

別紙 5

監視対象施設の重要度別監視指導目標回数

対象区分	監視指導 目標回数	対象施設
最重点監視対象	年間 4 回以上	○大規模仕出し屋
	年間 3 回以上	○大規模集団給食施設 ○食中毒発生施設（前 2 年以内）
重点監視対象	年間 2 回以上	○仕出し弁当を扱う飲食店 ○持ち帰りのために、弁当・そうざい、生菓子を調理する飲食店 ○生食肉又は生に近い状態の食肉類を提供する飲食店及び焼肉店 ○すし店（すし弁当店含む） ○60 席以上の宴会施設を有する飲食店 ○スーパー等の大規模小売店 ○次の食品を製造する施設 魚肉ねり製品、アイスクリーム類（ハード） 食肉製品、そうざい、生菓子
	年間 1 回以上	○集団給食施設（大規模集団給食施設を除く） 病院、学校、保育園、高齢者施設、事業所 ○次の食品を製造又は処理する施設 食肉、食鳥、豆腐、麺類、漬物、清涼飲料水、 添加物、水産製品、乳製品、密封包装食品、冷凍食品、あん類、パン ○ふぐ取扱い施設 ○販売業（包装品のみは除く） 食肉、魚介類
その他施設監視	許可検査時及び必要に応じて	上記に含まれない営業許可業種や届出業種

ただし、ISO22000、FSSC22000、JFS-C の国際認証を取得する等、HACCP プランに対する外部審査を受けて衛生管理に取り組む施設は、それぞれの施設に応じた監視指導目標回数とすることができる。

*標準監視回数：年間を通した通常の目標値とする。

*大規模仕出し屋：1 回 350 食以上又は 1 日 750 食以上の仕出し弁当を調製する施設とする。

*大規模集団給食施設：学校及び保育園を除き、1 回 350 食以上又は 1 日 750 食以上の給食を提供する施設とする。