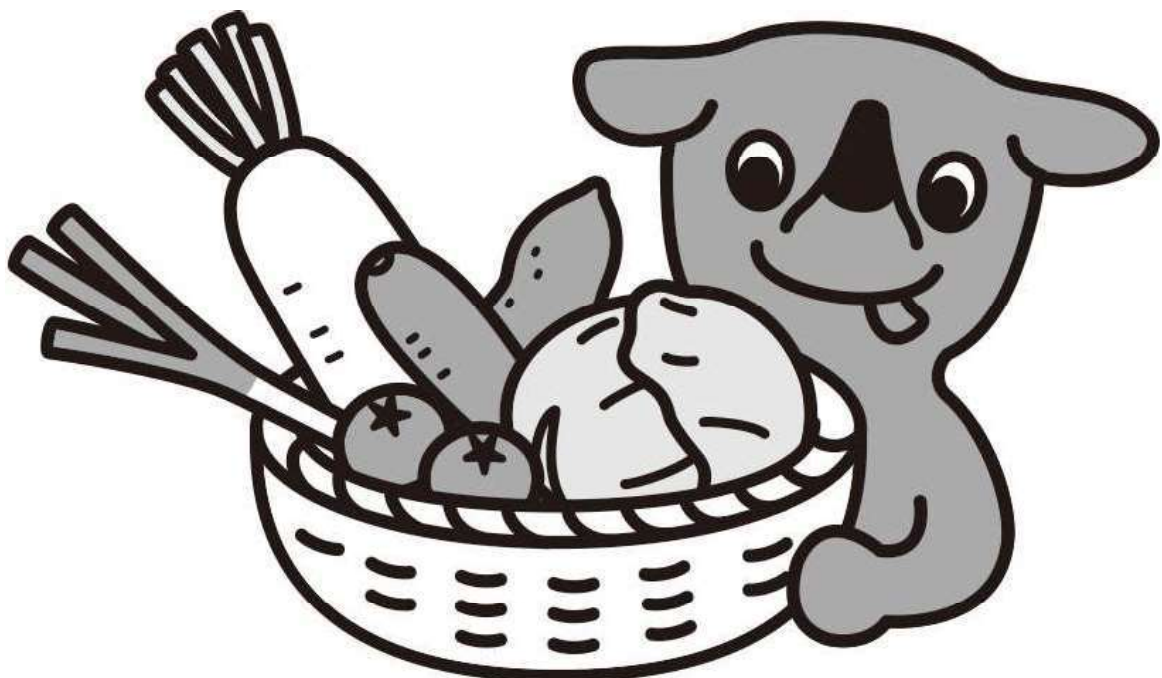


ちば

食品衛生のしおい

（令和7年度版）



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

千葉県健康福祉部衛生指導課

目 次

令和7年度版トピックス	1～6
第1 食品衛生	7
第2 食中毒	7～15
1 食中毒の種類	7
2 令和6年食中毒発生状況／速報値	8
3 主な食中毒	9
第3 食中毒予防	16～19
1 細菌性食中毒の予防	16
2 ウイルス性食中毒の予防	17
3 食中毒注意報・警報	19
第4 自主衛生管理	20～23
1 HACCPによる衛生管理	20
2 食品衛生責任者	21
3 食品衛生推進員制度	21
4 食品のリコール制度	22
第5 調理施設の衛生管理	24～29
1 施設・設備の衛生管理（一般衛生管理）	24
2 食品取扱いの衛生管理（工程管理）	25
★3 調理器具・容器、機械の衛生管理（一般衛生管理）	27
4 食品を扱う人の衛生管理	28
第6 食肉等の安全性確保	30～31
1 生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）	30
2 牛の肝臓（牛レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）の生食の禁止	31
3 イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理	31
第7 食品の表示	32～35
1 名称	32
2 原材料名	32
3 原料原産地名	32
★4 添加物	32
5 アレルゲンを含む食品の表示	33
6 内容量	33
7 保存方法	33

8	期限表示	34
★9	遺伝子組換え食品の表示	34
10	食品関連事業者	34
11	製造所の表示	34
12	栄養成分表示	35
13	表示例	35
14	参考資料	35
第8	フグの取扱い	36
第9	資料編	37～41

※★のついているものは、資料編にも記載があります。