

平成19年度年間標準監視指導回数

<別添2>

監視指導回数	業 種 等 区 分
年4回以上 (Sランク)	と畜場(食肉加工センター) 食鳥処理施設(処理羽数年間30万羽以上)
年3回以上 (Aランク)	大規模広域流通食品製造(加工)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) 総合衛生管理製造課程承認施設(HACCP施設) 大規模流通(保管)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) 大規模流通(卸、輸入)施設* (資本・出資金1億円超又は従業員100人超) 大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) 飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) 集団給食施設(1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設)
年2回以上 (Bランク)	乳処理業 乳酸菌飲料製造業 乳製品製造業 特別牛乳搾取処理業 添加物製造業 集乳業 食肉製品製造業 食品の放射線照射業
年1回以上 (Cランク)	飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) 集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) そうざい製造業 魚肉練り製品製造業 食肉処理業 魚介類せり売り営業 菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) 清涼飲料水製造業 食用油脂製造業 マーガリン製造業 認定小規模食鳥処理施設
2年に1回 (Dランク)	食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) 魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く) 集団給食施設(事業所) 醤油製造業 飲食店営業(一般食堂、民宿等) かん詰・びん詰製造業 豆腐製造業 ソース類製造業 食品の冷凍冷蔵業 納豆製造業 あん類製造業 めん類製造業 みそ製造業 酒類製造業
そ の 他	給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 京都府ふぐ条例に規定するふぐ取扱施設の指導を行います。 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

* 過去に行政処分を受けた施設については、引き続き監視指導します。

* 上表以外の次の業種については、食中毒等の発生状況その他問題発生の頻度から、許可更新等に監視指導することとしています。ただし、問題発生時及び健康被害等の可能性がある時等は、遅滞なく随時監視指導を行います。

- ・飲食店営業(自販機、スナック、店頭製造等)
- ・喫茶店営業(自販機、店頭製造等)
- ・魚介類販売業(包装魚介類のみ、自動車)
- ・食肉販売業(包装食肉のみ、自動車)
- ・アイスクリーム類製造業(短時間消費食品製造)
- ・菓子製造業(短時間消費食品製造)
- ・乳類販売業
- ・氷雪製造及び販売業
- ・その他許可不要の届出食品製造業及び販売業