type: none"> ●売場、厨房など施設全体の整理・整頓・清掃を徹底し、常に清潔な状態でお客様をお迎えします。 ●商品仕入時には、表示の漏れなどのチェックを行うと共に、期限管理や要冷蔵商品の保存温度管理を徹底し、商品の品質維持に努めています。 		○							
120004	H21. 8. 25	横山食品株式会社 本社工場	<ul style="list-style-type: none"> ●生産工程の定期的な衛生検査（拭き取り検査、落下菌検査）と従業員の便検査を実施し、衛生度の検証を行っています。 ●日々使用原材料の賞味期限の確認・先入れ先出しを徹底し、原材料の管理に努めています。 ●はかり、温度計の点検を定期的に行い、適正管理に努めています。 ●製品の賞味期限表示のダブルチェックを行い、表示ミスを防止しています。 ●内部監査を実施し工程管理、記録の検証を行い、ルールの徹底・改善を図ります。 	○								
121001	H21. 8. 25	衛生管理ネットワーク協議会	<ul style="list-style-type: none"> ●札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の運営を通じて、飲食店等による商業的な食品の安全性確保と信頼の向上に貢献する。 ●札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」に取り組む飲食店等における衛生意識向上を目的とし、人材育成に貢献する。 		○							
130001	H21. 8. 25	有限会社 イビ	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様の立場に立ち、安心・安全な食品、サービス、情報、感動を提供します。 ●商品の原材料、保存方法等の一括表示、アレルギー物質や賞味期限について、適正に表示します。 ●商品を保管する冷凍庫・冷蔵庫の温度を1日2回確認し、記録します。 ●作業従事者の定期的な健康診断、毎日の健康チェックを欠かさず行い、手洗い、消毒を徹底します。 ●施設の清掃、作業台や器具類の消毒を常に行い、衛生管理を 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
140035	H21. 8. 25	コンディトライ伊東	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースの温度チェックを常に行います。 ●調理器具の消毒を行います。 ●原材料添加物について店頭で説明しています。 		○				店頭			
140037	H21. 8. 25	株式会社 岩本林蔵商店	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内について、整理整頓を行い、清潔を保っています。 ●調理器具等の洗浄、消毒の徹底に努めています。 ●品質不良や異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様への丁寧な説明に努めます。 ●適正表示を確認し、適正な表示を行い、便利でわかりやすい表示を目指します。 		○				店頭			
140039	H21. 8. 25	株式会社 マルエスサン食品	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の作業は正確、かつ迅速に行い、整理・整頓を忘れず実施します。 ●冷蔵庫、冷凍庫の温度は、1日2回チェックしその結果を記録するとともに施設内の温度・湿度も記録します。 		○				その他	工場	その他	工場の壁に表示
140040	H21. 8. 25	ふじ寿司	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料は仕入時等に表示や鮮度を確認し、適切な温度管理と期限管理を徹底しています。 ●従業員全員が原材料の産地やアレルギーに関する知識を持ち、提供時やホームページに積極的に情報提供するなど、お客様の信頼向上に努めています。 ●毎日のシンク、まな板、布巾の洗浄・消毒と、床等の清掃により、施設全体を常に清潔に保ち、気持ちの良いお店づくりをしています。 ●従業員の衛生管理はもちろん、お客様用トイレでもノロウイルス感染対策を実施しています。 		○				店頭		店頭	
140043	H21. 8. 25	札幌バルナバフーズ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●安全で高品質な商品の提供を通してお客様の信頼に応え、安心できる食生活に貢献します。 ●加工食品の製造場所として、お客様に満足頂けるように継続的に環境改善に努めます。 ●すべての従業員に衛生管理の重要性を認識させ、常に食品安全に関する知識の向上を図ります。 ●問題発生時には、お客様の健康と安全を第一に考え、被害の未然防止または拡大防止に努めます。 		○							
140047	H21. 8. 25	公益財団法人札幌市学校給食会	<ul style="list-style-type: none"> ●当会登録納入業者に対して最新の食品衛生情報を提供し、安全・安心な学校給食用物資の供給に向けて衛生意識の向上を図ります。 ●食品等の自主検査の確実な実施により、自主的な衛生管理の徹底を図ります。 ●地産地消の観点から、学校給食への北海道産青果物等の利用を推進します。 	○				地産地消の観点から学校給食への北海道産青果物等の利用を推進するため、産地指定等により年間を通じて札幌市内及び札幌近郊を含めた道内産青果物を調達し供給しました。特に馬鈴薯は年間を通じて道内産を供給しました。	ホームページ	その他（事務所の入り口にマークを掲示）	ホームページ	その他（事務所に協定書を掲示）
140049	H21. 8. 25	北海道良水株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●美味しい札幌の天然水を安心して飲んで頂くために、衛生管理に努めます。 ●製造日毎に原水及び製品について自社で検査を行い、検査結果が自社基準を満たしていることを確認してから出荷いたします。 ●自社検査のほか、定期的に外部検査機関に検査を委託し、安全性を確認しております。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
140051	H21. 8. 25	コーヒーヴレイク・ルミ	<ul style="list-style-type: none"> ●作業台、包丁、まな板 洗浄、消毒は営業終了後毎日適切に行っております。ふきんは殺菌消毒を行っております。 ●原材料の仕入れ、品質、鮮度、期限表示、異物確認 毎日行っております。 ●お客様にあった味付けを行っています（塩分調整など）。 	○				コロナ禍の中、毎日神経をとがらせる様過ぎ、お客様の御協力を得ながら今日まで取組んできました。長かった習慣から戻すと云う事は、すごく勇気のいる事です。	店頭	店内に協定書の掲示	店頭	協定をしている旨の掲
140053	H21. 8. 25	有限会社 北光食品	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様の立場に立ち、安全・安心な食品提供に努めます。 ●毎日の自主検査実施 ●毎月、作業従事前の健康状態並びに制服等のチェックシート記入 ●毎月、全従事者の検便検査（10月以降ノロウイルス検査）実施 ●品質不良や異物混入などが発生した場合は、その原因を調査し、お客様に迅速・丁寧な説明をいたします。 		○				店頭			
140055	H21. 8. 25	我国	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産の小麦粉、バター、卵を使用し、品質管理に努めます。 ●目視チェックや金属検出器を用いて異物混入対策に取り組みます。 ●器具、機械の洗浄殺菌を徹底し、衛生的に製造を行います。 			○			店頭		店頭	
140057	H21. 8. 25	株式会社 マルサン三上商店	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示・期限の確認を徹底し、安全・安心な食品を提供します。 ●調理器具等の洗浄・消毒の徹底に努めます。 ●店舗の清掃、整理整頓を行い、常に清潔な状態を保ちます。 		○				店頭		店頭	
140069	H21. 8. 25	株式会社 ダイイチ	<ul style="list-style-type: none"> ●朝礼時の健康状態と身だしなみのチェック、トイレ使用時に作業着と靴を交換、毎月の検便実施により、食品への細菌汚染を防ぎます。 ●食品表示の自主点検表により適正表示の確認を行い、安全衛生チェックリストにより店舗の衛生状態の保持に努めています。 ●外部検査機関により、定期的な監査と作業場・器具・商品の細菌検査を実施し、衛生管理に努めています。 		○							
140098	H21. 8. 25	(有)ポワソン ダブリー	<ul style="list-style-type: none"> ●毎日、スタッフの健康状態を記録しています。 ●朝・夕、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録しています。 ●作業に入る前に粘着ローラーを使用して着衣のほこり等を取り除いています。 ●定期的に商品・製造者の手指・厨房器具の拭き取り検査を行っています。 ●年2回、スタッフに対する衛生教育について専門業者による衛生指導を受けています。 			○						
140099	H21. 8. 25	札幌市調理師団体連合会	<ul style="list-style-type: none"> ●会員（調理師）の資質、技術の向上を図り、札幌市の食のブランド力の向上に努めます。 ●料理教室等を通じ、市民の衛生意識向上や食生活改善を図ります。 ●研修会・講習会等を通じ、食品衛生知識や調理技術の普及・向上を図ります。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
140104	H21.8.25	有限会社 鮎のなか田	<ul style="list-style-type: none"> ●お客様へ安全で安心な食の提供に尽力し、細やかな心配りでお迎え致します。 ●店舗及び厨房細部の清掃と、作業台や各調理器具の洗浄・殺菌を励行しています。 ●生鮮食材の仕入時は、品質、鮮度、産地表示の確認と、冷蔵庫・冷凍庫の温度測定を毎日朝夕行い、品質管理の徹底を図っています。 ●調理師は常に清潔な白衣と前掛けを着用し、手指の衛生や身だしなみに留意しています。 ●お客様の健康に配慮し、食品アレルギーの有無をお申し出下 		○				店頭		店頭	
140105	H21.8.25	株式会社 三川屋会館チェーン	<ul style="list-style-type: none"> ●施設本館500坪の整理整頓を行い清潔を保っています。 ●毎日原材料の仕入を行い、品質、鮮度、異物混入等の確認等を行っています。 ●料理人及び従業員は衛生チェックを行った上で従事しています。 ●店舗の清掃や作業台、器具等の洗浄・殺菌を行い常に清潔の状態を保ちます。 	○								
140110	H21.8.25	Y' s C a f ☒	<ul style="list-style-type: none"> ●安全な食材にこだわって、手作りのお菓子を提供しています。 ●原材料、保存方法等の一括表示、アレルギー物質や賞味期限について、適正に表示しています。 ●店舗内の清掃、整理整頓を行い、清潔を保ちます。 ●毎月1回のミーティングを行い、ルールの確認と食品衛生の意識向上に努めています。 	○					店頭		店頭	
140111	H21.8.25	農業生産法人株式会社ふるさとファーム	<ul style="list-style-type: none"> ●圃場及び選果場の整理整頓・清掃を定期的に行い清潔保持に努めます。 ●包丁やまな板等、加工器具の洗浄・消毒を定期的に行い清潔保持に努めます。 ●当日もしくは前日収穫した新鮮な野菜（根菜類等一部を除く）のみ出荷します。 ●肥料や農薬の散布等、生産記録を整備しホームページ等で公開します。 ●衛生教育の一環として日本農業技術検定受験を全従業員に義務付けます。 			○		弊社マイルールにある子どもたち（小学生・幼児）を対象とした農場見学・体験の受け入れを2023年度より再開します				
140121	H21.8.25	有限会社ブッチャー丸幸	<ul style="list-style-type: none"> ●見えるところだけでなく、施設全体について整理整頓を行い、常に清潔を保っています。 ●原材料仕入時に品質・鮮度等の確認を行うとともに、冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録して商品の品質管理を徹底しています。 ●従業員の衛生管理、安全運転についての声掛け指導を随時実施しています。 	○					店頭			
140124	H21.8.25	株式会社マルデン	<ul style="list-style-type: none"> ●品質管理－取扱商品の品質は規格書を用い、産地、期限等確認を行う。 ●問題発生時の危機管理－問題発生事項の原因究明と再発防止に努める。 	○								
150004	H21.8.25	風和 fu-wa café	<ul style="list-style-type: none"> ●道産食材を出来る限り使用し、安心でおいしい食を提供出来るよう努めています。 ●施設内を常に清潔に保ち、従事者の健康管理と衛生意識の向上に努めています。 ●食材を無駄なく使用しています。 ●豊平区の食育事業に参加しています。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
092001	H21.8.25	イオン北海道 株式会社	●イオン北海道は、お客さまの安全を最優先し、「イオン北海道だからできる」安心を提供します。 ●イオン北海道は、お客さまとの約束を守り、いかなるときも正直に行動します。		○			・全店で衛生で特化したクリーンミーティングを実施し管理向上 ・外部機関による食品の販売時点抜き取り検査を約1100の商品で実施 ・外部機関による食品表示の適正確認と教育を実施し、約5000件の内容に対して再確認、見直し等を実施 ・店舗でのお客さまの声に対して正確に正直に「ご意見・お返事公開ボード」に掲示				
092003	H21.8.25	株式会社 ホクレン商事	1) 施設・備品・従業員の衛生管理 ・HACCP保守書式に基づいて、日々作業開始前と作業の中間的な点検を行っています。 2) 商品の管理 ・鮮魚・精肉・デリカ部門における加工工程の危害分析を行って商品加工の安全に努めています。 ・商品管理（入荷・保存・販売期限）と味付けのタレ等の調味料の开封		○				その他	特になし	その他	特になし
093006	H21.8.25	株式会社 シャルロット	●アレルギー物質を含む食品、表示が推奨されている物も含めた25品目をできる限りプライスカードに表示する。		○							
093008	H21.8.25	株式会社 かね彦	●HACCPの概念に基づく衛生管理を実施し、施設の衛生維持と食品の品質管理に努めます。 ●環境資源にやさしいものづくりの開発と企業経営に取り組みます。 ●多種多様な「かまぼこ」製品を通して、世界の食文化に貢献いたします。		○				店頭	ホームページ	店頭	ホームページ
093009	H21.8.25	オシキリ食品 株式会社	●野菜工場でHACCPに準じた衛生管理及び管理規定を設け、事故発生時に対して迅速に対応する管理を実施してまいります。 ●工場を定期的に巡回を行い、防虫防鼠、帳票、備品（5S含む）などをテーマを決めて確認し指摘事項は現場にフィードバックし工場の衛生管理向上に努めてまいります。		○			（自由記載欄） JFS-Bを認証取得し、衛生管理は勿論環境等に配慮し、ごみの削減に取組む。	その他	JFSMのHPIにも掲載済	その他	JFSMのHPIにも掲載済
093010	H21.8.25	国岡製麺 株式会社	1 全社一丸となって、5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）運動を推進しています。 2 毎月清掃実施計画を作成し、その記録をしています。 3 冷蔵庫の温度は、一日3回チェックし、記録を保管します。 4 定期的に従業員の検便を実行しています。 5 品質不良・異物混入等の場合は、原因を調査しお客様への丁寧な説明に努めます。		○				店頭		店頭	
093011	H21.8.25	サンマルコ食品 株式会社	●工場内の5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）活動を推進し、“安全・安心な食品製造”に努めます。 ●使用する原材料は、品質・鮮度・賞味期限等の確認を行い、製品の品質管理に努めます。 ●工場従業員は、専用の作業着・帽子の着用、入場時のチェック、衛生確認、また、衛生管理の基本である“手洗い”の手順を十分に理解し、異物混入防止・二次感染防止に努めます。 ●お客様のお申し出に対して、迅速かつ適切な対応を行い、正確な情報提供に努めます。 ●従業員一同「全社一丸」となり、連係・共同し、“お客様に		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
140072	H21. 8. 25	株式会社 ホッカン	<ul style="list-style-type: none"> ●ユニフォームの正しい着用 ●粘着ローラー掛けの徹底 ●マニュアルの通りの手洗いの徹底 	○								
140085	H21. 8. 25	北海道コカ・コーラボラダクツ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●食品安全の確保・維持に努め、お客様へ「安心・安全な製品」を提供いたします。 ●「FSSC22000」「しよくまる」の取得により、食品安全マネジメントシステムを効果的に運用し、継続的改善に努めます。 ●食品安全に関連する法規制、条例、規制その他の要求事項を遵守いたします。 	○								
140115	H21. 8. 25	株式会社 楓香	<ul style="list-style-type: none"> ●毎日、従業員の健康チェックを実施し、体調不良者は従事させないよう徹底します。 ●使用食材の品質・鮮度・賞味期限等の確認をしっかり行い、製品の品質管理を徹底します。 ●衛生的かつ効率的に業務を行えるよう、施設内の整理・整頓・清掃を徹底します。 	○					店頭		店頭	
150001	H21. 8. 25	阿部珈琲館	<ul style="list-style-type: none"> ●始業前の手洗い、うがい及び従業員同士による服装、髪型のチェックを徹底いたします。 ●店内清掃、調理器具の消毒（煮沸消毒85℃、10分及びエタノール殺菌）を徹底し清潔な環境を保ちます。 ●3時間ごとに店の衛生状態をチェックし記録します。 ●仕入商品の管理確認、加工品管理（温度管理、糖度濃度測定）を徹底いたします。 ●お客様からみて清潔で居心地の良い店舗になることを心がけています。 	○					店頭		店頭	
150006	H21. 8. 25	アサヒビール園	<ul style="list-style-type: none"> ●6S（整理、整頓、清掃、清潔、躰、作法）活動推進により、衛生意識の向上に努めます。 ●従業員の健康管理と衛生意識の向上に努めます。 ●スタッフのコミュニケーションを促進し、働きやすい環境づくりに努めます。 		○							
150008	H21. 8. 25	すし処 多加良	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー物質の有無をメニュー表に記載し、お客様が確認できるようにしています。 ●お客様の立場に立ち、安心・安全な食品、サービス、情報の提供に努めています。 	○				常に清潔、上質、美味しさを心掛けております。				
150009	H21. 8. 25	開拓の村食堂	<ul style="list-style-type: none"> ●従業員は「作業チェック表」による衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 ●見えるところだけでなく、施設内全体について整理整頓を行い清潔を保っています。 ●郷土の「味の文化」を発掘・発展しお客様の思い出を満たします。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
150011	H21. 8. 25	株式会社Harapeco	<ul style="list-style-type: none"> ●物の整理は心の整理。不要なものは直ちに感謝を込めて後始末致します。 ●整理、整頓、清潔、清掃、躰の5 Sを徹底に行い、施設の衛生管理、および社員の意識向上を実施しています。 ●気づいたことは即行即止。間髪入れずに実行します。 ●返事は好意のバロメーター。打てば響く「ハイ」の返事を実施しております。 ●豊平区の食育事業に協力しています。 	○					ホームページ		ホームページ	取引先へ送るメールの署名
150014	H21. 8. 25	札幌グランドホテル	<ul style="list-style-type: none"> ●施設全体の整理整頓・清掃を行い、安全衛生の確保に努めます。 ●スタッフの健康管理を徹底し、安全の確保に努めます。 ●定期的にスタッフの衛生教育を行います。 	○					店頭			
150015	H21. 8. 25	手作り和菓子 ☒ ☒☒	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内全体について整理整頓を行い、清潔に保っています。 ●廃棄物の適切な分別、保管、処分を行い、環境に配慮しています。 ●原材料の先入れ・先出しを行い、消費期限・賞味期限の管理を徹底しています。 ●外部の検査機関にて製品検査を定期的に行っています。 		○				店頭			
150016	H21. 8. 25	そば処 東家寿楽 東急店	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギー物質の一覧表を店内に用意しています。 ●原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・異物混入等の確認を行っています。 ●異物混入等発生した場合、原因を調査し、お客様に丁寧な説明をします。 	○								
160002	H21. 8. 25	加森観光株式会社 ティネ事業部	<ul style="list-style-type: none"> ●安全安心な商品を提供しています。 ●衛生面では施設内の整理、整頓をし、常に手を洗い帽子をかぶり商品を作っています。 	○					店頭		店頭	
160003	H21. 8. 25	特定非営利活動法人 コロポックルさっぽろ	<ul style="list-style-type: none"> ●衛生的、効率的に業務が行えるよう、製菓室の整理・整頓・清掃を徹底します。 ●原材料や製品の保存温度・保存方法の管理を徹底します。 ●製品の内容表示は適正でかつお客様にわかりやすい情報を提供できるように努めてまいります。 ●石けんによる器具類の洗浄・煮沸消毒により徹底した衛生管理に努めます。 ●製造従事者は、作業前に衛生管理点検表により、健康状態等のチェックを行った上で作業に従事します。 ●添加物を出来る限り使用しないお菓子作りに徹するため、原 	○				<ul style="list-style-type: none"> ・作業前後のアルコール消毒、石鹼による器具類の洗浄、煮沸消毒により衛生管理に努めました。 ・生活クラブ生協の自主基準に準じた原材料をできる限り使用して、トレーサビリティに努めました。 ・衛生管理点検表により製造従事者の健康状態チェック、管理をしました。 				
160005	H21. 8. 25	日本食研株式会社 札幌支店	<ul style="list-style-type: none"> ●支店内に在庫する食品及び調味料サンプル等の温度及び期限管理を徹底します。 ●得意先における食品表示作成等のため、正確な商品情報の提供に努めます。 ●支店職員の衛生知識向上のため、定期的に研修を行います。 		○							

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
160028	H21.8.25	どさんこファクトリー北海道株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●適正な表示を仕入れごとに確認し、適正な表示を行い、便利でわかりやすい表示を行います。 ●店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、製造会社との情報を共有し、再発防止の徹底をはかり、お客様への丁寧な説明に努めていきます。 ●お客様の健康の保護を第一に考え、営業を行っています。 ●施設内の清掃、整理整頓を行い、清潔を保っています。 		○				ホームページ		ホームページ	
160029	H21.8.25	株式会社SEMINA kitchen		○								
160030	H21.8.25	さっぽろオータムフェスト実行委員会	<p>以下の内容を各会場管理者と一緒に取り組みます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●店舗内やバックヤードの整理整頓や調理器具の洗浄・消毒を定期的に行い、清潔を保ちます。 ●食材の温度管理・鮮度管理を徹底します。 ●「生モノ」の提供は行いません。 ●会場で調理された食品の持ち帰り不可の周知を徹底します。 ●出店スタッフの手洗い、アルコール消毒を徹底します。 ●問題発生時の対応マニュアルを作成し、従事者へ周知します。 	○				<ul style="list-style-type: none"> ・設定したマイルールについてチェックリストを作成し、前会場管理者・全出店者に周知・確認しました。 ・全出店者について、安全衛生に関するチェックアプリ「スマホdeチェック」を導入し、マイルールの実施状況について毎日のチェックを行いました。 ・専門の検査員へ依頼し、会期中に店舗への立ち入り取去検査を行い、衛生管理について指導しました。 	その他	事務所に掲示	その他	事務所に掲示
170001	H21.8.25	株式会社セコマ	<ul style="list-style-type: none"> ●各店舗が、冷蔵・冷凍庫の温度確認を1日に所定の回数実施し、商品の品質管理に努めるよう指導します。 ●各店舗が、従業員の健康管理や身だしなみ確認を実施し、衛生管理に努めるよう指導します。 ●ホットシェフ商品の原材料は、各店舗にて表示等を確認し適切な保管・管理を行うよう指導します。 ●万一販売後、商品に問題が発生した場合は迅速に対応します。また原因を究明し、再発防止に努めます。 	○								
170002	H21.8.25	有限会社北海道海産	<ul style="list-style-type: none"> ●冷凍庫・冷蔵庫の温度管理を毎日実施致します。 ●衛生管理を一人一人が心掛け、製造、販売を致します。 	○					その他	事務所の壁面に貼り付けてあります		
170009	H21.8.25	salumi hayashi	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫・冷凍庫の温度管理をし結果を記録しています ●商品の期限表示や保存温度の管理をしています 	○								
170010	H21.8.25	一般社団法人 米里保育園	<ul style="list-style-type: none"> ●園児が健康ですこやかに成長する様に見えるところだけでなく、施設内全体について、整理整頓をし、清潔にしています ●調理室の温度、湿度、冷蔵庫や冷凍庫の温度をチェックし記録しています（毎日） 	○					店頭		店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
170013	H21. 8. 25	総菜開発株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の先入れ先出しの徹底・賞味期限の管理の徹底をします ●定期的な健康チェックと検便をします ●道産食材を多くとり入れて行きます 		○							
170014	H21. 8. 25	アイアグリプロダクト株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内の衛生管理を徹底します ●加工機械や器具類の洗浄・消毒など毎日実施、作業履歴を管理します ●商品の品質検査や施設内の防除（ねずみ等）定期的に実施します 		○				店頭		店頭	
170015	H21. 8. 25	株式会社庄司商店	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内外について整理整頓を行い、清潔を保ちます ●鮮度の良い商品の仕入に心掛けます ●流通、栽培履歴を管理して安心・安全な商品の販売を行います ●スタッフの健康管理と衛生教育を定期的に実施します 		○				店頭		店頭	
170017	H21. 8. 25	発寒北商店街振興組合	<p>私たちハツキタ商店街は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●子どもからお年寄りまで、地域で安心して暮らせるよう、食の安全・安心に取り組みます。 ●「ハツキタマルシェ」など、食について地域の皆様と一緒に考える場を創出していきます。 ●環境推進区・西区の一員として古紙や廃油のリサイクルなど、環境活動を実践します。 ●これらの取組などを通じて「40年後、札幌で一番住みやすい街」を目指します。 		○							
170026	H21. 8. 25	有限会社 中野商店	<p>私たち「有限会社 中野商店」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●地産地消を推奨し、生産者の顔が見える安全・安心な食品を消費者に提供します。 ●お米にまつわる様々な情報を提供し、お米文化を後世に伝えていきます。 ●環境推進区・西区の一員として、お米づくりに欠かせない、きれいな水・きれいな空気の大切さを伝えます。 ●これらの取組を通じ、誰もが健康で笑顔になれる「こだわりの店」を目指します。 		○							
170028	H21. 8. 25	社会福祉法人 さくら会	<p>私たちさくら会は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●給食事業者と連携し、安全・安心で美味しい食事を提供します。 ●ノロウイルスなどの集団感染を防ぐため、手洗いや施設の清潔を徹底します。 ●地域交流やレクリエーションを通じ、健康で笑顔あふれる毎日を提供します。 ●これからの取組などを通じて、健やかで安心な日常生活を支え、「人生と寄り添うケア」を目指します。 	○								
170029	H21. 8. 25	株式会社 日総	<ul style="list-style-type: none"> ●外部検査機関による厨房内自主衛生検査に基づき作業工程の確認をします ●厨房員対象の衛生講習会実施による知識技能を啓蒙します ●食材納入業者に対する衛生点検及び改善指導に努めます ●食材納入業者に対する専門家や衛生指導室職員を講師とした自社主催衛生講習会を実施します 		○				ホームページ	パンフレット、その他（事務所内での掲示、名刺、講習会資料の表紙等）	ホームページ	パンフレット、その他（事務所内での掲示）

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示					
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容	
180016	H21. 8. 25	札幌大通まちづくり株式会社	私たち「札幌大通まちづくり株式会社」は、「I LOVE ODORI」を合言葉に、 ●札幌市民から国内外の観光客の皆様まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、「ODORI」の仲間と食の安全・安心に取り組みます。 ●さっぽろ夏まつりと連携した食のイベントなどでは、衛生管理を徹底し、お客様に“安全・安心なODORIの食”を実感していただきます。 ●“大通すわろうテラス”や“さっぽろホコテン”などで、まちのにぎわいをつくり、“食と観光のまち・さっぽろ”の魅力	○									
180017	H21. 8. 25	一番街商店街振興組合	私たち「札幌一番街商店街」は、“上質でエキサイティングな街・南一条”を合言葉に、 ●札幌市民から国内外の観光客の皆様まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●近隣の商店街と連携し、美化活動を行うなど、お客様が気持ちよく、衛生的に過ごせる空間づくりに努めます。 ●“ホワイトイルミネーション”や“歩行者天国”などで、まちのにぎわいをつくり、“食と観光のまち・さっぽろ”の魅力を発信します。		○				店頭			店頭	
180018	H21. 8. 25	二番街商店街振興組合	私たち「二番街商店街」は、コミュニティマートの先駆者として、“温かな関係づくり”をモットーに、 ●札幌市民から国内外の観光客の皆様まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●お客様が気持ちよく過ごせるよう、美化活動などを行い、“札幌市都市景観賞”にふさわしい、衛生的な街並みを守り続けます。 ●“ハロウィン大通大行進”などで、まちのにぎわいをつくり、“食と観光のまち・さっぽろ”の魅力を発信します。		○								
180019	H21. 8. 25	札幌三番街商店街振興組合	私たち「札幌三番街商店街」は、“エルムの立ち並ぶ、人に優しい”商店街として、 ●札幌市民から国内外の観光客の皆様まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●“時計台通り”の美化活動を行うなど、お客様が気持ちよく、衛生的に過ごせる空間づくりに努めます。 ●活力ある商店街活動で、まちのにぎわいをつくり、“食と観光のまち・さっぽろ”の魅力を発信します。 ●これらの取組を通じて、おもてなしの気持ちいっぱいにお客		○				その他	組合員への通知		その他	組合員への通知
180021	H21. 8. 25	札幌狸小路商店街振興組合	私たち「札幌狸小路商店街」は、明治6年から続く“北海道最古の商店街”の一つとして、 ●札幌市民から国内外の観光客の皆様まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●“狸まつり”など食のイベントでは、衛生管理を徹底し、お客様に“安全・安心な狸小路の食”を実感していただきます。 ●これらの取組を通じて、おもてなしの気持ちいっぱいにお客様をお迎えし、“笑顔になれる街・さっぽろ”、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指します。		○								
180024	H21. 8. 25	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校	私たち「札幌ベルエポック調理製菓専門学校」は、 ●店舗としても使用できる施設の完備や企業連携により、現場で役立つ基本的な技術、知識、衛生管理が身につく実学教育を進めます。 ●基本マナーはもちろんのこと、社会人としての身構え・気構え・心構えを養う人間教育と国際的な感性を学び知る、国際教育を進めます。 ●施設の清掃や調理器具等の洗浄・消毒を徹底し、手洗いの励行に努めます。 ●これらの取組を通じて、“安全・安心な食のまち・さっぽ		○				店頭			店頭	
180026	H21. 8. 25	株式会社 ダイホク	●商品の品質管理を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●従業員の健康管理・手洗い・消毒を十分に行い、食中毒を予防します。 ●お客様の問い合わせに対して迅速かつ適切な対応を心がけます。	○					店頭			店頭	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
180028	H21. 8. 25	札幌地下街商店会	私たち「札幌地下街商店会」は、 ●会員一同、食の安全・安心と衛生的な空間づくりに取り組みます。 ●安全・安心な食材の調達と商品の品質管理に取り組みます。 ●これらの取組を通じて、札幌市民はもとより国内外から札幌を訪れる皆様をおもてなしの気持ちでお迎えし、“笑顔になれる街・さっぽろ”、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指します。		○							
180033	H21. 8. 25	焼肉木村屋	私たち「焼肉木村屋」は、 ●品質、鮮度の維持に努め、お客様に安全・安心なお肉の提供を心掛けます。 ●店舗の清掃、作業台や調理器具の洗浄に努めます。 ●円山商店街の一員として、食の安全・安心に取り組みます。	○					店頭			店頭
180036	H21. 8. 25	ブルマンベーカリー	私たちブルマン・ベーカリーは、 ●地元北海道産の食材を多く取り入れ、地産地消の素材の良さを十分に生かして、原料から厳選し、余計なものを入れずに素材の良さを引き立てよう心がけています。 ●自家製の酵母を使用し、温度管理と時間を惜しまずに、それぞれのパンに合わせてこだわりを持って選んだ自家製具材でパンを作り上げます。 ●北の大地・北海道で30年以上に渡り、「安全で安心な家庭で作るパン作り」を原点に、健康で毎日食べてもらいたいとの思いのもと、身体にやさしいパンを作り続けています。	○					店頭			
180037	H21. 8. 25	雪印パーラー	●グループ会社基準での定期的な検査（拭き取り検査、主たる商品の微生物検査、手指の衛生検査） ●定期的に検便を実施 ●冷蔵庫、冷凍庫の温度をチェック表により記録	○					店頭			
180038	H21. 8. 25	スナック 稲	私たち「スナック 稲」は、 ●お店の清掃を徹底し、落ち着いた雰囲気、お酒とカラオケを楽しんでいただけます。 ●手洗いや健康管理に気をつけ、スタッフ一同（一人ですけど）、お客様をおもてなします。 ●鮮度バツグンの、“弾き語り生ライブ”を提供します。 ●これらの取組を通じて、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”と“人との出会いが楽しくて、人を飽きない商い”を目指します。	○								
180039	H21. 8. 25	Misaki coffee & roastery	●コーヒー豆は小ロットで自家焙煎し、極力新鮮で美味しい状態で販売提供しております。 ●食材は極力道産品を使用。特にお米は農家さんより直接購入したものを使用しております。 ●食材や提供メニューは、すぐ小分けにして冷凍保存しております。 ●食材は使用する分だけ都度購入し、ロスを出さないようにしております。	○								
180043	H21. 8. 25	株式会社ファームフーズ	●HACCPの概念に基づく衛生管理を実施し、施設の衛生維持と食品の品質管理に努めます。 ●豚肉、鶏肉の細菌検査及び従業員の検便検査を年2回実施しています。	○					店頭			店頭

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他内容
180045	H21. 8. 25	有限会社札幌グリーントップ	<ul style="list-style-type: none"> ●徹底した清掃を毎日必ず行っています。 ●衛生的な行動について、毎日声を出して確認しています。 ●健康チェック表に必ず記入しています。 ●アレルギー全27品目全てに対応している製品を製造していません。 		○			コロナの発生もあり健康への意識がより高くなりました。1人も風邪も無です。	その他	会社事務所。商品発送のダンボール	商品の包装	
180046	H21. 8. 25	保育園キッズプラス	<p>私たち「保育園キッズプラス」は、“光に満ちた子どもたちにプラスの環境を提供することに努め、未来へと繋げること”を目標に、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アレルギーにも対応した安全・安心な美味しい給食を提供し、子どもたちの強い体づくりを手伝います。 ●食事の前や友だちと仲良く外で遊んだ後は、手洗いをしっかりとする習慣を身に着けさせます。 ●給食施設をはじめ園内の清掃や整理整とんを徹底し、清潔な環境で子どもたちの健康を支えます。 ●これらの活動を通じて、一緒に喜び、寄り添い、時には見守 	○								
180050	H21. 8. 25	認定こども園 札幌大谷幼稚園	<p>私たち「認定こども園 札幌大谷幼稚園」は、“共に生き、共に育ち合うのびのび保育”をモットーに、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アレルギーにも対応した安全・安心な美味しい給食を提供し、子どもたちの強い体づくりを手伝います。 ●食事の前や友だちと仲良く外で遊んだ後は、手洗いをしっかりとする習慣を身に着けさせます。 ●給食施設をはじめ園内の清掃や整理整とんを徹底し、清潔な環境で子どもたちの健康を支えます。 ●これらの活動を通じて、全ての「いのち」に感謝し、両親を思い友情と思いやりの心あふれる子どもたちを育みます。 	○				植栽活動からの調理・食べる活動と「食育」の推進に園全体で取り組み、すべての「いのち」に感謝する学びにつなげていくことができました。				
180052	H21. 8. 25	大谷オアシス保育園	<p>私たち「大谷オアシス保育園」は、札幌大谷第二幼稚園とともに、“自然とふれあい感性をはぐくむ”をモットーに、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アレルギーにも対応した安全・安心な美味しい給食を提供し、子どもたちの強い体づくりを手伝います。 ●食事の前や友だちと仲良く外で遊んだ後は、手洗いをしっかりとする習慣を身に着けさせます。 ●給食施設をはじめ園内の清掃や整理整とんを徹底し、清潔な環境で子どもたちの健康を支えます。 ●これらの活動を通じて、健康で安全な生活ができる環境を整え、すべての生命を尊び、感謝と思いやりにあふれる子ども 	○								
180054	H21. 8. 25	元気カフェ ブラン	<ul style="list-style-type: none"> ●働きやすく安全な環境づくりのため、社員の挨拶、声かけを徹底しております。 ●お客様が居心地の良い空間で寛げる様、客席の清掃を心がけております。 ●朝、夕のミーティングでは、作業、ルールの確認を行い、さらには、接客七大用語の唱和を行い、一社会人として、接客業として職業意識の向上に努めております。 		○				店頭		店頭	
180055	H21. 8. 25	狸小路八丁目商店会	<p>私たち「狸小路八丁目商店会」は、今、一番ホットな商店会として、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●札幌市民から国内外の観光客まで、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●“狸八祭”など食のイベントでは、衛生管理を徹底し、お客様に“安全・安心な狸小路の食”を実感していただきます。 ●地域の皆さんと一緒にまちのにぎわいをつくり、“食と観光のまち・さっぽろ”の魅力を発信します。 ●これらの取組を通じて、おもてなしの気持ちいっぱいにお客 	○			コロナ禍でいろいろなことが起こりました。継続したご支援をお願いします。					
180060	H21. 8. 25	生活協同組合コープさっぽろ	<p>私たち「生活協同組合コープさっぽろ」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ●全ての加工食品を対象に商品仕様書の提出を求め、原材料・添加物・表示・自主基準の点検を行います。 ●体験を通して「食べることのたいせつさ」が学べる食育イベント『食べる・たいせつフェスティバル』を開催します。 ●アレルギー配慮商品コーナーを設けて、食物アレルギーの方に寄り添った商品提供を拡大します。 	○				商品仕様書を20,631件確認（自主基準違反なし） 『食べる・たいせつフェスティバル』を8会場で計5,842人が参加。 アレルギー配慮商品60SKU（約4千万円）を提供しました。				

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
180061	H21. 8. 25	カフェ グレース・職員食堂	<ul style="list-style-type: none"> ●館路にセントラルキッチンを保有し、各事業所と様々な連携をとっています。 ●最新鋭設備でのクックチル運用を行い、各施設と共に基本的な衛生方針の遂行徹底に努めています。 ●セントラルキッチンはもちろんのこと小規模事業所においても調理施設衛生管理マニュアルに基づき、日々安心・安全なお食事を提供できるよう運営を行っております。 ●入室時、退室時の健康管理表への衛生・健康チェックを実施しています。 	○					店頭		店頭	
190001	H21. 8. 25	株式会社HYK	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質管理：袋詰時、出荷準備時、箱詰時に、複数回チェックして出荷しています。 ●問題発生時の危機管理：作業記録をつけ、問題発生時すぐ対応できるように努めています。 		○				店頭		店頭	
190003	H21. 8. 25	菊水いちい認定こども園	<p>(施設等衛生管理)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理器具等のふき取り検査を定期的実施しています。 <p>(商品の品質管理)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●原材料は品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っています。 ●冷蔵庫や冷凍庫の温度は作業開始前と昼食調理終了後の1日2回チェックし、その結果を記録しています。 <p>(従事者等の衛生管理)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●従事者は、「衛生管理チェックリスト」による衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 	○								
190005	H21. 8. 25	サービス付き高齢者向け住宅 虹の家	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵庫・冷凍庫の温度を管理表に記録します。 ●手洗のチェック（作業前、作業中、作業後）を行います。 ●食中毒の予防の原則（清潔、迅速、冷却、加熱）を守り、食品の安全を確保します。 ●厨房内の整理整頓を行い（作業台、包丁、まな板など）、消毒を徹底し、清潔に保ちます。 	○				厨房に入る時の消毒を徹底しております。調理器具の洗浄と食材を扱う従業員の衛生管理（手洗いや靴底の消毒を徹底している）	店頭		店頭	
190006	H21. 8. 25	手稲ステーションホテル	<ul style="list-style-type: none"> ●電解水によって、食材や調理器具をより清潔に、より安全に保っています。 ●冷蔵・冷凍庫の温度を記録し、食材の鮮度、衛生管理に努めています。 ●従業員の健康管理に気をつけ、少しでも体調不良があれば、ホール、厨房には立ち入らないよう細心の注意を払って食中毒や感染症などの予防に努めています。 	○								
190009	H21. 8. 25	就労継続型支援B型事業所 café とまり木	<ul style="list-style-type: none"> ①店内外の清掃、整理整頓を徹底し常に清潔な状態を保ちます。 ②毎日のミーティングにて従業員の健康状態をチェックします。 ③厨房内では帽子やマスク、手袋や専用サンダルを着用し徹底した衛生管理に努めています。 		○				店頭		店頭	
190011	H21. 8. 25	パン屋喫茶 大和	<ul style="list-style-type: none"> ・施設全体の整理整頓を行い、常に清潔に保っています。 ・冷蔵庫、冷凍庫の温度をチェックし、常に異常がないか確認しています。 ・ねずみ、昆虫等の有無について定期的に検査し、必要があれば駆除を実施しています。 		○				その他		その他	

令和4年度（2022年度） さっぽろ食の安全・安心推進協定 取組結果一覧

協定書番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				協定締結者である旨の表示				
				1.十分に達成できた	2.達成できた	3.あまり達成できず	4.全く達成できず	自由記載欄コメント	協定締結者マークによる表示	その他の内容	文字による表示	その他の内容
190016	H21.8.25	アイビック食品株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO22000の方針に基づき推進しています。 ・社員全員で5S活動推進に努めています。 ・社員全員で毎朝清掃を行い、社内の清潔保持に努めています。 ・毎日、従業員の健康チェックを行っています。 ・工場入室時は赤外線サーモグラフィーで都度体温チェックをしています。 ・工場内は自動水洗、自動扉で非接触に努めています。 ・製品・原料の保管温度の徹底をしています。 ・IoT冷蔵冷凍庫システム管理で24時間温度管理をしています。 		○							
210001	H21.8.25	株式会社札幌ファーストミート	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫・冷凍庫の温度管理の徹底と賞味期限管理の徹底に努め顧客へ安心安全な食肉のご提供に努めます。 ・作業の開始、工程変更に伴う手洗い等衛生管理の徹底。 ・作業終了後、機械類、まな板、包丁などの殺菌の徹底。 ・作業服や衛生マットのクリーニングを業者委託。 	○								
210002	H21.8.25	Banh mi Saigon Fresh (バンミー・サイゴンフレッシュ)	<ul style="list-style-type: none"> ●商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。 ●商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。 ●施設内の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。 ●海外の食文化や慣習を広げ北海道の国際性を豊かにする一助になります。 	○					店頭			