

点検記録を行うみなさまに認定制度のお知らせ

食品衛生法が改正され、すべての施設に点検・記録が必要になります。

必須要件にハイリスクメニューの確認を加え、「**食の安全自主点検店**」の認定を取得しましょう。

千代田区ホームページで公表・ステッカーの交付

千代田区ホームページで公表されるとともに、認定書、ステッカーが公布されます。

ハイリスクメニューは8グループ

食中毒の発生が多く、法制化の点検では食中毒を防ぎにくいメニューを8グループの「ハイリスクメニュー」としました。(裏面)

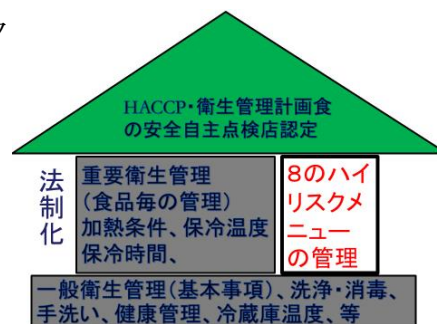


加える点検項目は、ハイリスクメニューのみ

法改正により必須となる点検と、月1回以上、ハイリスクメニューの取扱いを確認してください。

シールを用意しました

必須となる点検に東京都で作成した「食品衛生管理ファイル」等を使用する場合、余白部分等に右記の、「毎月のハイリスクメニューの確認」の内容を追記してください。保健所で、記シール(1シート12枚/1年分)の配布もしています。千代田区作成の食品衛生カレンダー(営業者用)も、お使いいただけます。



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



必須となる点検と8グループのメニューを審査員が確認

点検記録について千代田食品衛生協会自治指導員などの審査員の確認が得られれば、認定を受けることができます。

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

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。 ※鶏肉等の生食、半生食は止めましょう。
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