

Q & A

Q & A 目次（令和3年6月版）

申請手続きについて

- 申1 『食の安全自主点検店（以下、点検店と略）』の対象業種となる業種には、どのようなものがありますか？
- 申2 点検店公表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？

運用について

- 運1 点検店として認定を受けましたが、点検店点検表の内容が遵守されていないことが判明した場合は？
- 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 認定期間はいつからいつまでですか？

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に変わるのですが、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度1分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と聞きましたが？
- 点6 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、具体的にはどうするのですか？
- 点7 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8 サバ、サンマ等の点検方法について詳しく説明してください。
- 点9 使用できる生カキの条件、点検方法について説明してください。
- 点10 魚類の漬けこみ方法について説明してください。
- 点11 法令で必須となった点検だけでも、項目が多く大変です。法令の点

Q & A

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 1 2 ハイリスクメニューでの食中毒はどのくらいの件数ですか？
点 1 3 法律で禁止されていない、鶏肉の生食、半生食も、この制度の認定店では取り扱えないのですか？

申請手続きについて

申 1 『食の安全自主点検店（以下、点検店と略）』の対象業種となる業種には、どのようなものがありますか？

A 1 対象となる業種は、飲食店営業、菓子製造業と集団給食施設です。

申 2 点検店公表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？

A 2 点検店公表制度は、対象施設毎に申請いただき、申請に基づき認定します。実際には、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 施設とすることもできますし、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？

A 3 点検店の認定を受けるための申請手数料は無料です。

運用について

運 1 点検店として認定を受けましたが、点検店点検表の内容が遵守されていないことが判明した場合は？

A 1 改善への指導を行います。改善されない場合は、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は関係はどのようになっていますか？

A 2 いまのところ、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とは直接関係してはなりません。ただし、優良施設表彰を受けるためには、点検店と同様に法定の点検記録が要求されています。

Q & A

運 3 認定期間はいつからいつまでですか？

A 3 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

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 適切な管理をすれば『ハイリスクメニュー』と指定した食品を提供することは可能です。点検店公表制度の目的は、『ハイリスクメニュー』に指定した食品毎に設定した点検項目を管理することで、食中毒の危険性を低減させることです。管理方法の設定について不明な点は、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。たとえば、日替わりメニューで月に一度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、鶏舎環境の定期的な細菌検査が行われている等、衛生管理が適切に行われている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かまいません。検査結果の確認については、検査成績書の他、電話、インターネット、HACCP認証施設を使用する等、簡単な方法でも結構です。

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。

Q & A

点4 鶏肉等について、75度1分と同等以上の加熱条件を教えてください。

A4 すぐに喫食するか、冷蔵で保存され比較的短期で消費される食品の63度30分、Z値8を想定しています。具体的数値は以下のとおりです

比較的緩い条件ですので、なるべくそれ以上の加熱に努めてください。

なお、鶏肉、挽肉については耐熱性菌制御の考え方から低温調理の考え方はありません。

また、二枚貝（生食用カキは除く）はノロウイルス対策として、より厳しい条件の加熱をお願いしています。

63度 30分間 （法に規定される加熱殺菌条件）

71度 3分間 63+8度 30分間×1/10

79度 18秒間 71+8度 3分間×1/10

87度 2秒間 79+8度 18秒間×1/10

*75度は約1分になります

*「ホテル事業者が実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」も参考にしてください。

点5 ハイリスクメニューは逐次変更されると聞きましたが？

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。

公表制度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、区ホームページや保健所で確認してください。なお、点検表の見直しは年1回以上のルールですが、新たなリスクに対しては、なるべく早く点検表を修正するようにお願いします。

食品衛生法施行規則改正により、必須とされた点検事項で管理のしやすいメニューを削除し、従来の12グループから8グループに変更しました。

点6 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、具体的にはどうするのですか？

A6 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

Q & A

の作業も行ってください。

- 点7 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？
- A7 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。なるべく用意してください。
ただし、中心まで肉の色が完全に変わり透明な肉汁が滲み出す、いわゆる「良く焼け」のもののみを提供するなら、75度1分と同等としてかまいません。
- 点8 サバ、サンマ等の点検方法について詳しく説明してください。
- A8 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、慎重に目視していただく以外にありません。魚の腹腔内は特に良く見ること、刺身にする際は一切れずつよく確認すること等、困難な作業ですので、寄生虫の不検出を確実にするため、-20度以下で24時間以上の冷凍後に使用することをお勧めします。
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9 使用できる生カキの条件、点検方法について説明してください。
- A9 輸入生食用かき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。ロットの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。
過去の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。
もしくは上記の結果を仕入先に確認してください。
- 点10 魚類の漬けこみ方法について説明してください。
- A10 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度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。また、漬け込み期間はなるべく短期間にしてください。

Q & A

- 点 1 1 法令で必須となった点検だけでも、項目が多く大変です。法令の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 1 法令に基づく管理基準である「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」は食中毒予防の3原則、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、近年多くの食中毒の特徴である、「原材料に付いてくる」「飲食店では増やしていない」が条件で起こる食中毒を明確に対象にはしていません。
そこで、ハイリスクメニューの管理を加えた認定制度としています。
- 点 1 2 ハイリスクメニューでの食中毒はどのくらいの件数ですか？
- A 1 2 千代田区で近年発生した約100件以上の食中毒のうち、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 3 法律で禁止されていない、鶏肉の生食、半生食も、この制度の認定店では取り扱えないのですか？
- A 1 3 鶏肉の生食、半生食は法律で禁止されていませんが、なるべく避けるように各種通知が出されています。
この制度は、メニューを禁止する制度ではないので、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、現在、完全に安全が証明されている鶏肉はありません。