

大阪食協 NEWS

令和5年8月
第103号

令和5年度通常総会・懇親会開催



5月30日（火）午後3時より、シェラトン都ホテル大阪において令和5年度通常総会を開催いたしました。津田会長の開会挨拶を皮切りに、同会長を議長に「令和4年度事業報告及び収支決算の承認を求める件」「特定資産（資産取得資金）積み立て期間の変更（案）の承認を求める件」「役員改選（案）について」「（公社）大阪食品衛生協会会員規程の一部改正（案）の承認を求める件」の議事を進行し、各議案について全会一致で可決承認されました。

報告事項では、「令和5年度事業計画並びに収支予算並びに資金調達及び設備投資の見込みについて」「業種団体会員並びに特別会員の入会について」「規程の策定及び一部改正について」の説明を行いました。

議事終了後、大阪府知事、大阪市長、堺市長、豊中市長、吹田市長、高槻市長、枚方市長、八尾市長、寝屋川市長及び東大阪市長（いずれも代理出席）ご臨席のもと、長年にわたり当協会の諸事業に積極的に参加協力いただき、公衆衛生の向上と府民の健康増進に寄与された功績を称え、四宮務氏（港支部支部長）、兵頭優文氏（柏原支部支部長）に津田会長から（公社）大阪食品衛生協会会長表彰、感謝状が贈呈されました。

また当協会の理事として長年にわたりご活躍いただき、本日をもってご退任される庄司勝氏（一般社団法人大阪府牛乳協会会長）、子田憲一氏（住之江支部支部長）、岸谷正純氏（西成支部支部長）にこれまで業界の発展に貢献されましたことを称え、津田会長から（公社）日本食品衛生協会会長感謝状が贈呈されました。

その後、大阪府知事のご名代としてご臨席賜りました大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課長塩野将巳様よりご祝辞をいただき、金銅副会長の閉会挨拶をもって通常総会を滞りなく終えました。

総会終了後、昨年度に引き続き懇親会を開催いたしました。冒頭臨時理事会において選任されました業務執行理事を紹介した後、津田会長の開会挨拶に続き、大阪府健康医療部生活衛生室長の西秀紀様からのご祝辞と乾杯のご発声で宴が始まりました。

昨年までの自粛が続く時期とは異なり、事業者の皆さまからの力強い言葉が交わされ大変活気のある場となりました。宴の後半には、特別会員としてご入会された4社の皆さまをご紹介し、小森副会長の中締め挨拶の後、懇親会は盛況のうちにお開きとなりました。

活動報告

会議関連（令和4年度下期～令和5年度上期）

令和4年度第2回理事会

- と き：令和5年3月27日（月）
- と ころ：大阪薬業クラブ2階会議室

令和5年度第1回理事会

- と き：令和5年5月10日（水）
- と ころ：大阪薬業クラブ2階会議室

令和5年度日本食衛生協会 近畿ブロック連絡協議会 総会

- と き：令和5年4月6日（木）
- と ころ：春日ホテル 丸窓の間

支部事務局説明会

- と き：令和5年6月5日（月）
- と ころ：大阪薬業クラブ2階会議室

近畿ブロック大会

- と き：令和5年7月13日（木）
- と ころ：ホテル日航奈良 飛天

厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰状の授与式が行われたのち、（公社）日本食品衛生協会ならびに近畿の各支部の重点事業の説明がなされました。

○厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰
＜順不同、敬称略＞

中塚 正博（東大阪市東支部 飲食店営業）
浅田 勝（東淀川支部 菓子製造業）
眞鍋 睦己（住吉支部 菓子製造業）
矢野 範雄（西成支部 菓子製造業）



講習会関連（令和4年度下期～令和5年度上期）

食品衛生指導員全国研修会

- と き：令和4年9月13日（火） 9月14日（水）
- と ころ：ホテル大阪ガーデンパレス 松

本研修会は、食協活動の中核である食品衛生指導員の活性化を図り、次世代リーダーたる食品衛生指導員の育

成を図ることを目的として、（公社）日本食品衛生協会が実施しています。

開会にあたり、開催地の食協代表として食品衛生指導員部会長の金銅副会長が挨拶をされ、当協会から2名の食品衛生指導員の方にご参加いただきました。

イカリ消毒

混入異物 検査

混入した異物を特定したい
異物混入の再発防止をしたい

ご飯に毛髪が...!!



虫・プラスチック・金属
なんでも検査可能



報告日数 2日以内

90%

年間検査実績数

30,000件



IKARI

イカリ消毒株式会社

本社 | 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11

お問い合わせは、お近くのイカリ消毒営業所まで



食品衛生指導員研修会

- と き：令和5年7月10日（月）
- ところ：ホテルプリムローズ大阪 鳳凰の間
- 受講者：47名

食品衛生指導員の皆様に食品営業施設の巡回指導を円滑かつ効果的に行っていただくため、毎年保健所の食品衛生監視員の方に重点指導項目や点検のポイント等をお話しいただいております。

今年度は、豊中市健康医療部健康危機対策課食品衛生係主事中山仁美氏から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」と題してご教授いただきました。また、事務局から本年度の巡回指導の事務手続きについてご説明いたしました。



食品衛生フォーラム

- と き：令和5年2月14日（火）
- ところ：ホテルプリムローズ大阪 鳳凰の間
- 受講者：93名
- 内容

(1) 講演及び情報提供

○消費者

「患者家族の立場から」

大阪狭山食物アレルギー・アトピーサークル「Smile・Smile」代表 田野 成美 氏

○事業者

「食物アレルギー事故防止への取組」

株式会社ジャパンフーズクリエイティブ 取締役営業本部長 久光 知彦 氏

「アレルゲン管理のための検査キットの活用」

株式会社つくば食品評価センター 検査試薬事業部 部長 加藤 重城 氏

○行政

「一般用加工食品のアレルギー表示について」

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課食品表示グループ
課長補佐 安部 晶子 氏

(2) パネルディスカッション及び参加者との意見交換

○コーディネーター

大阪大学 CO デザインセンター 教授 八木 絵香 氏

○パネリスト

大阪狭山食物アレルギー・アトピーサークル「Smile・Smile」代表 田野 成美 氏

株式会社ジャパンフーズクリエイティブ 取締役営業本部長 久光 知彦 氏

株式会社つくば食品評価センター 検査試薬事業部 部長 加藤 重城 氏

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 課長 湯城 正恵 氏



次回は令和6年2月に開催を予定としていますので、ぜひご参加ください。

総合環境衛生企業

環境衛生薬品株式会社

大阪本社 東京支社

けいはんな事業所(京都)

<https://www.kanyaku.co.jp/>

【大阪本社】〒541-0053
大阪市中央区本町1丁目8番12号
オークワ本町ビル 8階
TEL.06-6267-8910(代)
FAX.06-6267-8913

食品細菌検査

- 指標菌検査
- 日持ち検査

異物検査

- 顕微鏡検査
- カタラーゼ検査
- FT-IR分析
- 蛍光X線分析
- DNA解析

栄養成分検査

- 一般成分分析
- 食物繊維 (糖質算出まで)
- 各種ビタミン、ミネラル

残留農薬分析

- 一斉分析 (GCMS, LCMS)
- 個別分析 (ピンポイント分析)

店舗衛生検査

放射線温度測定

食の安全・安心

環境衛生薬品がサポートします!

食中毒予防啓発活動

支部における食中毒予防街頭キャンペーン（令和4年度下期）

地域の保健所と支部の皆さまが協力し食中毒予防街頭キャンペーンを開催されました。
新型コロナウイルス感染症拡大により様々な制限がある中、創意工夫され食中毒予防啓発活動を遂行されました。



柏原支部
1月18日（水） 近鉄河内国分駅



港・西淀川・大正・福島・西・此花・阿倍野・東住吉・平野支部
2月15日（水） ホテルプリムローズ大阪 鳳凰の間



住之江・住吉・西成支部
2月21日（火） 粉浜商店街



中央・生野・天王寺・城東・浪速支部
3月1日（水） 大阪キャッスルホテル 鴛鴦の間

音声による啓発活動

普及啓発活動の手法としてラジオ番組の間に音声による啓発を行っています。

安全と安心の食生活を
目指して…



ただいま、手洗い
食中毒予防…



しっかり加熱
守ろう、大阪の食卓…



品質とおいしさ

ロイヤルブレッド

Royal Bread



当協会からのお知らせ

事業のご紹介

物販の斡旋

食品の製造に欠かせない衛生管理。安全で安心していただける商品が製造できるように工夫された様々な商品や食品衛生啓発物品（うちわ・ポケットティッシュ）をご購入いただけます。

商品（一例）

ストックマン・セット



今後の活動予定

講習会などを開催いたしますので、ぜひご参加ください

食の安全安心啓発ポスター 標語コンクール

■応募期間

令和5年7月24日（月）～9月8日（金）必着

■提出方法

- ポスターは汚れたり、傷つけたり、折り曲げたりしないように当協会あてに郵送もしくはご持参ください。
- 標語は当協会あてに郵送もしくはホームページよりご応募ください。



実施要領



標語 (応募フォーム)



お店でのカラオケ・生演奏・BGMの 著作権手続きはお済みですか？

カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、JASRACへ著作権のお手続きが必要となりますので、下記支部までお気軽にお問い合わせください。著作権手続きについては、ホームページでもご案内しています。

www.jasrac.or.jp

著作物使用料の例

- カラオケ
月額3,500円（客席面積33㎡まで）
- BGM
年額6,000円（店舗面積500㎡まで）
※別途消費税相当額が加算されます



JASRAC®

一般社団法人日本音楽著作権協会
大阪支部

〒541-0042 大阪市中央区今橋3-3-13
ニッセイ淀屋橋イースト3F
Tel : 06-6222-8261 FAX : 06-6222-8260

今後の活動予定

講習会などを開催いたしますので、ぜひご参加ください

ふぐ処理試験予備講習会

ふぐ処理試験を受験される方々を対象に、予備講習会を開催します。

- 開催日：令和5年9月4日(月)、9月5日(火)
※いずれか1日
- 会場：大阪薬業クラブ2階会議室
- 定員：両日 各50名
- 受講料：
 <テキストなし> 11,000円(税込)
 <テキストあり> 14,080円(税込・テキスト送料込み)
- 申込期間：6月1日(木)から8月24日(木)まで
(定員になり次第申込締切り)

※実技講習は、(一社)大阪府調理師会様にて実施しております。

(予備講習) 開催案内



(実技講習) 開催案内



食品衛生講習会

食に関する最新で関心のあるテーマを取り上げ、科学的で正確な情報を提供し、府民の食に係る不安感の払拭と食の安全確保を図る場として食品衛生講習会を開催いたします。

- 開催日：令和5年11月7日(火)
- 会場：ホテルプリムローズ大阪2階鳳凰の間
- 内容：①食品表示について(最新情報)
 講師：消費者庁食品表示企画課
 ②ノロウイルスの特徴と傾向について
 講師：(地独)大阪健康安全基盤研究所ウイルス課
 ③一般飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理
 講師：大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課

※当日のプログラムについては、詳細決まり次第ご案内いたします。

- 定員：100名
- 受講料：無料
- 申込期間：8月1日(火)～10月31日(火)
(定員になり次第申込締切り)

開催案内



応募フォーム



(ふぐ鑑別学習用VR)

ふぐをVRでご覧いただけます
学習補助にぜひお役立てください!

ハコフグ



コモフグ



(発行所) (公社)大阪食品衛生協会
 〒541-0044 大阪市中央区伏見町2-4-6
 (大阪薬業クラブ内)
 電話06-6227-5390 (平日9時30分～15時30分)

食の安心 安全をサポート

ノロウイルス
検査

リアルタイムRT-PCR法
による高感度検査
365日午前着即日検査対応

施設衛生
検査

- 食品検査 ●衛生点検
- 厨房の拭き取り検査

JFS規格
監査

- 衛生コンサルティング
- JFS-A/Bスキーム

HACCPの実施を含む
C B A 一般衛生管理センター 5階

栄養成分
分析

- 栄養成分分析
エネルギー・脂質・炭水化物
タンパク質・食品添加物 等

異物同定
検査

- 同定検査鉱物・樹脂・毛髪等
- 異味異臭調査、漏洩変敗調査

株式会社 静環検査センター 大阪支店
 食品衛生営業担当 〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-8-2 新大阪KGビル2F

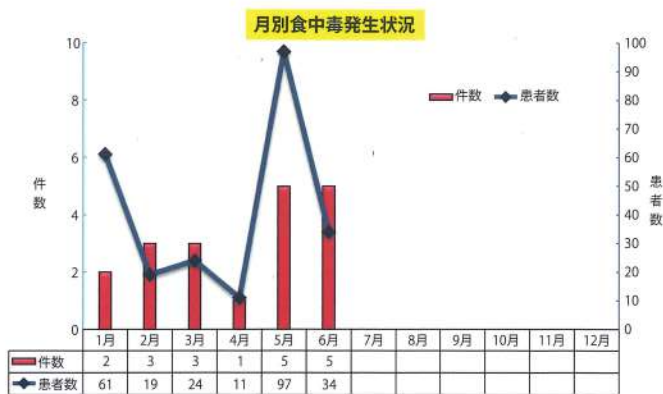
TEL:06-6307-7220 FAX:06-6307-7221

【全国安心のネットワーク】
 静岡・福島・東京・神奈川・山梨・名古屋・大阪・広島・福岡・鹿児島・沖縄

大阪府からのお知らせ

食中毒予防トピックス

◎令和5年月別食中毒発生状況(全大阪)



◎令和5年病因物質別発生状況(1月～6月) <全大阪>

		件数	患者数
総数		19	246
細菌	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	6	33
	腸管出血性大腸菌	1	3
	ウエルシュ菌	1	78
ウイルス	ノロウイルス	8	120
化学物質		1	10
自然毒	動物性自然毒	1	1
寄生虫	アニサキス	1	1

カンピロバクター食中毒を予防しましょう

令和4年に府内で発生した食中毒25件のうち、カンピロバクターによるものが最多の9件でした。府内では10年連続でカンピロバクターが食中毒発生件数のワースト1位となっています。

お店でカンピロバクター食中毒を起こさないために、以下の点に注意しましょう。

- ◆ 食肉は中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分間)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、調理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう！
- ◆ 食肉に使用した調理器具などは使用後にしっかり洗浄し、消毒・殺菌をしましょう！

「くるみ」のアレルギー表示が義務化されました！

令和5年3月9日に食品表示基準が一部改正され、アレルギー表示が義務付けられた品目(特定原材料)に「くるみ」が追加されました。原材料に「くるみ」を含む食品を製造している場合は、経過措置期間の終了(令和7年3月31日)までに表示ラベルの切り替えを行う必要があります。

これまで「くるみ」のアレルギー表示をしていない食品関連事業者等の皆様におかれましては、健康被害防止の観点から、使用する原材料・製造方法の再確認や仕入れた原材料の仕様書等の確認を行い、「くるみ」を使用している場合は、速やかにアレルギー表示をしましょう。また、食品を製造する際の「くるみ」のコンタミネーションの可能性についても忘れず確認しておきましょう。

根拠規定	特定原材料等の名称	表示の義務
特定原材料	えび、かに、 くるみ 、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨(任意)

「食の安全安心メールマガジン」のご案内

大阪府では、食の安全安心メールマガジンにより、「食に関する緊急情報」や「事業者向け情報」、「食に関するイベント情報」など、食の安全安心に関する最新情報を随時配信しています。

必要な情報のみを携帯電話やパソコンのメールで受信いただけます。登録方法の詳細は、大阪府HPをご確認ください。

●大阪府HP
「食の安全安心メールマガジン」
<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/index.html>





家庭でできる食中毒予防 6つのポイント

～ 家庭で行うHACCP(ハサップ) ～

① 食品の購入

消費期限などの表示をチェック

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に入れる

寄り道しないでまっすぐ帰る

Super Market

② 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ

入れるのは7割程度に

扉の開閉時間はなるべく短く

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

③ 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものを使う

こまめに手を洗う

ゴミはこまめに捨てる

肉・魚を切ったら洗って熱湯消毒

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

④ 調理

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めるときは食品を冷蔵庫へ

作業前に手を洗う

台所は清潔に

加熱は十分に!! (めやすは中心部の温度が75℃で1分以上)

⑤ 食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

⑥ 残った食品

時間が経ち過ぎたり少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる

作業前に手を洗う

冷蔵庫で保存

清潔な器具、容器を使用

早く冷えるように小分けする

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

©2014 大阪府もずやん

令和3年6月から食品等事業者を対象にHACCPが義務化されました!

- 原則としてすべての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。一般の飲食店などでも①衛生管理計画の作成、②衛生管理の実施、③実施状況の記録や確認が必要です。
- 家庭でも、HACCPの考え方を取り入れた「食中毒予防の6つのポイント」を守って、調理しましょう。

ハサップ HACCPとは

原料の仕入れから製品の完成までの一連の工程で、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を見つけ出し、危害を防ぐために特に重要な工程を管理・記録することで、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の方法です。