

## さっぽろ食の安全・安心 アンケート

札幌市では、食の安全・安心の確保についての取り組みの一つとして、“さっぽろHACCP”に取組む事業者の出店を支援して、“さっぽろHACCP”の認知度向上を図っています。今後の取り組み内容の参考とさせていただくため、アンケートにご協力をお願いします。

付属のボールペンで□に✓をお願いします!

【性別】男 女 【お住まい】市内 市外(市町村名: )  
 【年齢】20歳未満 20代 30代 40代 50代 60代 70歳以上  
 【利用日】平日 土日祝 【時間帯】午前～昼食時 午後 夕方以降

1. 札幌市が行っている食品事業者をサポートする以下の事業やロゴマークを、知っていますか?

札幌市食品衛生管理認証制度  
(さっぽろ HACCP)



- 事業を知っている  
 事業は知らないが、ロゴマークは見たことがある  
 事業もロゴマークも知らない

さっぽろ食の  
安全・安心推進協定



- 事業を知っている  
 事業は知らないが、ロゴマークは見たことがある  
 事業もロゴマークも知らない

2. さっぽろHACCPセレクトキッチンに関するアンケートです。

(1) 購入した店舗名、商品名を教えてください。

店舗名 北海道純雪うどん 北海道メンフーズ アクティブ・ケア  
 商品名( )

(2) 購入した商品の感想を教えてください。

非常に満足 満足 やや不満 不満  
 上記の理由( )

(3) このお店は何を見て知りましたか? (複数回答可)

会場で見て知った 公式ガイドブック 雑誌(ポロコ)  
地下鉄ポスター ホームページ 昨年も利用  
その他( )

(4) 出店した事業者は、食の安全・安心に関する事業に積極的に取り組んでいます。これらの事業者に対する感じ方は変わりましたか?

事業者への安心感が高まった 特に変わらない より不安を感じた  
 ※パネルコーナーでも各社の取組を紹介しています!!

ご記入後は、お手数ですがお店または総合案内所横の回収BOXに投函してください。

※雨天時は、総合案内所横の回収BOXを設置しておりませんのでご注意ください。

アンケート専用ホームページからも回答いただけます。

[さっぽろ食の安全・安心アンケート回答フォーム]

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/event/30autumnfest-hokenjo-kaito.html>



食品衛生  
ニュース  
キッチンメール

# Kitchen Mail

特別号



特集

さっぽろオータムフェスト2018

さっぽろHACCP  
セレクトキッチン

2018年 9月7日(金)～30日(日)

お問い合わせ 札幌市保健所 食の安全推進課 ☎011-622-5170



さっぽろ市  
02-F06-18-1638  
30-2-1049

さっぽろオータムフェスト2018 4丁目会場に出店!

ハサップ

# さっぽろHACCP セレクトキッチン

Information

場所 大通公園4丁目 (札幌市中央区大通西4丁目)

期間 9月7日(金)~30日(日) 時間 10:00~20:30 (LO20:00)

安全・安心・さらに美味しく!

出店メニューと  
各社の取り組みを  
紹介するよ!

「さっぽろHACCP」に取り組む企業の中から厳選した3社が、  
「さっぽろオータムフェスト2018」4丁目会場に期間別に出店!  
会場限定メニューを紹介します。

また、日々どんな業務を行っているのか聞きました。



ハサップ  
さっぽろHACCPとは?



ハサップ  
HACCPは  
衛生管理の目印!!

さっぽろオータムフェスト2018  
4丁目会場では  
このマークをめざして来てね!

HACCPとは、世界的に注目されている食の衛生管理システムのこと。「さっぽろHACCP」は、HACCPの考えに基づく衛生管理に取り組み、食の安全・安心を心がけるお店を評価・認証する札幌市の制度のことです。

〈評価・認証施設の一例〉

- ・回転寿しトリトン
- ・肉のサンビーム
- ・札幌市内セイコーマート各店
- ・軽食喫茶パンブル
- ・小樽製パン 札幌工場
- ・こだわりとんかつ かつ徳
- ・西山製麺
- ・ミルクの郷 本社工場
- ・センチュリーロイヤルホテル
- ・京王プラザホテル札幌
- ・ラルズデリカセンター



詳しくは…

さっぽろHACCP 検索

PART 1 9/7 fri - 14 fri

## 北海道純雪うどん (富士松製麺)



純雪オリジナル  
板ザンギうどん (温・冷)

各500円

鶏胸肉を平たい形にしたザンギと、モチモチした麺の相性がバツグン。  
ほかにも会場では多彩なメニューが用意されている。

500  
ONE CORN



純雪うどん  
海鮮天ぶらスペシャル (温・冷)

各1,200円

道産小麦をオホーツクの塩で練りあげたうどんの上に、道産のホタテ、タコ、ズワイガニの脚の天ぶらがぜいたくに。

### OTHER MENU

- まるごとホタテの天ぶらうどん (温・冷) 各650円
- 舞茸の天ぶらうどん (温・冷) 各650円
- 北海タコの天ぶらうどん (温・冷) 各650円

トッピング 各300円

- ・まるごとホタテの天ぶら
- ・舞茸の天ぶら
- ・北海タコの天ぶら
- ・純雪オリジナル「板ザンギ」

### ふだんの会社のこと

#### 徹底管理で安全・安心な商品子どもたちに

小・中学校や社会福祉施設などへ提供する商品を中心に製造しており、「ソフトうどん」や「ソフトラーメン」、「ソフトパスタ」などが「さっぽろHACCP」に認証。「ラソラ札幌」にはアンテナショップも。



#### すべての商品に共通した衛生管理を意識できるように

「さっぽろHACCP」に取り組んだことにより、従業員が衛生管理をより意識できるようになりました。安全・安心を提供できるとともに、食品会社としてのイメージアップにもつながっています。



北海道純雪うどん  
ラソラ札幌店 店長 伊藤 重博さん

富士松製麺 (ふじまつせいめん)

☎011-765-9211 住 札幌市北区新川2条2丁目8-18

※記載の料金はすべて税込です。

**PART 2** 9/15 sat - 22 sat

「札幌黄」のウマイ麺!  
北海道メンフーズ



かに塩ラーメン

500円

鶏ガラと昆布ベースのスープに、旨味の強いカニのだしがたっぷり。麺はもちろん、「札幌黄」の練り込みラーメン。



汁なし豆乳担々麺

650円

道産小麦粉に幻のタマネギ「札幌黄」を練り込んだ生ラーメンを、オリジナルソースで味わう冷たい麺。トッピングも豪華。

OTHER MENU

- |               |               |                   |
|---------------|---------------|-------------------|
| 海老みそラーメン 580円 | しょうゆラーメン 580円 | 辛みそラーメン 580円      |
| 鯉醤油ラーメン 580円  | みそラーメン 580円   | 冷やし昆布つゆぶっかけ麺 650円 |

オータムフェスト  
会場限定  
メニュー

オータムフェスト  
会場限定  
メニュー

500  
ONE COIN



ふだんの会社のこと

「札幌黄」を練り込んだ  
旨味と甘みのある生ラーメン

幻のタマネギ「札幌黄」を練り込んだ「さっぽろHACCP」認証の「札幌苗穂元町ラーメン」と北海道限定の「札幌黄ラーメン」の製造や、オリジナルラーメンスープを開発。「イトーヨーカドー アリオ札幌店」でも販売。



一人ひとりが積極的な  
衛生管理を

従業員たちの衛生管理に対する意識や知見が向上したことが、「さっぽろHACCP」に取り組んで一番良かったこと。チェック帳票類によるトレーサビリティを確保するためにも活用できます。

代表取締役  
須貝 昭博さん



北海道メンフーズ (ほっかいどうめんふーず)  
☎011-252-9655  
住) 札幌市中央区北2条東7丁目80-22 三和ビル1F

**PART 3** 9/23 sun - 30 sun

アクティブ・ケア



チーズパスタ

500円

パルミジャーノ・レッジャーノがたっぷり、チーズ好きにはたまらない一品。カリカリに揚げたパズルがアクセント。

500  
ONE COIN

オータムフェスト  
会場限定  
メニュー



ヘルシーランチボックス

500円

道産のベビーリーフやタマネギなど旬の野菜の上に、スモークサーモンや茹でエビ、温泉玉子、バゲットなどがたっぷり。

500  
ONE COIN



OTHER MENU

- オニオンラムスープ 300円  
とうきびブラン(茶碗蒸し) 300円

ふだんの会社のこと

毎日の食事だから安全・安心と  
質にこだわる

老人ホームやグループホームなどの施設を経営している「アクティブ・ケア」の事業所の一つ「みのりフードファクトリー」では、施設の入居者の食事を調理し、真空パックの状態を提供。安全・安心はもちろん栄養にも配慮。



「HACCPのチーム」を  
結成して綿密な取り組みを

工場で製造する食材全般が「さっぽろHACCP」で認証されており、安全・安心な商品を提供できるシステムだと感じます。スタッフ全員で積極的に取り組んだこともあり、各自の意識が高まりました。

みのりフードファクトリー  
マネージャー 菊地 信幸さん



アクティブ・ケア (あくていぶ・けあ)  
☎011-721-1294 住) 札幌市東区北39条東2丁目3-15

※記載の料金はすべて税込です。

札幌市は  
「安全・安心な食のまち・さっぽろ」  
を目指しています

目指す都市像 ～安全・安心な食のまち・さっぽろのイメージ～



- ①一人ひとりの市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている
- ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している
- ③市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている
- ④食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている
- ⑤食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている
- ⑥市民や観光客が、安心して食を楽しめる

連携・協働



様々な取り組みを実施

食の安全・安心  
おもてなしの店

衛生面が優れた飲食店で、かつアレルギー表示や栄養成分表示など、おもてなしの取り組みを実践しているお店を紹介しています。



さっぽろ食の  
安全・安心推進協定

食品関係事業者の食の安全・安心に関する取り組みを「マイルール」として決めていただき、札幌市と協定を取り交わしています。



さっぽろHACCP

「さっぽろHACCP」は、食の衛生管理に取り組み、食の安全・安心を心がけるお店・企業を評価・認定する札幌市の制度です。



様々なイベント・推進活動も実施

食のまち・さっぽろフェスト  
in チカ・ホ

市民に「食の安全・安心」について考えてもらい、また食品関係事業者の取り組みを知ってもらうことを目的としたイベントを開催しています。平成30年は、「しろくま忍者」ステージや体験型プログラム、20社のブース出店などを行い、延べ約51,000人が来場しました。

平成30年1月の開催の様子



しろくま忍者ステージ

チェック体験コーナー

さっぽろ食の安全・安心  
市民交流事業

市民に事業者等の食の安全への取り組みを知ってもらい、信頼関係を深めてもらうため、農場や食品工場での施設見学、事業者や生産者との意見交換を実施しています。



平成29年10月 コンビニ向け農場で実施

さっぽろ子ども食品Gメン  
体験事業

市内の小学生とその保護者の方を対象に、「食品Gメン」(食品衛生監視員)の仕事を体験してもらうことで、食の安全に対する知識や理解を深め、事業者や札幌市の取り組みを学んでもらう事業を、夏休み・冬休み時期に実施しています。



平成29年7月  
中央卸売市場で実施

平成30年1月  
レストランで実施

保育園児向け  
手洗い・うがい啓発モデル事業

正しい手洗い・うがいの方法を身につけてもらうために、オリジナルの手洗い啓発ソング「しろくま忍者の手あらいソング」を作成し、市内ほぼすべての幼児教育施設CD・DVDを配布し、普及に取り組んでいます。



しろくま忍者

「KitchenMail」の定期発行

「食品衛生ニュース キッチンメール」は、札幌市が発行する、食の安全に関する最新情報をわかりやすく紹介する冊子です。バックナンバーは札幌市保健所のホームページでご覧いただけます(年2回発行)。

