

平成26年度監視指導計画からの変更点

## 1 全体の構成を変更

「重点対策」と「監視指導」等で重複していた項目が複数あったため、「重点対策」の項目を「監視指導」等の項目へ移行させ整理した。

## ●平成26年度

〔重点対策：食中毒対策，食品表示の適正対策，輸入食品対策  
重点監視：肉類の生食，広域流通食品，漬物，大量調理施設，市の特産品〕



## ●平成27年度

〔重点監視：食中毒対策(肉類の生食，漬物，大量調理施設等含む。)，  
食品表示の適正化，輸入食品，市の特産品〕

## 2 施設の監視予定回数の設定方法の変更

## ●平成26年度

〔施設が持つリスクと自主管理状況により施設ランクを設定し，  
ランク毎に定められた監視回数により監視を行う。〕

ランク	標準監視回数	対象施設(業態)
Aランク	2回以上/年	大量調理施設，広域流通食品の製造販売施設等，危害発生リスクの高い施設
Bランク	1回以上/年	危害発生リスクの高い施設(Aランク施設を除く。)
Cランク	1回以上 / 2～3年	衛生状態が優良で自主的衛生管理が推進されている(施設各種製造業,処理業除く。)
Dランク	実情に応じて随時	危害発生リスクの低い施設または業態



## ●平成27年度

〔施設が持つリスクにより施設ランクを設定し，  
自主管理状況によりランク毎に幅を持たせた監視回数内で監視を行う。〕

ランク	監視予定回数	対象施設
Aランク	1～2回以上/年	危害発生リスク等が非常に高い施設(大量調理施設，広域流通食品製造業等)
Bランク	1回以上/1～3年	危害発生リスク等が高い施設(Aランク以外の製造業，飲食店等)
Cランク	1回以上/3～6年	危害発生リスク等が中程度の施設(Bランク以外の飲食店，販売店等)
Dランク	必要に応じて随時	危害発生リスク等が低い施設(B，Cランク以外の飲食店，販売店等)

## 3 監視指導の実施に HACCP 導入型施設への監視を追加

平成27年度から管理運営基準に HACCP 導入型基準が導入されるため，新たに追加