

ハイリスクメニュー	有無	該当するメニュー	管理方法
生食魚類の料理 (サバ、サンマ、イワシ、カツオ、ブリ類、ヒラメ、メジマグロ)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 凍結処理（-20℃以下、24時間以上）を行い、寄生虫を失活させる <input type="checkbox"/> ブラックライトで確認する。アニサキスを発見した切り身は、生食用にしない
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、牛内臓肉を使用する料理	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 75℃1分以上の加熱ができていないか、中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 完全に加熱できていることを、見た目や触覚で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉等の生食、半生食はしない
内臓を喫食する二枚貝（生食用カキを除く）の料理	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 85℃1分半以上の加熱ができていないか、中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 完全に加熱できていることを、見た目や触覚で判断する
客が自ら焼く食肉、二枚貝	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 十分な加熱と箸等の使い分けを説明する
生食用カキ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> ノロウイルスが不検出であるロットの食材を使用 <input type="checkbox"/> ノロウイルスが検出された事例のない海域のものを使用
漬け込んだ魚（醤油漬、麹漬、粕漬、味噌漬等）、解凍後使用する魚の料理	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> ヒスタミンが産生されないように、低温で処理 <input type="checkbox"/> 常温作業が長時間ではない <input type="checkbox"/> 漬け込み温度は10℃以下 <input type="checkbox"/> 原材料の鮮度を目視で確認 <input type="checkbox"/> なるべく漬け込み期間は短く
活ウナギ・スッポンを仕込む調理場での料理（蒲焼や鍋はハイリスクメニューではありません。）	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 仕込み作業後周囲を消毒する <input type="checkbox"/> 肉や血液の十分な加熱を目視で確認
十分な加熱のなされない卵料理	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 製品は常温放置をしない