

ハイリスクメニュー	点検項目
加熱をしないで喫食するサバ、サンマ、イワシ、カツオ、ブリ類及びスルメイカ	アニサキスの摘出を適切に行っていること又は寄生虫が不検出又は失活が確認された食材を使用していること。特にしめ鯖は、酢締め後凍結処理すること。
鶏肉、ジビエ、ひき肉料理、テンダライズ又はタンプリングされた食肉、結着肉、牛内臓肉、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ること。客が自ら加熱する肉については、十分な加熱と箸の使い分けを行うように説明を行うこと。
養殖魚の生食	産地を把握し寄生虫の検出情報に留意すること。
内臓を喫食する二枚貝（生食用カキを除く）	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、十分な加熱を行うように説明を行うこと。
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）	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。漬け込み温度は適切であること。原材料の鮮度、温度管理がなされていること。
ウナギ、スッポン（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。作業後に消毒を適切に行うこと。 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行うことが望ましい。
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。
チャーハン類、パスタ料理類（米飯、ゆでたパスタを保管後調理する場合）	炊き上げ、またはゆで上げ後、常温放置時間が2時間を超えないこと。
提供前日に鍋を用いて煮込む料理	前日加熱の後、急冷及び冷蔵保管が行われていること。再加熱が適切に行われていること。
自家製カスタードクリーム、自家製アイスクリーム、自家製ソフトクリーム	調合後の加熱殺菌は適切に行われていること。