

生食用かきを取り扱う事業者の皆様へ

生食用かきを取り扱う際は、一般的な衛生管理に加え、かきの生食や、かきを取り扱う際の二次汚染による食中毒の発生を予防する必要があります。

食品衛生管理ファイル（裏面参照）や手引書と合わせて、お店の衛生管理計画を立てる際の参考としてください。

衛生管理のポイント

飲食店営業者

- 1日の使用量を的確に把握し、消費期限内に速やかに提供すること。
- 適正に表示された生食用かきを取り扱うこと。
- 生食用及び加熱調理用をそれぞれ区分して取り扱うこと。
- 保存基準※を厳守して保管すること。

生産者から直送される生食用かきを扱う場合は、
検査成績書を取り寄せ、安全の確認に努めましょう。



魚介類販売者

- 1日の販売量を的確に把握し、消費期限に余裕をもって販売すること。
- 適正に表示された生食用かきを取り扱うこと。
- 生食用及び加熱調理用をそれぞれ区分して取り扱うこと。
- 生産者から直送されるものについては、定期的に検査成績書を取り寄せる等して、安全の確認に努めること。
（1年に1度以上、1年間保管が目安です）
- 保存基準※を厳守すること。

※ 保存基準…生食用かきは10℃以下、生食用冷凍かきは-15℃以下で保存

関係書類の管理

購入年月日・仕入先は、食中毒が起きた際の調査に欠かせないものです。
いつ、どこから仕入れたものか分かるよう、保管管理しましょう。

- 購入年月日及び仕入先が分かる伝票等は保管すること。
（1年間保管が目安です）

衛生管理計画の作成例は、裏面 ⇒

衛生管理計画の作成例(東京都の「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

重要管理のポイント

調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的に示したものです。

こちらの作成例はあくまで参考です。
施設に合わせた計画の作成、実行に努めましょう。

| 分類 | メニュー | | 管理方法 ※2 |
|-----------------------------------|--|-------------|--|
| | 例 | 代表的なメニュー ※1 | |
| 第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) | 刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、 メンマ、ナルト | 生かき(別項目) | <input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他() |
| 第2グループ 加熱後直ちに提供するもの | 肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、 シュウマイ、 ロールキャベツ | | ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() |
| | 揚げ物: 唐揚げ、てんぷら、 フライ各種(とんかつ、 メンチカツ、エビフライ、 カキフライ、コロッケ) | | ●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他() |
| 加熱した後 | | | |
| 生食用かきの取り扱い | | 生かき | <input checked="" type="checkbox"/> 生食用であることを(表示/伝票)で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 保存基準に合った温度が確認する (保存基準: 冷蔵 10℃以下、冷凍 -15℃以下) |

問題があった場合の対応方法

廃棄する
 再加熱する
 第1グループの場合は加熱用に使う
 その他()



「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資材で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。
東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。

食品衛生の窓 HACCP取組支援

検索

問合せ先 食品事業者のHACCP取組に関する
ご相談やお問い合わせは、お近くの保健所へ

令和5年10月作成