

【別紙-2】

監視回数の設定に関する業種別分類と監視指導回数

ランク	監視指導回数	業種(施設)	業種(施設)
A ラ ン ク	3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 集乳業 魚肉ねり製品製造業 食肉製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。) 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 ・愛媛県HACCP認証施設 ・総合衛生管理製造過程承認施設 ・対米・対EU輸出水産食品に関する認定加工施設	
		上記以外に過去3年間に於いて食中毒発生施設及び法違反などの行政処分を受けた施設	
B 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 乳酸菌飲料製造業 ソース類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 そうざい製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業
C 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が中程度であって、大量調理施設に該当しない業種(施設)	飲食店営業 (旅館・事業場の大量調理施設に該当しないもの) 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。) 魚介類せり売営業 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 醤油製造業 納豆製造業 漬物製造業(1日の最大製造量が100kg以上に限る。)
D ラ ン ク	1回/2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・自動車に限る。) 乳類販売業(簡易販売を除く。) 食肉販売業(包装食肉のみの営業を除く。) 魚介類販売業(包装魚介類のみの営業を除く。) 冰雪製造業 冰雪販売業 酒類製造業
E ラ ン ク	1回/3年	上記以外の業種(施設)	飲食店営業(その他) 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 乳類販売業(簡易販売に限る。) 食肉販売業(包装食肉に限る。) 魚介類販売業(包装魚介類に限る。) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業に限る。) 愛媛県食品行商条例に基づく行商 その他許可不要業種

(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。