

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した。
審査員の確認を省略し、申請し易くしました。



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を組み替えました

野菜の洗浄・消毒については、義務化部分に明記されたため、削除しました。また、客が自ら調理する肉、二枚貝を分離し、新たな項目としました。



記録表に項目を追加してください

千代田区で作成の2021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、①空欄にハイリスクメニューの項目を加える、②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。(①、②以外の点検方法も可)



記録表	年月分
毎月のハイリスクメニューの確認	
1.	
2.	
3.	
4.	

業種を飲食店・菓子・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・菓子・給食のみとします。

審査員の確認を不要としました

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。確認行為自体が義務化されたため、審査員の確認は不要としました。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。
※一部の審査員の方には、令和3年度末まで、本制度審査員として衛生管理計画へのアドバイスを
行っていただけをお願いしています。

押印不要、FAX・電子メールでの申請もできます

従来は経営者の意思が重要との考え方から、押印をお願いしていましたが、衛生管理計画の作成は食品衛生で義務とされたため、申請の負担の低減も踏まえ押印と点検結果の提出を不要としました。併せて、申請もFAXや電子メールでも受け付けることとしました。要件を満たした(ハイリスクメニューが管理された)衛生管理を送信するだけで簡単に申請ができます。

この面を、食品衛生管理ファイル等の衛生管理計画（重要衛生管理）の欄に差し込む（貼り付ける）等して使用してください。

ハイリスクメニュー

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、メジマダロ)	<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"/> 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 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
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（醤油漬け、麴漬け、粕漬け、味噌漬け等）、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
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

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