

平成22年度立入検査計画

別表 3

段階	監視施設分類	区分	業種又は施設等	重要監視 ランク	監視頻度 (回/年)	H22年度 対象施設		H22年度 監視施設	
						施設数	施設数	施設数	施設数
1. 食の生産段階	化製場		肥料、飼料等を製造する施設	A	6	2	12		
	食鳥処理施設		鶏等をと殺解体する施設	A	2	2	4		
	採卵養鶏場			A	1	2	2		
2. 食の製造加工 調理段階	食品製造施設	大規模	肉関係	食肉製品	食中毒の発生頻度が高く、広域流通する食品を製造し、かつ大規模な施設(フードチェーンを考慮し監視回数を設定)	A	4	2	8
				食肉処理業		A	2	8	16
			乳関係	乳処理業		A	8	1	8
			卵関係	菓子製造		A	2	13	26
			魚関係	魚肉練り製品		A	2	22	44
			野菜等関係	めん類製造、豆腐製造、醤油・みそ製造		B	1	9	9
			その他	そうざい製造、冷凍食品製造		A	2	4	8
			中規模	魚肉練り製品製造、菓子製造、そうざい製造等		食中毒の発生頻度が高く又は 広域流通する食品を製造する中規模な施設	B	1	73
		醤油・みそ製造、めん類製造	危害の発生が低い中規模な施設	C	1/2	24	12		
		小規模	そうざい製造	危害の発生が低い小規模な施設	<b>B C</b>	<b>1 1/2</b>	<b>32 43</b>	<b>32 22</b>	
			酒類製造、清涼飲料水製造、豆腐製造、菓子製造		C	1/2	304	152	
		フグ加工施設	フグ粕漬け・糠漬け製造等	フグ粕漬け・糠漬けを製造する施設	B	1	4	4	
	給食施設	学校	小学校等、共同調理場	大量調理施設(概ね同一メニューを1回に300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設)のほか、大量調理施設に該当しない施設であっても、病者、高齢者、児童等が主に利用する施設)	A	1	28	28	
		保育所	保育所		A	1	112	112	
社会福祉		老人ホーム等	A		1	60	60		
病院		200床以上の病院	A		1	18	18		
		199床以下の病院	A		1	30	30		
診療所		19床以下の診療所	C		1/3	58	19		
仕出し・弁当屋	大規模仕出し・弁当屋	概ね同一メニューを1回に300食以上又は1日750食以上調理する大規模調理施設		A	2	20	40		
	中規模仕出し・弁当屋			B	1	31	31		
	小規模弁当屋			C	<b>1/2 1/3</b>	<b>68 56</b>	<b>34 19</b>		
3. 食の流通販売 段階	市場要許可施設	荷受施設(水産)	せり売り	食品の広域流通の拠点となることから市場を重点監視施設とする	A	60	2	120	
		仲卸施設(水産)	魚介類販売等		A	60	20	1,200	
		付属売店等施設	食品販売等		A	2	24	48	
	市場許可不要施設	荷受施設(青果)	せり売り		A	18	1	18	
		仲卸施設(青果)	野菜類等販売		A	18	21	378	
		付属売店等施設	食品販売等		A	2	13	26	
	一斉監視 (夏期、年末)	量販店	百貨店、大型量販店(スーパー等) 量販店(テナント)		食中毒発生の多い夏季、食品が大量流通する年末に危害防止のため一斉監視をする施設	A	2	72	144
					C	1/2	226	113	
	食中毒予防	食肉・魚介類販売店	食肉・魚介類販売店		腸炎ピブリオ、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等の食中毒及びフグ中毒を未然に防止するための施設	C	1/2	12	6
		魚介類販売専門店	魚介類販売業			C	1/2	100	50
食肉販売専門店		食肉販売業	C	1/2		56	28		
4. 食の消費段階	一斉監視	近江町市場		大量の調理加工販売等を行っている施設	A	2	114	228	
		大型飲食店			ホテル、結婚式場、娯楽施設、ドライブイン	A	2	16	32
	市内観光施設	観光旅館		観光客が利用する施設	A	1	26	26	
		兼六園周辺			A	1	35	35	
		湯涌温泉街、金沢駅等			A	1	167	167	
					A	1	130	130	
	食中毒予防	焼肉店			A	1	130	130	
		焼肉店(生食提供無)			<b>A C</b>	<b>1 1/2</b>	120	<b>120 60</b>	
		回転寿司			B	1	24	24	
		ファミリーレストラン			B	1	32	32	
		中規模飲食店	料理屋、料理店、すし屋、レストラン、中華料理店等	概ね50人以上の宴会ができる施設	B	1	135	135	
	小規模飲食店		10-50人の宴会ができる施設	C	<b>1/2 1/3</b>	<b>238 356</b>	119		
	通常監視	簡易な調理飲食施設	上記以外のバー、喫茶店、おでん屋、たこ焼屋	簡易な調理で、食中毒の発生頻度が低い施設	D	1/6	4,076	679	
		小規模旅館	ビジネスホテル、簡易宿所等	殆んど食品を提供しない施設	D	1/6	47	8	
自動販売機、自動車営業				D	1/6	1,800	300		
小規模な食品販売店等		包装魚介類、包装肉、乳類、ソフトクリーム・コンビニ	食中毒の発生頻度が低い施設	D	1/6	505	84		
5. その他	通常監視	新規営業許可施設			1	1,000	1,000		
合 計								10,056	<b>5,998 5,946</b>