SAPPORO

令和7年度

札幌市
食品衛生監視指導計画

札幌市オリジナル手洗い・うがい啓発ソング
公式キャラクター『しろくま忍者』

札幌市保健福祉局保健所

令和7年(2025年)3月発行

目 次

はじめに …… P１

Ⅰ 監視指導計画の目的と関連施策 …… P２

１　監視指導計画の目的
２　食の安全・安心を推進する関連施策
３　監視指導計画と各計画の関係

Ⅱ 監視指導計画の実施体制 …… P３

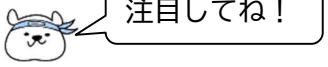
１　実施体制
（1）　実施期間
（2）　実施機関
（3）　試験検査体制の整備
２　関係機関等との連携

Ⅲ 監視・指導の実施 …… P５

１　基本方針
２　実施事項
（1）　重点的に監視・指導を実施する事項
（2）　夏期・年末の食品一斉監視
（3）　食品の収去検査
（4）　法改正に伴う営業許可制度の見直し等に関する指導
（5）　大規模イベントの関係施設に対する監視・指導
（6）　事業譲渡が行われた施設に対する監視・指導
３　違反発見時の対応
４　食中毒等健康被害発生時の対応

Ⅳ 事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進 …… P11

１　事業者自らが実施する衛生管理の推進
（1）　食品衛生責任者の設置
（2）　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着に向けた支援
２　事業者の自主的取組の推進
（1）　札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろＨＡＣＣＰ）
（2）　さっぽろ食の安全・安心推進協定事業
（3）　食の安全・安心おもてなしの店推進事業
（4）　停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及
（5）　食品関係団体への支援
（6）　優良施設等の表彰



Ⅴ 市民、事業者への情報提供と意見交換 …… P13

1　食の安全・指針に関する情報提供
（1）　食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令
（2）　食の安全に関する情報発信及び普及啓発
（3）　アレルゲンピクトグラム（絵文字）を活用した情報提供の推進
2　市民、事業者、札幌市の意見交換
（1）　さっぽろ食の安全・安心市民交流事業
（2）　さっぽろ食の安全・安心モニター事業
（3）　さっぽろ子ども食品Ｇメン体験事業
（4）　イベント等による講演、意見交換
3　食品等の事故に関する発表と公表
4　監視指導計画の実施結果の公表

Ⅵ 食品衛生に関する人材の養成と資質の向上 …… P17

1　事業者等の養成と資質の向上
（1）　事業者向け講習会
（2）　札幌市健康危機管理シミュレーション訓練
2　食品衛生監視員の資質の向上
（1）　食品衛生監視員の研修
（2）　調査研究

・別表１　監視指導実施計画 …… P18
・別表２　主な食品の種類別の重点監視指導事項 …… P19
・別紙　　食品関係用語集 …… P20

はじめに

札幌市では、平成 24 年に腸管出血性大腸菌※O157 に汚染された浅漬を原因食品とした、死者を伴う食中毒事件が発生しました。

また、全国に目を向けると、近年では市外の製造業者が製造した紅麹を使用した機能性表示食品※による健康被害が発生する等、食の安全を脅かす事件・事故が後を絶ちません。

これら食中毒の発生を未然に防止し、更なる食の安全・安心の確保を目的として、札幌市では食品衛生法※（以下「法」という。）第 24 条の規定に基づき、平成 16 年度から毎年度、「食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品衛生に関する監視・指導等を実施しています。

令和７年度の監視指導計画では、「Ⅰ章：監視指導計画の目的と関連施策」及び「Ⅱ章：監視指導計画の実施体制」のもと、「Ⅲ章：監視・指導の実施」、「Ⅳ章：事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進」、「Ⅴ章：市民、事業者への情報提供と意見交換」、「Ⅵ章：食品衛生に関する人材の養成と資質の向上」に関する取組内容を定めました。

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな食生活や食産業を支える基盤であることから、本計画に掲げる取組を適切に推進していきます。

○札幌市食品衛生監視指導計画（令和７年度）

Ⅰ章　監視指導計画の目的と関連施策

Ⅱ章　監視指導計画の実施体制

取組内容（４項目）

Ⅲ章　監視・指導の実施（重点実施事項を含む）

Ⅳ章　事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進

Ⅴ章　市民、事業者への情報提供と意見交換

Ⅵ章　食品衛生に関する人材の養成と資質の向上

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

Ⅰ 監視指導計画の目的と関連施策

1　監視指導計画の目的

監視指導計画は、法第 24 条の規定に基づき、かつ、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」の内容も踏まえて、毎年度策定している計画です。

また、その内容は、食の安全に関する課題や札幌市の食品衛生関連施策の内容を踏まえており、市民生活と食産業の重要な基盤となる食の安全・安心を確保、推進することを目的としています。

本計画に基づき、重点実施事項も含めた監視・指導、市民及び事業者への情報提供、各種啓発を適切に実施することで、市民及び事業者の食品の安全性確保に関する知識や理解を深め、食中毒発生の防止、施設の衛生管理の向上及び違反食品の流通防止等に努めます。

なお、策定に当たってはパブリックコメントを実施し、市民から広く意見を募っています。

2　食の安全・安心を推進するための関連施策

札幌市では、「札幌市まちづくり戦略ビジョン※」をまちづくりの計画体系の最上位に位置付け各種施策を進めており、令和４年度には、「第２次札幌市まちづくり戦略ビジョン」（以下「第２次戦略ビジョン」という。）を策定し、今後の社会経済情勢の変化に対応したまちづくりを進めています。第２次戦略ビジョンでは　“日常の安全が保たれたまち”　を基本目標の一つとし、“食の安全が守られ、誰もが健やかで豊かな食生活を送ること”を目指す姿としています。

また、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向け、平成 25 年３月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例※」（以下「食まち条例」という。）を制定し、食の安全・安心に関する施策の基本事項を定めるとともに、平成 27 年には「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を、令和６年度には、これまでの実績と課題を踏まえ「第３次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第３次食まち推進計画」という。）を策定しています。

3　監視指導計画と各計画の関係

監視指導計画の策定に当たっては、法第 24 条の規定のほか、第２次戦略ビジョン及び第３次食まち推進計画の方針を踏まえた上で、各年度の具体的な取組を計画します。

	第２次戦略ビジョン	第３次食まち推進計画	監視指導計画
計画内容	札幌市の目指すべきまちの姿を示す、幅広い分野にわたる総合的な計画	生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保に関する中長期的な計画	食の安全・安心の確保に向けて取り組む監視・指導等に関する具体的な計画
根拠	札幌市自治基本条例	食まち条例	食品衛生法
計画期間	10 年間 （令和 4～13 年度）	5 年間 （令和 7～11 年度）	1 年間 （年度ごと）

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

Ⅱ 監視指導計画の実施体制

1　実施体制

（1）実施期間

令和７年４月１日から令和８年３月 31 日までの１年間とします。

（2）実施機関

保健所及び衛生研究所がそれぞれの役割のもと、監視指導計画の各取組事項を実施します。

（3）試験検査体制の整備

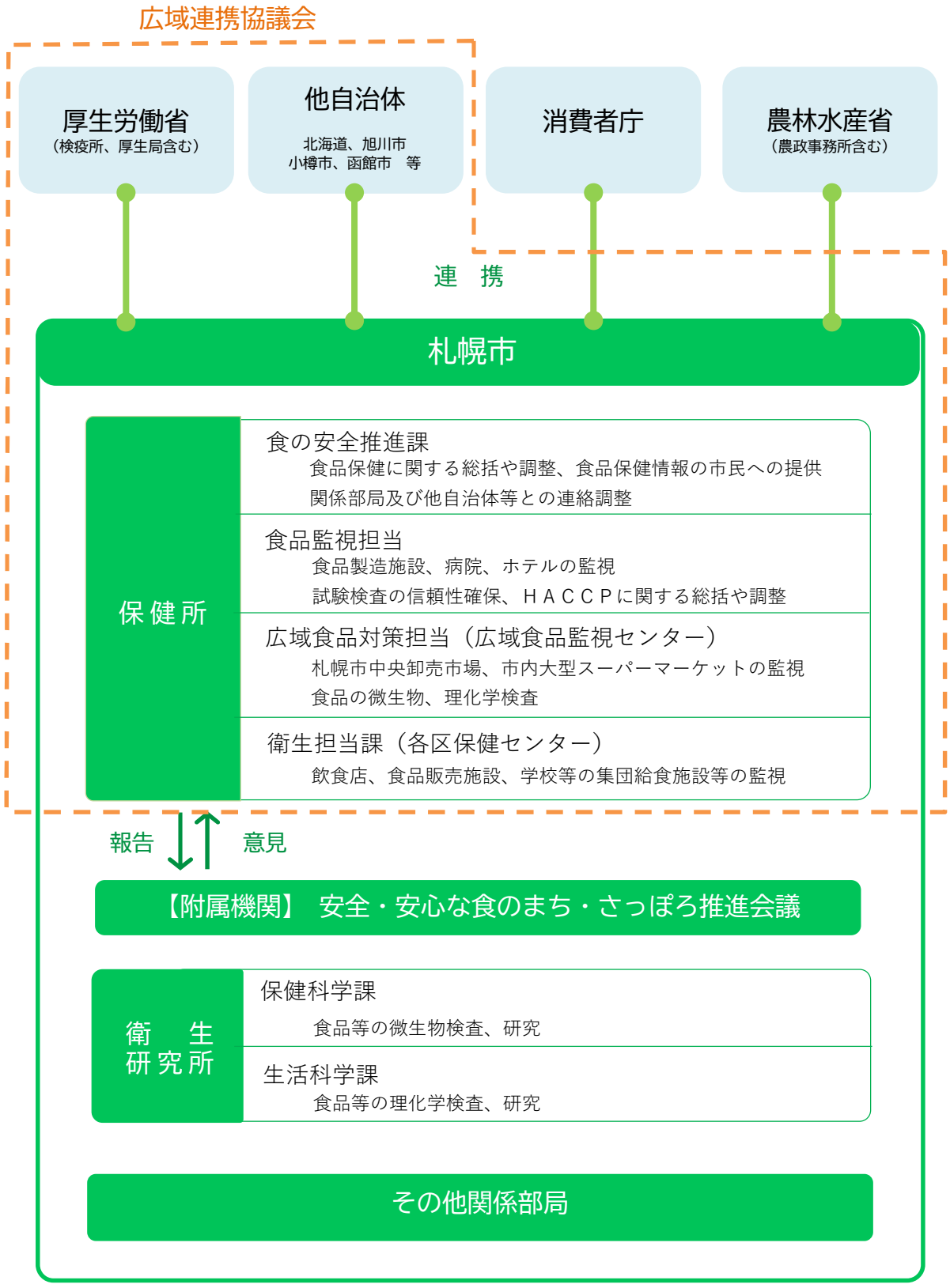
保健所（市場検査施設）及び衛生研究所では、試験検査に関する業務管理基準（ＧＬＰ）※に基づき、試験検査の信頼性確保を図ります。

2　関係機関等との連携

各取組事項を実施する際は、国や他の自治体、庁内関係部局等の関係機関とも連携を図ります。特に、広域的な食中毒が発生した際は、広域連携協議会※等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。

また、市民や事業者、学識経験者等で構成される「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議※」では、札幌市の食の安全・安心に関する重要事項について調査・審議します。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。



機構は令和７年１月１日現在

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

Ⅲ 監視・指導の実施

1　基本方針

事業者には、自らの責任において安全な食品を提供するための措置を講ずるよう努める責務があります。保健所の食品衛生監視員※は、事業者がその責務を果たすために必要となる以下の事項等について、提示・説明するとともに、その取組状況に応じた指導を行っていきます。

- ○　施設の構造及び設備が施設基準※に適合していること（営業許可施設のみ）。
- ○　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理（→８ページ）など、公衆衛生上必要な措置の基準※が守られていること。
- ○　健康被害を生じさせるおそれがある食品が調理、製造・加工、販売されていないこと。
- ○　取り扱う食品が成分規格※、製造基準※、保存基準※等に適合していること。
- ○　食品の表示が適正であること。

2　実施事項

(1) 重点的に監視・指導を実施する事項

札幌市における食品等の生産、製造、流通等の特性や食中毒の発生状況を踏まえ、以下の事項について、重点的に監視・指導を実施します。

ア　重点監視指導対象施設の監視・指導

事業者が取り扱う食品の種類や過去の違反状況等を考慮し、特に重点的に監視・指導する必要がある施設を「重点監視指導対象施設」とし、監視予定回数の目安を示した監視指導実施計画（→19 ページ）を定め、効果的・効率的な監視・指導を行います。

立入検査時には、調理、製造、加工から販売までの各段階に応じて、食品の種類別に設定した重点監視指導事項（→20 ページ）を確認するとともに、衛生管理計画の運用状況の確認と適切な指導・助言を行います。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

イ　食中毒対策の徹底

札幌市の直近 10 年間の食中毒発生状況は年間 10 件～30 件程度であり、全国と同様にアニサキス※やカンピロバクター※、ノロウイルス※が上位を占めています。

また、令和６年に市内で発生した食中毒のうち、患者数が最も多かったのは、飲食店で起きた患者数 86 名のノロウイルス※による食中毒でした。

これらの食中毒の発生を防止するため、引き続き、事業者への重点的な監視・指導、市民への注意喚起・啓発を行います。

①　生食用の鮮魚介類を取り扱う施設等に対する食中毒対策

近年、魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒が一年を通して発生しております。そのため、事業者や市民に対して、速やかな内臓除去、十分な冷凍又は加熱、目視によるアニサキス除去の徹底など正しい予防方法等の指導・啓発を行います。特に、夏期食品一斉監視（７月）及び年末食品一斉監視（12 月）期間を集中取組期間と定め、生食用の鮮魚介類を取り扱う飲食店や魚介類販売業者に対して文書の送付や施設への立入りによる指導を行います。

②　食肉を取り扱う施設等に対する食中毒対策

例年、食肉が原因と考えられるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が全国的に発生しています。不適切な低温調理やいわゆるレアハンバーグ等のように加熱不十分又は生のまま食肉が提供されたことや、調理器具の使い分けが適切にされていなかったことが主な原因と考えられます。そのため焼肉店や低温調理品を取り扱う飲食店等に対し、加熱等の取り扱いの徹底を指導します。

さらに、若年層を中心とした市民に対して、バーベキューや焼肉を行う際には、食肉を中心部まで十分に加熱し、トングや箸の使い分けを適切に行うよう啓発を行います。

また、近年、シカやイノシシ等の野生鳥獣肉（ジビエ）の料理を提供する飲食店や、その食肉を販売する店が増加し、市民に身近なものとなっております。野生鳥獣肉は、旋毛虫（トリヒナ）※などの寄生虫やＥ型肝炎ウイルス※等を保有している可能性があり、令和元年 11 月には市内の飲食店において「クマ肉料理（推定）」を原因食品とする旋毛虫（トリヒナ）による食中毒が発生しています。このため、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めるとともに、これら施設に対しては、北海道が定めた「野獣肉の衛生指導要領」等に基づいた加熱等の取り扱いの徹底を指導します。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

③　大量調理施設等に対する食中毒対策

一度に大量に調理を行ういわゆる大量調理施設や、食中毒にかかると重篤化する可能性が高い高齢者等が利用する施設において、加熱調理後の緩慢な冷却など、食品の不適切な温度管理が原因と疑われるウエルシュ菌※による食中毒事例が発生しています。

また、ノロウイルスは感染力が非常に強く、感染した調理従事者を介した食中毒事例が多く報告されています。

上記のような事例の発生を防止するため、大量調理施設や高齢者等利用施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル※」に基づき、食品の適切な取り扱いや調理従事者の健康管理の徹底等を指導します。

さらに、多様なメニューを取り扱うために食中毒の発生リスクが高くなりやすい居酒屋や、ホテル等の施設に対しても、手洗いの徹底や食品の適切な取り扱いについて指導します。

④　健康食品製造施設への対策

令和６年に、大阪市が紅麹を含む健康食品による健康被害の報告を受け、調査を行ったところ、紅麹を含む食品による食中毒であることが判明しました。健康食品には通常の食品と同様に、様々なリスクがあります。特に錠剤状やカプセル状等の健康食品については、原材料の中に微量に含まれる毒性物質が製造中に濃縮されてしまうおそれがあり、より一層の注意を払う必要があります。

そのため、健康食品を製造している事業者に対して、健康被害に関する情報収集と情報提供の体制を整えることや、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の徹底及び定期的な計画の検証と見直し等を行うことを指導します。

ウ　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着の推進

令和３年６月の法改正により、原則としてすべての食品等事業者にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。事業者は、施設の規模等に応じて定められた基準に基づき、衛生管理計画を作成し、その運用結果を記録、保管する必要があります。

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理（→８ページ）を既に実施している事業者に対しては、立入検査等により衛生管理計画の実施状況を確認し、定期的な計画の検証と見直しを行うこと等、適切な指導・助言を行うことにより、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着を推進していきます。

また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が未実施な事業者や、新たに食品の製造や加工等を開始する事業者には、許可検査等の機会を通じ、導入に関するリーフレットや、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、実施のための指導・助言を行います。

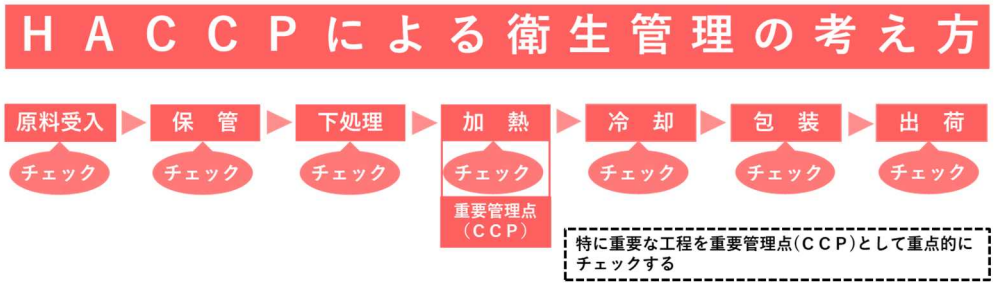
※の用語は食品関係用語集に説明があります。

ハ　サ　ッ　プ
HACCPとは

1 HACCPとは

ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis & Critical Control Point の略）とは、原材料の受入から製造・出荷に至る各工程で発生しうる食品衛生に係る危害を分析し、ポイントとなる工程を継続的にモニタリングすることで、危害発生を防止することを目的としたシステムです。

ＨＡＣＣＰの導入により、異常が発生した際には即座に対策をとることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。



2 HACCPの導入状況

米国やＥＵ等を中心にＨＡＣＣＰによる衛生管理が義務化される等、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、平成 30 年６月 13 日に食品衛生法が改正、令和３年６月１日に施行され、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化されました。

これによって、事業者は、衛生管理計画を作成、実施し、その結果について記録することが求められるようになりました。

3 HACCPに沿った衛生管理

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理は、「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」と「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」の 2 つの基準があり、事業者の規模や業種等によって、実施すべき基準が分かれます。

① **「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」**
主に大規模事業者が対象で、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行います。

② **「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」**
主に小規模事業者等が対象で、各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書を参考に衛生管理計画を作成し、簡略化された手順による衛生管理を行います。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

（2）夏期・年末の食品一斉監視

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、細菌による食中毒が発生しやすい夏期と、食品が大量に流通する年末に「食品一斉監視」を行い、市内に流通する食品等の安全の確保を図ります。

（3）食品の収去※検査

市内で製造又は流通する国内食品及び輸入食品の安全性を確認するため、市内の製造施設・札幌市中央卸売市場・スーパーマーケット等から、以下の収去検査実施計画に基づき収去検査を行います。

収去検査実施計画は、過去の違反状況や食品の特性等を考慮するとともに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理（→８ページ）の制度化により、事業者の自主管理が推進されていることを踏まえ、より効果的・効率的な収去検査を行えるよう策定しました。

また、食の安全に関して緊急で対応が必要な事態が発生した場合には、市内流通食品の安全性を確認するため、収去検査実施計画にかかわらず、必要な収去検査を行います。

収去検査実施計画（総検体数 819 検体）

検査項目	微生物検査	理化学検査					
		食品添加物等	残留農薬※	動物用医薬品	遺伝子組換え食品※	アレルギー物質	放射性物質
検体数	360	342	92	26	11	20	28
主な食品	魚介類・弁当・そうざい等	魚介類・野菜・果物・菓子類等	穀類・野菜・果物等	魚介類・肉卵類・乳・乳製品等	穀類・豆類等	穀類・菓子類等	魚介類・野菜・果物等

※一つの検体で複数項目の検査を行う場合があるため、各検査項目の検体数の合計と、総検体数は一致しません。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

（4）法改正に伴う営業許可制度の見直し等に関する指導

令和３年６月の法改正により、営業許可制度が見直され、一部の営業許可業種が再編されるとともに、許可の要件である施設基準も改正されました。また、営業届出制度※が創設され、営業許可が必要な業種以外の営業を行う事業者も、一部の業種を除き、保健所への届出が必要になりました。これらの制度について事業者に適切に案内するとともに、令和３年６月１日より前に許可した施設で許可期限を迎える事業者に対しては、適切な許可の取得や届出について指導します。

（5）大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

さっぽろオータムフェスト等のイベントでは、簡易な施設・設備で大量に食品が調理・提供されることから、イベントに関連する担当部局及び関係団体と連携を図り、計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底するとともに、開催期間中は必要に応じて施設の監視・指導を実施し、食品の適切な取り扱いについて指導します。

（6）事業譲渡が行われた施設に対する監視・指導

事業譲渡に関する手続きが整備され、令和５年 12 月 13 日から、飲食店営業等の法に基づく営業を他者から譲り受ける場合、新たな許可の申請が不要となりました。

譲渡により、法に基づく営業を行う者の地位が承継されたときは、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

３　違反発見時の対応

施設への立入りにより違反を発見した場合は、直ちに改善等を指導し、改善措置状況を確認します。収去検査により違反食品を発見した場合は、事業者への回収命令や廃棄命令等の措置により流通防止を図るとともに、再発防止のため、改善を指導します。

４　食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒が疑われる健康被害が発生した場合は、有症者の調査（症状や喫食内容）、施設の調査（食品の取り扱いや調理従事者の健康状態）等を行い、原因を究明します。

調査の結果、原因施設が特定された場合は、施設の営業停止命令等の行政処分や消毒指示等により、被害の拡大防止を図るとともに、再発防止に向けた改善指導を行います。

広域的な食中毒が発生した際は、広域連携協議会等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。

また、機能性表示食品、特定保健用食品※や指定成分等含有食品※との関連が疑われる健康被害相談が、食品等事業者や消費者等から寄せられた場合、必要に応じて、関係機関と連携し、法の規定に基づき、厚生労働大臣への報告等の必要な対応を行います。なお、令和６年９月１日から、機能性表示食品、特定保健用食品による健康被害が疑われた場合、都道府県知事等への報告が、すべての機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者に義務付けられました。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

Ⅳ 事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進

食の安全確保には、食品取扱施設への行政による監視指導だけでなく、事業者が自らの責任で衛生管理に取り組むことが重要です。このため、札幌市では、事業者がより効果的な衛生管理に取り組めるように、様々な支援を行っていきます。

1　事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者※の設置

令和３年６月の法改正により、原則としてすべての食品を取り扱う事業者には食品衛生責任者の設置義務が課せられました。

食品衛生責任者は、施設の衛生管理に当たって中心的な役割を担い、調理師等の資格者又は所定の講習会を受講した者を選任する必要があります。講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図り、パソコンやスマートフォンで受講可能な、オンラインによる e-ラーニング方式を活用するなど、受講者のニーズに応じた方法で実施します。

(2) ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着に向けた支援

事業者がＨＡＣＣＰに沿った衛生管理（→８ページ）に取り組めるよう、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した業種別の衛生管理の手引書等を参考として、事前相談時等に事業者への助言を行います。

また、食品衛生責任者を対象とした食品衛生責任者実務講習会※において、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入・運用に関する内容を加えており、当該講習会の受講を促進することで、事業者の自主的な衛生管理を推進します。

なお、講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図ります。

2　事業者の自主的取組の推進

(1) 札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろＨＡＣＣＰ）※

令和３年６月に、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が法で義務化されましたが、札幌市では、それ以前の平成 16 年度からＨＡＣＣＰの考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認証する札幌市食品衛生管理認証制度を独自に運用しています。

札幌市食品衛生管理認証マーク

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

（2）さっぽろ食の安全・安心推進協定事業

食の安全・安心に積極的に取り組む事業者と札幌市が協定を締結し、事業者の取組を「マイルール」として市民に広く周知します。

さっぽろ食の安全・安心推進協定事業の協定書（左）とロゴマーク（右）

（3）食の安全・安心おもてなしの店推進事業

衛生管理が優良な飲食店等のうち、メニュー等へのアレルギー表示や栄養成分表示等に取り組む施設を「おもてなしの店」として登録し、市民や観光客に広く周知します。

取組事項を示すマークの例

事業 PR ボード

（4）停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及

札幌市では、平成 30 年９月に発生した北海道胆振東部地震後の大規模停電をきっかけに、停電時に冷蔵冷凍庫で保管していた製品や原材料の使用可否の判断に活用できるフローチャートも盛り込んだ食品関係事業者用の穴埋め式マニュアルを作成し、札幌市ホームページを通じ普及に努めます。

（5）食品関係団体への支援

食品衛生責任者資格者養成講習会及び食品衛生責任者実務講習会の実施者である一般社団法人札幌市食品衛生協会※に対し、食品衛生指導員※の研修への支援等を行い、事業者の自主管理の推進を図ります。

（6）優良施設等の表彰

衛生状態が優良な施設や、食品衛生の普及向上又は業界の指導育成に功績のあった個人を表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

V 市民、事業者への情報提供と意見交換

市民や事業者に対し、的確でわかりやすい情報を積極的に発信することは、食の安全・安心を確保する上で、大変重要です。このため、ホームページ、情報誌、SNS 等の様々な方法で情報提供を行っていきます。また、市民、事業者及び行政との間で、各種事業を通じてリスクコミュニケーション（→16 ページ）を行い、食の安全・安心に関する相互理解を深めます。

1　食の安全・指針に関する情報提供

(1) 食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令

食中毒の多発が予想される場合は、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等を発令し、事業者や市民に注意を呼びかけます。

警報・注意報の名称	主な発令条件
食中毒警報	気温が高い等、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される場合
ノロウイルス食中毒注意報	ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎の患者の増加が一定の条件を満たした場合
ノロウイルス食中毒警報	ノロウイルスによる食中毒が１週間に２件以上発生した場合等

(2) 食の安全に関する情報発信及び普及啓発

ア ソーシャルメディアや街頭ビジョン等による情報発信

食の安全・安心に関する情報発信に当たっては、ホームページ、地上波デジタル放送及び広報さっぽろ等のこれまで活用してきた広報媒体のほか、近年、利用者が増えているソーシャルメディア（LINE・X・YouTube など）や設置台数が増えているデジタルサイネージ（街頭ビジョン）等を積極的に活用し、幅広い年代層の市民・観光客等に対して、食の安全・安心に関する情報発信に取り組みます。

さらに、食の安全・安心に関する情報をわかりやすく紹介する食品衛生情報誌キッチンメールを定期的に発行するほか、札幌市で制作した「しろくま忍者の手あらいソング」の CD・ DVD や、市内企業と連携して制作した「しろくま忍者の手あらいソング～初音ミクバージョン～」等を活用し、子どもから高齢者まで幅広い世代の市民に正しい手洗い方法を普及します。

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

イ 企業等との連携による情報発信

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結や食の安全・安心おもてなしの店推進事業の登録に参画している事業者のほか、マスメディア等の食品以外の事業を行っている企業の協力も得ながら、食の安全・安心に関する情報発信に取り組みます。

ウ イベントや展示等による情報発信

食の安全・安心をテーマにイベント等を開催し、市民や事業者への情報発信を行います。また、さっぽろウェルネスプロジェクト等他部局のイベント等においても、情報発信に努めます。

さらに、北海道と連携して「春の山菜展」等のイベントを開催し、全国で毎年のように死亡事例が報告されている有毒植物の誤食による食中毒の防止に向け情報発信を行います。

(3) アレルゲン※ピクトグラム（絵文字）を活用した情報提供の推進

札幌市では、食物アレルギーの情報を子どもから高齢者、外国人観光客など、誰にでもわかりやすく提供できるよう、札幌市立大学の協力により、平成 27 年度にオリジナルのアレルゲンピクトグラム（絵文字）を作成し、制度改正に合わせて適宜、変更・追加しております。店頭 POP 表示やメニュー表など幅広いシーンでの利用を想定しています。アレルゲンピクトグラムは、ホームページからダウンロードして利用できるほか、保健所の窓口でもシールを配架する等して、事業者の利用促進を図ります。

また、令和６年３月 28 日付でアレルゲン表示が推奨されている品目にマカダミアナッツが追加され、マツタケが削除されました。

【アレルゲンピクトグラム(例)】

え び　か に　くるみ　小 麦　そ ば　卵　乳　落花生（ピーナッツ）

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

２　市民、事業者、札幌市の意見交換

市民、事業者及び行政との間で、様々な事業を通じてリスクコミュニケーション（16 ページ）を行い、食の安全安心に関する相互理解を深めます。

（1）さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民に、食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における食の安全・安心に関する取組を、見学して、事業者と対話し、意見交換してもらい、市民と事業者との相互理解及び信頼関係の構築を図ります。

（2）さっぽろ食の安全・安心モニター事業

モニターを委嘱した市民に、日常の買い物や外食で利用した店舗の衛生状態や食品表示を報告していただき、食品衛生監視員の監視指導業務に反映させ、その結果を事業者に還元します。また、札幌市の施策への意見をうかがいます。

（3）さっぽろ子ども食品Ｇメン体験事業

市内の小学生に、札幌市中央卸売市場等の食品関連施設で食品衛生監視員（食品Ｇメン）の仕事を疑似体験してもらい、食の安全の確保への理解の促進を図ります。実施に当たっては、実施時の様子等を記録した動画やソーシャルメディアなど を通じて参加者以外の同世代の市民にも広く周知するなど、取組の強化を図ります。

（4）イベント等による講演、意見交換

市民に、札幌市が実施するイベント等において、事業者による講演会や市民との意見交換の場を設けるなど、より多くの市民が参加できる場を提供し、市民と事業者間の相互理解の促進を図ります。

３　食品等の事故に関する発表と公表

食中毒の発生時や違反食品の発見時に、市民への緊急的な注意喚起が必要な場合は、報道発表により迅速な情報提供を行います。

また、報道発表や行政処分を行った場合は、速やかに札幌市ホームページで公表します。

４　監視指導計画の実施結果の公表

令和７年度に実施した監視・指導の結果は、令和８年６月末までに取りまとめ、札幌市ホームページや保健所の窓口等で公表します。

リスクコミュニケーションとは

１　食品の「リスク」とは

食品を食べることによって、有害な要因が健康へ悪影響を及ぼす可能性とその程度を「リスク」といいます。

食品の「リスク」は、科学的知見に基づいて客観的かつ中立・公正に評価される必要があり、日本では内閣府食品安全委員会がリスク評価を行っています。

２　食におけるリスクコミュニケーションとは

どんな食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性がありますが、リスク評価に基づき、適切な管理を行うことで、危害の発生を防止することができるようになります。

このようなリスクに関する情報や意見を、消費者や事業者、行政等の関係者が相互に交換し、理解を深めることを「リスクコミュニケーション」といいます。

３　“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて

食品のリスクについて、市民、事業者及び札幌市が意見交換を行い、それぞれの考えを共有し理解することは食品の安全性への信頼を深めることにつながります。

札幌市では、リスクコミュニケーションを中心に、各種施策を推進し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて取り組んでいます。

Ⅵ 食品衛生に関する人材の養成と資質の向上

食の安全・安心の確保を推進するためには、事業者や食品衛生監視員などの人材の養成と資質の向上が重要です。このため、これらの人材を対象とした講習会等を実施し、知識や技術等の向上を図ります。

１　事業者等の養成と資質の向上

（1）事業者向け講習会

事業者向けの各種講習会を開催し、食中毒予防や食品衛生に関する知識の向上を図ります。

また、食品衛生責任者を対象とした実務講習会の受講を促進し、事業者の自主的な衛生管理を推進します。

（2）札幌市健康危機管理シミュレーション訓練

食中毒及び感染症による大規模な健康被害が発生した場合を具体的に想定した関係自治体・事業者等との合同模擬訓練を実施し、危機対応能力の向上及び協力体制の強化を図り、被害拡大の防止等に役立てます。実施に当たっては、アプリケーションを積極的に活用し、新たにオンライン型訓練の実施を検討するなど、参加人数の拡充を図ります。

２　食品衛生監視員の資質の向上

（1）食品衛生監視員の研修

令和３年６月の法改正により、原則としてすべての営業施設においてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入・運用が必要となったことを受け、食品衛生監視員には、より高度で専門的な知識の習得が求められています。

適宜、業務研修を実施するほか、厚生労働省等が主催する研修にも積極的に参加し、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

また、新任の食品衛生監視員等を対象に、監視・指導に必要な知識と技術の習得を目的として、食品衛生関係法規や食品表示、食中毒調査等に関する研修を行います。

（2）調査研究

食品衛生監視員が日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定し、実態調査や研究を実施します。得られた研究成果は研修会等において発表して情報を共有し、より効果的な監視・指導に役立てます。

（別表1）

監視指導実施計画

施設数は令和 6 年 12 月 1 日現在

区分		監視予定回数	監視対象施設	対象施設数
重点監視指導対象施設	A	年２回以上	前年度に食中毒を起こした施設のほか、過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、Ｂ区分の施設よりも、更に積極的な立入りが必要と判断する施設（市場区分に該当する施設を除く）	862
	B（標準）	年１回以上	過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、毎年、立入りが必要と判断する施設	1,309
	C	２年に１回以上	取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、立入りが必要と判断する施設	599
	市場	原則、市場開市日ごと１回以上	札幌市中央卸売市場関連施設（魚介類競り売り営業施設、水産物卸売施設等）	57
	食中毒	食中毒原因施設の確定後３か月以内に１回以上	食中毒原因施設 （監視予定回数以降はＡ区分として対応）	－

（別表2）

主な食品の種類別の重点監視指導事項

食品の種類	供給工程	重点指導事項
生食用食肉※	加工施設	・加工基準※、保存基準に適合した取り扱いの徹底 ・施設基準に適合した施設設置の徹底 ・成分規格への適合性確認の徹底 ・加工に関する記録の作成と保存の徹底
	調理施設	・調理基準※、保存基準に適合した取り扱いの徹底 ・施設基準に適合した施設設置の徹底 ・表示基準に適合した食品表示の徹底
食肉・食肉製品	製造・加工施設	・原材料等の適正な温度管理の徹底 ・製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	・適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 ・加熱調理の徹底 ・野生鳥獣肉の適正使用の徹底
牛肝臓・豚肉	未加熱品提供施設	飲食の際、十分に加熱する旨の情報提供の徹底
	加熱加工・加熱調理施設	加工基準又は調理基準に適合した取り扱いの徹底
乳・乳製品	製造施設	・製造過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造に関する記録の作成と保存の推進 ・事業者による飲用乳についての微生物等に関する出荷時検査の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底
食鳥卵	鶏卵取扱施設（液卵製造施設等）	・新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・汚卵、軟卵、破卵の選別等検卵の徹底 ・洗卵時、割卵時の汚染防止の徹底 ・適正な温度管理の徹底 ・施設における記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	・適正な温度管理の徹底 ・加熱又は割卵後速やかな調理の徹底
水産食品	製造・加工施設	・適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 ・製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	・適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 ・生食用魚介類の寄生虫対策の徹底
漬物（浅漬）	製造・加工施設	・専用の設備・器具の使用の徹底 ・適正な洗浄・殺菌工程の徹底 ・製造に関する記録の作成と保存の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	適正な温度管理、衛生的な取り扱いの徹底
野菜・果実・穀類・豆類・種実類・茶等・それらの加工品	製造・加工施設	製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	有毒植物、毒きのこの市場からの排除の徹底

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

（別紙）

食品関係用語集

あ	アニサキス	魚介類に寄生する代表的な寄生虫。体長は２～３㎝の半透明白色で、サバ、サンマ、イカ、ニシン等多くの魚介類に寄生しています。生きたままのアニサキスを食べると、アニサキスが胃壁や腸壁に入り込もうとする際にアレルギー反応が起こり、激しい腹痛等の症状を呈します。
	アレルゲン	食物アレルギー（食物の摂取により、発疹等の症状が出現すること）の原因となる物質。食品表示法では特に症例数が多い、又は重篤度の高いえび、かに、くるみ(※)、卵、乳、小麦、そば及び落花生（ピーナッツ）の計８品目について表示が義務付けられており、そのほか 20 品目の表示が推奨されています。 （※）くるみについては、近年、アレルギー症例数が増加していることから、令和５年３月９日に食品表示基準が改正され、アレルギー表示が義務付けられた品目（特定原材料）に追加されております。なお、令和７年３月 31 日までに製造、加工又は輸入される加工食品と同日までに販売される業務用加工食品については、従前のままの表示とすることができます。
	安全・安心な 食のまち・さっぽろ 推進会議	食の安全・安心に関する札幌市の施策を審議等するための市長の附属機関。札幌市安全・安心な食のまち推進条例により平成 25 年に設置されました。公募により選出された市民委員、事業者及び学識経験者等により構成されています。
	Ｅ型肝炎ウイルス	Ｅ型肝炎の原因となるウイルスで、食品からは、ウイルスに汚染された食物、水等の摂取により感染することが多く、黄疸、発熱、腹痛等を引き起こします。国内では、冷凍シカ肉や野生イノシシ肉を食べて感染した事例が報告されています。
	一般社団法人 札幌市食品衛生協会	食中毒等の飲食に起因する危害の発生を防止し、食品衛生の向上に寄与することを目的として事業者により組織された団体。昭和 36 年に札幌市食品衛生協会連合会として設立され、平成 16 年度より札幌市食品衛生協会として、食品衛生指導員による巡回指導事業や、市長の指定を受けて食品衛生責任者資格者養成講習会を開催する等、事業者の食品衛生意識の向上と自主管理の推進を図るための様々な事業を展開しています。
	遺伝子組換え食品	他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品。安全性審査と食品表示が義務付けられています。

	ウエルシュ菌	人や動物の腸管内、土壌、水中など、自然界に広く存在しており、下痢や腹痛などの食中毒を引き起こす原因菌。酸素の無いところで増殖し、加熱に耐える芽胞を形成することから、カレーやスープなどを一度に大量に加熱調理し、大きな器のまま室温で長時間放置したことで菌が増殖し、食中毒を引き起こしたと疑われる事例が報告されています。
	営業届出制度	ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化されることに伴い、食品等事業者を把握する目的で、平成 30 年の食品衛生法の改正により創設された制度。営業許可が必要な営業及び届出対象外の営業に該当しない営業者は、保健所へ営業届出をする必要があります。
か	加工基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の加工方法の基準。
	カンピロバクター	家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、汚染された食肉等を介して経口感染し、腹痛、下痢、発熱等を引き起こします。食肉を生や加熱不十分の状態で食べたことが原因と疑われる食中毒事例が報告されています。
	機能性表示食品	機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる食品。事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出のうえ、容器包装に機能性の表示を行うものです。なお、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。
	広域連携協議会	広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が各地方厚生局の管轄区域ごとに設置する協議会。国と関係自治体との情報の共有により、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う体制がとられています。
	公衆衛生上必要な措置の基準	食品衛生法施行規則により定められた、食品の衛生的な取り扱いや施設、従事者の衛生管理等に関して、食品の製造等を行っている事業者が遵守すべき基準。
さ	札幌市安全・安心な食のまち推進条例	食の安全・安心の確保に関する基本理念を定めた条例。平成 25 年４月１日に施行されました。条例では、札幌市と事業者の責務、市民の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定め、総合的かつ計画的に施策を推進することで市民と観光客の健康を保護し、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的としています。

札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろＨＡＣＣＰ）	飲食店やパン屋、コンビニエンスストア等の店頭販売店を対象とし、ＨＡＣＣＰの考え方に基づく衛生管理を行っている施設を、札幌市の基準に基づき「衛生管理ネットワーク協議会※」が審査し認証する制度。協議会の審査に合格し、認証された施設は「ＨＡＣＣＰに取り組む安全・安心な店」として、さっぽろＨＡＣＣＰのベーシック又はプレミアムのロゴマークの使用が可能となるとともに、札幌市ホームページに掲載されます。 ※民間企業から構成される協議会で、事務局は一般社団法人札幌市食品衛生協会が行っています。
札幌市まちづくり戦略ビジョン	札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。当初計画は、平成 25 年度から令和４年度までの 10 年間でしたが、今後の社会経済情勢の変化等に対応したさらなるまちづくりを進めるため、令和４年度から令和 13 年度までを新たな期間とし、第２次計画が策定されています。
残留農薬	食品中に残留する農薬。人の健康に害を及ぼすことがないよう、食品衛生法に基づき、食品ごとに残留する量の限度（残留農薬基準）が定められています。基準を超えて残留する農産物は販売等が禁止されます。
試験検査に関する業務管理基準（ＧＬＰ）	食品の試験検査の信頼性を確保するための管理システム。検査部門を統括する検査部門責任者、検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行います。また、検査部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や内部精度管理を行います。
施設基準	食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業に対して、業種別に定めた施設の構造・設備に関する基準。基準に適合していない施設は、営業許可を受けることができません。令和３年６月１日に、営業許可業種の再編及び国の参酌基準の設定に伴い改正されました。
指定成分等含有食品	指定成分等（食品衛生上の危害の発生を防止する見地から、特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの）を含む食品。指定成分等としてはコレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュが指定されています。
収去（しゅうきょ）	食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関連施設に立入り、試験検査のために必要最小限の食品や食品添加物等を無償で採取する行為。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行う職員。厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了した者又は薬剤師や獣医師であること等、一定の資格要件が定められています。

食品衛生指導員	食品営業者が協力して自ら指導員を設置し、食品営業者の自主管理を推進するために、札幌市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員養成講習会の課程を修了し、委嘱された指導員。地区ごとに営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発を行っています。
食品衛生責任者	営業を衛生的に管理させるため、食品衛生法施行規則で、営業施設への設置が義務付けられた責任者。調理師等の有資格者のほか、知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会の課程を修了した者がなることができます。営業施設において衛生管理に当たり、営業者に対し、必要な衛生管理上の意見を述べるよう努める必要があります。
食品衛生責任者実務講習会	食品衛生法施行規則において、「食品衛生責任者が定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること」とされている、食品衛生責任者を対象とした講習会。札幌市では、平成 19 年度から食品衛生責任者実務講習会制度を導入しています。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を目的とした法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒による被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や施設の営業禁止、停止等の処分についても定めています。平成 30 年６月に改正され、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化される等の見直しが行われました。
食品表示法	食品衛生法、JAS 法、健康増進法における食品表示に関する規定を統合した法律。平成 25 年６月に公布、平成 27 年４月に施行されました。食品衛生法と JAS 法で異なっていた生鮮食品と加工食品の区分が整理される等、食品表示制度の一元化が図られました。
生食用食肉	生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く）のこと。平成 23 年 10 月１日に規格基準と表示基準が定められました。規格基準が定められていない牛の内臓や豚肉、鶏肉等は、生で食することにより健康被害を生じさせるおそれがあります。なお、生食用馬肉については､平成 10 年９月 11 日付け厚生労働省通知中の別添「生食用食肉の衛生基準」に適合していれば販売することができます。
製造基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の製造方法の基準。例えば、ハムやソーセージ等の食肉製品は、加熱時間や温度が定められています。
成分規格	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の成分の規格。食品の種類ごとに細菌数の上限等が定められています。

	旋毛虫（トリヒナ）	家畜を含むあらゆる種類の動物に寄生します。体長がオスで約 1.5㎜、メスで 3～4㎜、体幅が 0.04～0.06㎜ の小さな線虫です。旋毛虫の幼虫が潜む動物の肉を、生か乾燥あるいは加熱不十分の状態で人が摂食した場合、感染することがあり、症状が悪化すると死亡する場合もあります。凍結に強い種類も存在するため、野生鳥獣肉を調理する際は、中心部まで十分な加熱が必要です。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	厚生労働省が集団給食施設等における食中毒を予防するため、ＨＡＣＣＰの概念に基づいて調理過程における重要管理事項等を示したマニュアル。
	腸管出血性大腸菌	病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を産生する菌で、人に対する病原性があり、出血を伴う腸炎を引き起こします。乳幼児や基礎疾患を持つ高齢者では、溶血性尿毒症症候群や致死的な症状を引き起こす場合があります。牛等の家畜の腸管に存在し、食肉等を介して感染します。
	調理基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の調理方法の基準。生食用食肉では、専用の洗浄設備や調理器具を使用すること等が定められています。
	特定保健用食品	からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示をする食品。特定保健用食品として販売するには、健康増進法第 43 条に基づき、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければなりません。
な	ノロウイルス	人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。人の腸内でのみ増殖し、感染力が強いのが特徴です。ウイルスに汚染された二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、感染した人により汚染された食品を介して起きる場合があります。また、人から人へ二次感染することもあります。
は	保存基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の保存方法の基準。例えば、食肉や生食用鮮魚介類は 10℃以下で保存することが定められています。

● お問い合わせ

札幌市保健福祉局保健所

食の安全推進課	中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル	TEL 622-5170
広域食品監視センター	中央区北 12 条西 20 丁目 札幌市中央卸売市場青果棟	TEL 641-0635

区保健センター健康・子ども課

中央区	中央区南3条西 11 丁目	TEL 205-3356
北区	北区北 25 条西6丁目	TEL 757-1183
東区	東区北 10 条東7丁目	TEL 711-3213
白石区	白石区南郷通1丁目南	TEL 862-1883
厚別区	厚別区厚別中央1条5丁目	TEL 895-5921
豊平区	豊平区平岸6条 10 丁目	TEL 822-2478
清田区	清田区平岡1条1丁目	TEL 889-2408
南区	南区真駒内幸町1丁目	TEL 581-5213
西区	西区琴似2条7丁目	TEL 621-4247
手稲区	手稲区前田1条 11 丁目	TEL 688-8598

● 札幌市食の安全ホームページ

SAPPORO

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

市政等資料番号
01-F06-24-2827