

Q & A

(平成31年2月版)

Q & A もくじ

申請手続きについて

- 申1 『食の安全自主点検店（以下、点検店と略）』の対象業種となる業種には、どのようなものがありますか？
- 申2 点検店公表制度の対象となる店舗の単位はどのように考えるのでしょうか？
- 申3 点検店の申請に費用はかかりますか？

審査員について

- 審1 審査員証の交付を申請する際に、資格要件を明らかにする書類を添付することとなっていますが、その書類とはどのようなものなのでしょうか？
- 審2 審査員は、点検店の申請の際に必要な点検表の内容を確認するために、店舗に赴く必要がありますか？
- 審3 食品衛生推進員もしくは食品衛生監視員に審査を依頼したいのですが？
- 審4 - 1 食品衛生協会に加盟していますが、食品衛生自治指導員に審査を断られました。
- 審4 - 2 自分の店舗を担当する食品衛生自治指導員がいないようです。
- 審5 食品衛生協会に加入していないので、民間の食品衛生コンサルタントに審査を依頼したいが？
- 審6 審査を依頼されたのですが、具体的に何をすれば良いですか？
- 審7 検査機関でコンサルティングをしている者ですが、資格がありません。審査することはできないのでしょうか？
- 審8 食品衛生自治指導員ですが、自分の組合以外の店舗から審査を頼まれましたが？

運用について

- 運1 点検店として認定を受けましたが、点検表の内容が遵守されていないことが判明した場合は？
- 運2 従来から行っている、千代田食品衛生協会の表彰との関係はどのようになっていますか？

Q & A

(平成31年2月版)

運3 点検店公表制度と東京都食品衛生自主管理認証制度とは関係あるのでしょうか。

運4 認定期間はいつからいつまでですか？

点検表・ハイリスクメニューについて

点1 点検店で『ハイリスクメニュー』の提供は可能ですか？

点2 点検項目が少ないようですが、これだけで食中毒が防げますか？

点3 提供するメニューがすぐに変わるのですが、その度に点検は必要ですか？

点4 卵の安全確認の「適切な頻度、数量および項目の細菌検査」とは具体的には何を確認すれば良いのですか？

点5 鶏肉等について、75度1分と同等以上の加熱条件を教えてください。

点6 ハイリスクメニューは逐次変更されると聞きましたが？

点7 衛生管理を行うため、独自に点検表を作成しています。点検店公表制度の申請用に新たに点検表を作成する必要がありますか？

点8 調理場入口の手洗い器に、個人毎の手洗い点検表があります。点検項目に必須項目として示されている「調理場出入時の手洗い」を追加する必要がありますか？

点9 ハンバーグや鶏肉の提供には中心温度の測定をすることとなっていますが、具体的にはどうするのですが。

点10 ハンバーグ、唐揚げ、焼き鳥などがメニューにある場合、中心温度計を用意する必要がありますか。

点11 サバ、サンマ、スルメイカの点検方法について詳しく説明してください。

点12 養殖ヒラメの点検方法について詳しく説明してください。

点13 使用できる生カキの条件、点検方法について説明してください。

点14 魚類の漬けこみ方法について説明してください。

Q & A

(平成31年2月版)

申請について

- 申1 『食の安全自主点検店（以下、点検店と略）』の対象業種となる業種には、どのようなものがありますか？
- A1 千代田区の在住者、在勤者、観光で千代田区を訪れた方が利用できる施設を対象としております。
対象となる業種としては、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、食料品等販売業、及び集団給食施設となります。
- 申2 点検店公表制度の対象となる店舗の単位はどのように考えるのでしょうか？
- A2 点検店公表制度は、対象施設毎に申請いただき、申請に基づき認定します。実際には、点検表1つで1施設として認定します。
1許可の大規模施設で、点検表を分けて2施設とすることもできますし、2許可をまとめて1施設（1点検表）とすることもできます。
- 申3 点検店の申請に費用はかかりますか？
- A3 点検店の認定を受けるための申請手数料は無料です。ただ、点検表の審査を受ける際には、審査依頼先によっては、費用が必要となる場合があります。

審査について

- 審1 審査員証の交付を申請する際に、資格要件を明らかにする書類を添付することとなっておりますが、その書類とはどのようなものでしょうか？
- A1 審査員には、千代田区食品衛生推進員、食品衛生管理者、食品衛生監視員及び食品衛生自治指導員を指定しています。
千代田区食品衛生推進員にあつては、千代田区食品衛生推進員の証の写しを添付していただきます。
食品衛生管理者の資格を持つ方にあつては、食品衛生法第48条第6項に規定される資格要件を明らかにする書類の写し、及び実務経験を示すための勤務の履歴書を添付していただきます。
食品衛生監視員の経験者にあつては、実務経験を示すための勤務の

Q & A

(平成31年2月版)

履歴書を添付していただきます。

食品衛生自治指導員にあつては、食品衛生自治指導手帳を提示していただきます。

なお、審査員証は審査にあつて必ず必要なものではありません。

審 2 審査員は、点検店の申請の際に必要な点検表の内容を確認するために、店舗に赴く必要がありますか？

A 2 制度上は書類確認のみでも可能ですが、巡回指導の機会に、現場確認もお願いします。

審 3 食品衛生推進員もしくは食品衛生監視員に審査を依頼したいのですが？

A 3 食品衛生推進員は、自ら審査することが可能ですが、食品衛生自治指導員をさらに指導する立場の方と位置づけていることから、原則として直接審査申し込みを受け付けない様をお願いしています。食品衛生監視員も、審査者と認定者が同じ組織になるため、原則として審査は行いません。

審 4 - 1 食品衛生協会に加盟していますが、食品衛生自治指導員に審査を断られました。

- 2 自分の店舗を担当する食品衛生自治指導員がいないようです。

A 4 食品衛生自治指導員はあくまで、ボランティアでお願いしている役職で、審査の義務はありません。諸般の事情で審査ができない場合もありますので、その際は保健所監視員へ相談してください。場合により初回は、保健所職員が審査も行います。

なお、担当の食品衛生自治指導員がいない場合は、設置していただくように千代田保健所から当該施設や千代田食品衛生協会にお願いをします。

審 5 食品衛生協会に加入していないので、民間の食品衛生コンサルタントに審査を依頼したいが？

A 5 保健所で把握している対応が可能な民間の食品衛生コンサルタントをご紹介することは可能です。その他の食品衛生コンサルタントに依頼される場合に、コンサルタントが本区の制度を知らない場合は、保健所から説明させていただくのでお申し出ください。

なお、コンサルティングを受ける上での必要な相談回数及び料金等

Q & A

(平成31年2月版)

は、直接食品衛生コンサルタントへ相談してください。

- 審6 審査を依頼されたのですが、具体的に何をすれば良いですか。
- A6 定められた点検項目の点検がなされているか、特にハイリスクメニューが提供されていないか、提供されている場合は定められた点検がなされているかを確認してください。適切な点検実施が確認でき、申請書に過去3ヶ月分の点検表の写しが添付されていたら、申請書にサインをお願いします。
併せて、可能な範囲でその他の衛生管理についてもアドバイスをお願いします。
- 審7 検査機関でコンサルティングをしている者ですが、資格がありません。審査することはできないのでしょうか？
- A7 ほとんどの検査機関、コンサルティング機関等には食品衛生管理者の資格を有する方がいるので、その方が確認の署名をするようにお願いします。
なお、点検表の確認は実地が好ましいですが、食品衛生管理者の資格を有する方の指示の元、現場のコンサルタントに点検をしていただき最終的に資格を有する方が署名をしていただくことは可能です。
- 審8 食品衛生自治指導員ですが、自分の組合以外の店舗から審査を頼まれましたが、審査できますか。
- A8 できません。食品衛生自治指導員が審査できるのは自分が指導を担当する店舗のみです。

運用について

- 運1 点検店として認定を受けましたが、点検表の内容が遵守されていないことが判明した場合は？
- A1 遵守されていないことを確認したもの（主に食品衛生自治指導員か食品衛生監視員）が改善への指導を行います。それでもなお改善がされない場合は、点検店としての認定を取消し、公表の取りやめ及び認定ステッカー返却を求めます。
- 運2 従来から行っている、千代田食品衛生協会の表彰との関係はどのようになっています？

Q & A

(平成31年2月版)

- A 2 いまのところ、点検店としての認定と千代田食品衛生協会における優良施設表彰とは直接関係してはいません。ただし、優良施設表彰を受けるためには、毎日の点検実施、検便、講習会受講、及び食品衛生監視票における採点で85点以上が必要といった、点検店における申請に必要な点検表以上の管理を要求されているため、ハイリスクメニューの確認さえ行えば、点検店公表制度の要件を満たしていると考えられます。
- 運 3 点検店公表制度と東京都食品衛生自主管理認証制度とは関係あるのでしょうか？
- A 3 点検店公表制度は、千代田区が独自で設けた制度で、東京都食品衛生自主管理認証制度とは直接関係はありませんが、東京都食品衛生自主管理認証制度の前段階に位置づけています。点検店公表制度はなるべく少ない点検項目で、ほとんどの食中毒の防止を目指す制度です。より高度な衛生管理へステップアップが可能な施設は、東京都食品衛生自主管理認証制度等の取得も目指してください。
なお、点検店公表制度は、メニュー毎に点検項目を作成することが基本の考え方なので、東京都食品衛生自主管理認証制度との併用を妨げません。
- 運 4 認定期間はいつからいつまでですか。
- A 4 認定日から一年後の月末までです。

点検表・ハイリスクメニューについて

- 点 1 点検店で『ハイリスクメニュー』の提供は可能ですか？
- A 1 点検店公表制度は、『ハイリスクメニュー』と指定した食品について、衛生管理として食品毎に設定した点検項目と点検頻度で管理することで、食中毒の危険性を低減させることとしています。
このため、『ハイリスクメニュー』と指定した食品を提供する店舗が、点検店として認定を受けるためには、上記の管理が必要となります。管理方法の設定について不明な点は、保健所窓口で相談してください。
- 点 2 点検項目が少ないようですが、これだけで食中毒が防げますか？
- A 2 過去の食中毒事件のほとんどは、この点検表で防止が可能ですが、

Q & A

(平成31年2月版)

今回規定したハイリスクメニュー以外で、まったく食中毒が起きないわけではありません。少ない点検項目で一定の効果を目指したもののなので、可能なかぎり点検項目は増やしてください。本来のHACCPでは、すべてのメニュー毎に点検項目が必要になりますが、食中毒の少ないメニューは点検を省略していると考えてください。刺身による腸炎ビブリオ等、過去に食中毒が多発していたメニューも、近年、食中毒の発生が少ないことからハイリスクメニューからは外しています。

点3 提供するメニューがすぐ変わるのですが、その度に点検は必要ですか？

A3 新たにハイリスクメニューを取り扱う場合は、その都度、点検項目について確認を行ってください。

毎月点検の必要なハイリスクメニューは、1ヶ月以上提供していなかった場合、その都度調理方法を確認してください。

たとえば、日替わりメニューで月に一度ハンバーグを提供する場合には、その都度、点検が必要になります。

点4 卵の安全確認の「妥当な頻度、数量および項目の細菌検査」とは具体的には何を確認すれば良いのですか。

A4 卵の取扱については、農林水産省「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」(平成17年1月26日付け第8441号農林水産省消費・安全局衛生管理課長通知)、厚生労働省「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成10年11月25日生衛発第1674号厚生省生活衛生局長通知)等で指導されています。

通知の完全な実施は困難なようですが、鶏舎環境の定期的な細菌検査等が行われている卵であるかを確認してください。サルモネラ・エンテリティディス不検出のデータの蓄積があれば、頻度は数か月の一度でもやむをえないと思われます。検査結果の確認については、検査成績書の他、電話、インターネット、HACCP認証施設を使用する等、簡単な方法でかまいません。

信頼できる銘柄であることが確認できれば、月に一度の確認は使用卵の銘柄確認でもかまいません。

点5 鶏肉等について、75度1分と同等以上の加熱条件を教えてください

Q & A

(平成31年2月版)

い。

- A 5 すぐに喫食するか、冷蔵で保存され比較的短期で消費される食品の63度30分、Z値8を想定しています。具体的数値は以下のとおりです
比較的緩い条件ですので、なるべくそれ以上の加熱に努めてください。
なお、二枚貝はノロウイルス対策として、より厳しい条件の加熱をお願いしています。

63度 30分間 (法に規定される加熱殺菌条件)

71度 3分間 63+8度 30分間×1/10

79度 18秒間 71+8度 3分間×1/10

87度 2秒間 79+8度 18秒間×1/10

*75度は約1分になります

- 点6 ハイリスクメニューは逐次変更されると聞きましたが？
- A 6 食中毒の発生状況、新たなリスクの発生、法規制等によるリスクの除去等で変更を行います。
公表制度認定は点検表作成時点のハイリスクメニューを適用しますので、区ホームページや保健所で確認してください。なお、点検表の見直しは年1回以上のルールですが、新たなリスクに対しては、なるべく早く点検表を修正するようにお願いします。
- 点7 衛生管理を行うため、独自に点検表を作成しています。点検店公表制度の申請用に新たに点検表を作成する必要がありますか？
- A 7 食の安全自主点検店公表制度実施要領(以下、要領と略。)第4条に、業種ごとの点検項目を指定しております。指定された点検項目が入っており、確実に点検できたことが確認できる書式であれば、必ずしも指定様式でなくても結構です。
- 点8 調理場入口の手洗い器に、個人毎の手洗い点検表があります。点検項目に必須項目として示されている「調理場出入時の手洗い」を追加する必要がありますか。
- A 8 点検項目の内容が確認できていれば、点検項目が同じである必要はありません。
体調不良者のチェック等も、本来、個人毎に行う方がすぐれていますが、小規模施設を想定して必須項目は簡略なものとしています。

Q & A

(平成31年2月版)

- 点9 ハンバーグや鶏肉の提供には中心温度の測定をすることとなっていますが、具体的にはどうするのですが。
- A9 加熱済みの食品の中心温度を測定するために、センサー部が尖っている中心温度計をご用意ください。
また、中心温度計が正確かを検証するために、2台用意して差があまりないことを確認する、熱湯の温度を測ってみる、校正に出す等の作業も行ってください。
- 点10 ハンバーグ、唐揚げ、焼き鳥などがメニューにある場合、中心温度計を用意する必要がありますか。
- A10 中心温度計は、中心温度を正確に測るために必要な計器で、数千円程度から販売されています。なるべく用意してください。
ただし、中心まで肉の色が完全に変わり透明な肉汁が滲み出す、いわゆる「良く焼け」のもののみを提供するなら、75℃1分と同等としてかまいません。
- 点11 サバ、サンマ、スルメイカの点検方法について詳しく説明してください。
- A11 アニサキス症の予防を目的としています。摘出を適正に行うためには、慎重に目視していただく以外にありません。魚の腹腔内は特に良く見ること、刺身にする際に一切れずつよく確認すること、スルメイカであれば光に透かして混濁した部分を確認すること等が必要となります。困難な作業ですので、寄生虫の不検出を確実にするため、-20℃以下で24時間以上の冷凍後に使用することをお勧めします。
なお、ニシンなどにも高率で寄生しています。アニサキスにかかわらず、生食が一般的ではない魚種は注意が必要です。
- 点12 養殖ヒラメの点検方法について詳しく説明してください。
- A12 クドアによる食中毒の予防を目的としています。クドアは目視で除去することはできませんので、原則は-20℃以下で24時間以上の冷凍保管した後のものを使用してください。
また、クドアの寄生がないことを証明している養殖場もありますので、検査成績書や証明書を入手できれば、冷凍処理の必要はありません。

Q & A

(平成31年2月版)

クドア等による寄生虫症については、ヒラメの他に、メジマグロ、養殖カンパチ等が指摘されています。これらの魚種を生食するには、十分な冷凍処理をお勧めします。さらに、淡水魚の生食も避けてください。(淡水魚については、個別に相談してください。)

点13 使用できる生カキの条件、点検方法について説明してください。

A13 輸入食用かきと同程度の検査が行われているものを使用してください。ロットのウイルスの陰性確認方法は、ロットの大きさにもよりますが、8箇所を無作為に取り出したものを1検体とし、ノロウイルスの試験を行ってください。

過去の長期間ウイルスの検出がなければ、検査は不定期でかまいませんが、ウイルスが検出されることがある場合は、毎回検査を行い、検査が終了したものを使用してください。国産のカキは基本的に毎回の検査成績が必要になります。

なお、ウイルスが検出されたカキは加熱用に行っていることも条件です。

点14 魚類の漬けこみ方法について説明してください。

A14 味噌漬け、粕漬け等、魚類の漬けこみを行う場合は、作業時も品温を上げないように注意し、5℃以下で漬けこむようにしてください。当日分を味付けするだけの場合でも、常温放置は絶対に行わないでください。