

食の安全自主点検店公表制度実施要領

平成 28 年 6 月 1 日千保生衛 109 号
改正

令和元年 8 月 20 日千保生衛 200 号

(目的)

第 1 条 この要領は、食の安全自主点検店公表制度実施要綱（平成 28 年 6 月 1 日付 28 千保生食発第 60 号。以下「要綱」という。）第 16 条の規定に基づき、食の安全自主点検店公表制度の実施に関し必要な事項を定めることを目的とする。

(定義)

第 2 条 この要領において使用する用語の意義は、要綱で使用する用語の例による。

(審査員証)

第 3 条 審査員で、食の安全自主点検店審査員証（第 1 号様式）の交付を希望するもの（次項において「申請者」という。）は、食の安全自主点検審査員証申請書（第 2 号様式）に資格要件を明らかにする書類を添付し、保健所長に申請しなければならない。

2 保健所長は、前項の申請があったときは、申請者に対し食の安全自主点検店審査員証を交付する。

(対象業種)

第 4 条 要綱第 3 条に規定する対象業種は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業
- (2) 集団給食施設

(点検項目)

第 5 条 要綱第 4 条（1）に規定する点検項目は、食品衛生法第 50 条の 2 第 2 項における公衆衛生上必要な措置に基づく衛生管理計画の作成および点検記録とする。

(ハイリスクメニュー)

第 6 条 要綱第 4 条（2）に規定する保健所長が指定するハイリスクメニューは、点検頻度ごとに下表の左欄に掲げるものとし、当該ハイリスクメニューに応じた点検項目は、同表の右欄に掲げるもの又は同等以上の効力を有する項目とする。

(毎月一回以上点検項目)

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すること。

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。
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。）客が自ら焼く場合は、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、麹漬け、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消毒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。

（公表内容）

第7条 要綱第7条に規定する公表の内容は、次のとおりとする。

- （1） 点検店として認定した食品営業施設の所在地
- （2） 点検店として認定した食品営業施設名称
- （3） 点検店として認定した食品営業施設の営業許可業種の名称
- （4） 被認定者名（個人にあつては氏名、法人にあつては法人名）
- （5） 点検店として認定した許可業種
- （6） 認定年月日

（認定ステッカー）

第8条 要綱第8条に規定する認証ステッカーは、第3号様式とする。

なお、認証ステッカーの意匠については、変更を加えない限り、認定取得施設が

広告等に使用することができる。

附 則（平成 28 年 6 月 1 日千保生衛 109 号）

この要領は、平成 28 年 6 月 1 日から施行する。

附 則（平成 28 年 7 月 8 日千保生衛 153 号）

この要領は、平成 28 年 7 月 8 日から施行する。

附 則（平成 29 年 4 月 3 日千保衛 229 号）

この要領は、平成 29 年 4 月 3 日から施行する。

附 則（平成 30 年 9 月 20 日千保衛 277 号）

この要領は、平成 30 年 9 月 20 日から施行する。

附 則（令和元年 8 月 20 日千保衛 200 号）

第一条 この要領は、令和元年 8 月 20 日から施行する。

第二条 改正食品衛生法（平成 30 年法律第 53 号）第 50 条の 2 第 2 項に基づく、公衆衛生上必要な措置における衛生管理計画の作成および点検記録制度化の経過措置の期間の認定は、従前の基準で行うことができる。

第1号様式（第2条関係）

縦：55mm 横：91mm

食の安全自主点検店審査員証 第 号	
申請者氏名	
写真貼付 縦40mm 横30mm	貴殿を、食の安全自主点検
	店審査員として認定する。
	年 月 日
	千代田保健所長
氏 名 印	

第2号様式（第2条関係）

年 月 日

千代田保健所長 殿

申請者住所

申請者氏名

印
年 月 日生

食の安全自主点検店審査員証申請書

食の安全自主点検店公表制度実施要領第2条の規定に基づき、食の安全自主点検店審査員証を申請します。

【資格要件】 当てはまるものに○をしてください。

- (1) 食品衛生推進員
- (2) 食品衛生管理者であって、外部組織に対する食品衛生に関する指導・助言を主な業務として2年以上従事した経験を有するもの
- (3) 食品衛生監視員であって、食品衛生行政に関する業務に従事した経験を2年以上有するもの
- (4) 食品衛生自治指導員として活動している者

【注意】

資格要件を明らかにする関係書類を添付してください。

第3号様式（第7条関係）

