

平成21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
<p>年3回以上 (Aランク)</p>	<p>◇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</p> <p style="text-align: right;">◇乳製品製造業 ◇乳酸菌飲料製造業</p>
<p>年2回以上 (Bランク)</p>	<p>◇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</p> <p style="text-align: right;">◇添加物製造業 ◇食肉処理業</p>
<p>年1回以上 (Cランク)</p>	<p>◇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</p> <p style="text-align: right;">◇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</p>
<p>2年に1回 (Dランク)</p>	<p>◇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)</p>
<p>そ の 他</p>	<p>◇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。</p>

\* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設