

## 『食の安全自主点検店公表制度』申請の手引き

自主点検店として認定される要件は、次の5点です。

- ①点検表をつくる人を決める
- ②毎年、毎月、毎日の点検項目と、別途ハイリスクメニューについてチェックする
- ③審査員の確認・アドバイスを受ける
- ④3ヶ月分の点検表の写しを添えて申請する→公表されます
- ⑤年に一度は、点検表を見直す

制度の申請はしなくても、点検項目は食中毒防止のためには実施していただきたいことばかりです。個人衛生やハイリスクメニューに対する点検項目を決め、点検表に記録したら、自主点検店の認定を受けましょう。

### 1 点検表の作成

#### (1) 点検表を作成する組織を作る

自主点検表を作成する組織を作ります。従事者1名の店舗であれば、審査員に点検項目が適切か、必ず確認を得てください。また、点検表の見直しを年1回以上行って下さい。

審査員は、食品衛生協会加入施設の場合、施設を担当する食品衛生自治指導員さんにお願ひできます。食品衛生自治指導員さんは、何らかの支障がある場合は保健所に相談してください。また、食品衛生管理者の資格と2年以上の実務経験を持つ民間の食品衛生コンサルタントの方も、審査が可能です。この場合の費用は申請者をご負担ください。

#### (2) 自主点検項目を決める

認定を得るために必要な点検項目は、大きく分けて毎年、毎月、毎日実施する項目があります。これらは、食中毒を防止する上で、最低限必要な項目です。できれば店舗の特徴に合わせて、点検項目を追加してください。特に、ハイリスクメニュー以外の要注意メニューはないか、施設の弱点はないか、高齢者や幼児が客の中心かどうか等を考慮してください。

点検表は、あらかじめ様式化したものがありますが、ご自分で作成したものも利用いただけます。すでに、点検・記録を行っている場合は、不足する項目を追加すれば新たに点検表を作成する必要はありません。

#### 毎年点検項目(年1回以上点検、記録の必要な項目)

点検表の見直し	見直しの結果と見直し日
懸案事項の整理	懸案事項確認記録
外部チェック	点検項目についてのアドバイス
点検結果・記録についての確認	
使用水の安全確認	水質検査成績書の確認 (ビル管理者からコピーを入手する等)

毎月点検項目(月1回以上点検、記録の必要な項目)

表示(が可能なものがあれば)の確認

清掃状況

整頓状況

ハイリスクメニューで月間管理を要する項目(詳細は別表)

\*ハンバーグ等で毎回中心温度が計れない場合、いつもの調理方法を月1回確認します。

\*毒が含まれる可能性のあるキノコや植物、淡水魚の生食、爬虫類、両生類を含む調理メニュー等、食習慣の少ない食品提供にはリスクが伴いますが、点検表を簡素化するために、ハイリスクメニューの表には入っていません。

毎日点検項目(毎日または毎回点検、記録の必要な項目 \*調理業の場合)

ハイリスクメニューの管理で毎日管理を要する項目

(現在はすべて月1回の点検で良いとしています。新たな危害が確認されれば追加される場合があります。)

作業場入場時に手洗いをしているか

仕込み作業後に手洗いをしているか

(定められた手洗い専用の)手洗い器で手を洗っているか

体調不良者はいないか

冷蔵・冷蔵庫の保管温度は適切か

使用する点検表

形式は自由です。保健所で作成した点検表やカレンダーを活用してください。

なお、点検表の作成方法がわからなければ保健所や審査員に相談してください。

## 2 申請の方法

申請書、直近3か月分の点検表(審査員が確認し、サインか押印があるもの)の提出をお願いします。新規申請は随時受付しておりますが、なるべく事前に本制度の担当までご連絡をお願いします。

## 3 HACCPとの関係について

HACCPとは、国際的に推奨されている「7原則12手順」に従って、それぞれの製品(メニュー)の管理を行う方法です。一般の飲食店で、すべての手順を行うことは事実上難しいと考えられることから、ハイリスクメニューを規定すること等で、HACCPの理念を取り入れています。

(HACCPと本制度の対応)

手順1 HACCPチームの編成→点検表作成チームの記録(審査員が補完)

手順 2～5 (省略) 一般の飲食店等で、すべてのメニューについて使用方法、製造工程、作業動線の確認および図式化は不可能と判断しました。

手順 6 危害分析→一般店舗の危害のほとんどは、個人衛生とハイリスクメニューにあると考えました。

(原則 1)

手順 7 重要管理点の設定→個人衛生の点検項目およびハイリスクメニューの設定を管理点としました。

(原則 2)

手順 8 管理基準の設定→上記管理方法を設定しました。

(原則 3)

手順 9 モニタリング方法→点検頻度を規定しました。調理方法の確認は、高頻度が望まれますが、月 1 回でも十分な効果があると考えています。

(原則 4)

手順 10 改善措置の設定→すべてのメニュー等のリアルタイムでの点検は困難なため調理方法等の変更で対応します。

(原則 5)

手順 11 検証方法→一般飲食店での完全な検証は不可能ですが、点検記録を審査員が確認することを検証の代替とします。

(原則 6)

手順 12 記録方法および文書規程→本制度の記録・申請書作成等で対応します。

HACCPは自分の店舗の危害は何かを分析し、ゼロリスクを目指すものでありますが、この制度は一般店舗を主な対象とするため、少し異なり、限られた点検項目で、最大限のリスク減少を目指します。

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、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ことではありません。少ない点検項目で一定の効果を目指したもので、他のメニューも必要に応じて点検を行うことをお勧めします。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。たとえば、刺身による腸炎ビブリオ、卵の割置き等の調理法等、過去に食中毒が多発していたメニュー・調理法等も、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。

#### 4 点検表を変更したときは

点検項目を変更したときは、点検項目が適切であるか、審査員の確認を得てから変更届を提出してください。点検項目を追加する場合は手続き不要です。

なお、住所、氏名、屋号等の変更の場合は、営業許可申請事項の変更手続きをすれば本制度での手続きは不要です。

## 5 認定期間について

認定期間は1年間(受理日から1年後の月末)です。期間終了後も継続する場合には、終了前1か月を目安に新規時と同様の流れで申請をお願いします。

## 6 公表について

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日頃から千代田区ホームページで公表されます。

### 別添

点検表

申請用紙

変更届

ハイリスクメニュー一覧

### 発行・問い合わせ先

千代田区千代田保健所 生活衛生課 (麴町・神田) 地域食品衛生係  
食の安全自主点検店担当

東京都千代田区九段北1-2-14

電話 03-5211-8168 (麴町地域食品衛生係)

03-5211-8169 (神田地域食品衛生係)