

| ハイリスクメニュー | 点検項目 |
|---|---|
| 生食魚類 （サバ、サンマ、イワシ、カツオ、ブリ類、ヒラメ、メジマグロ） | 原則、凍結処理（ -18°C 以下、24 時間）を行い、寄生虫を失活させること。凍結処理をせず提供する場合、産地等、寄生虫情報に留意し、仕込み時並びに切り付け時に徹底した目視を行うこと。 |
| 鶏肉、ジビエ、ひき肉、テンダライズ又はタンブリングされた食肉、結着肉、牛肉臓肉を使用する料理、客が自ら焼く食肉 | 中心部温度を測定し、 75°C 1 分と同等以上の加熱ができていないこと。客が自ら肉を焼く場合は、十分な加熱と箸等の使い分けを説明すること。 ※鶏肉等の生食、半生食はやめましょう。 |
| 内臓を喫食する二枚貝（生食用カキを除く）の料理 | 中心部まで十分加熱すること。（中心部温度が 85°C に到達してから 90 秒経ったか。）客が自ら加熱する二枚貝については、十分な加熱を説明すること。 |
| 生食用カキ | ノロウイルスが不検出であることが確認された食材を使用していること。 カキからノロウイルスが検出された事例のない海域である、又は、頻繁かつ多数の検査を行い、不検出が確認されてから出荷されているカキであること。 （輸入品と同程度の安全が確保されていること。） |
| 漬け込んだ魚（醤油漬け、麴漬け、粕漬け、味噌漬け）、解凍後使用する魚 | ヒスタミンが産生されないように、低温で処理されていること。常温作業が長時間ではないこと。漬け込み温度および期間は適切であること。原材料の鮮度や温度の管理がなされていること。 |
| 活ウナギ、活スッポンを仕込む調理場での料理（うなぎ蒲焼やすっぽん鍋はハイリスクメニューではありません。） | 仕込み作業時に周囲を汚染しないこと。作業後、適切に消毒すること。 スッポンにあっては、スッポンの肉や血液を加熱してから提供すること。 |
| 生野菜を使用した自家製の浅漬け、一夜漬け、和え物およびサラダ類 | 原材料の十分な洗浄及び二次汚染の防止を行っていること。常温放置をしないこと。なお、原材料の野菜は消毒をすることが望ましい。 |
| 十分な加熱のなされない卵料理 | 鶏舎等も含めた妥当な頻度、数量および項目の細菌検査をしている卵を使用すること。製品は常温放置をしないこと。 |