

『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。

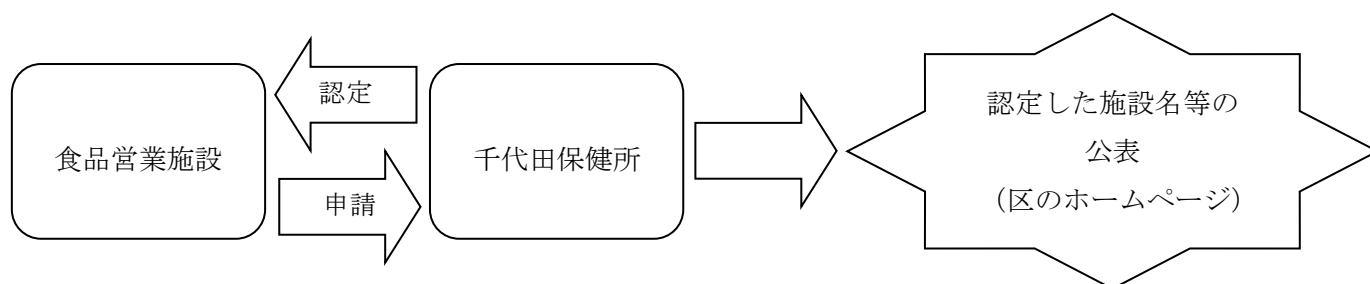
また、衛生管理計画を確認するため、施設にあった計画にするための相談を承ります。

(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。



(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

申請内容に不備が無け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）