

HACCPを始めるときにもう一歩

食品衛生法が改正され、許可・届出施設に点検・記録が必須になりました。
食中毒が多発しているハイリスクメニューの管理を行い、
「食の安全自主点検店」の認定を取得しましょう。



HACCP管理をアピールできます

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

HACCP計画の確認にも利用できます

衛生管理計画・点検表（ハイリスクメニューの管理項目を加えて）を提出していただきます。問題があれば相談させていただきますので、衛生計画の確認にも利用できます。

ハイリスクメニューが少ないほど取得は簡単

法改正により必須となる点検に、ハイリスクメニューの確認を加えてください。確認方法は裏面をご覧ください。
ハイリスクメニューの取扱いがなければ、提供していないことを確認するだけなので、取得はとても簡単です。

HACCP・衛生管理計画食の安全自主点検店認定

<p>法制化</p> <p>重要衛生管理 (食品毎の管理) 加熱条件、保冷温度 保冷時間、</p>	<p>8のハイリスクメニューの管理</p>	<p>一般衛生管理(基本事項)、洗浄・消毒、手洗い、健康管理、冷蔵庫温度、等</p>
--	------------------------------	--

申請も簡単

申請は衛生管理計画と点検表を提出するだけです。FAX、電子メールでも受け付けます。

申請に必要なもの

- 1、申請書（千代田区食の安全自主点検店公表制度ホームページからダウンロードできます。ご希望の方には送信します。）
- 2、衛生管理計画書（マニュアルを含む）
 - *東京都の食品衛生管理ファイルであれば、4 p～7 p と記録表最終ページ
 - 千代田区の衛生カレンダーであれば⑮～⑰



記録表	年		ハイリスクメニューの確認		記録者名	責任者確認欄 印
	1	2	○	×		
一般衛生管理の点検項目	① 厨房の清掃	② 調理器具の洗浄・消毒	③ トイレの清掃・消毒	④ トイレの清掃・消毒	⑤ 調理器具の洗浄・消毒	⑥ 調理器具の洗浄・消毒
重要管理の点検項目	⑦ 加熱調理の温度・時間	⑧ 保冷温度・時間	⑨ 冷蔵温度・時間	⑩ 冷凍温度・時間	⑪ 食品の表示	⑫ 食品の表示
点検の目安	⑬ 100℃以上	⑭ 15℃以下	⑮ 5℃以下	⑯ 0℃以下	⑰ 表示あり	⑱ 表示あり
記入例	○	7C	20C	○	○	×
1	()					
2	()					
3	()					
4	()					
5	()					

- 3、ハイリスクメニューの管理計画（裏面参照）
- 4、点検表（自由欄等を使用しハイリスクメニューの管理を加える）

書式がそろったら、電子メール、FAX、紙面（来所・郵送）いずれかで提出



電話等で内容を確認して、問題なければ **認定書** が交付されます。

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 03-5211-8169（食の安全自主点検店担当）
FAX 03-5211-8193
e-mail food-eisei@city.chiyoda.lg.jp

申請用紙と要件を満たした点検表（ハイリスクメニューが管理された衛生管理計画と記録表）を提出するだけで、簡単に申請できます。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	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、メジマダマ）	<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るか、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"/> 85℃1分半以上の加熱ができているか、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
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、麹漬、粕漬、味噌漬等）、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 <input type="checkbox"/> なるべく漬け込み期間は短く
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