

『食の安全自主点検店公表制度』について

1 本制度の目的

食品営業施設での衛生管理に関する取組は、消費者からは見えにくく、あまり評価される機会がありません。そこで、千代田区では、一般の飲食店等が取り組みやすく、その衛生管理を積極的に評価する仕組みとして『食の安全自主点検店公表制度』を平成28年に創設しました。

この制度は、過去の多くの食中毒は、原因が特定のメニューであることに着目して、それらのメニューをハイリスクメニューとしました。食品衛生法で規定されたHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に加えてハイリスクメニューを管理することにより食中毒の危険性が低減されていると認定し、公表します。

2 制度の特徴

この制度には、次の特徴があります。

- ・過去の食中毒事例からハイリスクメニューを設定し、具体的な管理方法を規定しました。
- ・食品衛生法改正により、すべての施設は衛生管理のための点検記録が必須となりました。法令による必須の点検記録に加え、ハイリスクメニューの管理を行うことで確実な食中毒防止を図ります。

3 制度導入のメリット

(1) 食品営業施設

食品営業施設で行っている自主管理の取り組みが客観的に評価されます。また、大掛かりな設備投資をしなくても、衛生管理の水準を上げることができます。さらに、食中毒発生等の危険性を低減できます。

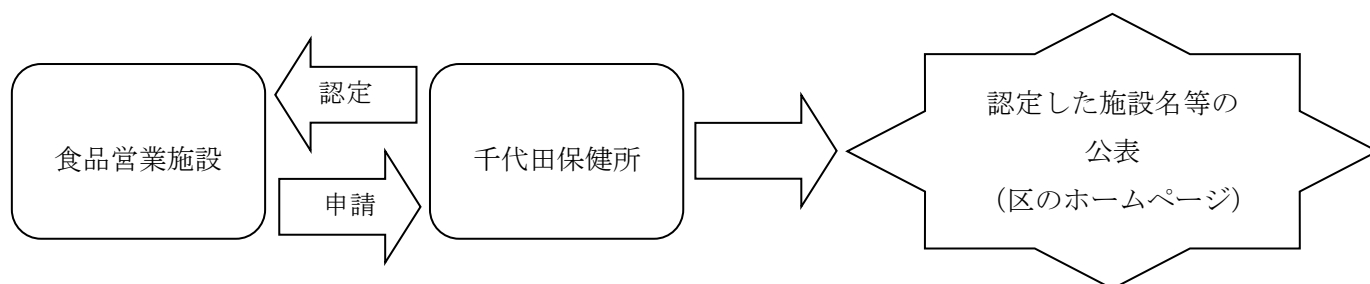
また、衛生管理計画を確認するため、施設にあった計画にするための相談を承ります。

(2) 消費者

自主的な衛生管理に積極的に取り組んでいる施設を知ることができるようになり、店の選択のときの一助になります。また、千代田区内の食品営業施設全体の衛生水準が向上することで、食中毒等の危害に遭う危険性を低減することができます。

4 制度の仕組み

制度の仕組みは、次のようになっています。



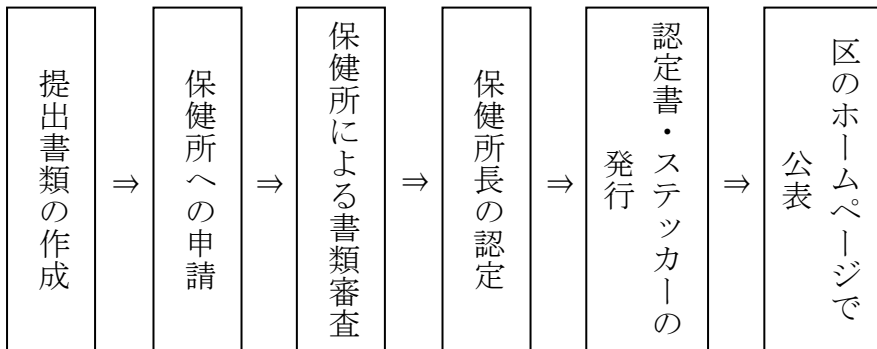
(1) 『千代田区食の安全自主点検店』の対象施設

『千代田区食の安全自主点検店』の対象施設は、区内の飲食店営業、菓子製造業および集団給食施設とします。

(2) 千代田保健所の役割

千代田区は、制度の適正な運用と普及啓発に努めていきます。認定の基準作成、認定した施設への認定書交付、認定した施設の公表などが、千代田保健所の役割となっています。

5 認定までの流れ



(1) 提出書類の作成

自主点検店として認定される要件は衛生管理計画にハイリスクメニューの管理が加わっていることです。

法令で定められた「小規模な飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」等に基づく「食品衛生管理ファイル」等（どの手引書を参考にするかは、営業者の判断となります。）の管理計画にハイリスクメニューの管理を加えてください。（当所がお示しした下記管理表を添付・挿入する等）

点検表に、東京都作成の食品衛生ファイルを使用する場合、空欄等を使用しハイリスクメニューの確認を加えてください。（下図参照）保健所で余白に添付するシールも作成しているのでご利用ください。千代田区食品衛生カレンダー（営業者用）を使用する場合、そのままお使いいただけます。その他、形式、用紙は問いません。

ハイリスクメニュー	※	該当するメニュー	管理方法
生食魚類の料理 (中ハ、中シマ、イワシ、カツオ、ブリ類、ヒラメ、メジマゴロ)	□		□凍結処理（-20℃以下、24時間以上）を行い、寄生虫を死滅させる □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、アンダライズなどはタンブラーで煮られた食肉、茹書肉、牛内臓肉を使用する料理	□		□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 □完全に加熱できていること、見た目や臭気等で判断する □鶏肉等の生食、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	□		□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 □完全に加熱できていること、見た目や臭気等で判断する
客が自ら焼く食用、二枚貝	□		□十分な加熱と箸等の使い分けを説明する
生食用カキ	□		□ノロウイルスが検出されるロットの食材を使用 □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
揚げ込んだ魚（醤油漬け、味噌漬け、粕漬け、味噌漬け、味噌使用する魚の料理	□		□ロスタミンが濃縮されないように、低温で処理 □常温作業が長時間ではない □揚げ込み温度は10℃以下 □原材料の鮮度を目視で確認 □なるべく揚げ込み時間は短く
括りナギ・スッポンを仕込む調理場での料理（「備後や備前」ハイリスクメニューではありません。）	□		□仕込み作業後周囲を消毒する □肉や血液の十分な加熱を目視で確認
十分な加熱がなされない肉料理	□		□肉巻等も含めた妥当な温度、数量および項目の細菌検査をしている際を使用 □製品は常置設置をしない

記録表		年 月 分		責任者確認欄		印														
一般衛生管理の点検項目										重要管理の点検項目		記録者名								
点検の目安	① 原材料の受入の確認	② 冷蔵庫内の温度の確認	③ 冷凍庫内の温度の確認	④ 冷蔵（二次）汚染の防止	⑤ 器具などの洗浄・消毒	⑥ トイレの洗浄・消毒	⑦ 衛生的手洗いの変換	⑧ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑨ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑩ トイレの洗浄・消毒	⑪ 衛生の手洗いの変換	⑫ トイレの記録管理	⑬ コミの換気・換気扇の清掃	⑭ 体調・手洗いの確認	⑮ 清潔な作業着の着用など	⑯ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑰ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑱ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑲ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など	⑳ 衛生管理の記録管理、清潔な作業着の着用など
	① 外観・におい・室温	② 10℃以下	③ -15℃以下	④ 10℃以下	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内
	① 専用設備・冷蔵庫内	② 専用設備・冷蔵庫内	③ 専用設備・冷蔵庫内	④ 専用設備・冷蔵庫内	⑤ 専用設備・冷蔵庫内	⑥ 専用設備・冷蔵庫内	⑦ 専用設備・冷蔵庫内	⑧ 専用設備・冷蔵庫内	⑨ 専用設備・冷蔵庫内	⑩ 専用設備・冷蔵庫内	⑪ 専用設備・冷蔵庫内	⑫ 専用設備・冷蔵庫内	⑬ 専用設備・冷蔵庫内	⑭ 専用設備・冷蔵庫内	⑮ 専用設備・冷蔵庫内	⑯ 専用設備・冷蔵庫内	⑰ 専用設備・冷蔵庫内	⑱ 専用設備・冷蔵庫内	⑲ 専用設備・冷蔵庫内	⑳ 専用設備・冷蔵庫内

＝記入上の注意＝
 ●か×で記入します。
 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項
 ●Aさんがトイレのあと手を洗っていないため、直ちに手洗いさせたい(○月○日)
 ●Bさんが手洗いが足りなかったため再検査してから戻された(○月○日)

(2) 申請

法令に基づく衛生管理計画（一般衛生管理・重要管理（ハイリスクメニューの管理を含む））および記録用紙（実施記録は不要）を申請書に添えてください。

保健所で確認を行います。申請はFAXや電子メールでも受け付けます。

(3) 認定

申請内容に不備があれば千代田保健所より認定書と認定マークを発行します。認定期間は認定日から1年後の月末までです。毎月15日（休日に当たる場合は次の開庁日）を締め切りとし、翌月1日に公表します。また、ホームページ等で認定施設の公表を行います。

更新する場合は、期限の1ヶ月前までに申請をしてください。添付書類は新規と同じです。

6 申請内容の履行状況の確認

認定書の有効期間中に、点検がきちんと履行されているかの確認を食品衛生監視員が行う場合があります。万が一、履行されておらず改善の見込みがない場合は、認定を取り消すことがあります。

7 認定の辞退

施設の廃業や食中毒等の健康被害が発生した場合で認定を辞退する場合には、認定書を千代田保健所へ返納しなければなりません。

別添

申請書

変更届

ハイリスクメニュー管理表

発行・問い合わせ先

千代田区千代田保健所生活衛生課

食品監視指導係

千代田区九段南1-6-17

千代田会館8階

電話 03-5211-8169（麹町地区）

03-5211-8168（神田地区）