

# Q & A

## Q & A 目次（令和元年8月版）

### 申請手続きについて

- 申1 『食の安全自主点検店（以下、点検店）』の対象業種を教えてください。
- 申2 点検店公表制度（以下、本制度）の対象となる店舗の単位はどのように考えるのでしょうか？
- 申3 点検店の申請に費用はかかりますか？

### 審査員について

- 審1 審査員証の交付を申請する際、資格要件を明らかにする書類とはどのようなもののでしょうか？
- 審2 審査員は、点検店の申請の際に必要な点検表の内容を確認するために、店舗に赴く必要がありますか？
- 審3 食品衛生推進員又は食品衛生監視員に審査を依頼したいのですが？
- 審4 食品衛生協会に加盟していますが、自分の店舗を担当する食品衛生自治指導員がいない又は食品衛生自治指導員に審査を断られました。
- 審5 食品衛生協会に加入していないので、民間の食品衛生コンサルタントに審査を依頼することはできますか？
- 審6 審査を依頼されたのですが、具体的に何をすれば良いですか？
- 審7 検査機関でコンサルティングをしている者ですが、資格がありません。審査することはできないのでしょうか？
- 審8 食品衛生自治指導員ですが、自分の組合以外の店舗から審査を頼まれました。審査することはできますか？

### 運用について

- 運1 点検店として認定を受けましたが、点検表の内容が遵守されていないことを指摘されました。どうしたらよいですか？
- 運2 従来から行っている千代田食品衛生協会の表彰との関係はどのようになっていますか？
- 運3 本制度と東京都食品衛生自主管理認証制度は関係ありますか？
- 運4 認定期間はいつからいつまでですか？

# Q & A

## 点検表・ハイリスクメニューについて

- 点 1 点検店で『ハイリスクメニュー』の提供は可能ですか？
- 点 2 提供するメニューがすぐ変わるのですが、その度に点検は必要ですか？
- 点 3 卵の安全確認の「妥当な頻度、数量および項目の細菌検査」とは具体的には何を確認すれば良いのですか？
- 点 4 鶏肉等について、75℃1分間と同等以上の加熱条件を教えてください。
- 点 5 ハイリスクメニューは逐次変更されるのですか？
- 点 6 衛生管理を行うため、独自に点検表を作成しています。本制度の申請用に新たに点検表を作成する必要がありますか？
- 点 7 調理場入口の手洗い器に、個人毎の手洗い点検表があります。点検項目に必須項目として示されている「調理場出入時の手洗い」を追加する必要がありますか？
- 点 8 ハンバーグや鶏肉の提供には中心温度の測定をすることとなっていますが、具体的な方法を教えてください。
- 点 9 ハンバーグ、唐揚げ、焼き鳥などがメニューにある場合、中心温度計を用意する必要がありますか？
- 点 10 サバ、サンマ等の点検方法について詳しく教えてください。
- 点 11 ヒラメの点検方法について詳しく教えてください。
- 点 12 使用できる生カキの条件、点検方法について詳しく教えてください。
- 点 13 魚類の漬けこみ方法について詳しく教えてください。
- 点 14 法令で必須となった点検項目では足りないのでしょうか？なぜ、ハイリスクメニューを管理するのですか？
- 点 15 ハイリスクメニューによる食中毒はどのくらい起こっていますか？
- 点 16 法律で禁止されていない鶏肉の生食、半生食も本制度の認定店では取り扱えないのですか？

## 申請について

- 申 1 点検店の対象業種を教えてください。
- A 1 対象業種は、飲食店営業及び集団給食施設となります。食品衛生法改正に伴い、本制度の要件となるハイリスクメニューは飲食店向けのため、対象業種を上記2業種に整理しました。

# Q & A

申2 本制度の対象となる店舗の単位はどのように考えるのでしょうか？

A2 本制度は、対象施設毎に点検表1つで1施設として認定します。1許可の大規模施設で、点検表を分けて2施設とすることや、2許可をまとめて1施設（1点検表）とすることもできます。

申3 点検店の申請に費用はかかりますか？

A3 点検店の認定を受けるための申請手数料は無料です。ただ、点検表の審査を受ける際には、審査依頼先によっては、費用が必要となる場合があります。

## 審査について

審1 審査員証の交付を申請する際、資格要件を明らかにする書類とはどのようなもののでしょうか？

A1 審査員には、千代田区食品衛生推進員、食品衛生管理者、食品衛生監視員及び食品衛生自治指導員を指定しています。各資格における必要書類は以下のとおりです。なお、審査員証は審査にあたって必ず必要なものではありません。

◆千代田区食品衛生推進員：

千代田区食品衛生推進員の証の写し

◆食品衛生管理者の資格を持つ方：

食品衛生法第48条第6項に規定される資格要件を明らかにする書類の写し及び実務経験を示すための勤務の履歴書

◆食品衛生監視員の経験者：

実務経験を示すための勤務の履歴書

◆食品衛生自治指導員：

食品衛生自治指導手帳

審2 審査員は、点検店の申請の際に必要な点検表の内容を確認するために、店舗に赴く必要がありますか？

A2 制度上は書類確認のみでも可能ですが、巡回指導の機会に、現場確認もお願いします。

審3 食品衛生推進員又は食品衛生監視員に審査を依頼したいのですが？

# Q & A

- A 3 食品衛生推進員は、自ら審査することが可能ですが、食品衛生自治指導員をさらに指導する立場の方と位置づけていることから、原則として直接審査申し込みを受け付けないようお願いしています。食品衛生監視員も、審査者と認定者が同じ組織になるため、原則として審査は行いません。
- 審 4 食品衛生協会に加盟していますが、自分の店舗を担当する食品衛生自治指導員がない又は食品衛生自治指導員に審査を断られました。
- A 4 食品衛生自治指導員は、あくまでボランティアでお願いしている役職で、審査の義務はありません。諸般の事情で審査ができない場合もありますので、その際は保健所へ相談してください。場合により、初回は食品衛生監視員が審査も行います。  
なお、担当の食品衛生自治指導員がない場合は、保健所から当該施設や千代田食品衛生協会に設置をお願いします。
- 審 5 食品衛生協会に加入していないので、民間の食品衛生コンサルタントに審査を依頼することはできますか？
- A 5 保健所で把握している対応可能な民間の食品衛生コンサルタントを紹介することは可能です。その他の食品衛生コンサルタントに依頼される場合に、コンサルタントが本区の制度を知らない場合は、保健所から説明させていただくのでお申し出ください。  
なお、コンサルティングを受ける上での必要な相談回数及び料金等は、直接食品衛生コンサルタントへ相談してください。
- 審 6 審査を依頼されたのですが、具体的に何をすれば良いですか？
- A 6 「食品衛生管理ファイル」等の法定の点検記録がなされているか、ハイリスクメニューが提供されていないか、提供されている場合は定められた点検がなされているかを確認してください。適切な点検実施が確認でき、申請書に過去3ヶ月分の点検表の写しが添付されていたら、申請書にサインをお願いします。  
併せて、可能な範囲でその他の衛生管理についてもアドバイスをお願いします。
- 審 7 検査機関でコンサルティングをしている者ですが、資格がありません。審査することはできないのでしょうか？
- A 7 ほとんどの検査機関、コンサルティング機関等には食品衛生管理者

# Q & A

の資格を有する方がいるので、その方が確認の署名をするようお願いいたします。

なお、実地での点検表の確認が好ましいですが、食品衛生管理者の資格を有する方の指示のもと、現場のコンサルタントが点検をして、資格を有する方に署名をしていただくことは可能です。

審 8 食品衛生自治指導員ですが、自分の組合以外の店舗から審査を頼まれました。審査することはできますか？

A 8 できません。食品衛生自治指導員が審査できるのは自分が指導を担当する店舗のみです。

## 運用について

運 1 点検店として認定を受けましたが、点検表の内容が遵守されていないことを指摘されました。どうしたらよいですか？

A 1 遵守されていないことを確認したもの（主に食品衛生自治指導員か食品衛生監視員）が改善指導を行います。それでもなお改善がされない場合は、点検店としての認定を取消し、公表の取りやめ及び認定ステッカー返却を求めます。

運 2 従来から行っている千代田食品衛生協会の表彰との関係はどのようになっていますか？

A 2 今のところ、点検店としての認定と千代田食品衛生協会における優良施設表彰は直接関係していません。

運 3 本制度は東京都食品衛生自主管理認証制度と関係ありますか？

A 3 本制度は、千代田区が独自で設けた制度のため、直接関係はなく、東京都食品衛生自主管理認証制度の前段階に位置づけています。また、本制度はハイリスクメニューの管理が基本の考え方なので、東京都食品衛生自主管理認証制度との併用を妨げません。

運 4 認定期間はいつからいつまでですか？

A 4 認定日から一年後の月末までです。

## 点検表・ハイリスクメニューについて

# Q & A

- 点 1 点検店で『ハイリスクメニュー』の提供は可能ですか？
- A 1 本制度は、『ハイリスクメニュー』に指定したメニューについて、それぞれ設定した点検項目を月 1 回管理することで、食中毒の危険性を低減させることを目的としています。  
このため、『ハイリスクメニュー』に指定したメニューを提供する店舗が、点検店として認定を受けるためには、上記の管理が必要となります。管理方法の設定についてご不明な点は、保健所窓口で相談してください。
- 点 2 提供するメニューがすぐに変わるのですが、その度に点検は必要ですか？
- A 2 新たにハイリスクメニューを取り扱う場合は、その都度点検項目について確認を行ってください。  
1ヶ月以上提供していなかったハイリスクメニューは、その都度調理方法を確認してください。例えば、日替わりメニューで月 1 回ハンバーグを提供する場合には、その都度点検が必要になります。
- 点 3 卵の安全確認の「妥当な頻度、数量および項目の細菌検査」とは具体的に何を確認すれば良いのですか？
- A 3 卵の取扱については、農林水産省「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」（平成 17 年 1 月 26 日付け第 8441 号農林水産省消費・安全局衛生管理課長通知）、厚生労働省「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成 10 年 11 月 25 日 生衛発第 1674 号 厚生省生活衛生局長通知）等で指導されています。  
通知の完全な実施は困難なようですが、定期的な細菌検査等が行われている鶏舎環境の卵であるかを確認してください。サルモネラ・エンテリティディス不検出のデータの蓄積があれば、頻度は数か月に一度でもやむをえないと思われます。検査結果の確認については、検査成績書その他、電話、インターネット、HACCP 認証施設を使用する等、簡単な方法でかまいません。  
信頼できる銘柄であることが確認できれば、月に一度の確認は使用卵の銘柄確認でもかまいません。
- 点 4 鶏肉等について、75℃1分間と同等以上の加熱条件を教えてください。

# Q & A

A 4 すぐに喫食する又は冷蔵で保存され、比較的短時間で消費される食品の63℃30分間、Z値8を想定した場合の具体的な数値は以下のとおりです。

63℃ 30分間 (法に規定される加熱殺菌条件)

71℃ 3分間 63+8℃ 30分間×1/10

79℃ 18秒間 71+8℃ 3分間×1/10

87℃ 2秒間 79+8℃ 18秒間×1/10

※75℃は約1分間になります

比較的緩い条件ですので、できるだけ上記以上の加熱温度の保持に努めてください。

なお、二枚貝はノロウイルス対策として、より厳しい加熱条件をお願いしています。

点5 ハイリスクメニューは逐次変更されるのですか？

A5 食中毒の発生状況、新たなリスクの発生、法規制等によるリスクの除去等で変更を行います。

本制度の認定は点検表作成時点のハイリスクメニューを適用しますので、千代田区のホームページや保健所で確認してください。また、食品衛生法施行規則改正により、法定の点検記録で管理できるメニューを削除し、従来の12グループから8グループに変更しました。

点6 衛生管理を行うため、独自に点検表を作成しています。本制度の申請用に新たに点検表を作成する必要がありますか？

A6 法定の点検記録やハイリスクメニューの管理がされていれば、様式は問いません。

点7 調理場入口の手洗い器に、個人毎の手洗い点検表があります。点検項目に必須項目として示されている「調理場出入時の手洗い」を追加する必要がありますか？

A7 法令の改正により、手洗いマニュアルを定め、一括の点検表を使用してください。

点8 ハンバーグや鶏肉の提供には中心温度の測定をすることとなっていますが、具体的な方法を教えてください。

A8 加熱済みの食品の中心温度を測定するために、センサー部が尖って

# Q & A

いる中心温度計をご用意ください。

また、中心温度計が正確かを検証するために、2台用意して差があまりないことを確認する、熱湯の温度を測ってみる、校正に出す等の作業も行ってください。

点 9      ハンバーグ、唐揚げ、焼き鳥などがメニューにある場合、中心温度計を用意する必要がありますか。

A 9      中心温度計は、中心温度を正確に測るために必要な計器で、数千円程度から販売されています。できるだけ用意してください。

ただし、中心部まで肉の色が完全に変わり、透明な肉汁が滲み出て、十分な加熱がされたもののみを提供する場合、75℃1分間と同等の加熱条件としてかまいません。

点 10     サバ、サンマ等の点検方法について詳しく教えてください。

A 10     アニサキス症の予防を目的としています。摘出を適正に行うためには、慎重に目視確認をしていただく以外にありません。特に、魚の腹腔内はよく見ること、刺身にする際は一切れずつよく確認すること等の対策が必要となります。しかし、目視確認には限界があるため、最も確実な方法は-20℃以下で24時間以上の冷凍処理後のものを使用することです。

なお、ニシンなどにも高率で寄生しています。アニサキスにかかわらず、生食が一般的ではない魚種は注意が必要です。

点 11     ヒラメの点検方法について詳しく教えてください。

A 11     クドアによる食中毒の予防を目的としています。クドアは目視で除去することはできませんので、原則は-20℃以下で24時間以上の冷凍処理後のものを使用してください。

また、クドアの寄生がないことを証明している養殖場もありますので、検査成績書や証明書を入手できれば、冷凍処理の必要はありません。

クドア等による寄生虫症については、ヒラメの他にメジマグロ、養殖カンパチ等が指摘されています。これらの魚種を生食するには、十分な冷凍処理をお勧めします。淡水魚についても生食は避けてください。(淡水魚については、個別に相談してください。)

点 12     使用できる生カキの条件、点検方法について詳しく教えてください。



# Q & A

A 1 2 輸入食用カキと同程度の検査が行われているものを使用してください。ウイルスの陰性確認方法は、ロットの大きさにもよりますが、8箇所を無作為に取り出したものを1検体とし、ノロウイルスの試験を行ってください。

過去に長期間ウイルスの検出がなければ、検査は不定期でかまいませんが、ウイルスが検出されることがある場合は、毎回検査を行い、検査が終了したものを使用してください。国産のカキは基本的にノロウイルス陰性確認後のものを使用してください。

点 1 3 魚類の漬けこみ方法について詳しく教えてください。

A 1 3 味噌漬け、粕漬け等、魚類の漬けこみを行う場合は、作業時も品温を上げないように注意し、5℃以下で漬けこむようにしてください。当日分を味付けするだけの場合でも、常温放置は絶対に行わないでください。

点 1 4 法令で必須となった点検項目では足りないのでしょうか？なぜ、ハイリスクメニューを管理するのですか？

A 1 4 「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づく点検項目は、食中毒予防の3原則である菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」に対して、大変優れた内容です。しかし、近年の食中毒事例を見ると、この点検項目だけでは対応が困難な事例も多いため、これらを補足するためにハイリスクメニューの管理を認定要件としています。

点 1 5 ハイリスクメニューによる食中毒はどのくらい起こっていますか？

A 1 5 千代田区で過去10年に発生した約100件の食中毒のうち、5割以上がハイリスクメニューを原因とするものです。

点 1 6 法律で禁止されていない鶏肉の生食、半生食も本制度の認定店では取り扱えないのですか？

A 1 6 鶏肉の生食、半生食は法律で禁止されていませんが、できるだけ提供を避けるように各種通知が出されています。  
本制度は、メニューを禁止する制度ではないので、要領で75℃1分間以上と同等以上の効力がある管理方法を認めています。今後、無菌の鶏肉等が開発されれば、加熱の必要はありませんが、現時点では完全に安全が証明されている鶏肉はありません。