

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"> <li>・アニサキス等の寄生虫で食中毒が発生しています。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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"> <li>・二枚貝からは高率でノロウイルスが検出されます。</li> <li>・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。)</li> </ul>
お客様が焼く、肉、二枚貝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>
生食用カキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。)</li> <li>・生食用のカキでも、検査が不十分な場合があります。</li> </ul>
漬け込んだ魚(醤油漬け、麹漬け、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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
十分な加熱のなされない卵料理(卵の生食も含まれます。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

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