

食品衛生のしおり

(令和8年度版)



千葉県マスコットキャラクター
チーパくん

千葉県健康福祉部衛生指導課

——目 次——

令和8年度版トピックス	1~2
第1 食品衛生	5
第2 食中毒	5~12
1 食中毒の種類	5
2 令和7年食中毒発生状況/速報値	6
3 主な食中毒	7
第3 食中毒予防	13~15
1 細菌性食中毒の予防	13
2 ウイルス性食中毒の予防	14
3 食中毒注意報・警報	15
第4 自主衛生管理	16~18
1 HACCPによる衛生管理	16
2 食品衛生責任者	17
3 食品のリコール制度	18
第5 調理施設の衛生管理	20~26
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)	24
4 食品を扱う人の衛生管理	24
第6 食肉等の安全性確保	27~28
1 生食用食肉(生食用として販売される牛の食肉)	27
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	28
3 イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉(ジビエ)の衛生管理	28
第7 食品の表示	29~35
1 名称	29
2 原材料名	29
3 原料原産地名	29
★4 添加物	29
5 アレルゲンを含む食品の表示	29
6 内容量	30
7 保存方法	30
8 期限表示	30
★9 遺伝子組換え食品の表示	30
10 食品関連事業者	31
11 製造所の表示	31
12 栄養成分表示	31

13 表示例	31
14 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供について	32
15 参考資料	32
第8 ふぐの取扱い	33
第9 資料編	34~37

※★のついている項目は、資料編にも記載があります。

※ページ中、●のついている項目は、ホームページで詳細をご確認いただけます。