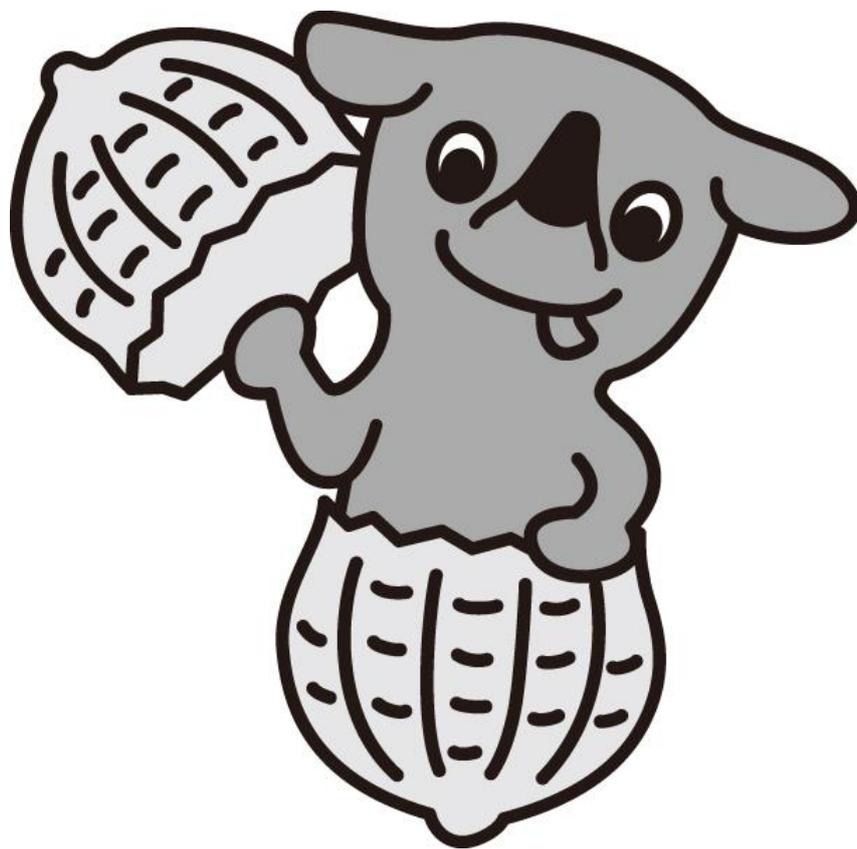


ちば

食品衛生のしおり

(令和6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6年度版トピックス	1～2
第1 食品衛生	3
第2 食中毒	3～11
1 食中毒の種類	3
2 令和5年食中毒発生状況／速報値	4
3 主な食中毒	5
第3 食中毒予防	12～15
1 細菌性食中毒の予防	12
2 ウイルス性食中毒の予防	13
3 食中毒注意報・警報	15
第4 自主衛生管理	16～19
1 自主衛生管理	16
2 HACCPによる衛生管理	16
3 食品衛生責任者	17
4 食品衛生推進員制度	18
5 食品のリコール制度	18
第5 調理施設の衛生管理	20～25
1 施設・設備の衛生管理（一般衛生管理）	20
2 食品取扱いの衛生管理（工程管理）	21
3 調理器具・容器、機械の衛生管理（一般衛生管理）	23
4 食品を扱う人の衛生管理	24
第6 食肉等の安全性確保	26～28
1 生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）	26
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	27
3 イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理	27
第7 食品の表示	29～32
1 表示例	29
2 食品添加物の表示	30
3 遺伝子組換え食品の表示	31
4 アレルゲンを含む食品の表示	31
5 製造所固有記号	32
6 参考資料	32
第8 ふぐの取扱い	33～34
資料編	35～39