

	監視対象施設	目標	結果
a	食中毒事故発生原因施設	3回	3.3回
b	総合衛生管理製造過程承認施設	2回	1.3回
	継続的な監視が必要な施設（過去に複数回の苦情や違反が発生した施設等）		
	特に食中毒事故を起こしやすい営業施設（生食肉提供施設・フグ・カキ取扱い施設等）		
	上記以外で監視対象としている施設（危害度の高い食品の提供を行う飲食店又は大量に広域に流通する食品を製造する施設等）		
c	飲食店（下記 d の施設除く）・許可を要する製造業及び販売業（乳類、包装魚介類・包装食肉及び自動販売機による営業を除く）・学校給食等 集団給食施設	1回	0.8回
d	飲食店（主として酒類を提供する施設、露店、自動車及び自動販売機）、 その他の許可施設	0.3回	0.4回
	食鳥処理施設		