

千代田区

オリンピック・パラリンピック推進プロジェクト

衛生管理の向上に努めているお店を公表します

食の安全自主点検店公表制度

お店をPRできる!

安心して利用できる!



FOOD SAFETY

千代田保健所 Chiyoda Public Health Center

このステッカーが目印!

このお店に入ろうか!

HPで公表されているところだね!

努力が形になる!

点検表で安全を確認しているのか!

認定店には、認定書及びステッカーを交付します。
また、千代田区のホームページで公表します。

詳細は裏面へ ➡



アラエル



発行・問い合わせ先

千代田区 千代田保健所 生活衛生課
東京都千代田区九段北 1-2-14

電話 03-5211-8168 (麹町地区)
03-5211-8169 (神田地区)
ファクス 03-5211-8193

対象施設

- 千代田区内の飲食店、食品の販売店
- 千代田区内の給食施設



制度の特徴

- ①衛生管理のチームを編成し、点検内容を決めています。
- ②手洗い等の個人衛生及び **12のハイリスクメニュー** について点検表を作成し、定期的に確認しています。
- ③第三者（審査員）の確認を受けています。
- ④認定書、認定ステッカーが交付されています。
- ⑤千代田区のホームページで公表されています。



12のハイリスクメニュー！

食の安全自主点検店 で検索!!

千代田保健所では、過去の食中毒事例から**12種類のメニュー(調理法)**を最優先で管理するべきと考えています。

認定店ではハイリスクメニューについて重点的に**食中毒対策**を行っています。

例1

肉

点検頻度
月1回

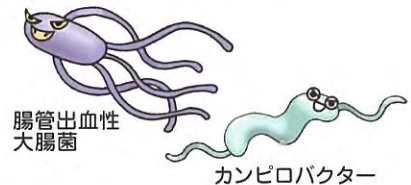
ハイリスクメニュー



鶏肉、ジビエ、
ひき肉料理、
客が自ら焼く
食肉等

点検項目

しっかり加熱し、
食中毒菌を殺菌



チェック!

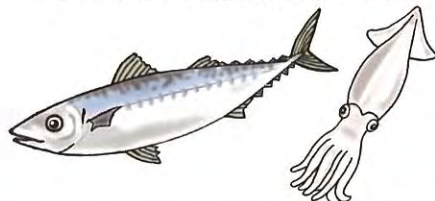
例2

寄生虫

点検頻度
毎日

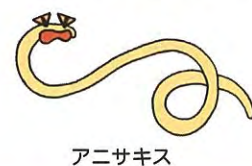
ハイリスクメニュー

加熱をしないで喫食する
サバ、サンマ及びスルメイカ



点検項目

-20℃以下で24時間以上
冷凍してから使用する 等



チェック!