

【別紙-2】

業種(施設)別分類と監視指導回数

ランク	監視指導回数	業種(施設)	
A ラ ン ク	2回/年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度が高く、事故が発生した場合に、大規模な食中毒につながるおそれがある大量調理施設(※)に該当する業種(施設) ※同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設をいう。以下同じ。	飲食店営業(大量調理施設に限る。) 集団給食施設(大量調理施設に限る。)
		食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要とする業種(施設)であって、食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は違反事例が多い業種(施設)	乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 乳酸菌飲料製造業 集乳業 魚肉練り製品製造業・水産製品製造業(魚肉練り製品) 食肉製品製造業 食品の放射線照射業 添加物製造業 マーガリン又はショートニング製造業 食用油脂製造業(脱色、脱臭過程があるものに限る。)
		HACCP施設 ・HACCPに基づく衛生管理施設 ・米国向け輸出水産食品加工施設、EU向け輸出水産食品取扱施設 ・複合型冷凍食品製造業・複合型そうざい製造業	
		上記以外に過去3年間に於いて食中毒が発生した施設及び法違反などの行政処分を受けた施設	
B ラ ン ク	1回/年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度は高いが、大量調理施設に該当しない業種(施設)	飲食店営業 (仕出し・弁当屋の大量調理施設に該当しないもの)
		食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要としないが、食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は、違反事例の発生頻度が中程度である業種(施設)	アイスクリーム類製造業(ソフトクリームの製造を除く。) 食肉処理業 清涼飲料水製造業 冷凍食品製造業・食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。) ソース類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 そうざい製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業・密封包装食品製造業
C ラ ン ク	1回/2年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度が中程度であって、大量調理施設に該当しない業種(施設)	集団給食施設(大量調理施設を除く。)
		食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工しているが、違反事例の発生頻度が低い業種(施設)	菓子製造業(今川焼等簡易な製造加工を除く。) 魚介類競り売り営業 あん類製造業 食用油脂製造業(脱色、脱臭過程がないものに限る。) みそ製造業・しょうゆ製造業、みそ又はしょうゆ製造業 納豆製造業 漬物製造業 液卵製造業
D ラ ン ク	1回/3年	食中毒等の食品による事故及び違反事例の発生頻度が低い業種(施設)であって、製造又は調理する食品の流通範囲が限定される等、危害度の低い業種(施設)	飲食店営業 (一般飲食店・旅館・事業場の大量調理施設に該当しないもの・自動車) 食肉販売業 魚介類販売業 氷雪製造業 酒類製造業 水産製品製造業(魚肉練り製品を除く。)
E ラ ン ク	概ね 1回/5年	食中毒等の食品による事故及び違反事例の発生頻度が低い業種(施設)であって、製造又は調理する食品の取扱い品目が少ない等、さらに危害度の低い業種(施設)	飲食店営業(その他・簡易) 菓子製造業(今川焼等簡易な製造・加工に限る。) アイスクリーム類製造業(ソフトクリームの製造に限る。) 喫茶店営業 調理機能を有する自動販売機による営業 食品の小分け業 その他営業届出施設

(注) 国の通知等により年間監視指導回数が指定されている業種にあつては、それに従うものとする。