

大阪食協 NEWS

令和6年8月
第105号

発行所: (公社)大阪食品衛生協会
大阪市中央区伏見町2-4-6
電話06-6227-5390(平日9時30分～15時30分)

令和6年度通常総会 開催



6月13日(木)午後1時より、シェラトン都ホテル大阪において令和6年度通常総会を開催いたしました。津田会長の開会あいさつを皮切りに、同会長を議長に「令和5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」「理事の補選(案)について」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。

次に、「令和6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」「令和6年能登半島地震義援金申込について」「公益社団法人大阪食品衛生協会食の安全安心認証制度業務規程の一部改正について」について報告がありました。

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、芦塚正道氏(関西国際空港支部)、辻猛氏(旭支部)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井上正典氏(前大阪府鮮商生活衛生同業組合理事長)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、大阪市長のご名代としてご臨席賜りました大阪市健康局生活衛生担当部長中谷紀久雄様よりご祝辞をいただき、金銅副会長の挨拶をもって通常総会が滞りなく終わりました。

総会終了後は、(公社)日本食品衛生協会と近畿ブロック連絡協議会主催の「近畿ブロック大会」を開催し、最後に合同交流会という運びになりました。合同交流会では津田会長の開会あいさつを皮切りに、大阪府健康医療部生活衛生室長の大西秀紀様からのご祝辞と(公社)日本食品衛生協会理事の水野一正様からの乾杯のご発声で宴が始まりました。宴の後半には、女性サクソ奏者4名による美しいサクソフォンカルテットを聴きながら、音楽と歓談が一体となる心地よい場となりました。また、小森副会長による中締めあいさつをもって交流会は盛況のうちにお開きとなりました。

令和6年度近畿ブロック大会 開催



令和6年6月13日総会終了後、(公社)日本食品衛生協会と近畿ブロック連絡協議会(近畿の8つの食品衛生協会にて構成)が主催となり、会員の皆様、食協関係者約230名のご参加を賜り近畿ブロック大会を開催いたしました。

本大会は、(公社)日本食品衛生協会理事長の名代として加地祥文常務理事ならびに近畿ブロック連絡協議会高橋辰夫会長(京都府支部会長)のあいさつを皮切りに、厚生労働省健康・生活衛生局長表彰式が執り行われ、12名の被表彰者を代表し、梶原知幸氏(大阪支部)に表彰状が授与されました。

その後、ご臨席賜りました厚生労働省健康・生活衛生局長のご名代として石井慎太郎総務課課長補佐、大阪府知事のご名代として西野誠健康医療部長よりご祝辞をいただいた後、(公社)日本食品衛生協会と各近畿ブロックの重点事業説明がありました。

公益社団法人2025年日本国際博覧会協会中小企業・地域連携担当局長堺井啓公氏より2025年4月より開幕する「大阪・関西万博」の魅力や見どころ、取り組み等を交えたご講演とともに公式キャラクターである「ミャクミャク」も登場し、万国博覧会への期待が高まるなか近畿ブロック連絡協議会岩井美晴副会長(兵庫県支部会長)の閉会あいさつをもって終了いたしました。

活動報告

(令和5年度下期～令和6年度上期)

公益目的事業：食品衛生思想の普及啓発事業

食品衛生フォーラム

■と き：令和6年2月2日(金)

■ところ：ホテルプリムローズ大阪

■受講者：100名

■内 容：

【第1部】大阪府食の安全安心顕彰
大阪府知事表彰式

【第2部】リスクコミュニケーション
「食品添加物を考える」

「食品添加物の安全性の評価について」

内閣府食品安全委員会 委員 川西 徹 氏

「食品添加物の表示」

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課

食品表示グループ総括主査 松木 悦子 氏

〈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

内閣府食品安全委員会

委員 川西 徹 氏

大阪いずみ市民生活協同組合

理事 吉川 佐和子 氏

一般社団法人日本食品添加物協会

常務理事 川岸 昇一 氏

丸大食品株式会社 品質保証部長

川北 徹 氏

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課

課長 塩野 将巳 氏

本年度も冬頃に開催を予定しております。たくさんの方のご参加をお待ちしております。

ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会



農林水産省他主催の「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」にて、大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課との共同出展で「ATPチェッカーによるスマートフォンの汚れ具合測定」をし手洗いの重要性について啓発するとともに、「大阪府食の安全安心メールマガジンの登録勧奨」、「食の安全安心啓発ポスター標語コンクール・標語の部作品募集」ならびに「昨年度の優秀作品展示」を行いました。

■と き：令和6年6月1日(土)・2日(日)

■ところ：大阪南港ATCホール

一日食品衛生指導員

高槻支部の食中毒予防街頭キャンペーン活動にて、会員の方に一日食品衛生指導員を委嘱し食品衛生行政担当者とともに、食品を取り扱う営業施設の食品の期限表示や温度管理、陳列・保管の状況を確認していただきました。

■と き：令和6年7月3日(水)

■ところ：株式会社平和堂 アル・プラザ高槻1階食料品フロア

■受嘱者：3名



食品衛生研修会

細菌性食中毒の発生が多い夏場に向けて、食品衛生管理の意識と知識を向上していただくため、食中毒菌の特徴や最新の事例を踏まえた食中毒を予防するポイントについて食品衛生研修会を開催いたしました。

■と き：令和6年7月8日(月)

■ところ：ホテル京阪京橋グランデ

■受講者：117名

■内 容：

「食中毒を引き起こす各種菌について」

地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所微生物部細菌課
課長 河合 高生 様

「事例から学ぶ食中毒事故予防のポイント」

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課

監視指導グループ 副主査 森田 美咲 様



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/ Kanyaku 【大阪本社】〒541-0053 大阪市中央区本町1丁目8番12号 オークワ筋本町ビル 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
	食の安全・安心 環境衛生薬品がサポートします！	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 放射線濃度測定

公益目的事業：食品営業施設の自主衛生管理推進事業

食品衛生指導員研修会



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、毎年度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、吹田市保健所衛生管理課主幹小金井洋輔氏から「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。

- と き：令和6年7月8日（月）
- ところ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：42名

収益事業：試験予備講習会事業

調理師試験予備講習会

6科目12時間にわたる長丁場となりましたが、受講者のみなさまは真剣な眼差しで講義を受けられていました。

- と き：令和6年6月25日（火） 26日（水）
- ところ：大阪薬業クラブ
- 受講者：18名

その他：会議関連

令和5年度食品衛生協会検査機関
連絡協議会 幹事会・総会

- と き：令和5年11月22日（水）
- ところ：THE MARK GRAND HOTEL（さいたま市）

令和5年度支部長会議

- と き：令和6年2月6日（火）
- ところ：大阪薬業クラブ

食品衛生センター竣工披露式及び
令和6年新春賀詞交歓会

- と き：令和6年2月13日（火）
- ところ：浅草ビューホテル（東京都）

令和5年度日本食品衛生協会組織改革委員会

- と き：令和6年2月26日（月）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

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

コピー用紙に虫



パンにビニール片



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



令和5年度第2回理事会、共済組合理事会、全国支部長会議

- と き：令和6年3月22日（金）
■ところ：食品衛生センター（東京都）

令和5年度第3回理事会

- と き：令和6年3月27日（水）
■ところ：大阪薬業クラブ

令和6年度第1回理事会

- と き：令和6年5月14日（火）
■ところ：大阪薬業クラブ

今後の活動予定

公益目的事業：食品衛生思想の普及啓発事業

食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール

- 応募期間：～9月6日（金）必着
■提出方法：（1）ポスターは汚れたり、傷ついたり、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。
（2）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）

ノロウイルス食中毒予防強化期間事業

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しますが、特に冬期に多発します。

大阪府民の方にノロウイルスによる食中毒を予防していただくため、最新の事例や対策方法について情報提供する場として開催いたします。

また、同日に（公社）日本食品衛生協会主催のHACCPに沿った衛生管理の取り組みや営業許可制度と新設業種の施設基準の運用状況についての講習会を開催いたします。

- と き：令和6年10月29日（火）
■ところ：ハグミュージアム 大阪ガス
■内 容：午前の部 「ノロウイルスの特徴と傾向について」
講師：地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所微生物部ウイルス課
午後の部 「HACCPに沿った衛生管理と普及への取り組みについて」
「営業許可制度と新設業種の施設基準の運用状況について」

- 定 員：100名
■受講料：無料
■申込期間：2024年9月2日～10月20日（定員になり次第申込締切）

応募フォーム



ヤマザキ

ロイヤルブレッド
Royal Bread

公益目的事業：食品営業施設の自主衛生管理推進事業

食品衛生指導員全国研修会

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おり、当協会からも2名の食品衛生指導員が参加します。

■と き：9月10日(火)・11日(水)

■ところ：大阪ガーデンパレス

収益事業：試験予備講習会事業

ふぐ処理試験予備講習会

ふぐ処理者の知識および技術の平準化を図ることを目的とし、令和4年度から従来の講習会制から試験制にかわりしました。当協会では、ふぐ処理試験を受講される方への勉強の場として講習会を開催します。

■と き：8月29日(木)

■ところ：大阪薬業クラブ

(ふぐ鑑別学習用VR)

ハコフグ



コモンフグ



その他：会議関連

令和6年度日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会
事務担当者会議

■と き：令和6年9月13日(金)

■ところ：京都経済センター(京都市)

令和6年度日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会
食品衛生指導員部会長会議

■と き：令和6年10月9日(水)

■ところ：ホテルグランヴィア京都(京都市)

令和6年度全国支部長会議ならびに
食品衛生指導員全国大会

■と き：令和6年10月23日(水)

■ところ：食品衛生センター(東京都)
浅草公会堂(東京都)

令和6年度食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式

■と き：令和6年10月24日(木)

■ところ：明治座(東京都)

令和6年度日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会
食品衛生協会会長会議

■と き：令和6年11月21日(木)

■ところ：かやぶきの里きぐすりや(京都府)

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
一般衛生管理を中心
段階

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・腐敗変敗調査



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



大阪府からの情報提供

飲食店のたばこのルールが変わります ～みんなで守ろう！たばこのルール～

大阪府では、府民の健康を守るため、2018年7月の「健康増進法」の改正を受け、法を上回る基準の「大阪府受動喫煙防止条例」を2019年3月に制定し、望まない受動喫煙を生じさせることのない環境づくりを進めています。「大阪府受動喫煙防止条例」は2025年4月に全面施行され、客席面積30㎡超の飲食店は「原則屋内禁煙」と飲食店でたばこのルールが変更となります。皆様も改めてルールをご確認いただき、望まない受動喫煙防止にご協力をお願いします。

〈受動喫煙防止のためのルール〉

- ▶ 飲食店を含む多くの人が集まる施設は原則屋内禁煙
飲食店内でたばこを吸う場合は、専用の喫煙室が必要です。

ただし健康増進法の経過措置として『①2020年4月1日時点で営業している』『②個人経営または中小企業経営（資本金が5,000万円以下）』『③客席面積が100㎡以下（2025年4月から条例で客席面積30㎡以下となります）』をすべて満たす飲食店は専用の喫煙室を設けなくても喫煙が可能となりますが、その際は、届出が必要です。

- ※ 2025年4月からは、大阪府受動喫煙防止条例の全面施行により、客席面積30㎡超の飲食店は「原則屋内禁煙」となります。

- ▶ 従業員を雇用している飲食店は客席面積に関わらず原則屋内禁煙（努力義務）

条例で従業員を雇用している場合は、原則屋内禁煙に努めることと規定しています。

- ▶ 20歳未満の方は喫煙エリア立入禁止
20歳未満の人は、従業員や喫煙を目的としない場合でも、喫煙エリアへの立ち入りは禁止です。

▶ 標識の掲示

- ・ 喫煙室を設置する場合、標識の掲示を義務付け
施設管理者に対して、喫煙禁止場所への灰皿などの設置を禁止するとともに、喫煙室を設置する場合には、施設の出入り口へ標識の掲示などが義務付けられています。
- ・ 店内を全面禁煙とする場合、標識の掲示は努力義務
店内を全面禁煙とする場合には、その旨が分かるよう施設の出入り口への標識掲示が条例で努力義務となっています。

【標識の例】



※標識はホームページから
ダウンロードできます

<https://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/judoukitsuuen/innsyokutenhyousiki.html>



なお、大阪府では、客席面積が100㎡以下の飲食店（従業員を雇用しない客席面積が30㎡以下の飲食店は除く）が喫煙専用室を設置する場合や全面禁煙化に伴い壁紙の張替や客席で用いるテーブルや椅子の買換え等を行う場合にその費用の一部を補助する制度があります。（詳細は大阪府受動喫煙防止対策補助制度に関するホームページをご覧ください。）

〈大阪府受動喫煙防止対策補助制度に関するホームページ〉

<https://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/judoukitsuuen/judokituenhojokin.html>



〈各種問い合わせ先〉

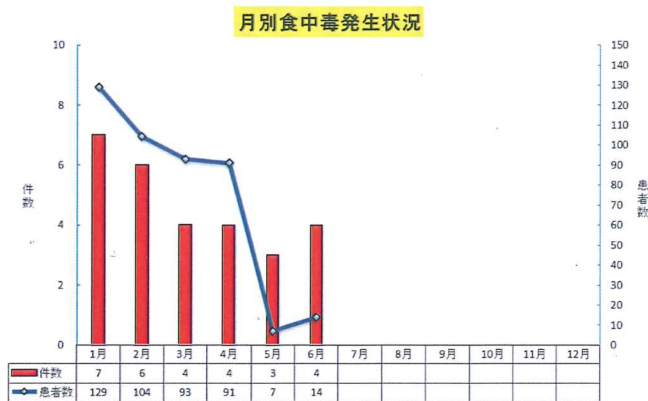
受動喫煙防止対策に関すること：大阪府受動喫煙防止対策相談ダイヤル(06-6944-8224)
補助制度に関すること：大阪産業局(06-6266-1977)

食中毒予防トピックス

◎令和6年病因物質別発生状況(1月～6月) <全大阪>

		件数	患者数
総数		28	438
細菌	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	10	56
	ウエルシュ菌	3	146
	サルモネラ属菌	2	10
ウイルス	ノロウイルス	11	224
自然毒	植物性自然毒	1	1
寄生虫	アニサキス	1	1

◎令和6年別食中毒発生状況(全大阪)



カンピロバクター食中毒を予防しましょう

令和5年に府内で発生した食中毒37件のうち、カンピロバクターによるものが最多の14件でした。

府内では10年以上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いましょう！
- ◆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！

経過措置期間は令和7年3月31日まで
〔「くるみ」食物アレルギー表示の義務化〕

昨年3月に食品表示基準が一部改正され、食物アレルギー表示の対象品目(特定原材料)に「くるみ」が追加されました。

特定原材料とされた「くるみ」の表示については、令和7年3月末日をもって経過措置期間が終了します。食品関連事業者等の皆様におかれましては、原材料だけでなく製造工程における意図しない混入の可能性についても改めてご確認ください。

また、今年3月には、特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。この2品目については、できる限り速やかに表示を見直すようにお願いします。推奨表示については、健康被害予防の観点から可能な限りアレルギー表示をするよう努めましょう。

表示	用語	品 目
義務	特定 原材料 (8品目)	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
推奨	特定 原材料に 準ずるもの (20品目)	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・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

「大阪府食の安全安心お役立ち
ポータルサイト」を開設しました！

「大阪府食の安全安心お役立ちポータルサイト」は、食の安全安心に関する様々な情報について、事業者向けと消費者向けに分けて、テーマごとに、知りたい情報を簡単に見つけることができるサイトです。事業者向けサイトでは、衛生管理について動画で学べるサイト等を紹介しています。日々の衛生管理や従業員の衛生教育等に、ぜひ本ポータルサイトをご活用ください。

大阪府食の安全安心お役立ちポータルサイト
(<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/shoku-portal/top.html>)

