ご存知ですか？

東京都食品衛生自主管理認証制度

東京の「食べる」を守るマイスター



2018 年版

東京都福祉保健局

ご存知ですか？
このマーク







はじめに

みなさんは、お店や食品を何で選びますか？

食事をする時、食料品を購入する時、挙式をする時、宴席を設ける時…みなさんはお店や会場、食品を選ぶ上で、何をめやすに選びますか？
美味しいところ、量が多いところ、価格が安いところ、品質がしっかりしているところ、施設が豪華なところ、様々な要素があると思います。

私たちがお店や食品を選択する際、安全は当然のこととして、それとは別の価値を期待しています。
しかし、「食の安全と安心」は、食品を取り扱う食品事業者の日々の見えない努力によるものなのです。

東京都には、食品の衛生管理にしっかり取り組んでいる施設をみなさまにお知らせする、「東京都食品衛生自主管理認証制度」があります。
この認証を取得した施設は、**「食品衛生マイスター」**として、みなさんに、安全な食品を提供するために、東京の「食べる」を守っています。

つまり…

「食品衛生マイスター」の証であるこのマークを掲げる施設は、食品の衛生管理にしっかり取り組んでいるのです。
お店や食品を選ぶ際の参考にしてください。



東京都食品衛生自主管理認証制度とは・・・

この制度は、都内で提供される食品を取り扱う施設を、都が定めた認証基準に基づき審査、認証することにより、衛生管理の取組を「見える化」する東京都独自の仕組み※です。

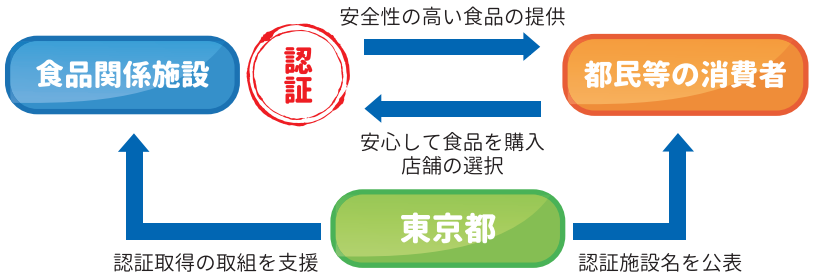
認証を取得した施設は**「食品衛生マイスター」**の証である認証マークを、店頭やレジ付近に掲示したり、メニューや商品、配送車に貼ることにより、衛生管理の取組をアピールできます。

また、東京都福祉保健局のホームページ「食品衛生の窓」で認証施設の名称や所在地を公表しています。

食品衛生マイスターは、レストランなどの飲食店や結婚式場、宴席料理を提供するホテル、食品販売店、製造所、学校・病院の給食施設など、多くの事業者が取得しています。

※認証取得は任意です。

制度のしくみ

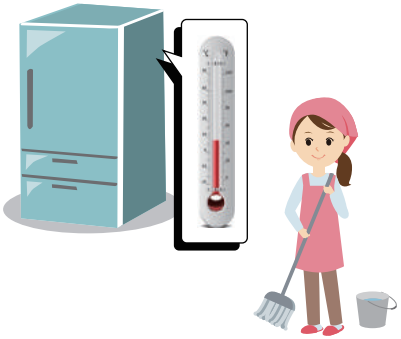


食品衛生マイスターは
どんなことに日々取り組んでいるの？

食品衛生マイスターは、消費者のみなさんに安全な食品を提供するために、衛生管理マニュアルに基づき、日々、衛生管理の維持向上に取り組んでいます。

≪大切な衛生管理事項≫

- 施設設備の衛生管理
- 機械器具類の衛生管理
- 食品等の衛生的な取扱い
- 使用水、排水、廃棄物の衛生管理
- ねずみや昆虫の駆除
- 従業員の衛生教育と衛生管理
- 事故発生時の対応　など



どのような施設が
食品衛生マイスターの申請をしているの？

「ご利用くださるみなさんに安全と安心を提供したい！」と考える飲食店、結婚式場、ホテル、食品販売店、食品製造所などの事業者のうち、次の条件にあてはまる方が申請しています（申請は任意です。）。

- ●東京都内で営業許可を取得している施設
- ●東京都内で給食開始届を提出している給食施設
- ●東京都外で都内に流通する食品を製造する営業許可施設
- ●東京都が福祉等の目的で設置した都外の施設の給食施設
- ●チェーン店等における本部を中心とした衛生管理システムを構築した施設
- ●すでに国際的な食品安全の規格等を取得している施設

★認証制度は７ページ以降のお店等で活用されています。

（本冊子は、平成 30 年３月１日時点での認証状況をもとに作成しています。）

食品衛生マイスターの誕生まで

食品衛生マイスターは、以下の手順で、日々、取り組んでいる衛生管理の審査を受けて、認証を取得しています。

STEP1　マニュアルの作成と確実な実施

食品事業者は、まず、普段行っている施設や設備の衛生管理、食品の安全確保に関するルールを文書化（マニュアルの作成）します。そしてルールどおりに衛生管理を実施して記録に残します。

STEP 2　審査の申請

食品事業者は、東京都知事が指定した第三者の認証指定審査事業者に審査を申請します。

STEP 3　マニュアル審査

審査事業者は、申請者が文書化したルールが東京都の定めた認証審査基準に合っているかを審査します。

STEP 4　実地審査

審査事業者は、マニュアル審査に合格した申請者のレストラン、販売店舗、食品製造施設などの現場を訪れて、決められたルールどおりに衛生管理が行われているかを審査します。

STEP 5　認証

審査事業者は、マニュアル審査と実地審査の両方に合格した施設を**「食品衛生マイスター」**として認証します。

■　**審査事業者**は、**「食品衛生マイスター」**となった施設に対して、継続的に衛生管理が実施できているか、1 年に 1 回以上の確認を行います。

■　**食品事業者**は、認証の有効期間※が終了する前に、**「食品衛生マイスター」**として衛生管理が継続できているかなどの更新審査を受ける必要があります。

※認証の有効期間：初回の認証は 1 年間、1 回目の更新では 3 年間、2 回目以降の更新では 5 年間


食品衛生マイスター
飲食店・喫茶店

中央区

つきじ治作

昭和６年の創業より「銀座の奥座敷」として多くの著名な方々に愛されてまいりました。江戸情緒溢れる時間をどうぞお楽しみください。

中央区明石町 14-19

☎ 03-3541-2391

営業時間

平日　　17：00 ～ 22：00
土曜日　17：00 ～ 22：00
日曜祝日　11：00 ～ 18：00

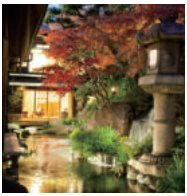
定休日

なし（夏季休暇・年末年始は除く）

アクセス　日比谷線「築地駅」3 番・4 番出口　徒歩 8 分







中央区

繁乃鮨

江戸時代から続く魚屋「高根屋」が前身。魚を見る眼にご信頼を賜り宮内庁御用達を拝命。神事の魚を現在でも納めさせていただいております。

中央区日本橋本町 1-4-13　高根屋ビル

☎ 03-3241-3586

営業時間

ランチ 11:00 ～ 13:30、ディナー 17:00 ～ 21:00

定休日

土、日、祝

アクセス　地下鉄銀座線、半蔵門線「三越前」駅より
徒歩約 3 分







大田区

寿司所　醍醐



江戸前鮨、関西鮓でお待ちしております。
平成 28 年大田のお土産 100 選、最優秀賞を受賞しました。

大田区田園調布 3-1-4

☎ 03-3721-3490



営業時間
11:00-21:00

定休日
火曜日（祝日の場合、翌日に振り替えます）

アクセス　東横線田園調布駅から 0 分

台東区

みはし 上野本店

上野公園や動物園などにお越しの際は、お帰りに「日本一のあんみつ」を召し上がってみませんか？皆様のご来店を心よりお待ちしております。

台東区上野 4-9-7

☎ 03-3831-0384

営業時間
10：30 ～ 21：30（L.O. 21：00）

定休日
不定休

アクセス　JR 上野駅不忍口徒歩３分







台東区

みはし　アトレ上野店

お気軽に立寄って頂けるお店づくりを心がけております。あんみつを食べてほっと一息。スタッフ一同、心よりお待ち致しております。

台東区上野 7-1-1　アトレ上野内

☎ 03-5826-5879

営業時間
10：00 ～ 21：00（L.O.20：30）

定休日
不定休（アトレに準ずる）

アクセス　JR 上野駅徒歩３分







千代田区

みはし 東京駅一番街店

東京駅一番街でのお買い物帰りに、新幹線出発までのちょっとしたお時間に是非ご利用ください。東京の玄関口で下町の味をご堪能ください。

千代田区丸の内 1-9-1　東京駅一番街地下１階

☎ 03-5220-0384

営業時間
10：00 ～ 21：00（L.O.20：30）

定休日
不定休（東京駅一番街に準ずる）

アクセス　JR 東京駅八重洲地下中央口を出て左側に 1 分







豊島区

みはし 東武池袋店

お客様との会話を大切にする下町のおもてなしと、明るくアットホームな店内です。お買い物ついでに美味しいあんみつはいかがでしょうか。

豊島区西池袋 1-11-1　東武百貨店池袋店プラザ館 B2F

☎ 03-5928-5701

営業時間
10：00 ～ 21：00（L.O.20：15）日曜日は 20：00 閉店

定休日
不定休（東武百貨店池袋店に準ずる）

アクセス　JR 池袋駅南口徒歩 2 分







港区

株式会社ＤＤホールディングス

アリスレストランから高級地鶏の焼き鳥、ビアレストランやワインバルなど、美味しい料理とおもてなしの空間で特別な時間を演出するさまざまな店舗をご用意しておりますのでご利用シーンや目的に合せてぜひ足を運んでみてください。

◉ アリスのファンタジーレストラン

不思議の国のキャラクターたち住む夢と現実の間のパラレルワールドが広がるアリスレストラン





◉ わらやき屋

豪快な藁焼きの炎で一気に焼き上げる本場流「わら焼き」が楽しめる土佐料理専門店





◉ ベルサイユの豚

ワインと一緒に楽しめる豚肉料理が自慢のカジュアルワインバル







本部所在地　港区芝四丁目 1 番 23 号

認証施設の主なブランド名と都内店舗数

「アリスのファンタジーレストラン」3 店舗、「わらやき屋」15 店舗、
「ベルサイユの豚」4 店舗、「美食米門」5 店舗、「今井屋」9 店舗、
「GLASS DANCE」5 店舗

◉ 美食米門

洗練された美食空間で贅を尽くした
旬の料理と職人技をご堪能ください





◉ 今井屋

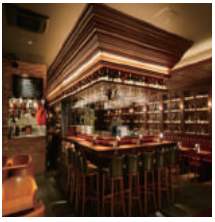
「究極の地鶏」と呼ばれる「比内地鶏」
の焼鳥専門店





◉ GLASS DANCE

ベルギービールを中心に
世界各国のビールが楽し
めるダイニングラウンジ







大田区

ANA　FESTA 株式会社

本部所在地　大田区羽田空港三丁目３番２号

認証施設　「ANA FESTA」都内 6 店舗

ANA　FESTA　52 番ゲートフード店

大田区羽田空港 3−4−2　東京国際空港
第２旅客ターミナルビル内（手荷物検査場　通過後）

こだわり素材のそば・うどんでエビと季節の野菜を使ったかき揚げをはじめ豊富なメニューをご用意してお待ちしています。





ANA　FESTA　59 番ゲートフード店

大田区羽田空港 3−4−2　東京国際空港
第２旅客ターミナルビル内（手荷物検査場　通過後）

三元豚のカツカレーをはじめいろいろなカレーメニューを中心にサンドイッチやドリンク類をご用意してお待ちしています。





ANA　FESTA　北バスランフード店

大田区羽田空港 3−4−2　東京国際
空港第２旅客ターミナルビル内（手荷物検査場　通過後）

手揚げ野菜かき揚げうどんを始め各種そば・うどんを中心におつまみやビールをご用意してお待ちしております。






私ども、ANA　FESTA は、羽田空港内にある全ての飲食店（6 店舗）で、東京都食品衛生マイスターの認証を取得しました。今後ともマイスター認証制度を活用し、品質管理に努め羽田空港にお越しになる皆様をお待ちしております。

なお、6 店舗を統括管理している本部にて本部認証を取得しましたので、今後国内にある全ての飲食店においても品質管理に努めマイスターを取得して行きます。

ANA　FESTA　国際ゲートフード店 HOKKAIDO KITCHEN

大田区羽田空港２－６－５　国際線
旅客ターミナルビル内（手荷物検査場　通過後）

北海道産の素材にこだわったカレー類やラーメン類を中心にドリンク類やサンドイッチなどの軽食を各種ご用意してお待ちしています。





ANA　FESTA　60 番ゲートフード店

大田区羽田空港 3−4−2　東京国際空港第２旅客ターミナルビル内
（手荷物検査場　通過後）

蕎麦は北アルプスの麓で ANA FESTA 専任の職人さんが心をこめて手打ちする石臼挽きの二八蕎麦で、香りと腰の強さが特徴です。出し汁には本枯節を使用しております。おにぎりも店内での手づくりで、国産コシヒカリと沖縄産の塩、有明海産の海苔を使用しております。出来立てをお召し上がりいただけます。






ANA　FESTA　魚米処　旬

大田区羽田空港 3−4−2　東京国際
空港第２旅客ターミナルビル内　（手荷物検査場　通過前）

米は特別栽培米こしひかり、味噌汁は特別栽培原料と天日塩を使用した天然醸造味噌を使用。
おいしいお米に合うおかずをつくるために、全国各地の厳選された食材を取り寄せています。





千代田区

株式会社 ハブ

本部所在地　千代田区外神田三丁目 14 番 10 号

認証施設　「ＨＵＢ」及び「82」　都内 64 店舗

**関東・関西・名古屋・仙台に 100 店舗以上を展開する英国風 PUB チェーン
ノーチャージ、キャッシュ・オン・デリバリー・システムで、1 杯から
気軽に本場英国 PUB の雰囲気をお楽しみいただけます。**

HUB

年齢も職業も性別も違う人々が自由に集まり、それぞれの楽しみ方で素の自分に戻れる場所
それが、英国風 PUB HUB（ハブ）。





82

「大人の為のセカンドハウス」
みんなが普段着のまま気軽にリラックスして過ごせるアットホームな「地域密着の街角英国 PUB」です。





豊島区

株式会社アニメイト

本部所在地　豊島区東池袋三丁目２番１号

認証施設　「アニメイトカフェ」「グッドスマイル × アニメイトカフェ」「アニメイトカフェショップ」「sisters 池袋」都内７店舗

株式会社アニメイトは、人気アニメ・ゲーム作品との“コラボレーション・コンセプトカフェ”を全国で展開しています。平成 29 年３月に「東京都食品衛生マイスター」を取得し、安心して作品を楽しめる空間で皆様のご来店をお待ちしております。

アニメイトカフェ

「アニメイトカフェ」「グッドスマイル × アニメイトカフェ」「アニメイトカフェショップ」の３つのブランドを展開。作品をイメージしたメニューや限定グッズなどをご用意しています。







sisters 池袋

もちもちした食感の生タピオカが入ったタピオカドリンクを提供しています。アニメイト池袋本店に近く、アニメやゲーム作品とのコラボレーション企画も展開しています。





食品衛生マイスター

結婚式・宴席等の料理提供施設

渋谷区

TRUNK BY SHOTO GALLERY

１日１組、１棟完全貸切。
今までにない理想の結婚式を創るべくデザイナーとチームを組み、おふたりのための特別な一日を叶えます。

渋谷区松涛 1-5-4

☎ 03-5784-1060

営業時間
平日 /12:00〜20:00

土曜・日曜・祝日 /10:00〜20:00

定休日
月曜日・火曜日

アクセス　渋谷駅より徒歩 5 分







八王子市

ヒルサイドクラブ迎賓館 ヴィクトリアハウス

まるでリゾートのようなプール付ガーデン邸宅の
ヴィクトリアハウス。
おふたりの夢を叶える完全貸切の結婚式場です。

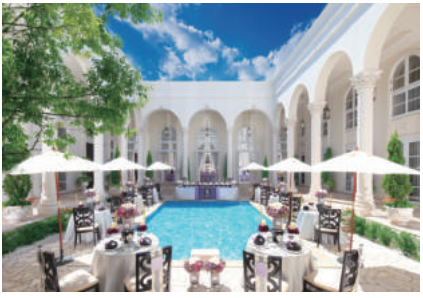
八王子市みなみ野 1-7-8

☎ 042-632-0701

営業時間
平日 /12：00 〜 20：00
土曜・日曜・祝日 /9：00 〜 20：00

定休日
月曜日・火曜日

アクセス　JR 八王子みなみ野駅より徒歩 3 分





八王子市

ヒルサイドクラブ迎賓館 ホワイトハウス

緑豊かなロケーションに独立型教会の大階段が特徴のホワイトハウス。
おふたりの夢を叶える完全貸切の結婚式場です。

八王子市みなみ野 1-7-8

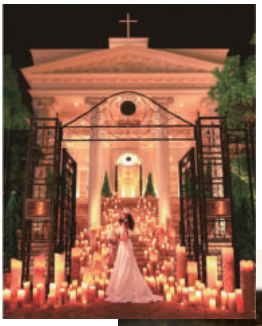
☎ 042-632-0701

営業時間
平日 /12：00 ～ 20：00

土曜・日曜・祝日 /9：00 ～ 20：00

定休日
月曜日・火曜日

アクセス　JR 八王子みなみ野駅より徒歩 3 分





新宿区

パーク ハイアット 東京 バンケットキッチン

宴会や婚礼ごとに創り上げるオリジナルメニューを徹底した衛生管理のもと、宴会場に隣接する専用キッチン直前調理の上、提供しています。

新宿区西新宿 3 丁目 7 番 1 号 新宿パークタワー 39 階

☎ 03-5322-1234

営業時間
ご宴席により異なります

定休日
無休

アクセス　JR 新宿駅南口より徒歩約 12 分、
都営地下鉄大江戸線都庁前駅より徒歩約 8 分





渋谷区

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング

2018 年 3 月にオープン。地上 100mからの景色、オープンキッチンの賑わい、素材を活かし丁寧に作り上げた料理をご堪能ください。

渋谷区代々木 2-2-1

☎ 03-5354-2177

営業時間

朝食 6:30 ～ 10:30（L.O. 10:00）
ランチ 11:30 ～ 16:00（L.O. 15:00）
ディナー 17:30 ～ 22:00（L.O. 21:00）

定休日

なし

アクセス JR ほか新宿駅南口より徒歩 3 分
都営大江戸線新宿駅 A1 出口より徒歩 1 分







台東区

浅草ビューホテル

料理へのこだわりと親しみあるあたたかいサービスによって心地よいホテルライフを提供し社会に必要とされるホテルを目指します。

台東区西浅草 3-17-1

☎ 03-3847-1111（代表）

営業時間
24 時間

定休日
なし

アクセス　つくばエクスプレス浅草駅から地下道直結





昭島市

フォレスト・イン 昭和館 宴会主厨房

豊かな自然に囲まれたロケーションと美味しい料理の数々。ご用途やお人数に合わせた会場のご提案をさせていただきます。

昭島市拝島町 4017 番地 3

☎ 042－542-1234

営業時間
ご宴席により異なります。

定休日
無休

アクセス　JR 青梅線「昭島駅」北口より徒歩 7 分





新宿区

株式会社グリーンハウス

本部所在地　新宿区西新宿 3 丁目 20 番 2 号東京オペラシティタワー 17 階

認証施設　都内 4 店舗

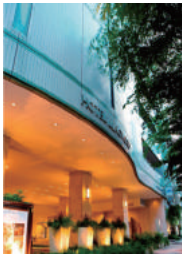
グリーンハウスグループは、社是「人に喜ばれてこそ会社は発展する」の下、オフィス・学校・シルバー施設などでのフードサービスやレストラン、ホテルなどさまざまシーンで、食の喜びをお届けしています。

ホテルラングウッド 西洋料理

荒川区東日暮里 5-50-5

季節ごとにおすすめの味覚を楽しめるホテルラングウッドは、日暮里駅から徒歩 1 分で好アクセス。ホテルならではの華やかな料理とおもてなしでお迎えいたします。





ホテルラングウッド日本料理

荒川区東日暮里 5-50-5

料理長の技が引き出す食材の上品で深みのある香りと味わい。走り・旬・名残りの素材を使い、季節の移り変わりを五感でお楽しみいただけます。

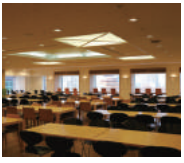




新宿パークタワー 8 階「Green’ s Café」

新宿区西新宿 3-7-1　　※本施設は、飲食店としてご利用いただけます

新宿パークタワー 8 階のビジネスレストラン「Green’ s Café」では、野菜中心のヘルシー料理をはじめ、お好きなメイン料理にサイド料理が選択できる「デリプレート」など多彩なメニューをご用意しております。






食品衛生マイスター
中食など販売施設

新宿区

パーク ハイアット 東京 デリカテッセン

デリカテッセンではサンドウィッチやサラダをはじめ、ホテルならではの美味のほか、高品質な食材やオリジナル商品を取り揃えています。

新宿区西新宿 3 丁目 7 番 1 号 新宿パークタワー 1 階

☎ 03-5323-3635

営業時間
午前 11 時～午後 7 時

定休日
無休

アクセス JR 新宿駅南口より徒歩約 12 分、
都営地下鉄大江戸線都庁前駅より徒歩約 8 分





新宿区

株式会社 エムアイフードスタイル
〔(旧) 株式会社 三越伊勢丹フードサービス〕

本部所在地　新宿区西落合 2-18-20　ナレッジパーク落合ビル３階

認証施設　クィーンズ伊勢丹　都内１１店舗

当社は、「食の安全」に対する品質管理強化の方針に基づき　東京都食品衛生自主管理認証の本部認証の下　お客様への安心・安全な商品の提供に取り組んでいます。



クィーンズ「伊勢丹グランデ」府中店



クィーンズ伊勢丹　仙川店



クィーンズ伊勢丹　武蔵境店

ご存知ですか？ 東京都食品衛生自主管理認証制度
～東京の「食べる」を守るマイスター～ 2018年版

平成30年 3月発行　　登録番号(29)458

編集・発行　東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
〒163-8001　東京都新宿区西新宿2-8-1
東京都庁第一本庁舎　19階　中央
(電話) 03-5320-4475

制作・印刷　株式会社アイフィス

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
R70
古紙パルプ配合率70%再生紙を使用

ご存知ですか？

東京都食品衛生自主管理認証制度

東京の「食べる」を守るマイスター



2018年版

食品衛生マイスターの情報は東京都のホームページで公表しています。

東京都のホームページ「食品衛生の窓」のご案内　東京都　自主管理認証　検索

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/index.html