

平成20年度年間標準監視指導回数

< 別添1 >

監視指導回数	業 種 等 区 分	
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) 乳処理業 集乳業 食肉製品製造業 乳製品製造業 乳酸菌飲料製造業	
年2回以上 (B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) 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) 特別牛乳さく取処理業 魚介類せり売り営業 食用油脂製造業 添加物製造業 食肉処理業 食品の放射線照射業	
年1回以上 (Cランク)	そうざい製造業 食品の冷凍・冷蔵業 あん類製造業 醤油製造業 酒類製造業 納豆製造業 清涼飲料水製造業 魚肉ねり製品製造業 かん詰・びん詰食品製造業 みそ製造業 ソース類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 認定小規模食鳥処理施設	
2年に1回 (Dランク)	飲食店営業(一般食堂、民宿等) 集団給食施設(事業所) 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)	
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