

## 『食の安全自主点検店公表制度』について

### 1 本制度の目的

食品営業施設での衛生管理に関する取組は、消費者からは見えにくく、あまり評価される機会がありません。また、今までの制度には、導入へのハードルが高いと感じられるものも少なくありませんでした。そこで、千代田区では、一般の飲食店等が取り組みやすく、その衛生管理を積極的に評価する仕組みとして『食の安全自主点検店公表制度』を創設しました。

この制度は、過去の食中毒の原因が一定のメニューか個人衛生の管理不十分であることに着目して、ハイリスクメニューと個人の衛生管理に点検項目を集中することにより、少ない点検項目で食中毒防止を図ります。

また、認定制度として、外部の審査を必要としますが、食品衛生協会による食品衛生自治指導員の巡回指導等、現在何らかのコンサルティングを受けていれば、多くの場合そのまま審査の依頼が可能です。また、申請には費用は必要ありません。

一定の点検と外部審査がなされている場合、自主管理がなされている施設として、千代田保健所が食中毒発生の危険性が軽減されている施設であると認定し、公表する制度です。

### 2 制度の特徴

この制度には、次の特徴があります。

- ・過去の食中毒からハイリスクメニューを設定し具体的な管理方法を規定しました。
- ・国際的に推奨される衛生管理手法HACCPでは、すべての製品(メニュー)について、危害を分析し管理項目を定め記録することになりますが、一般の飲食店では事実上不可能なことから、HACCPの理念を取り入れ、ハイリスクメニューの管理を必要な認定要件としました。
- ・国のHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。その制度においても、点検や記録が必要となります。義務化される前の導入段階として活用できます。
- ・小規模の飲食店や販売業でも取得が可能とするため、点検項目は、個人衛生とハイリスクメニューの管理に集中させ、なるべく少なくしました。日頃行っている衛生管理への取組に、一定の努力を加えることで、導入が可能です。
- ・外部審査を必要としますが、食品衛生協会の食品衛生自治指導員の巡回活動や従来からのコンサルティング等をそのまま利用することも可能としました。

### 3 制度導入のメリット

#### (1) 食品営業施設

食品営業施設で行っている自主管理への努力が客観的に評価され、社会的信用が得られます。また、大掛かりな設備投資をしなくても、衛生管理の水準を上げることができます。さらに、食中毒発生等の危険性を低減できます。

また、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに伴い増える観光客へ

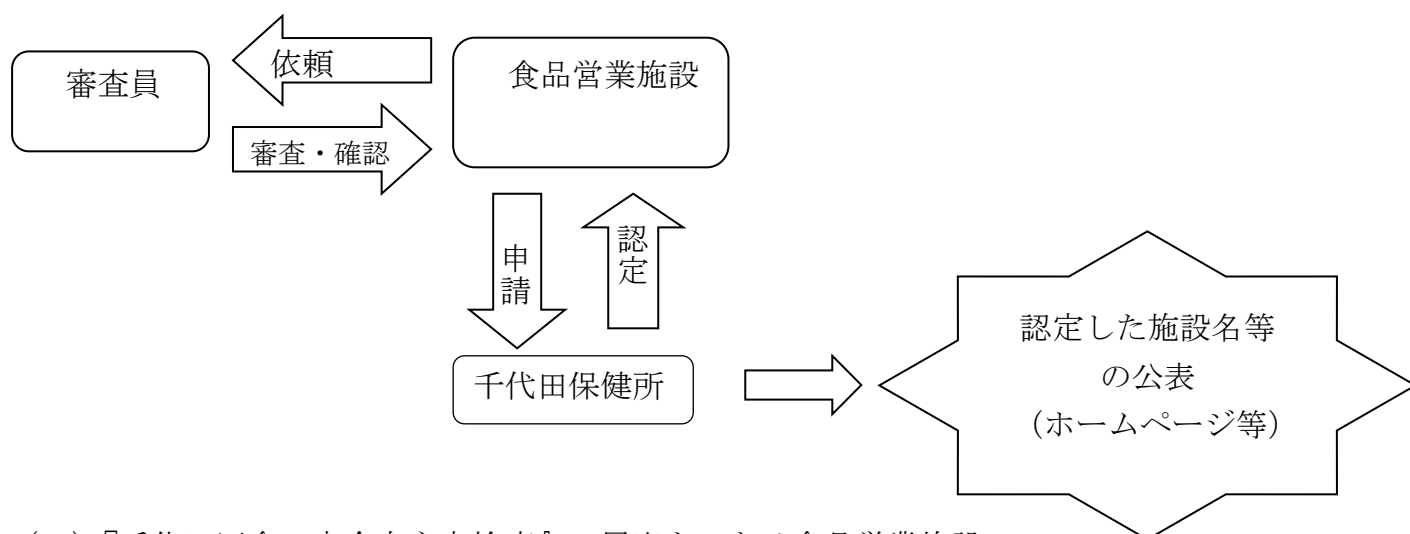
のアピールにも役立ちます。

## (2) 消費者

自主的な衛生管理を積極的に行っている施設を容易に知ることができるようになり、飲食店の選択や食品の購入のときの一助になります。また、千代田区内の食品営業施設全体の衛生水準が向上することで、食中毒等の危害に遭う危険性を低減することができます。

## 4 制度の仕組み

制度の仕組みは、次のようになっています。



### (1) 『千代田区食の安全自主点検店』の届出をできる食品営業施設

『千代田区食の安全自主点検店』の届出できるものは、食品衛生法の規定により許可を受けた営業者、食品製造業等取締条例の規定により許可を受けた製造業者等及び同条例第 5 条の 4 の規定により届出を行った給食供給者で、千代田保健所管内に施設があるものとします。

なお、当面の営業許可の業種は

区内で飲食店営業、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、食料品等販売業および集団給食施設とします。

### (2) 審査員

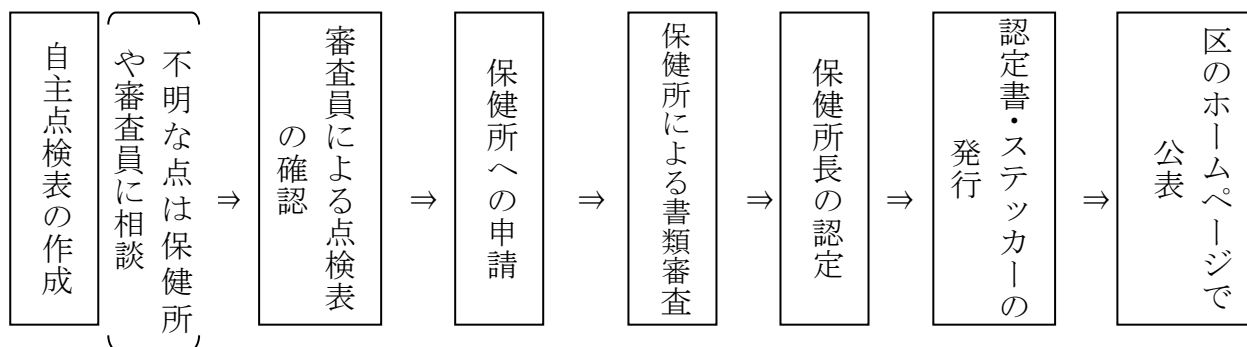
『千代田区食の安全自主点検店』の認定には、審査員の審査が必要です。この審査員は、食品衛生監視員、食品衛生監視員経験者、食品衛生管理者になり得る資格を有し食品衛生のコンサルティングの実務経験を 2 年以上有するもの、千代田区食品衛生推進員のほか、衛生知識を十分に有するものとして、食品衛生協会の食品衛生自治指導員を指定しました。

### (3) 千代田保健所の役割

千代田区は、制度の適正な運用と普及啓発に努めていきます。認定の基準作成、認定し

た施設への認定書交付、認定した施設の公表などが、千代田保健所の役割となっています。

## 5 認定までの流れ



### (1) 自主点検表の作成

『千代田区食の安全自主点検店』の認定を受けようとする営業者は、点検表作成組織で話し合って、営業施設毎に自主点検表を作成します。作成者が1名の場合でも、作成者名、作成日の記載は必要です。

ハイリスクメニューのない施設に必要な認定要件は、年に1度以上行う2項目、月に1度以上行う1項目、毎日1回以上行う4、5項目のみですが、必要に応じて点検項目を増やしてください。ハイリスクメニューの点検は必須ですが、その他のメニューも必要に応じて点検項目を作成してください。点検表の作成については、後に詳しく記載しますが、わからない点は保健所へ相談してください。

### (2) 審査

作成した自主点検表が本公表制度の要件に合致しているか、実際に施設で実行されており、衛生管理が行われているかを、食品衛生協会食品衛生自治指導員等の審査員から確認を受けてください。審査員は同業組合の見識のある方等ですので、必要なアドバイスを受けてください。

### (3) 申請

申請書に審査員のサインか確認印をもらい、過去3ヶ月分の点検表の写しを添えて保健所へ申請してください。保健所では再度、申請書および点検表について確認を行います。

### (4) 認定書の交付及び認定マーク

申請内容に不備がなく実行できていることを確認した食品営業施設には、千代田保健所

より認定書と認定マークを発行します。また、ホームページ等で認定施設の公表を行います。

(5) 認定の有効期間

認定の有効期間は、1 年間です。

更新する場合は、期限の 1 ヶ月前までに申請をしてください。添付書類は新規と同じく 3 ヶ月分ですが、過去 1 年の状況について、審査員から確認・アドバイスを受けてください。

(6) 申請内容の履行状況の確認

認定書の有効期間中に、外部審査員及び保健所職員から点検がきちんと履行されているかの確認を行う場合があります。万が一、履行されておらず改善の見込みがない場合は、認定を取り消すことがあります。

(7) 認定の辞退

施設の廃業や食中毒等の健康被害が発生した場合で認定を辞退する場合には、認定書を千代田保健所へ返納しなければなりません。

発行・問い合わせ先

千代田保健所生活衛生課（麴町・神田）地域食品衛生係  
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）