

ご存知ですか 食中毒「0」

食の安全自主点検店公表制度

食品衛生管理の向上に努めているお店を応援しています

千代田区ホームページで公表、認定書・ステッカーの交付



認定店は HACCP の考え方に基づいた衛生管理に加え
千代田区独自の「ハイリスクメニュー」の管理を行って
います

千代田区では、食中毒の発生が多いメニューを「ハイリスクメニュー」として重点的に管理することを推奨しています。詳しくは裏面をご覧ください。

平成28年の制度開始以来、認定店では食中毒が発生
していません

千代田区では年間10件程度の食中毒が発生しており、半数以上が「ハイリスクメニュー」によるものです。認定店の数は少数ですが、認定を受けている施設で食中毒が発生したことはありません。

詳しくは下記へお問合せください。

千代田保健所生活衛生課 電話 03-5211-8169 (食の安全自主点検店担当)
FAX 03-5211-8193

ハイリスクメニューについて

| ハイリスクメニュー | 原因物質と対策 |
|--|---|
| 生食魚類の料理 (サバ、サンマ、イワシ、カツオ、ブリ類、メジマグロ) | <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキス等の寄生虫で食中毒が発生しています。 ・原則、凍結処理(−20℃以下、24時間以上)を行い、寄生虫を失活させることが必要です。 ・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確認を行います。アニサキスを発見するには紫外線ランプ等も有効です。アニサキスが発見された切り身は生食用には向きません。 |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ・生食用以外の生肉には、食中毒菌が高率で付着しています。 ・中心部温度を測定し、75℃1分と同等以上の加熱ができていることを確認します。 |
| 内臓を喫食する二枚貝(生食用カキを除く)の料理 | <ul style="list-style-type: none"> ・二枚貝からは高率でノロウイルスが検出されます。 ・中心部まで十分加熱します。(中心部温度が85℃に到達してから90秒経ったか。) |
| お客様が焼く、肉、二枚貝 | <ul style="list-style-type: none"> ・よく焼いていただくよう説明します。焼く前の菜箸、トンダは、専用にするようにも説明します。 |
| 生食用カキ | <ul style="list-style-type: none"> ・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するか、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します。(輸入品と同程度の安全が確保されていること。) ・生食用のカキでも、検査が不十分な場合があります。 |
| 漬け込んだ魚(醤油漬け、麴漬け、粕漬け、味噌漬け等)、解凍後使用する魚の料理 | <ul style="list-style-type: none"> ・ヒスタミンが産生されアレルギー様食中毒が発生することがあります。 ・食材の取り扱いは低温のまま行います。漬け込み温度および期間を管理します。原材料の鮮度や温度も確認します。 |
| 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。) | <ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ、スッポンからはサルモネラが高率で検出されます。 ・周囲を汚染して、他の食品で食中毒が発生する場合がありますので、下処理後の洗浄・消毒を徹底します。 |
| 十分な加熱のなされない卵料理(卵の生食も含みます。) | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者が直接販売する卵などで、まれに検査不十分なものがあります。 ・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します。 |

詳しくは下記へお問合せください。

千代田保健所生活衛生課 電話 03-5211-8169 (食の安全自主点検店担当)
FAX 03-5211-8193