

# 認定施設のみなさまへ

## 【千代田区食の安全自主点検店公表制度】の変更について

食品衛生法が改正され、すべての施設で衛生管理についての点検・記録が必須となります。

本制度の点検項目の多くと重複するため、認定基準を変更します。

### 必須となる点検とハイリスクメニューの確認で認定

旧制度の「ハイリスクメニューの管理」以外の点検項目は、必須となる「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づく点検項目に組み込まれました。



### ハイリスクメニューは8グループに

ハイリスクメニューは従来の12のグループのうち、「手引書」で管理し易いものを除いて、特に注意をお願いしたい8グループ（裏面）としました。



### 「確認シール」を活用してください

千代田区で作成予定の2020年「食品衛生カレンダー（営業者用）」は、そのまま使用できます。必須となる項目の点検表として「食品衛生管理ファイル」等を使用する場合は各月枠の余白等を利用し、保健所で配布している「毎月のハイリスクメニューの確認」シールを貼る等してください。

（点検項目が要件を満たせば、自作等、点検表の形式、用紙は自由です。）



### 業種を飲食店・給食のみとします

ハイリスクメニューは飲食店等を想定したものであり、その他の点検項目は、必須とされたことから、本制度の業種は飲食店・給食のみとします。

毎月のハイリスクメニューの確認	確認方法
1.	確認シール
2.	
3.	
4.	

### 義務的 point 検査とハイリスクメニューを審査員が確認し認定

本制度変更後の認定基準は、法に基づく「手引書」の点検項目とハイリスクメニューの管理です。点検記録について審査員の確認後、千代田保健所長から認定を受け、千代田区ホームページへ掲載され、ステッカーの交付が受けられる制度の仕組みは、従来どおりです。

※改正食品衛生法が本施行されるのは令和3年（施行月日未定）です。現在、認定を受けている施設は（対象外となった業種も含め）、従来の方でも認定が受けられます。

# ハイリスクメニュー

月に1回以上、ハイリスクメニューの確認を行い、食品衛生協会自治指導員等の審査を受けてください。

ハイリスクメニュー	点検項目
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)	原則、凍結処理(−18℃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確認を行うこと。
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、牛内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℃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。 <b>※鶏肉等の生食、半生食は止めましょう。</b>
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℃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)、解凍後使用する魚の料理	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。 スッポンにあつては、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	鶏舎等も含めた適切な頻度、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。

従来の12グループから「食品衛生管理ファイル」で管理しやすいものを除き8グループとしました

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 03-5211-8168 (食の安全自主点検店担当)  
FAX 03-5211-8193