

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	2009.8.25	イオン北海道 株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	○					その他	広報活動には使用していません。		
092003	2009.8.25	株式会社 ホクレン商事	<ol style="list-style-type: none"> <li>施設・備品・従業員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>H A C C P 保守書式に基づいて、日々作業開始前と作業の合間の定期的な点検を行っています。</li> </ul> </li> <li>商品の管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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増封後使用期限の自主基準を設定して遵守しています。</li> </ul> </li> <li>抜き打ち検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>作業場での衛生管理・商品管理が遵守されているか点検するために内部の検査スタッフと外部委託会社に抜き打ち検査を実施しています。</li> </ul> </li> <li>問題発生時の危機管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品により健康への影響のおそれがある場合は、行政への連絡を速やかに行い、指示を仰ぎます。</li> </ul> </li> </ol>	○								
093001	2009.8.25	株式会社 きのとや	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫の温度は、1日3回チェックし記録しています。</li> <li>自主基準を設け、定期的に外部に検査に出しています。</li> <li>1年2回の衛生教育(外部講師)を行っています。</li> <li>定期的に検便と手指の拭き取り検査を実施しています。</li> <li>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ています。</li> </ul>	○								
093003	2009.8.25	株式会社 パールモンドール	<p>安心安全、社員の健康、衛生管理、職場内の人間関係を柱にして全員協力で、美味しいケーキをつくりまします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>安心安全 <ul style="list-style-type: none"> <li>商品の品質、鮮度、適正表示の確認、施設内の清掃、整理整頓、機械類の整備点検を行い社員が働きやすい安全な現場をつくる。</li> <li>作業中は施設のダブルチェックを行う。(ガス・水道・戸締り・冷蔵庫)</li> </ul> </li> <li>社員の健康 <ul style="list-style-type: none"> <li>朝出勤時に、健康チェック表に記入。異常があれば直ちに報告。</li> <li>出勤時のうがい手洗いの徹底。定期的に健康診断、検便を行う。</li> </ul> </li> <li>衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い、髪の毛を定期的にチェックする。</li> <li>冷蔵庫、冷凍庫の温度管理。月に一度施設、商品の検査を外部機関に依頼する。</li> <li>職場内の人間関係づくり <ul style="list-style-type: none"> <li>報告・連絡・相談を速やかに迅速に行いコミュニケーションをとる。</li> <li>職場内の規則を定期的に社員で話し合い、確認し、確実に実行するように徹底する。</li> </ul> </li> <li>問題発生時の対応 <ul style="list-style-type: none"> <li>スピーディーに原因を調査し、お客様に丁寧な説明に努め連携する。</li> <li>食中毒または健康被害の恐れのある場合は、行政への連絡を速やかに行い、指示を仰ぎ、調査に協力する。</li> </ul> </li> </ul> </li></ul>		○							
093004	2010.3.8	有限会社 ステラ・マリス	<ul style="list-style-type: none"> <li>お客様から見るところだけではなく、バックヤード、原材料保管場所なども清潔を保ちます。</li> <li>原材料の品質確認、アレルギー物質の混入防止に努めています。</li> <li>スタッフの衛生教育、食物アレルギーの教育に力を入れています。</li> <li>クレームの場合、電話で済ませず、すぐに直接出向き、ていねいな対応、説明に努めます。</li> <li>原材料の由来、内容、添加物の有無等、正確に把握できるものだけを使用します。</li> </ul>	○							店頭掲示	
093006	2010.3.8	株式会社 シャルロット	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>		○							
093008	2010.3.8	株式会社 かね産	<ul style="list-style-type: none"> <li>H A C C P 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。</li> <li>環境資源にやさしいものづくりの開発と企業経営に結び結びます。</li> <li>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。</li> </ul>		○				ホームページ掲載		ホームページ掲載	
093010	2010.3.8	国岡製菓 株式会社	<ol style="list-style-type: none"> <li>全社一丸となって、5S(整理・整頓・清掃・清潔・検)運動を推進しています。</li> <li>毎月清掃実施計画を作成し、その記録をしています。</li> <li>冷蔵庫の温度は、一日3回チェックし、記録を保管します。</li> <li>定期的に従業員の検便を実施しています。</li> <li>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。</li> </ol>	○					パンフレット等への印字		パンフレット等への印字	



協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
102004	2010.8.2	北越ラッキー株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●施設等の衛生管理 器具等の拭き取り検査や施設内の衛生チェックを定期的の実施しています。</li> <li>●商品の品質管理 商品の鮮度・販売期限は店舗担当者によるチェックと本部員による巡回チェックを行ない、お客様への安全・安心な商品の提供に努めています。</li> <li>●従業員等の衛生管理 作業前、衛生に関するチェック表にて手指の指、爪の長さ、服装の汚れ、健康状態をチェックし、定期的に検便、手指の拭き取り検査を実施しています。</li> <li>●問題発生時の危機管理 万一、販売前あるいは販売後に問題が発生した場合、迅速に対応し、お客様への健康被害防止に努めます。</li> <li>●その他生鮮センターについては毎月「センター安全衛生推進会議」を開催し、店舗への安全・安心な商品の供給に努めています。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
102005	2010.8.2	北のブランドショップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●安心・安全な商品の提供を行うため、札幌商工会議所が協賛する「北のブランド」取組の販売・PRに努めます。</li> <li>●取扱商品の賞味期限を厳守します。</li> <li>●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。</li> <li>●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サービス提供に努めます。</li> </ul>	○					店頭掲示,その他			
102006	2010.8.2	安彦水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102011	2010.8.2	大館水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示		その他	札幌市中央卸売市場内廊下
102012	2010.8.2	河上水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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、取り組みをしています。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
102014	2010.8.2	共同水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
102017	2010.8.2	株式会社 イチマル渋谷	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> </ul>		○				ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102021	2010.8.2	西沢株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
102023	2010.8.2	本田水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
102025	2010.8.2	株式会社 やまた水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>			○			店頭掲示		店頭掲示	
102027	2010.8.2	兼長水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○				パンフレット等への印字		パンフレット等への印字	
102035	2010.8.2	まるみ水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> </ul>		○				その他	今は活用していません。		
102036	2010.8.2	大船水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> </ul>		○				店頭掲示			
102037	2010.8.2	札幌シーフーズ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○				その他	名刺に印字	その他	名刺
102039	2010.8.2	株式会社 森哲	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
102042	2010.8.2	株式会社 石田商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
102044	2010.8.2	株式会社 本間商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> <li>従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> </ul>		○							
102046	2010.8.2	株式会社 岩崎商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> <li>従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> </ul>		○				店頭掲示、ホームページ掲載		店頭掲示、ホームページ掲載	
102048	2010.8.2	小野青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。</li> </ul>		○				店頭掲示		その他	
102050	2010.8.2	株式会社 葛西	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○				店頭掲示			

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
102054	2010.8.2	株式会社 森下商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における積み、異物の混入防止に努めています。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>			○							
102055	2010.8.2	丸ト青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>	○						ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102056	2010.8.2	株式会社 清川商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>産地表示の偽装は許しません。</li> <li>商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における積み防止に努めています。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
102060	2010.8.2	有限会社 大谷商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>商品に適した保管を行い、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>		○					その他	中央卸売市場内廊下に掲示		
102061	2010.9.26	株式会社 山二 辻商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品の衛生的な取り扱いのため、輸送・保管時における積み、異物の混入防止に努めています。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
102064	2010.9.26	株式会社 伊藤法夫商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>商品に適した保管を徹底し、鮮度維持に努めています。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○					ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102066	2010.9.26	田中水産株式会社 札幌センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
102068	2010.9.26	有限会社 珍味センター佐々木水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
102069	2010.9.26	株式会社 すし善	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
102070	2010.9.26	株式会社 本間鮮魚店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>食品表示の偽装は許しません。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
102072	2010.9.26	株式会社 東横水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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・冷凍車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> <li>●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。</li> <li>●月に一度検便、細菌検査を行っています。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
102073	2010.9.26	株式会社 岩瀬台商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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・冷凍車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
102074	2010.9.26	株式会社 丸一長谷川昇商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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・冷凍車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。</li> <li>●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。</li> <li>●管理徹底について担当社員が責任を持って行います。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
102076	2010.9.26	株式会社 宮田商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
102078	2010.7.20	安田鮮魚店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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・冷凍車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					店頭掲示				
102079	2010.4.30	株式会社 ラルス	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○								
102080	2012.1.21	有限会社 マルキン北海	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽装は許しません。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> <li>●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。</li> </ul>			○			店頭掲示				

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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		
102089	2011.5.23	株式会社 札幌多田水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽造は許しません。</li> <li>●生鮮魚介類等の氷冷冷蔵等の確認、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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。</li> <li>●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。</li> </ul>	○						店頭掲示				
102094	2010.8.2	株式会社 エスワイエスウイング	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽造は許しません。</li> <li>●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。</li> </ul>	○						店頭掲示			店頭掲示	
102095	2010.8.2	有限会社 杉原商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●食品表示の偽造は許しません。</li> <li>●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。</li> <li>●生鮮野菜については、国内産のもののみ取扱いたします。</li> </ul>	○						店頭掲示			店頭掲示	
102096	2012.1.21	株式会社 瀬戸商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					食は人を良くする。 弊社はこの言葉をテーマに青果物の供給を行っております。今後も、お取引先の体と心の健康を守るよう継続して参ります。	店頭掲示			店頭掲示	
102099	2012.1.21	鮮魚船昔	<ul style="list-style-type: none"> <li>●プロの厳しい目利きで鮮度、品質にこだわった仕入れをし、適切な納品や販売をします。</li> <li>●産地や賞味期限等を明確に表示し、お客様に安心して購入いただけるよう努めています。</li> <li>●シンク、包丁、まな板の洗浄、消毒はもちろん、見えるところだけでなく、施設内全体について、整理整備を行い、清潔を保ちます。</li> <li>●専従員全てが「食品衛生責任者」の資格を取得しており、食材の保存状態や保存温度には、特に気を付けていきます。</li> <li>●輸送、配達には、保冷車を使用し、車内、箱内はもちろん外見もいつも清潔な状態を保持するよう努めます。</li> </ul>	○						店頭掲示			店頭掲示	
103002	2012.5.9	北海道コカ・コーラボトリング株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●私たちは、お客様にフレッシュで高品質な商品やサービスを提供し、笑顔(うれい)をお届けするお手伝いをします。</li> <li>●私たちは、北海道のおいしい水と北海道で生産された原材料を使用し、北海道とともに成長できる事業活動を目指します。</li> <li>●私たちは、コカ・コーラシステムのマネジメントシステムである「KORE(コア)」の取組みを通じて、品質をより高めていく活動に努めます。</li> </ul>	○					●製品製造において、地元の水や一部原材料の産産品の使用した地産地消を継続 ●産内の環境安全や各種イベントへの協力等を通じて、あらゆるステークホルダーと共に、持続可能性へと繋げるための活動を継続実施 ●原材料の調達から製造、物流、販売にいたるすべての過程で、「品質」と「食品安全」、「環境」および「労働安全衛生」に関する国際規格ISOや各種法令の要求事項を満たしたコカ・コーラシステムのマネジメントシステム「KORE」を遵守 ●当社の品質管理状況等をサステナビリティレポートにて外部公表	その他	札幌市内での各種イベントにてパネルなどを展示		その他	札幌市内での各種イベントにてパネルなどを展示
104001	2012.5.9	有限会社 長命庵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 見えるところだけでなく、施設内全体について整理整備を行い、清潔を保ちます。</li> <li>2. 原材料については品質・鮮度・期限表示等の確認の徹底に努めています。</li> <li>3. 産地や輸送方法にこだわりのある原材料(ソバ)を使用し、安全・安心な食品を提供します。</li> </ol>		○					店頭掲示			店頭掲示	
106001	2012.5.9	曲々高橋水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カニメは北海道をはじめ世界中の海から、新鮮さと真心をもって真に「おいしい」海の幸をお届けいたします。</li> <li>●適切な品質管理と自主的な衛生検査を行い、お客様に安全・安心な食品を提供します。</li> <li>●プロの目利きで厳選した食材を、お客様が必要とする商品価格と共に提供します。</li> </ul>	○					教育訓練により食品取扱担当者の知識を深め、衛生管理を徹底していきます。	店頭掲示			店頭掲示	
106002	2012.5.9	丸水札幌中央水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お客様基点を根本に位置づけ、安全・安心な商品の供給に努めています。</li> <li>●市場内の売場の清掃、器具等の洗浄消毒方法を定め、それを遵守するとともに、定期的な点検を行うことにより清潔な売場を保つよう努めています。</li> <li>●産地、賞味期限、消費期限等の品質表示が正しく表示されているか点検を行い、不正表示や不当表示の商品は販売しないよう努めています。</li> <li>●社員一人一人が法令、社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めています。</li> </ul>	○						店頭掲示			店頭掲示	
106003	2012.7.13	札幌みらい中央青果株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●産地等の適切な表示を確認し、販売します。</li> <li>●栽培履歴の迅速な提供を目指した体制作りを行います。</li> <li>●廃棄物の適切な分別、保管、処分に努め、環境にも配慮しています。</li> <li>●施設内全体について整理整備を行い、清潔を保ちます。</li> </ul>	○						店頭掲示			店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
113002	2012.7.27	小樽製パン株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>札幌市小学校・中学校用給食パンの食の安全を守るためにHACCPの考え方に基づく衛生管理を遵守します。</li> <li>北海道産産品を生かした商品造りを産・学・官の連携で実現することで、札幌市の新しい食文化を創造します。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
114002	2012.9.14	星華楼	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>前述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。</li> </ul>	○					常に清潔を保つように、施設内チェックシートなど必ず記入しています。	店頭掲示		店頭掲示	
114006	2012.9.24	アイスクリームファクトリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>店舗内全体について、整理整頓を行い、清潔を保っています。</li> <li>清掃などの各種作業を整理、マニュアル化し、常に清潔な店舗づくりを徹底しています。</li> <li>調理器具等の洗浄、消毒の徹底に努めています。</li> <li>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。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
115001	2012.9.27	A N A クラウンプラザホテル札幌	<ul style="list-style-type: none"> <li>A N A クラウンプラザホテル札幌はお客様の安全を何よりも最優先と考え、安心してご利用いただけるようHACCPに則り、徹底した衛生管理を行います。</li> <li>ホテルスタッフ全員が、手洗いうがいを徹底します。</li> <li>北海道の安全で新鮮な食材を出来る限り使用し、おいしい食を提供いたします。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
120001	2013.2.26	石屋製菓株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>「安全・安心な商品を、一番に」という言葉のもと、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。</li> <li>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。</li> </ul>	○									
120002	2013.2.26	白い恋人パーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>商品仕入れ時には、表示の誤れなどのチェックを行うと共に、期日管理や寒冷産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。</li> </ul>	○									
120004	2013.2.26	横山食品株式会社 本社工場	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産工程の定期的な衛生検査(拭き取り検査、落下面検査)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。</li> <li>自社の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。</li> <li>ほかり、温度計の点検を定期的に行い、適正管理に努めています。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	○						その他	協定締結書の掲示のみ	その他	協定締結書の掲示のみでそれ以外は無し
120010	2013.10.23	株式会社北海道ケンソ	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生観念・製品管理の徹底を図っております。</li> <li>安全・安心をモットーに商品の品質、適正表示を確認しております。</li> <li>従業員の健康管理、服装、手指の洗浄・消毒や食品衛生責任者の業務の徹底を図っております。</li> </ul>		○					ホームページ掲載			
120012	2013.10.28	株式会社サンリツ 北海道支社	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品検査を通じて、安全な食品作りをサポート致します。</li> <li>環境検査を通じて、安心出来る作業環境作りをサポート致します。(調理器具等の拭取検査、水質検査、レジオネラ検査など)</li> <li>施設検査・ノロウイルス検査を通じて、食品従事者の日々の衛生管理をサポート致します。</li> </ul>	○						店頭掲示,パンフレット等への印字		店頭掲示,パンフレット等への印字	
120013	2013.12.3	有楽製菓株式会社 札幌工場	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たちは、工場内の5S(整理・整頓・清掃・清潔・片付け)活動を通じて施設内全体の整理整頓を行い清潔を保ちます。</li> <li>私たちは、商品仕様書や工場内の点検を通して安心・安全な製品を生産していることを確認しています。</li> <li>私たちは、毎月、従業員全体を対象とした衛生教育を行い、品質への意識の向上に努めています。</li> <li>私たちは、品質不良等のお申し出に對しまして、お客様への迅速で丁寧な対応を心がけています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
120014	2013.12.17	アピア・札幌ステラプレイス	<ul style="list-style-type: none"> <li>JRタワーのアピア、札幌ステラプレイス各店の食品営業店舗の清掃、器具類の洗浄・殺菌等を徹底します。</li> <li>商品の期限表示や保存温度等の管理を徹底します。</li> <li>各店舗の従業員に対する衛生教育を定期的に実施するほか、健康管理を徹底します。</li> <li>各店舗の衛生検査を定期的に実施することにより、衛生状態を科学的に検証します。</li> <li>食品衛生についての問題が発生した場合は、被害の拡大防止のため迅速に対応するとともに、再発防止のための対策を講じます。</li> <li>これらの取組みにより、お客様の安全・安心はもとより、お客様の満足、さらには感動の実現を目指します。</li> </ul>	○					JRタワーに出店している飲食店および食物販店を対象に、年2回の衛生教育を実施するとともに、従事者の検便(調理従事者についてはノロウイルス検査を含む)を継続的に行っています。また、定期的な回数の巡回点検や細菌検査等を計画的に実施し、各店舗における衛生状態の向上を図っています。さらに、年2回の食中毒監視訓練を実施し、発生時の迅速な情報把握および関係者間での共有体制を強化することで、食の安全・安心の確保と事故防止に継続して取り組んでいます。	店頭掲示,ホームページ掲載		店頭掲示,ホームページ掲載	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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		
120016	2013.12.17	JRタワーホテル日航札幌	<ul style="list-style-type: none"> <li>●施設等の衛生管理 レストラン・厨房など施設全体の整理・整頓・清掃(3S)を徹底し、常に清潔な状態でお客様をお迎えしています。また、定期的な外部衛生コンサルタントの衛生監査にて抜取り検査、衛生業務指導を受け施設の衛生管理を徹底しています。</li> <li>●商品の品質管理 ホテルチェーン基準の調理温度管理・保存温度管理を実施し安心・安全な商品を提供しています。それに加え定期的に食品品質検査も実施し食品提供・保存方法を管理しています。</li> <li>●従事者等の衛生管理 健全なスタッフを勤務させるため、各自が就業前体調管理シートを記入し責任者が確認しています。また、年5回の外部講師による衛生講習会を実施し知識向上を図っています。</li> </ul>	○										
121001	2014.1.18	衛生管理ネットワーク協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」に取り組み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。</li> </ul>			○				その他	特にもっていない	その他	特に行っていない	
130002	2014.1.18	株式会社 東光ストア	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専門部署スタッフが月に定期巡回し、生鮮厨房内の衛生管理に携りています。</li> <li>●冷蔵庫・冷凍庫の温度チェックを1日3回以上行い、徹底した品質管理を行っています。</li> <li>●生鮮従業員に対して、定期的に研修を行い、衛生教育を行っています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示		
130003	2014.2.7	株式会社 宮田屋珈琲	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理器具等の洗浄・消毒の徹底</li> <li>●作業台、包丁、まな板、ダスター及び機械類の洗浄・消毒についての方法・回数を定めて、適切に実施しております。</li> </ul>	○						その他	特段活用をしていない	その他	どこにも表示無し	
130005	2014.3.26	株式会社 佃漬	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷蔵庫、冷凍庫の温度は1日3回チェックし記録をします。</li> <li>●手洗いを徹底しより衛生的に製造致します。</li> <li>●ちり(整理、整頓、清掃、清潔、静)を推進いたします。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示		
130006	2014.3.26	株式会社 北海道産肉社	<ol style="list-style-type: none"> <li>施設等衛生管理—製造機械・器具の衛生管理・ぬすみ等の駆除 <ul style="list-style-type: none"> <li>●毎月、外部機関(キュー&amp;シー)により機械、計器類の検査を実施します。</li> <li>●作業台・機械類の洗浄消毒について、方法・回数等を定めて実施しその結果を記録します。</li> <li>●月に一度衛生管理講習会を実施します。</li> <li>●毎月、外部機関(いかり消毒)により対象施設内のぬすみ・昆虫等の駆除を行い結果を記録します。</li> </ul> </li> <li>商品の品質管理—自主検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>●自主基準を設け、毎月検査を実施します。</li> <li>●検査の結果、基準値を超過した場合は外部機関等の指導を受け、原因の特定を行い再発防止に努めます。</li> </ul> </li> </ol>	○						店頭掲示		店頭掲示		
130007	2014.3.26	株式会社 札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品関連事業者の「身近な検査室」として微生物検査、放射性物質検査等を通じて、安全で安心できる食品を消費者に送り届けるお手伝いをします。</li> <li>●高品質で安全な食品を提供するために「さ」に基づいた衛生管理体制作り(施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育、手洗・調理器具等の拭取り検査など)をお手伝いします。</li> <li>●札幌市中央卸売市場に隣接していることから、朝8時から検査を行うなど迅速かつ信頼性の高い検査結果をお届けするよう社員一同日々努力します。</li> </ul>	○						店頭掲示・ホームページ掲載・パンフレット等への印字		店頭掲示・ホームページ掲載・パンフレット等への印字		
130009	2014.5.1	株式会社 北極食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCPの概念に基づく衛生管理・品質管理に関して、HACCPシステムを維持・継続し、「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」を継続更新します。</li> <li>●新入従業員は必ず入社時に安全衛生教育を行い、受講後に現場作業に従事します。</li> </ul>	○										
130010	2014.5.1	新札幌乳業株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCPとSQF(Safe Quality Food)システムを導入し、食品安全に努めます。</li> <li>●食品衛生法などの関連法規を遵守し、お客様に安全・安心な製品を提供します。</li> <li>●継続的な教育訓練の実施により、従業員の食品安全知識向上に努めます。</li> </ul>	○						その他	会議室、工場通路に協定書を掲示しております。			
130020	2014.5.1	株式会社 旺武	<ul style="list-style-type: none"> <li>●有用微生物の持つ物質生産・循環能力を活用して、「食の安全・安心」に寄与する製品の開発・製造・販売に努めます。</li> <li>●植物活性生物資材により「安全でおいしい」作物の生産をサポートし、生産者と共に消費者の食の安全・安心に取組めます。</li> <li>●発酵促進生物資材により食品・水産廃棄物のゴミゼロを目指し、「食」から環境問題に取り組み、物質循環型社会の実現を目指します。</li> </ul>	○						店頭掲示・ホームページ掲載		店頭掲示・ホームページ掲載		
130021	2014.6.2	地域活動支援センター にじのいろ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●安心・安全な温産小麦を使用しております。</li> <li>●原材料から商品まで、買味及び消費期限のチェックを毎日徹底して行っております。</li> </ul>		○					店頭掲示・商品包装への印字		店頭掲示		
130022	2014.6.2	地域活動支援センター 北のスムーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷蔵庫・冷凍庫の温度は毎日1回チェックし、記録をします。</li> <li>●従事者は「作業前チェック表」による確認を行った上で作業に従事します。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示		

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
130025	2014.7.1	G A J A (ガヤ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の食品保管状況、冷蔵庫・グリストラップ・作業台などの清掃状況について、専門業者のチェックにより指摘があった箇所の改善を行い、日々衛生環境の維持に取り組んでおります。</li> <li>使用している食品と調理器具・作業台の細菌検査を定期的に行っております。</li> <li>畜産物のトレーサビリティ表記の徹底を行っております。</li> <li>出勤時の健康確認を行い、体調不良者に勤務させないように取り組んでおります。</li> <li>ノロウイルスの検査を含めた定期的な検便検査を行っております。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
130026	2014.7.24	WA ! G A J A (ワガヤ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の食品保管状況、冷蔵庫・グリストラップ・作業台などの清掃状況について、専門業者のチェックにより指摘があった箇所の改善を行い、日々衛生環境の維持に取り組んでおります。</li> <li>使用している食品と調理器具・作業台の細菌検査を定期的に行っております。</li> <li>畜産物のトレーサビリティ表記の徹底を行っております。</li> <li>出勤時の健康確認を行い、体調不良者に勤務させないように取り組んでおります。</li> <li>ノロウイルスの検査を含めた定期的な検便検査を行っております。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
140002	2014.7.24	ふらの	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理器具等の洗浄に努めています。</li> <li>食材の低温管理に努めています。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
140003	2014.7.24	ホテル ニューバジェット札幌	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒について、方法・回数を定めて適切に実施し、その結果を記録しています。</li> <li>冷蔵庫の温度は、1日2回チェックし、その結果を記録しています。</li> <li>従業員は「衛生点検管理表」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。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
140007	2014.7.24	うちパン	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の衛生管理：施設内を清潔に保っています。</li> <li>商品の品質：原材料の仕入れ時、品質・鮮度・期限表示・異物の混入等がないか確認をしています。</li> <li>商品について、お客様への丁寧な説明に努めます。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
140008	2014.7.24	ラーメン札幌一粒庵	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械器具の衛生管理、洗浄・消毒を定期的に行います。</li> <li>食材の仕入れ時には、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、仕入れ・出荷を徹底します。</li> <li>冷蔵庫・冷凍庫の温度チェック・記録を定期的に行います。</li> </ul>	○				毎朝の朝礼でHACCPノートのチェックを実践しております	店頭掲示, ホームページ掲載		店頭掲示, ホームページ掲載		
140012	2014.8.1	キッチン&バー 浪漫風	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物の適正な分別に努め、環境に配慮します。</li> <li>原材料の仕入れ時に、品質・鮮度・表示等のチェックをします。</li> <li>ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めます。</li> <li>従業員は定期的にミーティングを行い、衛生管理のルール確認と意識向上に努めます。</li> <li>お客様に安心・安全な食品・料理を提供する為、農薬・添加物等の使用を極力おさえたいものを仕入れ、調理しております。</li> <li>油・調味料等はお客様の身体に負担にならないよう選択し、使用しています。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示		
140014	2014.8.1	有限会社 山田水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>消費期限、賞味期限を毎日チェックし、期限切れの商品を売場から撤去します。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示		
140022	2014.8.1	洋菓子のお店 モンレーブ	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の仕入れ時のチェック</li> <li>冷蔵・冷凍庫の温度チェック</li> <li>清掃をまめに行う</li> <li>クレームがあった時は、従業員で共有して再発しないように対応する</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示		
140034	26.11.1	札幌サンプラザ	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮で安全な食材を仕入れ、在庫管理を徹底し、安全でおいしい食事を提供します。</li> <li>心身ともに健康なスタッフの育成に努め、お客様を明るく元気にお返します。</li> <li>厨房の衛生管理、調理器具の洗浄・消毒を徹底します。</li> <li>健康メニュー(ヘルシーランチ等)の提供を継続します。</li> <li>清潔で快適な環境を保ちます。</li> </ul>	○					店頭掲示				
140037	26.11.1	株式会社 岩本林蔵商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設内について、整理整頓を行い、清潔を保っています。</li> <li>調理器具等の洗浄、消毒の徹底に努めています。</li> <li>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。</li> <li>返品表示を確認し、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。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示		
140039	26.11.1	株式会社 マルエスサン食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設内の作業は正確、かつ迅速に行い、整理・整頓を常に実施します。</li> <li>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。</li> </ul>			○			その他	工場掲示	その他	工場掲示	
140043	26.12.1	札幌バルナパフーズ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、安心できる暮らしに貢献します。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>年間発生時には、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。</li> </ul>	○					パンフレット等への印字		パンフレット等への印字		

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
140049	26.12.1	北海道良水株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>製品出荷に際し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。</li> <li>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。</li> </ul>	○						ホームページ掲載パンフレット等への印字		ホームページ掲載パンフレット等への印字	
140052	2015.1.5	小樽なると屋	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度・保存方法の管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>①冷蔵庫・冷凍庫などの温度は1日3回、管理基準に維持されているかをチェックし、その結果を記録しています。</li> <li>②加工処理工場の工程段階から店頭の調理工程に至る全ての工程で仕度の管理を行っています。</li> </ul> </li> <li>アレルギー物質の管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>商品にアレルギー特定原材料7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を使用していることが明確になるようにプライスPOPに記載しています。</li> </ul> </li> <li>加工工程の管理、確認 <ul style="list-style-type: none"> <li>フライヤー性能の管理基準を設け、週1回はその性能を確認しています。</li> <li>殺菌を2ヶ月毎に実施しています。</li> <li>品質管理、衛生管理の自主点検を2ヶ月毎に実施しています。</li> <li>一般衛生管理教育を2ヶ月毎に実施しています。</li> </ul> </li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
140057	2015.2.2	株式会社 マルサン三上酒店	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>調理器具等の洗浄・消毒の徹底に努めます。</li> <li>店舗の清掃、整理整頓を行い、常に清潔な状態を保ちます。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
140062	2015.3.2	サッポロビール園	<ul style="list-style-type: none"> <li>体調管理記録表により従業員の健康状態をチェックしています。</li> <li>1日2回冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度をチェックしています。</li> </ul>	○						その他	活用していません	その他	表示していません
140064	2015.3.2	P a s c o 夢パン工房	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業者は、始業時点検基準書に沿って体調の確認をし、その結果を始業時検査表に記録しています。</li> <li>冷蔵庫や冷凍庫は1日3回(始業時、正午、終業時)温度を確認し、記録を保管しています。</li> <li>店長は、ポジション別清掃基準とチェック表を作成し、所定に実施しています。作業員はそれに沿って店内の整理・整頓・清掃を行い、常に清潔な環境を保ちます。</li> <li>製品細菌検査は毎月実施し、記録を保管しています。検査対象は調理パン、仕上げ製品とし、各1品検査しています。検査項目は一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌です。</li> <li>アウドスタンプ検査は毎月実施し、記録を保管しています。</li> <li>問題発生時の対応マニュアルを作成し、従事者に周知徹底するとともに、定期的に訓練を実施しています。</li> <li>アレルギー物質(特定原材料7品目:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)をプライスカードに記載しています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
140065	2015.3.2	手造り菓子 菓夢 in	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的、効率的に作業が行えるように整理整頓に努めています。</li> <li>毎日の清掃と調理器具等の洗浄・消毒を徹底しています。</li> <li>固废の材料を積極的に使用しています。また、極力無添加を心がけています。</li> <li>消費期限等を店頭でもしっかりと伝えるようにしています。</li> </ul>		○					店頭掲示			
140070	2015.3.2	有限会社 つばあん	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対策食品一覧を表にして、店頭に2ヶ所設置していつでも、誰でも、自分のアレルギー食品が入っている商品がわかるようにしてあります。</li> <li>閉店時、毎日期限表示をチェックして、翌日に引き継ぎます。</li> <li>品質不良や異物混入が発生した場合は、その原因を調査してお客様への丁寧な説明に努めています。</li> <li>定期的に製品の検査を行っています。</li> <li>厨房に入る時は、ローラーをかけて、体にゴミがついてないようにしています。</li> <li>ダスターは漂白剤入りのお湯でこまめに洗っています。</li> <li>冷蔵庫の取っ手や引出しは漂白剤入りのお湯でこまめにふいています。</li> <li>手洗いの際はペーパータオルで手をふいています。</li> <li>製造終了後は調理器具を漂白剤につけ込んでいます。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
140072	2015.3.31	株式会社 ホックン	<ul style="list-style-type: none"> <li>ユニフォームの正しい着用</li> <li>粘着ローラー掛けの徹底</li> <li>マニュアルの通りの手洗いの徹底</li> </ul>	○						その他	従業員の食品衛生意識向上に活用	その他	工場の入口に掲示
140099	27.12.3	札幌市調理師団体連合会	<ul style="list-style-type: none"> <li>会員(調理師)の調剤、技術の向上を図り、札幌市の食のランド力の向上に努めます。</li> <li>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。</li> <li>研究会・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。</li> </ul>	○					そば料理を研修する健康料理フェスティバルを通じて食生活の改善を図るとともに、市民を対象とした料理教室へ講師を派遣し、栄養や食品衛生について意識の向上を図った。	店頭掲示		ホームページ掲載	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
140114	2015.3.31	フーテックサービス株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCP方式、5S活動等の導入をサポートし、食関連企業のレベルアップに貢献します。</li> <li>●食品工場での現場指導を行い、食品事故防止に努めます。</li> <li>●衛生用品の販売及び検便検査等で衛生管理レベルの向上に貢献します。</li> </ul>	○						ホームページ掲載		ホームページ掲載	
140121	2015.3.31	有限会社ブッチャー丸幸	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
140124	2015.3.31	株式会社マルデン	<ul style="list-style-type: none"> <li>●品質管理—取扱商品の品質は規格書を用い、産地、調理確認を行う。</li> <li>●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。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
150001	2015.5.7	阿部珈琲館	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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築きます。</li> <li>●3時間ごとに店頭の衛生状態チェックし記録します。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○			衛生管理管理状況を見現場 不定期にて実施している。		店頭掲示、ホームページ掲載		店頭掲示、ホームページ掲載	
150004	2015.5.7	風和 fu-wa café	<ul style="list-style-type: none"> <li>●産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。</li> <li>●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。</li> <li>●食材を無駄なく使用しています。</li> <li>●豊平区の食育事業に参加しています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
150005	2015.6.1	株式会社ふか河	<ul style="list-style-type: none"> <li>●工場内の整理・整頓・清掃を厳行し、安心・安全衛生に努めます。</li> <li>●冷凍・冷蔵庫の温度を1日4回チェックし記録をします。</li> <li>●製品の表示について、ダブルチェックを行い表示ミスを防止します。</li> <li>●毎日、個人の健康管理チェックを行い定期的に健康診断と検便を実施します。</li> </ul>	○						ホームページ掲載		ホームページ掲載	
150009	2015.7.1	開拓の村食堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○						店頭掲示			
150010	2015.10.1	串鳥グループ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行い、お客様に安心安全な商品の提供をお約束いたします。</li> <li>●定期的な外部衛生コンサルタントの衛生監査にて指導を受け、改善箇所がある場合は速やかに改善し衛生管理を徹底しています。</li> <li>●出勤時に従業員の健康確認を行い、従業員一人一人の衛生意識向上に努めています。</li> </ul>	○						店頭掲示			
150011	27.10.1	株式会社Harapeco	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●整理、整頓、清潔、清掃、静の5Sを徹底的に行い、施設内の衛生管理、および社員の意識向上を実施しています。</li> <li>●気づいたことは即行即止。間髪入れずに実行します。</li> <li>●家事は好意のパロメーター。打てば響く「ハイ」の返事を実施しております。</li> <li>●豊平区の食育事業に協力しています。</li> </ul>		○					店頭掲示、その他	お客様に口頭でお伝えしております		
150015	27.10.1	手作り和菓子 丸徳堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●外部の検査機関にて製品検査を定期的に行っています。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
150016	27.12.3	そば処 東家寿楽 東急店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アレルギー物質の一覧表を店内に用意しています。</li> <li>●原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・賞味期限等の確認を行っています。</li> <li>●賞味期限等発生した場合、原因を調査し、お客様に丁寧な説明をします。</li> </ul>	○						店頭掲示		店頭掲示	
160005	2015.3.31	日本食研株式会社 札幌支店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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間管理を徹底します。</li> <li>●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。</li> <li>●受店舗員の衛生知識向上のため、定期的に研修を行います。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	
160010	2016.5.16	パン工房 Kome de pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>●原材料は表示等を確認し、適切な保管を行います。</li> <li>●調理場従業員の洗浄消毒の徹底に努めます。</li> <li>●お客様に立ち、安全安心な商品提供に努めます。</li> </ul>		○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
160011	2016.8.8	あいの里協働保育園	<ul style="list-style-type: none"> <li>子どもたちが笑顔いっぱい、元気いっぱいになれるような給食を目指します。</li> <li>子どもたちにとって安心で安全な給食を提供できるように、衛生管理やアレルギー対応等を日々徹底します。</li> <li>子どもたちに楽しんでもらえるような食育を心がけます。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
160016	2016.9.1	社会福祉法人 勇志会 エンジェル保育園	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育を通して子ども達の食生活の文化工事に貢献します。</li> <li>給食室における設備、備品用具などの衛生管理の徹底に努めます。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
160020	2016.11.2	株式会社丸市岡田商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品の品質、鮮度、適正表示の確認の徹底</li> <li>店舗の清掃、整理整頓の日常化</li> </ul>	○					店頭掲示			
160021	2017.1.10	メルカードスイーツまる	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材の品質管理、鮮度の管理の徹底</li> <li>アルコール除菌による消毒の日常化</li> </ul>				○					
160022	2017.1.10	農家の直売とれた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元野菜を販売しています。</li> <li>安全・安心で美味しい野菜を販売しています。</li> <li>基準より厳しい衛生管理を行い、残留農薬の心配のない野菜を生産しています。</li> </ul>				○	昨年は家族の体調不良につき、直売所をオープン出来る程、作物を栽培できなかった。今年も出来るか不明	店頭掲示			
160027	2017.2.13	株式会社 吉崎水産	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍庫・冷蔵庫の温度管理を毎日実施します。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
160030	2017.2.24	さっぽろオータムフェスト実行委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の内容を各会場管理者と一緒に取り組みます。</li> <li>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。</li> <li>食料の温度管理・鮮度管理を徹底します。</li> <li>「生モノ」の提供は行いません。</li> <li>会場内で調理された食品の持ち帰り不可の周知を徹底します。</li> <li>出店スタッフの手洗い、アルコール消毒を徹底します。</li> <li>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。</li> </ul>	○					その他	社内に掲示		
160031	2017.3.31	スペインバル BONITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>スタッフの衛生管理の教育に力を入れています。</li> <li>お客様のアレルギーに対応出来るよう、柔軟な対応を心掛けています。</li> </ul>	○								
170001	2017.3.31	株式会社セコマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>ホットシェア商品の原材料は、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。</li> <li>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。</li> </ul>	○								
170002	2017.5.9	有限会社北海道海産	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍庫・冷蔵庫の温度管理を毎日実施致します。</li> <li>衛生管理を一人一人が心掛け、製造、販売を致します。</li> </ul>		○						その他	加工場内に掲げています。
170006	2017.5.9	東札幌かすたねと保育園	<ul style="list-style-type: none"> <li>包丁、まな板等の調理器具を毎日殺菌を行っております。</li> <li>惣菜で使用する大型機器類もメーカーによる年数回の定期点検で安心かつ安全な状態を保持させております。</li> <li>調理従事者は細かな手洗い・アルコール消毒のほかノロウイルス等の検便検査を実施し対策を徹底しております。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
170010	2017.6.6	一般社団法人 米里保育園	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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)</li> </ul>		○				その他	玄関掲示	その他	玄関掲示
170012	2017.7.5	米興食品有限会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の品質、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。</li> <li>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。</li> <li>冷蔵庫や冷凍庫の温度は1日3回チェックし、その結果を記録しています。</li> <li>従事者は定期的な健康診断、検便、ふき取り検査を行っています。</li> <li>従事者は作業前に健康診断のチェックを行っています。</li> </ul>	○					店頭掲示,パンフレット等への印字		店頭掲示,パンフレット等への印字	
170013	2017.7.5	総菜開発株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>定期的な健康チェックと検便をします。</li> <li>適量食材を多くとり入れて行きます。</li> </ul>	○					その他	社内に掲示		
170015	2017.7.5	株式会社庄司商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設内外について整理整頓を行い、清潔を保ちます。</li> <li>鮮度の良い商品の仕入に心掛けます。</li> <li>流通、取扱履歴を管理して安心・安全な商品の販売を行います。</li> <li>スタッフの健康管理と衛生教育を定期的に行います。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
170017	2017.7.14	荏荏北商店街振興組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たちハツキタ商店街は、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・安心を取り組んでいます。</li> <li>「ハツキタマルシェ」など、食についての地域の皆様と一緒に考える場を創出していきます。</li> <li>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、環境活動を実施します。</li> <li>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。</li> </ul>			○			店頭掲示		店頭掲示	
170019	2017.8.1	北海道フード株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫や冷凍庫の温度は1日2回チェックし、記録します</li> <li>作業従事者「作業前チェック表」による衛生チェックを行っています</li> <li>検便を年2回実施します</li> <li>毎朝の朝礼で衛生に關しての注意点を周知しています</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
170020	2017.8.1	らっきょグループ	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たち「らっきょグループ」は、「丁寧に作り・丁寧に運び・丁寧に生きる」をモットーに、</li> <li>地元食材や旬な食材にこだわり、お客様が笑顔になれる刺激的な時間を創ります。</li> <li>食育・料理教室などの地域貢献を通じ、次代を担う子供たちをはじめ、市民の皆様へ、食文化を伝えていきます。</li> <li>環境推進区・西区の一員として、環境キャラクターさんかやまべまの活動を応援するとともに、地産地消やリサイクルなどのエコ活動を実施します。</li> <li>これらの取組を通じ、「食の安全・安心」と人生に「スパイス」を市民の皆様にお届けします。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
170026	2017.8.22	有限会社 中野商店	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たち「有限会社 中野商店」は、</li> <li>●地産地消を推進し、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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
170028	2017.8.22	社会福祉法人 さくら会	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たちさくら会は、</li> <li>●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。</li> <li>●ノロウイルスなどの集団感染を防ぐため、手洗いや施設の消毒を徹底します。</li> <li>●惣菜炊飯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。</li> <li>●これ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。</li> </ul>			○			店頭掲示		店頭掲示	
170029	2017.9.14	株式会社 日総	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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</li> <li>●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</li> <li>●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</li> <li>●食材納入業者に対する専門家や衛生指導要員を講師とした自社主催衛生講習会を実施します</li> </ul>			○			店頭掲示	ホームページ掲載、パンフレット等への印字	ホームページ掲載、パンフレット等への印字	
170031	2017.9.14	東洋冷蔵株式会社 札幌支店	<ul style="list-style-type: none"> <li>●工場内の整理・整頓に努めます。</li> <li>●衛生教育を毎月実施し、衛生環境の向上に努めます。</li> <li>●食の安全のための検査を実施しています。</li> <li>●そだ・昆虫等の総合除菌管理を専門業者と実施しています。</li> <li>●商品の品質確認を行い、安全・安心な食品を提供します。</li> </ul>			○			店頭掲示	工場見学のお客様への安心感	店頭掲示	工場見学のお客様への安心感
170032	2017.10.2	はっさむ はる	<ul style="list-style-type: none"> <li>私たち「はっさむ はる」は、</li> <li>●給食委託事業者と連携し、安全でおいしい食事の提供を心がけ、利用者の皆様に安心と健康をお届けします。</li> <li>●日頃から衛生管理の徹底を図るとともに、感染症発生時には施設内のマニュアルに基づき速やかに対応し、感染の拡大防止に努めます。</li> <li>●「食に関わるレクリエーション」や「施設行事」を通じて、利用者並びに地域の皆様へ食への関心が高まる活動を行います。</li> <li>●これらの取組を通じ、「ホスピタリティ」と「コミュニケーション」の実現を目指します。</li> </ul>			○		●利用者の皆様に、より安全でおいしい食事を提供できるよう給食委託事業者と会議を設け同等力し取り組むことに努めました。 <li>●感染症や食中毒等の標準予防策に日頃から努め、感染対策を徹底し、拡大を防止できました。</li> <li>●施設行事や地域交流を再開し、利用者様の楽しみである食事が喜びとなるよう、旬の食材を取り入れ季節感ある食事提供を心がけました。また、利用者様ご家族にもその様子を写真やホームページ等で知らせていました。</li> <li>●経口摂取が困難になったご利用者様にも「器まで口から食べること」ができるように、多職種で協同し取り組み、食べる楽しみを支援してきました。</li>	店頭掲示		店頭掲示	
170033	2017.10.2	株式会社グランビスタホテル&リゾート 札幌パークホテル	<ul style="list-style-type: none"> <li>●私たちは、すべてに優先してお客様の安全を確保し、安心してお過ごしいただけるよう努めます。</li> <li>●お客様へ安全・安心を提供するため、毎日、食品衛生自主管理表のチェック(34項目)を料飲店舗及び調理、計測実施で実施しています。</li> <li>●事業所内組織「食品品質管理委員会」を毎月開催し、調理施設の衛生管理状況や広告物、ホームページなどの内容の確認と指導を行っています。</li> </ul>			○			店頭掲示			

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
170034	2017.10.31	monocozy	<ul style="list-style-type: none"> <li>お客様への安全安心な食の提供を最優先として取り組んでいます。</li> <li>毎日の清掃・消毒を徹底し、常に清潔な店舗づくりに努めています。</li> <li>作業台や調理器具の洗浄・殺菌を徹底し、清潔な環境を保っています。</li> <li>食材の消費期限・賞味期限の管理を徹底しています。</li> <li>スタッフの手洗い・うがいを徹底しています。</li> <li>スタッフへの健康状態をチェックし、記録しています。</li> <li>スタッフへの衛生管理教育を徹底しています。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
170036	2017.11.13	株式会社 食品工房ナカムラフーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の仕入れ時は品質、鮮度、期限表示、異物混入等の確認を徹底します。</li> </ul>	○					店頭掲示・ホームページ掲載		その他	していない
170046	2017.12.1	キョーベータマゴ株式会社 札幌工場	<ul style="list-style-type: none"> <li>私達は、食品安全要求事項に関する法令・規制を遵守し、社会的責任を果たします。</li> <li>お客様の声を生産活動に反映させ、食品安全マネジメントシステムの継続的改善活動を定めることで、一人ひとりのお客様に最も信頼され、親しめる企業を目指します。</li> <li>一人ひとりが主役となって成長していくことにより現場力を高め、品質力・商品力・技術力の強化を図ります。</li> </ul>	○					店頭掲示			
180002	2018.2.1	特別養護老人ホーム 手稲リハビリテーションセンター	<p>特別養護老人ホーム 手稲リハビリテーションセンターは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>さっぽろHACCP評価の給食事業者と連携し、栄養と食べやすさを考慮した安全・安心な食事を入居者様へ提供いたします。</li> <li>新型コロナウイルスやノロウイルスなどの集団感染を防ぐため、手洗いや消毒を行い、施設の清潔に努めます。</li> <li>環境推進区・西区の一員として、法人シンボルの風車や緑の花が咲きほころぶ園地の整備など、自然と人が調和した環境活動を進めます。</li> <li>これらの取り組みを通じて、私たちは、施設理念である「利用者とともに過ごし、健康で家庭的な明るい笑顔のある施設」を目指します。</li> </ul>	○					店頭掲示			
180006	2018.7.3	株式会社NOHYU 第二工場	<ul style="list-style-type: none"> <li>従事者の「自主点検表」による衛生・健康チェックを行った上で作業に従事しています。</li> <li>外部委託による月1回の衛生検査の実施と定期的な検便を実施しています。</li> <li>商品の品質管理を行う上で原材料は表示等を確認し、適切な保管と先入れ先出しを行っています。</li> <li>保管場所の冷蔵庫、冷凍庫の温度管理を毎日行い記録します。</li> <li>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。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
180014	2018.7.31	SAN-EN	<p>私たち「SAN-EN」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「就労継続支援事業」でのカフェ運営を通じた従業員の成長に向けて、衛生教育に力を入れます。</li> <li>土・日・祭日から収穫まで全て自分たちが作業で行い、有機農法にこだわって育てた安全・安心な野菜を積極的に使用します。</li> <li>「家庭」「職場」「地域」の3つの縁を大切に、地域の皆様に食の安全・安心と日々の暮らしに上質なエッセンスを与える店づくりを目指します。</li> </ul>	○					店頭掲示			
180015	2018.8.30	札幌駅前通まちづくり株式会社	<p>私たち「札幌駅前通まちづくり株式会社」は、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>札幌駅前地下歩行空間(チ・カ・ホ)」「札幌市北3条立地棟(アカラ)」「コールドオリ」の管理運営を通じ、食の安全・安心に取り組めます。</li> <li>「チ・カ・ホ」や「アカラ」のイベント時は、皆様が安心して楽しんでいただけるよう、食品の衛生管理を徹底します。</li> <li>みんなで作るまちのお祭り「さっぽろ八月祭」など、まちにぎわいづくりに取り組み、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を創ります。</li> <li>これらの取り組みを通じて、みんなの駅前通をみんなの手でにぎやかにします。</li> </ol>		○				店頭掲示		店頭掲示	
180016	2018.8.30	札幌大通まちづくり株式会社	<p>私たち「札幌大通まちづくり株式会社」は、「I LOVE OODORI」を合言葉に、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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、OODORIの開催に食の安全・安心に取り組めます。</li> <li>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OODORIの食を提供してまいります。</li> <li>大通するわらわら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」の魅力を発信します。</li> <li>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。</li> </ul>		○							

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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	
180018	2018.8.30	二番街商店街振興組合	<p>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、「温かな開きづくり」をモットーに、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●お客様が気持ちよくすごせるよう、業者選定などを行い、「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。</li> <li>●「ハロウィン大連大行進」などで、まちにきわいをつくり、「食と観光のまち・さっぽろ」の魅力を発信します。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
180026	2018.8.30	株式会社 ダイホク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●商品の品質管理を行い、安全・安心な食品を提供します。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					店頭掲示				
180028	2018.9.28	札幌地下街商店会	<p>私たち「札幌地下街商店会」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
180045	2018.9.28	有限会社札幌グリーントップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●徹底した清掃を毎日必ず行っています。</li> <li>●衛生的な行動について、毎日声に出して確認しています。</li> <li>●健康チェック表に必ず記入しています。</li> <li>●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す。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
180050	2018.10.31	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」のびび保育をモットーに、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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付けさせます。</li> <li>●給食施設をはじめ園内の清掃や整理整頓を徹底し、清潔な環境で子どもたちの健康を支えます。</li> <li>●これらの活動を通じて、全ての「いのち」に感謝し、感謝を思いやりや心のあふれる子どもたちを育みます。</li> </ul>	○					店頭掲示			店頭掲示	
180051	2018.10.31	札幌大谷第二幼稚園	<p>私たち「札幌大谷第二幼稚園」は、大谷オアシス保育園とともに、「自然とふれあい感性をほくむ」をモットーに、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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付けさせます。</li> <li>●給食施設をはじめ園内の清掃や整理整頓を徹底し、清潔な環境で子どもたちの健康を支えます。</li> <li>●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たちを育みます。</li> </ul>	○					店頭掲示			店頭掲示	
190001	2018.11.29	株式会社HYK	<ul style="list-style-type: none"> <li>●商品の品質管理：保冷時、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。</li> <li>●間接発生時の危機管理：作業記録をつけ、間接発生時すぐ対応できるように努めています。</li> </ul>		○				店頭掲示			ホームページ掲載	
190002	2018.12.28	Perle (ペルル)	<p>私たち「焼製とコンフィのお店Perle (ペルル)」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「建八商店会」の一員として、食の安全・安心に取り組んでいます。</li> <li>●北海道産の素材にこだわり、香り豊かな焼製やコンフィや手掴ひまけなお料理を提供いたします。</li> <li>●手洗いや食材の温度管理を徹底します。</li> <li>●これらの取り組みを通じて、地域のお店の一つとして、「笑顔になれるまち・さっぽろ」、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指します。</li> </ul>		○				店頭掲示			店頭掲示	
190003	2018.12.28	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"> <li>●調理器具等のふき取り検査を定期的の実施しています。</li> </ul> <p>(商品の品質管理)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul> <p>(従事者等の衛生管理)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●定期的に検便を実施しています。</li> </ul>	○					店頭掲示			店頭掲示	
190005	2018.12.28	サービス付き高齢者向け住宅 虹の家	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷蔵庫・冷凍庫の温度を管理表に記録します。</li> <li>●手洗いのチェック(作業前、作業中、作業後)を行います。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	○					店頭掲示			店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称(確定)	マイルール(確定)	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.あまり達成できなかった	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
190006	2018.12.28	手稲ステーションホテル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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、ホーム、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。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	
190012	2018.12.28	お惣菜とパンの店とて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・働きやすく安全な環境づくりのため、職員の挨拶、声かけを常に心がけます。</li> <li>・お客様が居心地のよい空間で暮らせるよう、客席の清掃を徹底いたします。</li> <li>・毎日、作業、ルールの確認や接客用語の増和を行い、職業意識の向上に努めます。</li> </ul>		○				店頭掲示		店頭掲示	
190016	2018.12.28	アイビック食品株式会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ISO22000の方針に基づき推進しています。</li> <li>・社員全員で5S活動推進に努めています。</li> <li>・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。</li> <li>・毎日、従業員の健康チェックを行っています。</li> <li>・工場入室時は赤外線サーモグラフィで都度体温チェックをしています。</li> <li>・工場内は自動水洗、自動扉で非接触に努めています。</li> <li>・製品・原料の保管温度の徹底をしています。</li> <li>・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。</li> </ul>	○					その他			
210001	2018.12.28	株式会社札幌ファーストミート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・作業の開始、工程変更に伴う手洗い等衛生管理の徹底。</li> <li>・作業終了後、機械類、まな板、包丁などの殺菌の徹底。</li> <li>・作業服や衛生マットのクリーニングを業者委託。</li> </ul>	○					店頭掲示、ホームページ掲載		ホームページ掲載、パンフレット等への印字	
210005	2019.4.2	株式会社桐越	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全マネジメントシステムに関する規格「JFS-B」を認証取得しており、組織体制を管理しHACCPに準じた衛生管理を実施しています。</li> <li>・社員及び従業員とのコミュニケーションを推進し働きやすい環境づくりに努めています。</li> <li>・日々使用する原料及び商品の賞味期限、消費期限を確認し入れ出しを徹底してまいります。</li> <li>・商品に適した温度で配送を行い安心、安全な商品をお届けしてまいります。</li> </ul>	○					店頭掲示		店頭掲示	