

食の安全自主点検店公表制度実施要領

平成 28 年 6 月 1 日千保生衛 109 号

改正

平成 28 年 7 月 8 日千保生衛 153 号

改正

平成 29 年 4 月 3 日千保衛 229 号

改正

平成 30 年 9 月 20 日千保衛 277 号

(目的)

第 1 条 この要領は、食の安全自主点検店公表制度実施要綱（平成 28 年 6 月 1 日付 28 千保生食発第 60 号。以下「要綱」という。）第 16 条の規定に基づき、食の安全自主点検店公表制度の実施に関し必要な事項を定めることを目的とする。

(定義)

第 2 条 この要領において使用する用語の意義は、要綱で使用する用語の例による。

(審査員証)

第 3 条 審査員で、食の安全自主点検店審査員証（第 1 号様式）の交付を希望するもの（次項において「申請者」という。）は、食の安全自主点検審査員証申請書（第 2 号様式）に資格要件を明らかにする書類を添付し、保健所長に申請しなければならない。

2 保健所長は、前項の申請があったときは、申請者に対し食の安全自主点検店審査員証を交付する。

(対象業種)

第 4 条 要綱第 3 条に規定する対象業種は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業
- (2) 喫茶店営業
- (3) 菓子製造業
- (4) 乳類販売業
- (5) 食肉販売業
- (6) 魚介類販売業
- (7) 食料品等販売業
- (8) 集団給食施設

(点検項目)

第 5 条 要綱第 4 条に規定する点検表の点検項目のうち、前条に規定する(1)、(2)、(3)及び(8)においては、次のとおりとする。

- (1) 毎年点検する項目

ア 点検表を作成又は見直しする組織（原則2名以上とすること。）又は責任者の氏名

イ 点検表を作成又は見直した日

ウ 施設・取り扱いについての懸案事項

エ 施設で使用する水の安全確認

(2) 毎月点検する項目

ア 厨房及び客席における清掃・整理整頓状況の確認

イ 機械器具類の洗浄・消毒・乾燥

ウ 調理方法の確認（毎月点検としたものに限る。）

エ 食品表示法に基づく、自らが製造した食品の表示

(3) 毎日点検する項目

ア 作業場入場時に手洗いを行っているか

イ 仕込み作業後に手洗いを行っているか

ウ 手洗い器で手洗いをしているか

エ 体調不良者はいないか

オ 冷蔵・冷凍庫内の保管温度が適切に保たれているか

2 要綱第4条に規定する点検表の点検項目のうち、前条に規定する(4)、(5)、(6)、及び(7)においては、次のとおりとする。

(1) 毎年点検する項目

ア 点検表を作成又は見直しする組織（原則2名以上とすること。）又は責任者の氏名

イ 点検表を作成又は見直した日

ウ 施設・取り扱いについての懸案事項

エ 施設で使用する水の安全確認

(2) 毎月点検する項目

ア 販売場所における清掃・整理整頓状況の確認

イ 機械器具類の洗浄・消毒・乾燥

(3) 毎日点検する項目

ア 販売場所入場時に手洗いを行っているか

イ 手洗い器で手洗いをしているか

ウ 体調不良者はいないか

エ 冷蔵・冷凍庫を使用する場合、庫内の保管温度が適切に保たれているか

オ 販売する食品に表示があった場合、賞味期限内に販売できているか

(ハイリスクメニュー)

第6条 要綱第4条に規定する保健所長が指定するハイリスクメニューは、点検頻度ごとの表の左欄に掲げるものとし、当該ハイリスクメニューに応じた点検項目は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

(毎月一回以上点検項目)

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ブリングされた食肉、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消毒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	調合後の加熱殺菌は適切に行われていること。

製アイスクリーム、自家製ソフト クリーム	
-------------------------	--

(公表内容)

第7条 要綱第7条に規定する公表の内容は、次のとおりとする。

- (1) 点検店として認定した食品営業施設の所在地
- (2) 点検店として認定した食品営業施設名称
- (3) 点検店として認定した食品営業施設の営業許可業種の名称
- (4) 被認定者名（個人にあつては氏名、法人にあつては法人名）
- (5) 点検店として認定した許可業種
- (6) 認定年月日

(認定ステッカー)

第8条 要綱第8条に規定する認証ステッカーは、第3号様式とする。

なお、認証ステッカーの意匠については、変更を加えない限り、認定取得施設が
広告等に使用することができる。

附 則

この要領は、平成28年6月1日から施行する。

第1号様式（第2条関係）

縦：55mm 横：91mm

食の安全自主点検店審査員証 第 号	
申請者氏名	
写真貼付 縦40mm 横30mm	貴殿を、食の安全自主点検
	店審査員として認定する。
	平成 年 月 日
	千代田保健所長
氏 名 印	

第2号様式（第2条関係）

年 月 日

千代田保健所長 殿

申請者住所

申請者氏名

印
年 月 日生

食の安全自主点検店審査員証申請書

食の安全自主点検店公表制度実施要領第2条の規定に基づき、食の安全自主点検店審査員証を申請します。

【資格要件】 当てはまるものに○をしてください。

- (1) 食品衛生推進員
- (2) 食品衛生管理者であって、外部組織に対する食品衛生に関する指導・助言を主な業務として2年以上従事した経験を有するもの
- (3) 食品衛生監視員であって、食品衛生行政に関する業務に従事した経験を2年以上有するもの
- (4) 食品衛生自治指導員として活動している者

【注意】

資格要件を明らかにする関係書類を添付してください。

第3号様式（第7条関係）

