

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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。	○					その他	特に活用いたしませんでした。	その他	特に記載をいたしませんでした。
093004	H21.8.25	有限会社 ステラ・マリス	●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。 ●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。 ●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。 ●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。 ●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。	○					店頭掲示			
093005	H21.8.25	パンバヤ	●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。 ●スタッフへの衛生教育に力を入れています。 ●社員のコミュニケーションを促進し働きやすい環境作りに努めています。 ●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。 ●食の安全・安心への取組の理解のため一般工場見学を行っています。		○				店頭掲示			
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、表示が変更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	H22.3.8	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。		○			北海道を代表する、野鳥シマエナガをモチーフとした、新製品『かまエナガ』を好評販売中です。日本かまぼこ協会認証品。	店頭掲示		店頭掲示	
093010	H22.3.8	国岡製罐 株式会社	1 全社一丸となって、5S(整理・整頓・清掃・清潔・観)運動を推進しています。 2 毎月清浄実施計画を作成し、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。	○					その他		その他	
093013	H22.3.8	福山醸造株式会社	●福山醸造は、札幌市や業界が提唱する衛生管理手法を積極的に取り入れ、お客様が安心して御使用いただける安全で衛生的な商品を提供します。 ●福山醸造は、ISO9000認証制度を継続、改善して行くことにより品質の向上を目指します。 ●福山醸造は、危機管理の為に文書化されたルールを維持、改訂していきます。 ●福山醸造は、北海道らしい食の提案を通して、お客様の食文化に貢献していきます。	○				一昨年より釀造工場では、FSSC22000を取得しその維持の為に日々努力しています。	その他	エントランスにマークを飾っている。	その他	外部への情報提示は、実施していません。
093015	H22.3.8	池田食品 株式会社	●歩けば5Sをテーマに整理、整頓、清掃、清潔、観を日々取り組んでいます。 ●原材料は低温倉庫で徹底管理し、安心安全の商品創りを目指しています。 ●従事者が製造区域に入室時は、クリーンルームで手洗い等を実行しています。 ●社員のコミュニケーションを促進し、働きやすい環境作りに努めています。		○							
101001	H22.9.26	札幌水産物商業協同組合	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
101003	H22.9.26	札幌青果物商業協同組合	●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	事業所に掲示	その他	事業所に掲示
101004	H22.9.26	道央青果協同組合	●組合員各社は、消費者への野菜や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、野菜や果物の提供を通じ、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	特に活用する機会がない	その他	特にしていない 協定書を事務所内に提示しているのみ

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
101005	H22.9.26	札幌中央青果協同組合	●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・食文化の向上に寄るとともに地域社会に貢献します。		○				店頭掲示		店頭掲示	
101006	H22.12.6	札幌ドーム飲食事業者協議会	●会員各社は、5S(整理、整頓、清潔、清掃、親)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、札幌ドームに来店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検査や清掃点検を実施。 - 衛生講習会において結果を全社で共有し改善した。 ・営業日報に賞味期限、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。 ・営業日報に衛生管理表を作成/提出を実施。	店頭掲示			
102002	H22.4.22	株式会社 相川商店	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、お客様への丁寧な説明に努めます。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102003	H22.5.1	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、下水道ほか網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し、お客様への丁寧な説明に努めます。	○					店頭掲示,その他		店頭掲示	
102004	H22.6.4	北雄ラッキー株式会社	●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に実施しています。 ●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、お客様の安全・安心な商品の提供に努めています。 ●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塩、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。 ●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、お客様の健康被害防止に努めます。 ●その他 生鮮センターについては毎月「センター安全衛生協議会」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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102005	H22.6.4	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サービス提供に努めます。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102006	H22.8.2	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。 ●生鮮魚介類等の水・冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷剤・冷凍庫での配送を行い、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102011	H22.8.2	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	中央卸売市場2階見学通路に掲示

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
102012	H22.8.2	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。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵庫での配送を行い、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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102014	H22.8.2	共同水産株式会社	●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。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵庫での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵庫による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。		○							
102017	H22.8.2	株式会社 イチマル渋谷	●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。 ●従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。		○				ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102023	H22.8.2	本田水産株式会社	●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。 ●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。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102024	H22.8.2	大幸水産株式会社	●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。 ●商品は、保冷車・冷蔵庫による配送を行い、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102027	H22.8.2	兼長水産株式会社	●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。	○					パンフレット等への印字		パンフレット等への印字	
102035	H22.8.2	まるみ水産株式会社	●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。		○				その他	今は活用はしていません。	その他	表示はしていない
102036	H22.8.2	大協水産株式会社	●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。 ●商品は、保冷車・冷蔵庫による配送を行い、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。		○				店頭掲示			
102037	H22.8.2	札幌シーフーズ株式会社	●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。 ●生鮮魚介類等の水冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵庫での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。 ●商品は、保冷車・冷蔵庫による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。	○					その他	名刺への印字	その他	名刺への印字
102039	H22.8.2	株式会社 森哲	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	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
102042	H22.8.2	株式会社 石田商店	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102044	H22.8.2	株式会社 本間商店	●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。		○				店頭掲示			
102045	H22.8.2	株式会社 池広	●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	H22.8.2	株式会社 岩崎商店	●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。		○				店頭掲示、ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102048	H22.8.2	小野青果株式会社	●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。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102049	H22.8.2	株式会社 北一蔵重商店	●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・保管時における腐み、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102052	H22.8.2	有限会社 増井商店	●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。		○							
102054	H22.8.2	株式会社 森下商店	●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・保管時における腐み、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102055	H22.8.2	丸ト青果株式会社	●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。 ●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。		○				ホームページ掲載		ホームページ掲載	
102056	H22.8.2	株式会社 滑川商店	●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・保管時における腐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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102058	H22.8.2	株式会社 小樽屋	●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・保管時における腐み、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。			○						
102060	H22.8.2	有限会社 大谷商店	●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。	○								

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
102064	H22.8.2	株式会社 伊藤法夫商店	●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。		○				ホームページ掲載,その他		その他	中央市場内で掲示
102066	H22.9.26	田中水産株式会社 札幌センター	●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。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102068	H22.9.26	有限会社 珍味センター 桜々木水産	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102069	H22.9.26	株式会社 すし番	●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。	○					その他			
102070	H22.9.26	株式会社 本間鮮魚店	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102072	H22.9.26	株式会社 東隣水産	●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。 ●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。 ●月に一度検便、細菌検査を行っています。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102073	H22.9.26	株式会社 岩瀬谷商店	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102074	H22.9.26	株式会社 丸一長谷川昇商店	●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。 ●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。 ●管理販売について担当社員が責任を持っています。			○		当店の立地から近年来店客の相当数が遠外、国外からの観光客を占めるため、市民向けにマイルール説明等をする機会が少なかった。	店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
102076	H22.9.26	株式会社 富田商店	●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。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102081	H22.9.26	有限会社 カネダイ	●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、保冷庫・冷凍庫での配送を行い、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
102094	H22.9.26	株式会社 エスワイエス ウイング	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102095	H22.9.26	有限会社 杉原商店	●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。 ●商品の消費期限・賞味期限の管理を徹底します。 ●生鮮野菜については、国内産のもののみ取扱いとします。	○					店頭掲示		店頭掲示	
102096	H22.9.26	株式会社 瀬戸商店	●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。 ●商品は保冷庫・冷凍庫による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。		○			お取引先の求めるカット野菜を納品するために、補助金を活用し一次加工の増進に力を入れた結果、たくさんの方にお喜び頂けました。				
103002	H22.7.20	北海道コカ・コーラボトリング株式会社	●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。 ●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自覚します。 ●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）」の取組みを通して、品質をより高め、いく活動に努めます。	○				●製品製造において、地元の水や一部原材料の道産品の使用した地産地消を継続 ●道内の環境保全や各種イベントへの協力等を通して、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や各都道府県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 ●品質管理状況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当社取組に関するパネルなどを展示する際に使用	その他	札幌市内での各種イベントに当社取組に関するパネルなどを展示する際に使用
104001	H22.4.30	有限会社 長命庵	1 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、清潔を保ちます。 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。 3 畑や栽培方法にこだわりのある原材料（ソノバ）を使用して、安全・安心な商品を提供します。		○			令和6年6月、ガレット祭り 令和6年9月、ダッタン新そば祭り 令和6年11月、そばの消費拡大プロジェクト 北海道産のそばの魅力発信の為に各イベントを行いました	店頭掲示		店頭掲示	
106002	H24.1.21	ANAクラウンプラザホテル札幌	●ANA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「ACCP」に則り、徹底した衛生管理を行います。 ●ホテルスタッフ全員が、正しい「かき」を徹底します。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
106003	H23.5.23	株式会社東急百貨店札幌店	●売場、厨房の整理・整頓・清掃を励行し、施設の安全衛生の確保に努めます。 ●商品の温度管理、期限管理を徹底するとともに、定期的に細菌検査を実施し、自主基準に適合する安全で衛生的な商品の提供に努めます。 ●従業員の健康管理に努め、定期的に検便と手指の拭取り検査を実施します。 ●問題が発生した場合は、被害の未然防止または拡大防止のために迅速な対応に努めます。 ●当社が定める食品安全衛生管理規程により、自主管理を推進し、食品の安全確保と食品衛生の向上を図ります。	○					店頭掲示			

協定締結番号	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	H22.8.2	丸水札幌中央水産株式会社	●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。 ●市場内の売場の清掃、器具等の洗浄除菌方法を定め、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。 ●原産地、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。 ●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。	○								
114006	H22.8.2	札幌みらい中央青果株式会社	●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、処分に努め、環境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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
115001	H24.1.21	アイスクリームファクトリー	●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。 ●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。 ●調理器具等の洗浄、消毒の徹底に努めています。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
116001	H24.1.21	小樽製パン株式会社	●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。 ●天然ガス自動車(NGV)で配達する等、環境保全と節電・節電に積極的に取組み、札幌市「NGV植樹広場の会」をサポートします。 ●北海道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。	○					ホームページ掲載		ホームページ掲載	
120001	H24.5.9	石屋製菓株式会社	●「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。	○					その他	現時点で掲示・記載等してありません	その他	現時点で表示等してありません
120002	H24.5.9	白い恋人パーク	●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。		○				その他	現時点で活用していません	その他	現時点で表示記載してありません
120004	H24.5.9	横山食品株式会社 本社工場	●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。	○					店頭掲示			
120007	H24.5.9	株式会社 京王プラザホテル札幌	●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、清潔を保ちます。 ●ホテル内で働く従業員の健康管理の徹底と定期的な衛生教育を行います。 ●食の安全・安心の取り組みのため、調理5施設が、札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の認証を受けています。法令を遵守し、的確な衛生管理をすすめます。	○					店頭掲示、ホームページ掲載			
121001	H24.7.13	衛生管理ネットワーク協議会	●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。		○							
120010	H24.7.27	株式会社北海道ケンソ	●衛生観念・製品管理の徹底を図っております。 ●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。 ●従事者の健康管理、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。		○				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	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
120011	H24.9.14	ベントス・定食屋ジンバイ	●Q・S・S・C(商品の品質・提供時間・接客・清掃)の基本原則の向上に努めます ●食材の品質と鮮度の確認、消費期限の表示を徹底し安心・安全な商品を提供します ●調理台、調理器具の洗浄・消毒の徹底に努め、定期的な回数検査を実施します ●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 ●施設内での始業前の身だしなみ・手洗い殺菌の徹底を行い、異物混入や食中毒防止に努めます ●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を行います	○								
120012	H24.9.24	株式会社サンリツ 北海道支社	●食品検査を通じて、安全な食品作りをサポート致します ●環境検査を通じて、安心出来る作業環境作りをサポート(調理器具等の拭取検査、水質検査、レジオネラ検査など) ●検体検査・ノロウイルス検査を通じて、食品従事者の方々の衛生管理をサポート致します	○								
120013	H24.9.27	有楽製菓株式会社 札幌工場	●私たちは、工場内の5S(整理・整頓・清掃・清潔・観)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 ●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 ●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 ●私たちは、品質不良等のお申し出に対しまして、お客様への迅速で丁寧な対応を心がけています		○				店頭掲示			
120014	H25.2.26	アピタ・札幌ステラプレイス	●JRタワーのアピタ、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 ●商品の期限表示や保存温度等の管理を徹底します ●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 ●各店舗の衛生検査を定期的に行うことにより、衛生リスクを科学的に検証します ●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 ●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	○					①各店舗の従業員に対する衛生教育を、集合研修、web研修、確認テストなど工夫しながら年2回(6月、10月)実施しました。 ②各店舗の従業員全員に対する店内細菌検査を年2回(6月、10月)実施し、調理従事者については、ノロウイルス検査を実施しました。 ③各店舗厨房の巡回目視点検を年4回実施し不適合所の再点検を実施することで改善を図りました。 ④ATP検査法が取り検査は年4回実施したほか、各店舗で調理した食品の細菌検査を年2回(7月、11月)実施しました。 今後も食の安全安心の確認及び事故防止に取り組んでいきます。	店頭掲示、ホームページ掲載	店頭掲示、ホームページ掲載	
120015	H25.2.26	大丸札幌店	“先業後利”の精神で ●安心安全な食の提供が第一優先であることを従業員に徹底して教育します ●衛生検査を定期的に実施し、安心安全を科学的に検証します ●前年度で毎日の衛生管理を確認・指導します ●食品衛生に関わる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します	○								
120016	H25.2.26	JRタワーホテル日航札幌	●施設等の衛生管理 レストラン・前場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拭取り検査、衛生業務指導を受け施設の衛生管理を徹底しています ●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細菌検査も実施し食品提供・保存方法を管理しています ●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	○					その他	活用していません。	その他	表示していません。
130002	H25.10.23	株式会社 東光ストア	●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取り組んでいます ●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 ●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	○					店頭掲示		店頭掲示	
130003	H25.10.28	株式会社 富田屋珈琲	●調理器具等の洗浄・消毒の徹底 ●作業台、包丁、まな板、グラ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		○				店頭掲示		その他	していない

協定締結番号	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
130004	H25.12.3	株式会社 札幌丸井三越	●食品衛生年間業務カレンダーにより、毎月の活動テーマを設け、朝礼等を通じ教育を行います。 ●食品衛生推進委員による店頭における表示確認、厨房内の衛生管理の確認等、巡回を実施します。 ●厨房内の拭取り・厨房従事者の手指の拭取り検査を実施します。 ●定期的に従業員の腸内細菌検査を実施し、健康管理を徹底します。 ●食品衛生における製造・販売商品の細菌検査を徹底的に実施します。 ●百貨店食品安全衛生パスポート(日本百貨店協会発行)を携帯し常に「危機管理マニュアル」(として活用します。 ●問題発生した場合は、迅速かつ適切に対応し、拡大防止に努めます。	○					その他	社内では現在、特に使用しておりません	その他	社内では現在、特に使用しておりません
130005	H25.12.17	株式会社 佃番	●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。 ●手洗いを徹底しより衛生的に製造致します。 ●5S(整理、整頓、清掃、清潔、躰)を推進いたします。	○					店頭掲示		店頭掲示	
130006	H25.12.17	株式会社 北海道物産興社	1 施設等衛生管理－製造機械・器具の衛生管理・ぬずみ等の掃除 ・毎月、外部機関(キュー&シー)により機械・計器類の検査を実施します。 ・作業台・機器類の洗浄消毒について、方法・回数等を定め実施しその結果を記録します。 ・月に一度衛生管理講習会を実施します。 ・毎月、外部機関(いかり消毒)により対象施設内のぬずみ・昆虫等の駆除を行い結果を記録します。 2 商品の品質管理－自主検査 ・自主基準を設け、毎月検査を実施します。 ・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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
130007	H26.1.18	株式会社 札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター	●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。 ●高品質で安全な食品を提供するために7S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、手指・調理器具等の拭取り検査など)をお手伝いします。 ●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。	○					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	
130010	H26.1.18	新札幌乳業株式会社	●HACCPとSQF(Safe Quality Food)システムを導入し、食品安全に努めます。 ●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。 ●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。	○								
130020	H26.2.7	株式会社 旺武	●有用微生物の持つ物質生産・機能能力を応用して、「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。 ●植物活性微生物資材により「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。 ●発酵促進微生物資材により食品・水産農産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。		○				パンフレット等への印字		パンフレット等への印字	
130021	H26.3.26	地域活動支援センターにしのい	●安心・安全な産産小麦を使用しております。 ●原材料から商品まで、賞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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
130022	H26.3.26	地域活動支援センター北のスモーク	●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。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
130027	H26.3.26	手づくり雑貨カフェ 歩夢歩夢(ふむふむ)	●店内の衛生管理 ・見えるところだけでなく、店内全体について整理整頓を行い、清潔を保っています。 ・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。 ・お弁当箱は洗浄後アルコール除菌し、1時間以上置いています。 ●商品の品質管理 ・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行っています。 ・冷蔵庫や冷凍庫の温度は、毎日チェックしています。 ・使い物は原則当日に行い、購入後3日以内に使い切っています。 ●従事者の衛生管理(手洗いの励行) ・爪は短く切っています。 ・右けんを手につけ、よく泡立たせ、爪や指の間、手首まで内念にこすっています。 ・湯は流水で十分洗い流し、乾いたタオルで水分をよく拭き取っています。 ・使い捨て手袋を使用しています。 ●問題発生時の危機管理 ・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、日ごろからの訓練に取り組んでいます。 ・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、お客様への適切な説明に努めています。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140001	H26.5.1	アジアンバー ラマイ	●従業員のコミュニケーションを重視し、働きやすく安全で安心な職場作りを努めています。 ●毛髪混入を防ぐ為、従業員にはバンダナなどの着用を義務付け、顔に髪の毛がからまないよう全て中に入れるなど、使用方法にも留意しております。 ●毎月1日の営業時間前に避難訓練を実施し、災害時など万が一の場合であってもお客様の安全を第一に確保できるよう、備えています。 ●従業員の健康管理や衛生管理の観点から、出勤時の検温、手洗い、うがいを徹底しております。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140002	H26.5.1	ふらの	●調理器具等の洗浄に努めています。 ●食材の低温度管理に努めています。		○				店頭掲示		店頭掲示	
140003	H26.5.1	ホテル ニューバジェット札幌	●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。 ●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。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140007	H26.6.2	うちパン	●施設の衛生管理・施設内を清潔に保っています。 ●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。 ●商品について、お客様への丁寧な説明に努めます。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140008	H26.6.2	ラーメン札幌一粒庵	●機械器具の衛生管理、洗浄・消毒を定期的に行います。 ●食材の仕入れ時には、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の検品を行い、先入れ・先出を徹底します。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度チェック・記録を定期的に行います。	○				バックヤードの床工事などを施し、冷凍冷蔵庫も新品に交換しました。目に触れない衛生設備もキチンと整備しております	店頭掲示、ホームページ掲載		店頭掲示、ホームページ掲載	
140010	H26.7.1	株式会社 北武フーズ	●工場内の整理・整頓に努めます。 ●従業員の手洗いの手順を十分に理解し、衛生管理に努めます。 ●商品の品質の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。	○							店頭掲示	
140012	H26.7.24	キッチン&バー 浪漫風	●廃棄物の適正な分別に努め、環境に配慮します。 ●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。 ●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。 ●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向上に努めます。 ●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ものを仕入れ、調理しております。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
140014	H26.7.24	有限会社 山田水産	●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除去します。	○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
140022	H26.7.24	洋菓子の店 モンレーブ	●原材料の仕入時のチェック ●冷蔵・冷凍庫の温度チェック ●清掃をまめに行う ●アレルギーがあった時は、従業員で共有して再発しないように対応する		○				店頭掲示		店頭掲示	
140026	H26.7.24	格安フクちゃん 北24 東店	●消費期限・賞味期限の毎日チェック及び期限切れ商品の撤去をしています。 ●冷蔵庫・冷凍庫の温度チェックをしています。 ●空瓶、ペットボトル、ダンボール等の分別に努め、環境にも配慮しています。 ●店前、店内の清掃を行っています。		○				店頭掲示		店頭掲示	
140034	H26.7.24	札幌サンブラザ	●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。 ●心身ともに健康なスタッフの育成に努め、お客様を明るく元氣にお迎えします。 ●厨房の衛生管理、調理器具の洗浄・消毒を徹底します。 ●健康メニュー（ヘルシーランチ等）の提供を継続します。 ●清潔で快適な環境を保ちます。	○								
140035	H26.8.1	コンデイトライ伊東	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
140037	H26.8.1	株式会社 岩本林蔵商店	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140039	H26.8.1	株式会社 マルエスサン食品	●施設内の作業は正確、かつ迅速に行い、整理・整頓を忘れずに行います。 ●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	工場掲示
140052	26.11.1	小樽なると屋	●保存温度・保存方法の管理 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。 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低温度の管理を行っています。 ●アレルギー物質の管理 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わかるようにプラリスPOPに記載しています。 ●加熱工程の管理、確認 フライヤー性能の管理基準を設け、週1回はその性能を検証しています。 ●換便を2ヶ月毎に実施しています。 ●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。 ●一般衛生管理教育を2ヶ月毎に実施しています。	○								
140055	26.11.1	我國	●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めます。 ●器具、機械の洗浄殺菌を徹底し、衛生的に製造を行います。		○							
140057	26.11.1	株式会社 マルサン三上商店	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	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
140064	26.12.1	Pasco夢パン工房	●作業者は、始業時点検基準書に沿って体調の確認をし、その結果を始業時点検点検表に記録しています。 ●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。 ●店長は、ポシショ・別冊検査書とチェック表を作成し厨別に掲示しています。作業者はそれに沿って店内の整理・清掃・消毒を行い、常に清潔な環境を保ちます。 ●製品細部検査は毎月実施し、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品種検査しています。検査項目は一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌です。 ●フードスタンプ検査は毎月実施し、記録を保管しています。 ●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。 ●アレルギー物質は(特定原材料7食品:卵・小麦・そば・落花生・えび・かに)をブライスカードに表記しています。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140065	26.12.1	手造り菓子 菓夢in	●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。 ●毎日の清掃と調理器具等の洗浄・消毒を徹底しています。 ●国産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。 ●消費期限等を口頭でもしっかりと伝えるようにしています。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140069	26.12.1	株式会社 ダイイチ	●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
140070	H27.1.5	有限会社 つぼあん	●アレルギー対象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。 ●開店時、毎日期限表示をチェックして、翌日に引き継いでいます。 ●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。 ●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。 ●厨前に入る時は、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。 ●ダスターは漂白剤入りのお湯でこまめに洗っています。 ●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。 ●手洗いはペーパータオルで手もふいています。 ●製造終了後は調理器具を漂白剤につけこんでいます。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140085	H27.2.2	北海道コカ・コーラボラックス株式会社	●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。	○					その他	表示していない	その他	表示していない
140098	H27.3.2	(有)ポフワン ダブルル	●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	H27.3.2	札幌市調理師団体連合会	●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。	○				中国料理を試食する健康料理フェスティバルを通じて食生活の改善等を図るとともに、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	
140104	H27.3.2	有限会社 鮎のなか田	●お客様へ安全で安心な食の提供に尽力し、細やかな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・殺菌を随行しています。 ●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を行い、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さるようにメニュー表に記載し対応致します。 ●問題発生の際は、速やかに原因を調査し、改善に取り組みます。		○				店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	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
140110	H27.3.2	農業生産法人株式会社ふるさとファーム	●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。 ●小学生による農場見学や農業体験を受け入れ、食育活動による地域貢献に努めます。	○					店頭掲示		店頭掲示	
140111	H27.3.31	フーデックサービス株式会社	●HACCP方式、5S活動等の導入をサポートし、食関連企業へのレベルアップに貢献します。 ●食品工場での現場指導を行い、食品事故防止に努めます。 ●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。	○				一般市民によりわかりやすく生産履歴を公開するため、インターネット上の生産記録URLにアクセスできるQRコードを、販売する野菜の包装パッケージに印刷、もしくはシール貼り付けることを始めました。	ホームページ掲載		ホームページ掲載	
140114	27.12.3	そば処 東家寿楽 東急店	●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。	○							ホームページ掲載	
140121	H27.3.31	有限会社ブッチャー丸寿	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示、パンフレット等への印字	
140123	H27.3.31	株式会社 まるぶん	●施設内の機械器具の洗浄・消毒の徹底に努めています。 ●従事者は、衛生的な作業着及び履物に交換した後、製造室に入ります。 ●自主基準を設け、定期的に検査を行っています。		○				店頭掲示			
140124	H27.3.31	株式会社マルデン	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
150001	H27.5.7	阿部珈琲館	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
150004	H27.5.7	風和 fu-wa café	●適量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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
150005	H27.6.1	株式会社ふか河	●工場内の整理・整頓・清掃を励行し、安心・安全衛生に努めます。 ●冷凍・冷蔵庫の温度を1日4回チェックし記録をします。 ●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。 ●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。		○				ホームページ掲載		店頭掲示、ホームページ掲載	
150009	H27.7.1	開拓の村食堂	●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。 ●職工の「味の文化」を発掘・発展しお客様の思い出を満たします。	○					店頭掲示			
150011	H27.10.1	株式会社Harapeco	●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、殺菌の5Sを徹底的に行い、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「ロメーター」打てば書く「ハイ」の返事を返しています。 ●豊平区の食育事業に協力しています。		○				その他	メール雛形	その他	メール雛形

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
150012	27.10.1	株式会社北海道サッポロライオン	●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。 ●明語表示時には、お客様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。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
150014	27.10.1	札幌グランドホテル	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
150015	27.12.3	手作り和菓子 窓 窓 窓	●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。			○			店頭掲示		店頭掲示	
150016	H27.3.31	株式会社 東家寿楽	●店舗の整理整頓・清掃を常に心掛け、清潔を保つように努めます。 ●従業員の健康状態・衛生管理表を作成し、毎日記入しています。 ●商品の先入れ・先出しを必ず行い、消費期限・賞味期限を厳守します。 ●食品の品質管理を徹底し、安心安全な商品提供に努めます。 ●強酸性水生成器を導入し、調理器具や手指の殺菌を行っています。	○				札幌市保健所の助産と指導により、令和6年度厚生労働大臣表彰を施設として受賞できました。	店頭掲示		店頭掲示	
160002	H28.5.16	加森観光株式会社 ティネ事業部	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
160005	H28.8.8	日本食研株式会社 札幌支店	●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。 ●毎販売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。		○				その他	社内テストキッチンでの掲示	その他	特に示しておりません
160007	H28.9.1	有限会社セモサプライ	●2ヶ月毎に検便を実施しています。 ●第3者の衛生点検業者にて厨房施設の衛生点検及びスタッフの手指のふきとり検査を定期的に実施しています。 ●食品の品質管理に留意し、日付の管理・先入れ先出しを徹底します。 ●1年に1回、外部講師による衛生講習会を実施しています。	○					店頭掲示		店頭掲示	
160010	H28.11.2	パン工房 Kome de pan	●原材料は表示等を確認し、適切な保管を行います。 ●調理場器具の洗浄消毒の徹底に努めます。 ●お客様の立場に立ち、安全安心な商品提供に努めます。		○				店頭掲示		店頭掲示	
160011	H29.1.10	あいの里協働保育園	●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。 ●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。 ●子どもたちに楽しいと思ってもらえるような食育を心がけます。	○					その他	展示食上での掲示	その他	展示食上での掲示
160012	H29.1.10	社会福祉法人ナーサリーの会 前川西さくらこ認定こども園	●手作りを基本とし、子ども達が「ニコニコ モリモリ食べる！」おいしく安全な給食づくりを目指します。 ●園の畑で野菜を育て、子ども達が作って食べる楽しさを体験します。	○					店頭掲示		店頭掲示	
160016	H29.2.13	社会福祉法人 勇志会 エンジェル保育園	●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。 ●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	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
160020	H29.2.24	株式会社丸市岡田商店	●商品の品質、鮮度、適正表示の確認の徹底 ●店舗の清掃、整理整頓の日常化	○							店頭掲示	
160029	H29.3.31	株式会社SEMINA kitchen	●施設内の清掃、整理整頓を行い、清潔を保っています。	○								
160031	H29.3.31	スペインバル BONITA	●スタッフの衛生管理の教育に力を入れています。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
170001	H29.5.9	株式会社セコマ	●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。	○								
170004	H29.5.9	カネシメ食品株式会社	●HACCPに基づく衛生管理を実施し、自主管理を推進します。 ●エアシャワーや鞋替ローラーの使用により、従業員からの異物混入の防止を徹底します。 ●従業員は手洗い・消毒を十分にに行い、食中毒を予防します。		○							
170006	H29.6.6	東札幌かすたねと保育園	●包丁、まな板等の調理器具は毎日殺菌を行っております。 ●厨房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。 ●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査検査を実施し対策を徹底しております。	○					店頭掲示		店頭掲示	
170007	H29.7.5	ホテルエミシア札幌	●「食の安心・安全」を最優先事項に掲げ、衛生管理を地が社会貢献の一環と位置づけております ●HACCP導入型の自主衛生マニュアルを運用しています ●調理従事者だけでなく全ての従業員が整理・整頓・清掃・清潔・整をそれぞれの業務に結びつける「5Sプロジェクト」という社内活動を実施しております		○				店頭掲示		店頭掲示	
170010	H29.7.5	一般社団法人 米里保育園	●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）	○					店頭掲示		店頭掲示	
170013	H29.7.5	総業開発株式会社	●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 ●適量食材を多くとり入れて行きます	○					その他	社内掲示		
170017	H29.7.14	発寒北商店街振興組合	- 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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
170019	H29.8.1	北海道フード株式会社	●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 ●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 ●検便を年2回実施します ●毎朝の朝礼で衛生に関する注意点を周知しています	○					その他	活用していない	その他	活用していない

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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
170020	H29.8.1	らっきグループ	「丁寧作り・丁寧に運び・丁寧に生きる」をモットーに、 ●地元食材や旬な食材にこだわり、お客様が笑顔になれる期間的な時間を創ります。 ●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、市民の皆様にも、食文化を伝えていきます。 ●環境推進区・西区の一員として、環境やキャラクター・さんかくやまなどの活動を広げるとともに、地域地理やリサイクルなどのエゴ活動を実施します。 ●これらの取り組みを通じ、「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。	○								
170026	H29.8.22	有限会社 中野商店	私たち「有限会社 中野商店」は、 ●地産地消を推奨し、生産者の顔が見える安全・安心な食の消費に提供します。 ●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。		○				店頭掲示			
170028	H29.8.22	社会福祉法人 さくら会	私たちさくら会は、 ●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、手洗いや施設の消毒を徹底します。 ●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。 ●これらの取組などを通して、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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
170029	H29.9.14	株式会社 日総	●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術を啓蒙します ●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		○			特にありません。	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	H29.9.14	東洋冷蔵株式会社 札幌支店	●工場内の整理・整頓に努めます。 ●衛生教育を毎月実施し、衛生環境の向上に努めます。 ●食の安全のための検査を実施しています。 ●そだ・昆虫等の総合防除管理を専門業者と実施しています。 ●商品の品質確認を行い、安全・安心な食品を提供します。	○					店頭掲示		店頭掲示	
170032	H29.10.2	はっさむ はる	私たち「はっさむ はる」は、 ●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。 ●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、感染拡大防止に努めます。 ●「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に食への関心が高まる活動を行います。 ●これらの取り組みを通じ、「ホスピタリティ」と「コミュニティケア」の実現を目指します。		○			・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業者と会議を設ける等協力し取り組みに努めました。 ・コロナウイルスやノロウイルス、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してきました。 ・現在も通常の施設行事や地域交流は難しいが、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お知らせいたしました。 ・経口摂取が困難になったご利用者様にも「服期まで口から食べる」という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ました。	店頭掲示		店頭掲示	
170034	H29.10.2	moncozy	●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。 ●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。 ●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。 ●食材の消費期限・賞味期限の管理を徹底しています。 ●スタッフの手洗い・うがいを徹底しています。 ●スタッフへの健康状態をチェックし、記録しています。 ●スタッフへの衛生管理教育を徹底しています。	○					店頭掲示		店頭掲示	
170036	H29.10.31	株式会社 食品工房ナカムラフーズ	●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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
170038	H29.11.13	ラーメン きちりん	●手給食品衛生協会の自主管理票を活用して厨房を衛生的に管理しています。 ●いつでも清潔なお店、身だしなみでお客様をお迎えします。		○				店頭掲示		店頭掲示	
170040	H29.12.1	株式会社 レフボン	●安心・安全な商品提供ができるよう、原材料の使用時には声出し、指差しにて期限の確認を行っています。 ●食材、厨房内の整理整頓を行い、清潔を保っています。 ●作業に入る前に粘着ローラーをかけ、着衣に着着しているほこり等を除去しています。 ●調理器具等はアルコール消毒してから使用しています。		○							

協定締結番号	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	
170046	H30.2.1	キュービータマゴ株式会社 札幌工場	●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。 ●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進めることで、一人ひとりのお客様にも信頼され、親しまれる企業を目指します。 ●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。	○						店頭掲示		店頭掲示	
180006	H30.7.3	株式会社NOHYU 第二工場	●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。 ●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。 ●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。 ●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。 ●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。	○						店頭掲示		店頭掲示	
180014	H30.7.31	SAN-EN	私たち「SAN-EN」は、 ●「就労継続支援事業」でのカフェ運営を通じた従業員の自立に向けて、衛生教育に力を入れます。 ●土づくりから収穫まで全て自分たちが手作業で行い、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。 ●「家庭」「職場」「地域」の3つの縁を大切にし、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。	○						ホームページ掲載			
180016	H30.8.30	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」を実現していただきます。 ●“大通すわろうテラス”や“さっぽろホコロン”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。 ●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。	○						その他	事務所内	その他	掲示なし
180018	H30.8.30	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。 ●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。		○					店頭掲示		店頭掲示	
180019	H30.8.30	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。 ●活気ある商店街活動で、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。		○					パンフレット等への印字		店頭掲示	
180021	H30.8.30	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けるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組みます。 ●「夏まつり」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」を実現していただきます。 ●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。	○									
180026	H30.9.28	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・消毒を十分に行之い、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。	○						店頭掲示			

協定締結番号	締結日	締結名称	マイルール	マイルール結果報告				自由記載欄コメント	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		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	H30.9.28	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んでいます。 ●安全・安心な食材の調達と商品の品質管理に取り組んでいます。 ●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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
180030	H30.9.28	円山商店街振興会	私たち「円山商店街」は、 ●地域の皆様、グルメやショッピングを思いっきり楽しんでもいただけるよう、加盟店一同、食の安全・安心に取り組んでいます。 ●「円山夏祭り」では、衛生管理を徹底し、お客様に“安全・安心な円山の食”を求めています。 ●「円山夏祭り」や“子ども盆踊り大会”などを通じて、地域の皆様とともにまちにさわいをつくり、「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。			○		加盟店自体で食安全を確保しており、円山商店街振興会としての全体取り組みは、していません。年1回開始の円山夏祭り子供盆踊り大会で縁日出店の中で、食品販売での許可申請時に保健所より説明会などを開催することで、食の安全安心を担保しています。		当日、ポスターなどを、貼っていましたが、毎年更新しいポスターが、来ない内に、汚れ廃棄しました。		
180033	H30.10.31	焼肉木村屋	私たち「焼肉木村屋」は、 ●品質、鮮度の確保に努め、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・安心に取り組んでいます。	○					店頭掲示		店頭掲示	
180034	H30.10.31	有限会社 アイバ	●従事者は、入室前に「健康確認表」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。	○					店頭掲示			
180042	H30.11.29	鮎さいう	鮎さいうは ●店舗の清掃、作業台や調理器具の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。 ●季節感を大切に、素材が特においしくなる旬にこだわったネタや料理を提供します。 ●安全・安心な食品を提供するために、毎日、札幌市中央卸売市場に通り、自らの目で確かめ、厳選した素材を仕入れます。 ●ネタは素材の持つ良さを最大限に引き出すひと手間を加えて、口の中での食感や味に変化する旨丁の入れ方にもこだわります。		○				店頭掲示		店頭掲示	
180045	H30.12.28	有限会社札幌グリーントップ	●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、毎日声に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す。	○					店頭掲示		店頭掲示	
180046	H30.12.28	保育園キッズプラス	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、 ●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付けさせます。 ●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。 ●これらの活動を通じて、一緒に喜び、寄り添い、時には泣き、小さな失敗と達成感を積み重ね、子どもたちの努力する心を育みます。	○				誤嚥事故防止にも配慮し、安心安全な食事の提供に努めることができました。	店頭掲示			
180048	H30.12.28	公益財団法人鉄道経済会 札幌認定こども園	私たち「札幌認定こども園」は、“一人ひとりの個性が輝く保育”をモットーに、 ●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付けさせます。 ●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。 ●これらの活動を通じて、子どもたちのクワクワにあふれる日常を大切に、たくましく生きる力を育みます。	○					店頭掲示			
180050	H30.12.28	認定こども園 札幌大谷幼稚園	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、 ●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付けさせます。 ●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。 ●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、夜間と想いやりの心あふれる子どもたちを育みます。		○			特に無し	店頭掲示		店頭掲示	

協定締結番号	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
180051	H30.12.28	札幌大谷第二幼稚園	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はぐくむ」をモットーに、 ●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付けさせます。 ●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。 ●これらの活動を通して、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。	○					その他	見字対応の際に説明	ホームページ掲載	
180052	H30.12.28	大谷オアシス保育園	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、 ●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付けさせます。 ●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。 ●これらの活動を通して、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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
180054	H30.12.28	元氣カフェ プラン	●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。 ●お客様の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、接客マナー用語の唱和を行い、一人一人として、接客業として職業意識の向上に努めております。		○				店頭掲示		店頭掲示	
180060	H31.4.2	生活協同組合コープさっぽろ	私たち「生活協同組合コープさっぽろ」は、 ●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。 ●検査を通して「食べる」とのたいせつさが享べる食育イベント「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。	○				コープさっぽろの取扱商品の商品仕様書を20,224件確認しました。また、自主基準違反は確認されませんでした。 『食べる・たいせつフェスティバル』は全道8会場(札幌・帯広・室蘭・北見・釧路・旭川・函館・苫小牧)で開催し、30,598人の参加者がありました。 アレルギー配慮商品63SKU(40,533千円)を提供しました。	店頭掲示		店頭掲示	
190001	R1.5.31	株式会社HYK	●商品の品質管理:発注時、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。		○				店頭掲示		店頭掲示	
190005	R1.7.1	手箱ステーションホテル	●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、前場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。	○					店頭掲示		店頭掲示	
190012	R1.12.2	お惣菜とパンの店とて	・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。 ・お客様が居心地のよい空間で寛げるよう、客席の清掃を徹底いたします。 ・毎日、作業、ルールの確認や接客用語の唱和を行い、職業意識の向上に努めます。		○				店頭掲示		店頭掲示	
190015	R2.5.31	アイビック食品株式会社	・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。 ・工場入庫時は赤外線サーモグラフィで温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。 ・食品・原料の保管温度の徹底をしています。 ・IoT冷蔵冷凍システム管理で24時間温度管理をしています。	○				ノロウイルスによる食中毒が流行しておりますが、その対策についてのお手伝いをしております。	店頭掲示		店頭掲示	
210001	R3.4.1	株式会社札幌ファーストミート	・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お客様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。	○					店頭掲示		店頭掲示	