

2025年4月より飲食店の たばこのルールが変わりました！ ～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した。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、健康増進法及び大阪府受動喫煙防止条例により、『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30㎡以下』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です。その際は、届出が必要です。

2025年（令和7年）3月末まで

客席面積 100㎡超 原則屋内禁煙
客席面積 100㎡以下 喫煙 or 禁煙 選択可 (経過措置)

2025年（令和7年）4月以降

客席面積 100㎡超 原則屋内禁煙
客席面積 30㎡超 100㎡以下 原則屋内禁煙
客席面積 30㎡以下 喫煙 or 禁煙 選択可 (経過措置)

▶ 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てください。

▶ 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/judoukitsuen/innsyokutenhyousiki.html>



大阪府では、健康増進法や大阪府受動喫煙防止条例に関する問い合わせ相談ダイヤルを設置しています。たばこのルールについて何かありましたら、以下問合せ先までご連絡ください。

< 問い合わせ先 >

大阪府受動喫煙防止対策相談ダイヤル：06-6944-8224



大阪食協 NEWS

令和7年8月
第107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7年度通常総会・懇親会開催』



令和7年5月27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7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6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）積み立て限度額及び積み立て期間の変更（案）の承認を求める件」「役員の改選（案）について」「(公社)大阪食品衛生協会役員等旅費規程内規の一部改正（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7年度事業計画並びに収支予算」「令和7年度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」「今後の予定について」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のご名代のご臨席のもと、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、田中敦史氏（中央卸売市場支部）に（公社）大阪食品衛生協会会長表彰、荻田直登氏（西支部）に同会長感謝状を、また長年当協会の理事ならびに監事としてご活躍いただき、本日をもってご退任される林孝信氏（大阪食品衛生協会貝塚支部支部長）、梶井増太郎氏（大阪食品衛生協会東住吉支部支部長）、古家勝實氏（大阪市水産物商業協同組合理事長）に（公社）日本食品衛生協会会長感謝状を津田会長から贈呈されました。

その後、大阪府知事のご名代としてご臨席いただき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たまり、金銅副会長の開会あいさつをもって通常総会を滞りなく終えました。

総会終了後、多くの会員の皆さまにご参加いただき、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、津田会長の開会あいさつに続き、大阪市健康局生活衛生部長の堀哲也様からの乾杯のご発声で宴が始まりました。

和やかに歓談が続くなか、新たに業種団体会員、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あいさつの後、懇親会は盛況のうちに閉会となりました。



活動報告(令和6年度下期～令和7年度上期)

公益目的事業：食品衛生思想の普及啓発事業

正会員(支部)による食中毒予防啓発活動(令和6年度下期)



茨木支部
令和7年1月21日 大阪府茨木保健所



北・都島・旭・東淀川支部
令和7年2月26日 京橋駅周辺



守口・門真支部
令和7年3月12日 ららぽーと門真

食品衛生フォーラム



- と き：令和7年3月10日(月)
- ところ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：基調講演：53名 パネルディスカッション：48名
- 内 容
- 【第1部】大阪府食の安全安心顕彰 大阪府知事賞表彰式
- 【第2部】リスクコミュニケーション「災害と食品衛生」
- 「在宅避難の備え～食と防災～」
- 講 師：株式会社オフィスRM 代表取締役 今泉 マユ子氏
- 「大規模災害の発生時でも事業を継続するために」
- 講 師：SOMPO リスクマネジメント株式会社
- 経営戦略本部 執行役員 篠目 貴大氏
- 〈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
- 大阪府生活協同組合連合会 専務理事 中村 夏美氏
- 株式会社オフィスRM 代表取締役 今泉 マユ子氏
- SOMPO リスクマネジメント株式会社経営戦略本部 執行役員 篠目 貴大氏
- 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



次回は、令和8年2月に開催を予定しております。ぜひご参加ください。



**「食の安全・安心」を守るため
有害生物の管理は、
イカリ消毒にお任せください**

IKARI イカリ消毒株式会社

大阪中央営業所 | 〒577-0013 大阪府東大阪市長田中2-2-4
TEL. 06-4307-6874 / FAX. 06-4307-6872



正会員(支部)による食中毒予防啓発活動(令和7年度上期)



城東支部 令和7年7月5日 城東商店街 城東市場



高槻支部 令和7年7月8日 JR高槻駅アクアモール周辺

一日食品衛生指導員



高槻支部にて一日食品衛生指導員による食中毒予防街頭キャンペーン活動が実施されました。当協会会長より高槻エイフボランティアネットワークの方に「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、陳列・保管の状況を確認していただきました。

- と き：令和7年7月8日(火)
- 場 所：株式会社阪急阪神百貨店
高槻阪急スクエア地下1階食料品フロア
- 受嘱者：2名

食品衛生研修会

近年、食品取扱者の衛生意識の向上、流通の発展等生活環境の変化とともに食中毒事故の原因となる菌の種類も変化しております。食品関係事業者や消費者の皆さまに食品衛生管理の意識を高めていただくため、食品衛生研修会を開催いたしました。

- と き：令和7年7月7日(月)
- ところ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：108名
- 内 容
- 「弁当および仕出しによる食中毒事故」
- 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 主査 倉光 華菜氏
- 「食品トレーサビリティについて」
- 近畿農政局消費・安全部消費生活課 企画情報係長 三谷 哲也氏
- 「米トレーサビリティ法の概要について」
- 近畿農政局消費・安全部米穀流通・食品表示監視課 主任広域監視官 宮崎 正之氏



公益目的事業：食品営業施設の自主衛生管理推進事業

手洗いマイスターによる啓発事業



大阪府教育庁が行っている「おおさか元気広場(放課後子ども教室)企業・団体による活動プログラム」に協力団体として参画し、下記の2児童会より要請をいただき、正しい手洗い方法の実演実習講習を行いました。

- と き：令和7年3月28日(金)
- ところ・参加者数
- 泉佐野市立大木小学校 留守家庭児童会 19名
- 泉佐野市立第三小学校 留守家庭児童会 22名

食品衛生指導員研修会

食品衛生指導員の皆さまには食品営業施設の自主衛生管理の推進を図るため、(公社)日本食品衛生協会が毎年定める「重点指導目標」に沿った巡回指導をお願いしています。本研修会は、「重点指導目標」と最新の衛生情報を食品衛生指導員の皆さまにお伝えすることを目的として開催いたしました。

今年度は、高槻市保健所保健衛生課主査池見美恵様から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」と題して講演いただきました。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説明いたしました。ご参加いただきました皆さまには、支部においてご伝達いただく重要な役割を担っていただき、感謝申し上げます。

■と き：令和7年7月7日(月)
■ところ：ホテル京阪京橋グランデ
■受講者：38名



収益事業：試験予備講習会事業

調理師試験予備講習会

調理師試験を受験される方への勉強の場として、6科目12時間の講習会を開催しました。

■と き：令和7年6月24日(火)・25日(水)
■ところ：大阪薬業クラブ
■受講者：33名

その他：会議関連

令和6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6年11月21日(木)
■ところ：高知サンライズホテル(高知県)

令和6年度日本食品衛生協会
組織改革委員会

■と き：令和7年2月19日(水)
■ところ：食品衛生センター(東京都)

令和6年度第2回理事会

■と き：令和7年3月19日(水)
■ところ：大阪薬業クラブ

(公社)日本食品衛生協会
令和6年度第3回理事会、共済組合理事会、全国支部長会議

■と き：令和7年3月21日(金)
■ところ：食品衛生センター(東京都)

令和6年度支部長会議

■と き：令和7年3月26日(水)
■ところ：大阪薬業クラブ

令和7年度日本食品衛生協会
近畿ブロック連絡協議会 総会

■と き：令和7年4月10日(木)
■ところ：デュシタニ京都(京都市)

厚生労働省登録検査機関として、食品衛生法にもとづく食品検査を行い、食の安全・安心を幅広くサポートします。

残留農薬検査
食品衛生法 ポジティブリスト
高い検査項目カバー率!
For example
[茶]180項目
一斉分析

食品検査

残留農薬検査
●一斉分析(GCMS, LCMS)
●個別分析(ピンポイント分析)
●微生物検査(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

栄養成分分析
放射線濃度測定
店舗衛生検査
検便検査
水質検査
毒性試験
衛生講習会

お気軽にお問い合わせください

Kanyaku
環境衛生薬品株式会社

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

令和7年度第1回理事会

■と き：令和7年5月8日(木)
■ところ：大阪薬業クラブ

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度第1回理事会

■と き：令和7年5月23日(金)
■ところ：食品衛生センター(東京都)

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度定時総会

■と き：令和7年6月20日(金)
■ところ：食品衛生センター(東京都)

日本食品衛生協会共済協同組合
令和7年度通常総代会

■と き：令和7年6月20日(金)
■ところ：食品衛生センター(東京都)

令和7年度日本食品衛生協会近畿ブロック連絡協議会
会議・近畿ブロック大会

■と き：令和7年7月2日(水)
■ところ：ウェスティン都ホテル京都(京都市)

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：令和7年7月1日(火)～9月5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。

ホームページ



ノロウイルス食中毒予防強化期間事業

当協会では、毎年ノロウイルス食中毒の発生予防の強化を目的として、ノロウイルス予防強化月間(11月～2月)に「ノロウイルス講習会」を開催しておりますが、本年は令和6年に大阪府内で発生した食中毒において発生件数が最も多かったカンピロバクターについての講演と併せ、秋季食品衛生研修会「ノロウイルス食中毒予防講習・カンピロバクター食中毒予防講習」とし、開催予定です。

■と き：令和7年11月20日(木) ■ところ：ホテル京阪京橋グランデ

■内容

「ノロウイルスの特徴から考える、食中毒予防対策について」

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

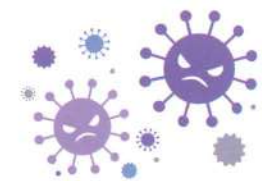
「カンピロバクターを起因とする食中毒を発生させないために」

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細菌課

■定 員：100名 ■受講料：無料

■申込期間：令和7年9月1日(月)～10月31日(金)まで(定員になり次第申込締切)

申込フォーム



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

施設見学研修会(公益目的事業と相互扶助等事業の合同作業)

当協会では、会員をはじめ府民及び食品関係事業者を対象とし、高度な衛生管理等を実施している食品製造施設等を見学し、最新の施設・設備や衛生管理手法等を学び、衛生管理担当者等と意見交換するなど衛生知識の向上を目的として実施しています。

■と き：令和7年11月7日(金)

■ところ：株式会社共進牧場(兵庫県小野市)・株式会社マルヤナギ小倉屋(兵庫県加東市)

食品衛生指導員養成講習会

当協会では隔年にて食品事業者等(会員)の皆さまに必要な知識を習得してもらい、食品衛生指導員になっていただくための養成講習会を実施しています。

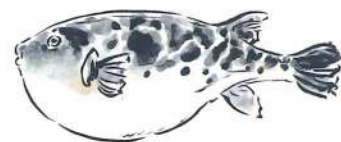
■と き：令和7年9月24日(水) ■ところ：大阪薬業クラブ

収益事業：試験予備講習会事業

ふぐ処理試験予備講習会

ふぐ処理試験を受験される方への勉強の場として講習会を開催します。

■と き：令和7年8月29日(金) ■ところ：大阪薬業クラブ



その他：会議関連

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度食品衛生指導員全国研修会

■と き：令和7年8月26日(火)・27日(水)

■ところ：ホテルマイステイズ新大阪(大阪市)

(公社)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7年10月9日(木)

■ところ：デュシタニ京都(京都市)

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度食品衛生功労者食品衛生優良施設等表彰式

■と き：令和7年10月16日(木)

■ところ：明治座(東京都)

令和7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7年9月19日(金)

■ところ：神戸三宮東急REIホテル(神戸市)

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度全国支部長会議並びに食品衛生指導員全国大会

■と き：令和7年10月15日(水)

■ところ：食品衛生センター・浅草公会堂(東京都)

令和7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7年11月19日(水)

■ところ：京料理・抹茶料理 辰巳屋(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日午前翌日検査対応

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

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 鉗物・繊維・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

大阪府食の安全推進課
公式LINE始めました!

大阪府では、府民や食品関連事業者に、ホームページやメールマガジンなどを活用し、食の安全安心に関する情報を発信しています。

このたび、より効果的に情報を提供するため、食の安全推進課の公式LINEアカウントを開設し、食品衛生に関する情報やイベント情報などの発信を開始します。ぜひ友だち登録を行い、食の安全安心に関する情報をご覧ください。

「大阪府食の安全推進課公式LINE」

はじめました!

(大阪府ホームページ)

[https://www.pref.osaka.lg.jp/](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/line/index.html)

[o100110/shokuhin/line/index.html](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/line/index.html)



カンピロバクター食中毒を予防しましょう

令和6年に府内で発生した食中毒48件のうち、カンピロバクターによるものが最多の20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。生や加熱不十分な鶏肉料理を新鮮なうちに早く食べることは対策になりません。

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!

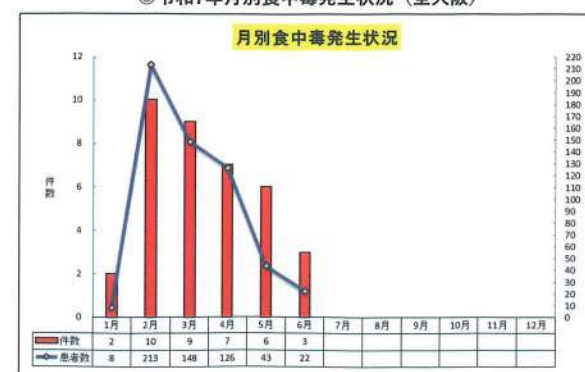
◆食肉に使用した調理器具などは使用後にしっかり洗浄し、消毒・殺菌をしましょう!

食中毒発生状況

◎令和7年病因物質別発生状況(1月~6月) <全大阪>

		件数	患者数
総数		37	560
細菌	カンピロバクター・ジエネ菌/コリ	12	67
	ぶどう球菌	2	41
	セレウス菌	1	9
ウイルス	ノロウイルス	22	443

◎令和7年別食中毒発生状況(全大阪)

食品関連事業者向けHACCP
セミナー動画の案内について

HACCPに関する動画(昨年のHACCPセミナー)を10月13日まで限定公開しております。

スマートフォンからご覧いただくことも可能です。組合員様の衛生教育にご活用ください。

食物アレルギーコミュニケーション
シート作成しました!

インバウンド向けに飲食店を利用する外国人の食物アレルギー事故を防止するため、ピクトグラムを用いた多言語(11か国語)の「食物アレルギーコミュニケーションシート」を作成しましたのでご活用ください。

[https://www.pref.osaka.lg.jp/](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/jigyousya/allergysheet.html)

[o100110/shokuhin/jigyousya/](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/jigyousya/allergysheet.html)

[allergysheet.html](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/jigyousya/allergysheet.html)

<問合せ先>

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 06-6944-6706

