

# 大阪食協 NEWS

平成26年1月  
第87号  
新春号



## 会長年頭挨拶

公益社団法人大阪食品衛生協会

会長 津田 孝治



新年明けましておめでとうございます。公益社団法人大阪食品衛生協会員の皆様並びに食品関係事業者の皆様方におかれましては平成26年「午年の初春」をご家族の皆様共々健やかにご迎えになられましたことに対し心よりお慶び申し上げます。昨年中は、当協会の事業運営に対しまして多大のご高配・ご協力を賜りありがとうございます。お蔭をもちまして計画致しております各事業も順調に進捗致しております。改めてお礼を申し上げます。

政治体制刷新後1年余りが経過したところですが、我が国経済は首相マジック「アベノミクス」効果により円安・株高の傾向を推移しており、12月の「日銀短観」の今後の見通しでは、大企業から中小企業まで、幅広く業績が改善との観測が出ております。しかしながら、食品関係業界に従事するものの感触では、消費者の財布の紐は相変わらず緩むことなく閉じたまま、「商売繁盛」で「穏やかな消費者の顔」や「事業者の笑顔」は未だ見えないのが現状です。後ろに隠れている「消費税の引上げ」の施策に対して賢い消費者は、尚一層節約・堅実家計で乗切るつもりか…。併せて我国との関係が一層難しくなりつつある中国・韓国情勢や締結交渉が停滞状態のTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）等は我々業界にも多大の影響を及ぼすことから、今後も国の動向を注視することが求められます。

また、昨年春から「食の安全安心」を揺るがす事案「表示

偽装等」が指摘・発覚する中、その処理対応や公表時期を間違った企業に対する厳しい消費者の目が向けられています。平成19年当時も食品関係事業者が関係した諸事案は「食の安全・安心」を揺るがす事態を引起し、これによる消費者の不安や不信を払拭するために事業者や行政担当が一体となった長期に及ぶ取組を必要とした記憶が蘇ります。当協会では、「大阪府食の安全安心推進条例」に基づく「大阪版食の安全安心認証制度」の推進役として指定され、平成21年4月から各種食品関係事業者の「食の安全安心に対する取組」を指導・認証しております。かかる時機、改めて当協会が勧める「企業倫理とコンプライアンスを含めた食の安全安心への取組」を評価する認証制度の出番であると考えます。

このような状況の下ではありますが、公益社団法人化後も引き続き、会員の皆様や食品関係事業者の積極的な自主衛生管理により「事故の未然防止」を図るとともに、府内各地域の「食品衛生思想の向上」を目指し、担当行政の指導の下その普及啓発に取組んで戴いております。昨年末には、(公社)日本食品衛生協会が新規推進事業として位置付けました「ノロウイルス食中毒予防事業」を府内3会場でも開催し、①ノロウイルスの特性 ②ノロウイルス感染症の発生状況 ③事故発生時の吐物対処方法の実践等を学ぶことにより事故の未然防止（危機管理）の一助としています。また冬場の食中毒事故防止にむけた街頭キャンペーン「ノロウイルス食中毒を防ぎましょう！！」に取組むなど、常態化するノロウイルス禍の払拭に努めています。今後も様々な事故予防に向けた積極的取組を行うこととしており、皆様方のご理解・ご協力をご期待申し上げます。

結びに当たり関係行政機関をはじめ、会員の皆様には尚一層のご指導・ご鞭撻の程お願い申し上げますとともに、平成26年の午年が皆様方にとって、健康で幸多き年でありまようにお祈り致しまして、年頭の挨拶と致します。



## 平成26年(2014年) 知事年頭所感



大阪府知事 松井 一郎

新年あけましておめでとうございます。

昨年は、経済面でもようやく回復基調がみられる中、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定するなど、日本全体に明るい兆しを感じる年となりました。大阪においても、うめきたの先行開発区域グランフロント大阪の開業といった、明るいニュースがありました。

知事就任以来「大阪の再生」が「日本の成長をけん引する」という強い意志の下、「変革と挑戦」の取組みに全力を注いでいるところです。就任3年目を迎え、2014年は、さらなる飛躍の年にしたいと思います。

柱の一つは、大阪府と大阪市で一本化した「大阪の成長戦略」に基づく持続的な「成長」の実現です。その起爆剤となるのが「特区」です。大阪の成長のためには、人材や企業が国内外から集まり、新たな価値を創出する「イノベーション都市」へと生まれ変わることが必要です。関西イノベーション国際戦略総合特区では、大阪の強みを活かしたライフサイエンスや環境・新エネルギー分野の産業・技術の強化を図り、最大「地方税ゼロ」となる税制措置やプロモーション活動等によって、企業の集積や投資が進みつつあります。

また、昨年末に法律が成立した「国家戦略特区」は、規制緩和や民間開放により民間活力を最大限に引き出す制度です。大阪から「世界に打って出る」「世界を取り込む」をテーマに、医療、都市再生、公設民営学校などのプロジェクトなど、全国一大胆な提案を大阪府・大阪市共同で行いました。今年は、特区の地域指定などが予定されており、指定獲得に向け取り組みます。

そして、特区による経済効果をさらに広く府域全体に波及させ、大阪経済の主役である中小企業等の皆さんにも、景気の回復を実感していただきたいと考えています。

また、成長を支える重要な取組みとして、都市魅力の創造と発信を戦略的に進めてまいります。昨年、府・市・経済界共同で立ち上げた大阪観光局を中心に、引き続きオール大阪で都市魅力向上・発信に取り組み、観光集客の強化を図ってまいります。

さらに、来年2015年は、大坂の陣、道頓堀川開削から400年などさまざまな節目の年に当たり、大阪の魅力を世界に向けて発信していくシンボルイヤーと位置付けています。毎日、大阪のどこかでイベントが行われている「年間を通じた空前のお祭り」となるよう、今年から準備を進めていきます。行政として、規制緩和や活躍の場の提供、広域的なプロモーションなど主役である民間の取組みを支援、府域全体で大阪の都市魅力を高める取組みを加速していきます。

成長とともに、「府民の命を守る」ことは、行政として取り組むべき最も基本的な使命です。とりわけ、南海トラフ巨大地震対策は、喫緊に取り組まなければならない課題です。

「人命を守る」ことを最優先に、「防災」はもとより、被害を最小限に食い止める「減災」の取組みが重要です。また、大阪が被災した場合、大阪経済のみならず、日本経済全体にも多大な損失を与えることとなります。国家的観点から国においても必要な取組みを行うよう働きかけるとともに、大阪が「真に災害に強い都市」となるため、着実に取り組んでいきます。

まずは、津波浸水被害を防ぐための防潮堤の補強にただちに取り掛かるため、緊急の補正予算を編成しました。府域の詳細な被害想定などを踏まえ、ハード・ソフトの両面から地震・津波対策を行います。

さらに、大阪にふさわしい大都市制度をめざして、現在、「大阪府・大阪市特別区設置協議会」において、具体的な制度設計について議論を進めています。今年は、府民、市民の皆さんとさらに議論を重ね、大きな方向性を見出したいと考えています。広域行政の一元化や二重行政の解消、そして住民に身近な行政をめざし、将来、誰もが「大阪が変わった、日本も良くなった」と思えるよう「新たな大都市制度」の実現に向けて、取組みを進めます。

今年は、「国家戦略特区」や大阪が全国に先駆けて取り組む「新たな大都市制度」等を通じて、大阪から「改革」を着実に進め、実を結ばせたいと強く思っています。「大阪が変われば日本が変わる。」を信念に、首都圏とともに日本の成長をけん引し、東西二極の一極を担う「強い大阪」を目指してまいります。

皆さまの一層のご理解とご協力をお願いいたしますとともに、本年が皆様にとって実りある素晴らしい年となりますようお祈りします。

**ヤマザキ**

ちょっと贅沢な  
一日のはじまりを演出します。

素材と製法にこだわり  
最高の品質とおいしさを追求した食パンです。

新発売



ヤマザキゴールド食パンシリーズ



## 新年のご挨拶



大阪市長 橋下 徹

新年あけましておめでとうございます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の皆様方には、すがすがしい新春を迎えられましたことと、心よりお慶び申し上げます。

平素は、市政の各般にわたり格別の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

公益社団法人大阪食品衛生協会におかれましては、食品衛生の向上を積極的に推進し、営業者や市民の方への普及・啓発活動に御尽力いただいておりますことは誠に意義深く、津田会長をはじめ関係の皆様方の御熱意とたゆまぬ御努力に深く敬意を表する次第であります。

皆様方には、さらなる活動の進展を図られ、これからも食品衛生の確保に御貢献いただきますよう期待申し上げます。

さて、大阪市では、活力ある大阪を実現するために、大阪・関西が持つ強みに磨きをかけて、高い付加価値や技術革新を生み出し、国内外から、人材・資金・情報が集まる魅力あふれる大阪をめざすとともに、基礎自治行政においては、「自らの地域のことは自らの地域が決める」という意識のもと、地域の様々な活動主体が協働して地域のまちづくりに取り組む活力ある地域社会の実現をめざしてまいりました。

本年も引き続き、これまでの取組みをさらに発展させ、「市政改革プラン」に基づく改革を着実に実行し、市政に定着させるとともに、大阪の成長、市民生活の向上、安定した財政基盤を将来においても確かなものとするためにも、新たな大都市制度の実現に向けて全力で取り組んでまいりますので、皆様方のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

結びにあたり、公益社団法人大阪食品衛生協会の今後ますますの御発展と組合員の皆様方の御健勝、御活躍を心からお祈り申し上げまして、新年のごあいさつといたします。

## 新年のご挨拶



堺市長 竹山 修身

新年明けましておめでとうございます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の皆様におかれましては、清々しい新春をお健やかに迎えのことと心からお慶び申し上げます。

また、平素より本市の食品衛生行政の推進に温かいご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

昨年9月の選挙におきまして、市民の皆様のご支持を受

け、2期目の市政を担わせていただくことになりました。新年を迎え、改めてその重責に身の引き締まる思いでございます。

これからの4年間も、常に改革マインドを持ち続けながら、「市民目線」と「現場主義」を貫き、徹底した行財政改革をすすめるとともに、堺・3つの挑戦、「子育てのまち・堺」「歴史文化のまち・堺」「匠の技が生きるまち・堺」に加え、「市民が安心、元気なまち・堺」の実現に全力で取り組んでまいります。

市民の食の安全性確保のため、食の安全に関する正確な情報を市民、事業者と共有し、食中毒予防のための指導、啓発など食品衛生対策を実施し、「市民の安全・安心の確保」を実現してまいります。どうか、皆様には、今後とも食品衛生意識の向上と、自主衛生管理の徹底により、市民の安全・安心な食生活の実現に、より一層のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

結びにあたり、公益社団法人大阪食品衛生協会の今後益々のご発展と、会員の皆様のご健勝、ご活躍を心からお祈り申し上げまして、新年のご挨拶といたします。

## 新年のご挨拶



豊中市長 浅利 敬一郎

明けましておめでとうございます。

皆様には、お健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

平素は豊中市政の推進に格別のご理解とご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと、富士山が世界文化遺産に、和食が無形文化遺産に登録されたほか、2020年夏季オリンピックの開催地に東京が選出されるなど、日本が世界から注目を集める明るい話題がありました。

一方で、ホテルなどでの食品表示偽装問題が発覚したり、生レバー提供による初の逮捕者が出たりするなど、「食の安全」がこれまで以上にクローズアップされた1年でもありました。

このような中、貴協会におかれましては、食品衛生指導員の活動や食中毒予防街頭キャンペーンなどを通じて、市民の皆様への食の安全・安心の確保にご尽力をいただき、重ねてお礼申し上げます。

本市におきましても、食育情報ハンドブックの配布などを通じて、市民の皆様への啓発活動を展開しております。さらに、食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施や市内事業者の自主衛生管理の推進に取り組んでおります。

これらの取り組みを着実に実施することができますのも、皆様のご理解・ご協力のお陰と心から感謝申し上げます。

本市では、昨年は米国サンマテオ市と姉妹都市協定を締結して半世紀、今年は沖縄市と兄弟都市協定を結んで40周年と記念すべき年が続きます。今後も、両都市や大阪国



際空港を通じてご縁ができた全国各地の都市と交流の拡大を図りながら、市内外の皆様に豊中の魅力を知っていただき、住み続けたい・住んでみたいまちとして更なる発展をめざしてまいります。

協会員の皆様には、引き続き、ご支援とご鞭撻をお願い申し上げますとともに、新しい年が充実した素晴らしい年となりますようお祈りいたします。

## 新年のご挨拶



高槻市長 濱田 剛史

新年明けましておめでとうございます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

皆様には、日頃より本市の食品衛生行政の推進に温かいご理解とご協力をいただいておりますことに、心より感謝申し上げます。

本市は、昭和58年度以降、黒字決算を維持していますが、高齢化に伴う社会保障施策や子育て支援施策の拡充により、経常的な経費は増加している現状にあります。こうした状況の下、将来にわたり持続可能な行財政運営を行っていくために、前例に縛られず新しい視点で事業の見直しを行うとともに、次世代につながるまちづくりを進めるため、「どっちもたかつきキャンペーン」と銘打った広域的なプロモーション事業を展開しています。これは、本市が有する「街の賑わいと自然の豊かさ」、「通勤の利便性と優れた子育て環境」、「古き良き文化と、未来への発展性」という二面性の魅力を子育て世代にアピールし、定住人口の増加を目指す取組です。このように、本年も現状に甘んじることなく常に変革の気概を持ちながら、将来を見据えた施策を推進してまいります。

平成26年度には、全ての市立中学校で全生徒を対象とした完全給食を実施します。子どもたちが栄養バランスのとれた食事を通して食の大切さを理解し、主体的に食を考える自己管理能力を身に付け、豊かな心を育めるよう取り組めます。

また、食品衛生監視指導計画に基づき、関係事業者への監視指導に努めるとともに、広報紙やホームページを活用し、食品衛生に関する情報を広く市民に提供するなど、食の安全・安心に対する取組を進めてまいりますので、引き

続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、会員の皆様方にとって、新しい年が充実した実り多い年となりますよう心からお祈り申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

## 新年のご挨拶



東大阪市長 野田 義和

新年明けましておめでとうございます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の会員の皆様にご挨拶を申し上げますとともに、輝かしい新春を健やかに迎えられましたことと心からお慶び申し上げます。

貴協会におかれましては、会長をはじめ役員並びに会員の皆様が一致団結され、食品衛生の推進、向上にご尽力いただいておりますことに対し、深く敬意を表しますとともに厚くお礼申し上げます。

ここ数年で生食用牛肉の規格基準の設定、牛肝臓の生食用としての販売の禁止、牛海綿状脳症（BSE）の検査対象年齢の引き上げ等、食をとりまく環境が大きく変化しております。また、食品の放射性物質汚染や残留農薬問題、腸管出血性大腸菌やノロウイルスによる食中毒事件等により、市民の食の安全安心に対する関心が高まっております。本市といたしましては、食品衛生監視指導計画に基づき、市内に流通する食品の安全確保のために検査や監視指導を強化し、不良食品の排除に努めてまいります。また広報紙やウェブサイトに加えて、昨年より東大阪市公式Facebookの運用を開始し、速やかな情報提供と市民と行政のコミュニケーションの促進を図っております。

今年も引き続き、「夢と活力あふれる元気都市・東大阪」をめざし、中小企業のまち東大阪の活性化、市民の安全安心な暮らしの確保、子どもたちの豊かな教育環境の創造など「住みたいまち」「住み続けたいまち」の実現にむけ、市政運営に邁進してまいりますのでございます。

貴協会並びに会員の皆様におかれましては、今後も食品衛生の向上発展にご尽力を賜りますとともに、市政へのなお一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

結びに、公益社団法人大阪食品衛生協会の今後益々のご発展と、会員の皆様にとって本年が素晴らしい一年となりますよう心からご祈念申し上げます、新年のあいさつといたします。

LC ecosys  
Life Creation  
Life Cycle Assessment  
Ecological System

LCecosys21 環境エンジニアリング

総合衛生管理サポートシステム

「健康と環境」をコンセプトに、豊かな経験・知識と確かな技術から生まれたイカリ独自のサポートシステム。お客様の業種や規模に合わせて自在にカスタマイズし、真の解決策へトータルプロデュースいたします。すべては「安心・安全」を守るために。

Support

サポート・サービス

【異物混入事故対策】 【有害生物防除】

【製造環境・衛生検査】 【建築衛生管理】

総合衛生管理サポートシステム

Consulting

コンサルティング

【教育訓練支援】 【規格認証支援】

Technology

テクノロジー

【防虫・防鳥・防鼠・微生物対策】

環境エンジニアリング

IKARI

イカリ消毒株式会社

大阪オフィス 〒541-0056 大阪市中央区久太郎町1-4-8

本社 〒160-0022 東京都新宿区新宿4-3-25

http://www.ikari.co.jp/ E-mail office@ikari.co.jp

TEL.06-6264-2741

FAX.06-6264-2740

TEL.03-3356-6191

FAX.03-3350-1405



**冬場の食中毒対策をやっています！！  
ノロウイルス予防対策強化事業**

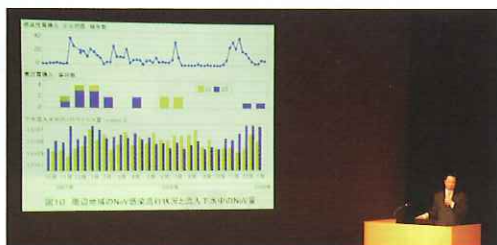
ノロウイルスによる食の環境汚染が常態化した結果、年間をとおして食中毒や感染症の発生事案が報告されており、特に冬場には大規模事案の発生が危惧されることから、当協会では、本年度も行政当局の指導のもと予防啓発事業に取組みました。(公社)日本食品衛生協会の定めた「ノロウイルス食中毒予防強化期間」である11月から1月の間に当協会は、行政の指導のもと当協会支部と連携して、「研修会」や「勉強会」「予防街頭キャンペーン」等を開催し、行政が「食中毒予防対策の留意事項」として掲げる ①食品の加熱処理は中心温度85～90℃で90秒以上の処理 ②調理器具は用途ごとに使い分け、洗浄後塩素濃度200ppmの次亜塩素酸Na溶液又は85℃以上の熱湯で消毒 ③手洗いの徹底とトイレの清潔保持によるノロウイルス感染を予防 ④症状を呈しない感染者対策として調理前後



の手洗いの徹底とトイレ後や食事前後の丁寧な手洗いの実施等項目について周知徹底すべく府民や事業者への普及啓発に努めました。

**研修会①「ノロウイルス予防講演会」**

- ◆と き：平成25年12月5日(木)14:00～16:00
- ◆と ころ：岸和田市立浪切ホール
- ◆対象者：大阪南部地域の食品関係事業者、集団給食施設の従事者、食品流通関係者等 204名



- 講 演：「ノロウイルスによる食中毒・感染症のお話」  
大阪府立公衆衛生研究所感染症部  
ウイルス課長 加瀬 哲男 先生
- 処理実演：「吐物の適切な処理について」  
大阪府泉佐野保健所地域保健課  
保健師グループ 佐藤 善子 先生

**研修会②「ノロウイルス予防講演会」**

- ◆と き：平成25年12月6日(金)14:00～16:00
- ◆と ころ：薬業年金会館
- ◆対象者：大阪市域・大阪中部地域の食品関係事業者、集団給食施設の従事者、食品流通関係者等 245名



- 講 演：「ノロウイルスによる食中毒・感染症のお話」  
大阪府立公衆衛生研究所感染症部  
ウイルス課 左近 直美 先生
- 処理実演・講演：「吐物処理等について」  
イカリ消毒株式会社  
技術顧問 武政 二郎 先生

**研修会③「ノロウイルス予防講演会」**

- ◆と き：平成25年12月11日(水)14:00～16:00
- ◆と ころ：ボーゼム豊中第一ビル内 ゆやホール
- ◆対象者：大阪北部地域の食品関係事業者、集団給食施設の従事者、食品流通関係者等 209名



- 講 演：「ノロウイルスによる食中毒・感染症のお話」  
公益社団法人大阪食品衛生協会  
専務理事 淡野 輝雄 先生  
豊中保健所  
保健予防課長 松岡 太郎 先生
- 処理実演：「吐物の適切な処理について」  
サラヤ株式会社 大久保 光恵 先生

研修講演会は初めに、検査研究機関や行政機関等の先生から「ノロウイルスの特徴や性質」説明に始まり「事件発生時の特徴や患者吐しゃ物、便中のウイルス量」「施設内汚染が起因の感染症事例や食品起因の事例紹介」「ウイルス検査の問題点と薬剤処理等」について解り易く説明戴きました。その後、感染症グループ保健師先生や民間の検査消毒機関の先生による「吐しゃ物等の処理方法」についての実践指導を受けました。いずれの研修会場とも、即危機対応に応用可能な内容をご教示戴き好評のうちに修了しました。

**ノロウイルス食中毒を防ごう！！街頭キャンペーン**

- ◆と き：平成25年12月12日(木)14:00～15:00
- ◆と ころ：和泉府中駅前及びスーパーコノミヤ周辺
- 実施者：和泉保健所・大阪食品衛生協会和泉支部・大阪食品衛生協会泉大津支部・(公社)大阪食品衛生協会 25名
- ◆対象者：大阪南部和泉市並びに泉大津市民

和泉保健所管内2支部は、小雪が舞う非常に寒い午後の時間帯でしたが、モデル事業と位置づけ「ノロウイルス起因の食中毒予防の街頭キャンペーン」を実施しました。府民に対して「ノロウイルスの特性」「徹底した手洗い」「加熱調理の必要性」等を説諭しながらリーフレット「冬は特にご注意！！ノロウイルスによる食中毒」やティッシュ等500セットを手わたし食中毒予防に努めました。

ノロウイルス食中毒を防ぎましょう！！





## 平成25年度食品衛生指導員養成講習会 受講者125名に修了証を交付済・・・

### ◆とき

①第一日:平成25年10月23日(水)10:00～17:00

②第二日:平成25年11月6日(水)13:00～17:00

### ◆ところ:薬業年金会館 大阪市中央区谷町6丁目5-4



食品関係事業者の自主衛生管理体制の確立を図り、併せて消費者に対する食品衛生思想の普及啓発に努めるとともに衛生行政に協力する人材を育成するため、上記のとおり食品衛生指導員養成講習会を開催しました。(公社)日本食品衛生協会が規定する所定の科目①食品衛生協会の歴史と概要②食品衛生行政と関係法令③食品衛生指導員HACCP等自主衛生管理の指導④食品添加物・器具容器包装の取扱⑤食に起因する健康被害⑥危機管理、異物混入と苦情処理⑦巡回指導接遇研修⑧簡易検査⑨異物等官能検査実務研修等の課題について、合計10時間にわたり関係行政機関の食品衛生担当職員の講義を受講しました。第二日目の講義終了後、全課程修了者125名に対して修了証を交付致しました。なお今後、修了証交付者の皆様には、(公社)日本食品衛生協会への食品衛生指導員証の交付申請に続いて、当協会の応募手続きを経て平成26年4月1日付で委嘱状を交付する予定です。



## 食品営業施設の自主衛生管理推進事業 ＜各支部独自の取組が行なわれています＞

平成25年度通常総会で、新たに食品営業施設の自主衛生管理を推進する事業に助成金を交付する旨の決議が承認されました。これを受けて、各支部では食品衛生指導員が巡回指導等を効果的に行うため、事前に実施する「重点指導項目確認研修会」や「自主衛生管理に係る講習会」、また巡回指導後に行う「反省会」や次年度に向けた「検討会議」を開催するなど独自の事業取組を行っています。なお本事業は次年度以降も継続して実施すること予定であるから、参考として2～3例の事案を提示します。助成金支払手順は、実施支部より助成金交付申請書並びに事業の実施報告書の提出を以て本部が審査し、各支部あてに助成金50,000円を助成致します。

### ①豊能事案

豊能支部では、例年6月に保健所等と連携して能勢町内及び豊能町内の食品衛生関係施設の一斉巡回指導を実施しています。この事業実施前の5月には保健所と食品衛生指導員が調整会議を開催し「営業許可証」や「食品衛生責任者設置」の確認に加えて、今年度の巡回目標等の確認を行い効果的な巡回指導に備えて戴きました。6月6日巡回指導当日は18人が5班編成で関係施設の点検を行ない、巡回後は一同に会して報告会を開催し、指摘事項や課題等を提示しました。7月には、巡回指導結果を踏まえた衛生講習会を能勢町及び豊能町にてそれぞれ開催し、食中毒等事故防止と食品衛生の向上を図って戴きました。

### ②泉佐野事案

泉佐野支部では、巡回指導項目の点検に加えて、食中毒事故防止の徹底を図るため啓発ポスターや媒体を配布しました。啓発媒体は ①発生すれば大規模食中毒につながるノロウイルス対策として「ノロウイルス感染予防ポスター」400枚 ②感染すると重篤患者の発生が危惧される腸管出血性大腸菌対策として「生肉喫食禁止文言入りティッシュ」2,500個を配付・掲載するなど正しい食品衛生の普及・徹底を図って戴きました。



### ③阿倍野・平野・東住吉事案

大阪市南東部3支部は、巡回指導の基礎知識として「カビ被害の特徴とその検査方法」等について研修を実施しました。カビの専門家から ①カビの生育条件②カビと細菌の比較③カビが食品に及ぼす影響④カビ毒⑤生活に有用なカビ⑥カビに起因する食品苦情等についてご教示戴きました。

## ＜大阪版食の安全安心認証制度＞ 取組み姿勢を認証してもらいまひょ！！

平成25年度当初より、全国各地で「食品の表示偽装」と見なされる行為が次々に指摘公表される中、経営者の責任問題までに至ったに事案も出ているところです。かつて、平成17・18年当時、消費者の「食の安全・安心」に対する不信と不安がピークに達したことから、大阪府では平成19年3月「食の安全安心推進条例」を制定し、「大阪版食の安全安心認証制度」に基づき事業者自らが安全安心にむけた取組姿勢を認証し、府民に公表することとしました。当協会は平成21年4月に大阪府から本制度の認証機関として指定され、平成25年12月末現在16業種116施設の事業者を認証しています。





今日再び「食の安心安全」に対する消費者の不安不信を払拭することが喫緊の課題となっている今日このごろですが、事業者の皆様には認証を取ることで消費者からは見えにくく、評価されにくい「自主衛生管理」や「コンプライアンス」、「危機管理等」の取組み姿勢を正しく評価して戴き、社会的信用をアップして下さい。「いつ」「だれが」「どこに」「どの様に対応すれば良いのか」とお悩みの事業者の皆様、是非とも当協会に相談して下さい。

**取組む時機は今だっせー・・・！！**

□問合先：公益社団法人大阪食品衛生協会 事務局  
電話 06-6227-5390

**ご受賞の皆様おめでとうございます！！  
平成25年度叙勲等受賞者のご紹介  
(敬称略)**

ご受章また受賞されました皆様、本当におめでとうございます。皆様におかれましては、日頃より食品関係業界の組織強化や若手会員の指導育成、食品衛生思想の普及啓発に尽力された賜物であり衷心よりお慶びを申し上げます。今後も健康には十二分にご留意されまして、益々ご活躍されますようご期待申し上げます。

- 春の叙勲 平成25年4月29日
  - 旭日双光章(生活衛生功労)  
福長 徳治  
(大阪府社交飲食業生活衛生同業組合理事長)
  - 旭日双光章(生活衛生功労)  
東 利三郎  
(大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合理事長)
- 秋の叙勲 平成25年11月3日
  - 旭日双光章(生活衛生功労)  
井上 正典  
(大阪府鮮商生活衛生同業組合理事長)
- 褒章 平成25年11月3日
  - 藍綬褒章(生活衛生功労)  
細井 禎蔵  
(大阪市水産物卸協同組合理事長)

**平成25年度(第58回)食品衛生表彰の会  
<厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会長表彰>  
厚生労働大臣表彰(敬称略)**

- ◆と き：平成25年10月25日(金)
- ◆ところ：東京都中央区日本橋浜町2-31 明治座
- ◆主催者：厚生労働省、(公社)日本食品衛生協会



例年のとおり「食品衛生の会」と称して厚生労働大臣表彰並びに(公社)日本食品衛生協会長表彰式典が東京「明治座」において盛大に開催されました。食品関係業界の組織強化や施設設備・自主衛生管理の強化、消費者等への食品衛生思想の普及啓発に顕著に功績のありました皆様方がご受賞の栄に浴されました。今年も当協会から多数の皆様方がご受賞されております。ご受賞されました皆様方には本当におめでとうございます。



①食品衛生功労者の部

- 大阪府関係
  - 佐野 和男 松原支部 菓子製造業
  - 榎本 昭弘 高槻支部 魚介類販売業
  - 野村 勉 富田林支部 飲食店営業
  - 小西 洋二 吹田支部 飲食店営業
- 大阪市関係
  - 福崎 敏博 旭支部 飲食店営業
  - 赤松 正義 東成支部 飲食店営業
  - 萩野 富生 西成支部 菓子製造業
  - 村岡 紀六 住吉支部 飲食店営業
  - 高垣 健三 阿倍野支部 飲食店営業
  - 玉岡 宏之 港支部 飲食店営業
- 堺市関係
  - 河盛 幹雄 堺支部 しょうゆ製造業

②食品衛生優良施設の部

- 大阪府の部
  - (株)とうはん 茨木支部 飲食店営業
- 堺市の部
  - (株)川喜 堺支部 魚介類販売業



(公社)日本食品衛生協会会長表彰

(敬称略)

①食品衛生功労者の部

- 大阪府関係
  - 谷口 一男 寝屋川支部 菓子製造業
  - 芝野 義幸 尾崎支部 飲食店営業
- 大阪市関係
  - 田頭 泰 北支部 飲食店営業
  - 羽生 嘉夫 西成支部 飲食店営業
  - 渥美 弘三 西支部 飲食店営業
  - 坂口 勝治 大正支部 飲食店営業
  - 水口 和男 住吉支部 飲食店営業
  - 和田 一義 阿倍野支部 飲食店営業

②食品衛生優良施設の部

- 大阪府関係
  - (株)ジーエスフード 東大阪中支部  
かん詰・びん詰食品製造業
  - 大阪さつま屋 八尾支部 菓子製造業
  - ダイキン工業社員食堂 一富士フードサービス(株)  
茨木支部 飲食店営業
- 大阪市関係
  - (株)粟玄 住吉支部 菓子製造業
  - 医療法人錦秀会介護老人保健施設 錦秀苑給食場  
住吉支部 給食施設
  - ホテルモントレ ラ・スール大阪洋食宴会厨房
  - ホテルモントレ(株) 中央支部 飲食店営業
- 堺市関係
  - 海部食品(株) 堺支部 食品製造業

第53回食品衛生指導員全国大会

◆と き：平成25年11月24日(木)  
 ◆ところ：東京都港区新橋1-1-19 ヤクルトホール  
 ◆出席者：津田会長及び淡野専務理事  
 上記会場に全国の食品衛生指導員が一同に会し、第一部の食品衛生指導員体験発表会が行われました。今年度の課題は、①地域に根ざした食品衛生の普及啓発 ②衛生管理への取組 ③食品衛生指導員の責任と抱負 であり、全国12名の代表者による発表がなされました。引き続いて第二部の(公社)日本食品衛生協会食品衛生指導員理事長表彰式典が執り行われ、当協会からは10名の食品衛生指導員の皆様が受賞されました。ご受賞されました皆様には誠にありがとうございます。

- 大阪府関係
  - 苔縄 一光 茨木支部 食品販売業
  - 楠根 伸子 関西国際空港支部 飲食店営業
  - 池田 和年 八尾支部 飲食店営業
  - 北居 修身 富田林支部 飲食店営業
  - 立石 嶺吉 狭山支部 飲食店営業
- 大阪市関係
  - 秦 啓員 都島支部 清涼飲料水製造業
  - 上田 健 阿倍野支部 菓子製造業
  - 山村 康幸 阿倍野支部 菓子製造業

- 坂森 貞夫 阿倍野支部 菓子製造業
- 堺関係
  - 溝上 幸司 堺支部 菓子製造業

平成25年度厚生労働大臣表彰及び(公社)日本食品衛生協会会長表彰の伝達授与式典

◆と き：平成25年11月5日(火) 10:30~  
 ◆ところ：大阪薬業クラブ 2階会議室  
 当協会では、本来は上京してご受賞の栄に浴されるのが本意であります。所用等でご受賞が叶わなかった皆様に対し、従前より伝達授与式を開催しておりますが、本年度も各行政の担当課長様等のご臨席のもとに実施致しました。会長の挨拶に引き続きそれぞれの受賞者に対して行政担当課長様並びに当協会長・副会長から合計16名の皆様に表彰状・副賞が手渡されました。式典終了後一同記念撮影を行いました。



大阪府等行政からのお知らせ  
ふぐの食中毒に注意!



冬の到来とともに、ふぐを販売提供することも多くなっていることと思います。

御存知のとおり、ふぐは美味しい反面、人を死に追いやってしまう猛毒を持ち合わせています。下図に、近年の全国と大阪府のふぐ食中毒発生状況を示します。

年次	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年
発生件数	40	24	27	17	14
患者数	56	50	34	21	18
死者数	3	0	0	1	0

大阪府  
(大阪市、堺市、豊中市、高槻市、東大阪市を含む)

年次	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年
発生件数	1	0	0	0	1
患者数	1	0	0	0	1
死者数	0	0	0	0	0

過去5年間の全国のふぐ食中毒発生件数は、すべての食中毒の約2% (患者数は約0.2%) で、大阪府においても発生件数、患者数ともに低い水準となっています。

一方で、食中毒で亡くなった方のうち、ふぐ食中毒を原因とするものは、過去5年間の全国統計では約15%、過去10年間では約25%、過去20年間では約35%と非常に高い割合を占めており、ふぐ食中毒の恐ろしさを反映させるデータとなっています。



これらふぐ毒に起因する危害発生を防止するため、大阪府全域でふぐのシーズンである11月～翌年2月に、ふぐ販売営業一斉監視を実施しています。平成24年度の監視結果（許可件数7,512件、延べ監視回数14,380回）では、処理できない許可の未処理ふぐ保有（7件）等、直接ふぐによる危害発生につながりかねない違反が摘発されています。

また、平成25年に入り、大阪府内においてトラフグ（養殖）の肝臓を原因とする食中毒が1件（患者1名、死者0名）発生しています。

ふぐ販売営業一斉監視結果：<http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/hugu/kansi.html>

ふぐ販売業者及びふぐ取扱登録者の皆様は、未処理ふぐを販売する場合、販売先が処理できる許可を受けていることを確認してください。また、養殖・天然に関わらず、肝臓をはじめ有毒部分の販売提供は認められていないことを再認識していただくとともに、ふぐによる食中毒を防止し、安心して府民の皆様にご食べていただけるよう、法令遵守を徹底してください。

**速報：平成25年次大阪府全域の食中毒等発生状況**

◎病因物質別発生状況（1月～11月）〈全大阪〉

		件数	患者数	死者数
総数		55	770	0
病因物質判明		55	770	0
細菌	サルモネラ属菌	1	6	0
	ぶどう球菌	1	4	0
	ポツリヌス菌	0	0	0
	腸炎ピブリオ	0	0	0
	腸管出血性大腸菌	1	2	0
	その他の病原大腸菌	2	44	0
	ウエルシュ菌	2	61	0
	セレウス菌	0	0	0
	エルシニア	0	0	0
	カンピロバクター	21	116	0
	ナグピブリオ	0	0	0
	コレラ菌	0	0	0
	赤痢菌	0	0	0
	チフス菌	0	0	0
	パラチフスA菌	0	0	0
	その他の細菌	0	0	0
	複合汚染	1	6	0
ウイルス	ノロウイルス	13	427	0
	その他のウイルス	0	0	0
化学物質		2	33	0
自然毒	植物性自然毒	2	20	0
	動物性自然毒	2	3	0
寄生虫	クドア	4	45	0
	サルコシスティス	0	0	0
	アニサキス	3	3	0
	その他	0	0	0
その他		0	0	0
病因物質不明		0	0	0

◎月別食中毒発生状況



**冬場の食中毒対策  
ノロウイルスにご注意！！**

毎年冬から春にかけては感染性胃腸炎の発生報告が増加する時期であり、その多数をノロウイルスが占める状況です。

今年度も、11月頃から全国的にノロウイルスによる食中毒事件が増加しています。ノロウイルス食中毒の発生状況を見ますと、ノロウイルスに感染していても胃腸炎症状を示さない方から食品が汚染された事例が見られます。これらの方は、自身の気付かない間にウイルスを排泄して汚染源となることがあります。

食品関係事業者の皆様は、次の点に留意していただき、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

- ◆食品は、中心部まで十分に加熱調理しましょう。特に二枚貝は、ノロウイルスを蓄積している可能性があることから、二枚貝を生食用として提供することは避け、中心部まで十分に加熱して提供しましょう。

(中心温度85～90℃で90秒間以上)

- ◆調理器具は用途に応じて使い分け、使用後は十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度約200ppm)等で拭くか、熱湯(85℃以上)に1分間以上浸す等して消毒しましょう。(消毒用アルコールは、ノロウイルスに対してほとんど消毒効果がありません。)

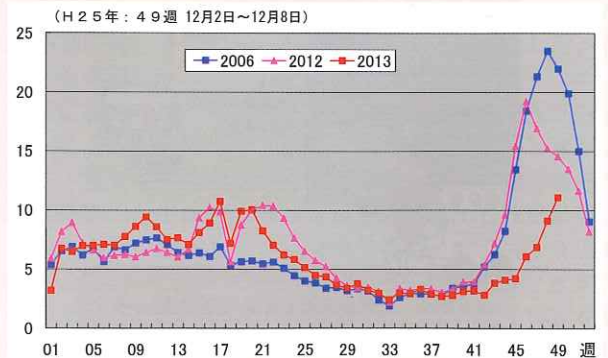
- ◆ノロウイルスに感染していても症状が現れない場合もあることから、調理作業の前後、トイレの後、食事の前等には、石けんを使って丁寧に手を洗い、流水で十分にすすいだ後、タオルは共用せず、ペーパータオル等を使用しましょう。

- ◆下痢・嘔吐等の症状がある場合は、食品の取扱いに従事しないようにしましょう。回復後もしばらくの間は糞便中にウイルスが含まれることから、特に直接食品に触れる作業は控えましょう。

- ◆患者の嘔吐物や糞便で施設等が汚染された場合は、使い捨ての手袋、マスク等を着用し、患者の嘔吐物や糞便が乾燥しないうちにペーパータオル等で拭きとった後、汚染された場所を次亜塩素酸ナトリウム水溶液等で拭きとり、感染の拡大防止に努めましょう。

**＜ノロウイルス食中毒に関するお問い合わせ先＞  
最寄の保健所又は生活衛生監視事務所**

一定点医療機関当りの感染性胃腸炎発生状況



キレイなつもり 洗ったつもり つもり 積もって 事故起こす。



### 大阪府からのお知らせ

#### 食の安全安心メールマガジン登録者募集中!

大阪府では、食に関する情報を随時お届けしています。緊急情報や食に関するイベント情報、食品の自主回収情報、食品衛生法の改正などの事業者向け情報、食品の放射性物質関連情報、その他のお知らせの6種類の中から、自分が必要な情報だけを選択して受信できます。

携帯電話・パソコンのどちらでも登録できますので、登録を希望される方は、osakashoku@req.jpに空メールを送信していただくか、下記ホームページに接続してください。

<http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/magajin/index.html>

### 当協会検査センターからのお知らせ

#### 拭き取り検査<期間限定セット価格>

拭き取り検査-1セット;1,000円

- 包丁、まな板、調理台、手指、食材の表面 等々なんでも拭き取ってください。
- 検査項目は衛生状態を見る大腸菌群と食中毒菌の黄色ブドウ球菌の2項目。

#### 検査の流れ

- ①お客様から食品検査センターへご注文
- ②食品検査センターから拭き取り検査セットをお客様へご送付
- ③お客様にて「拭き取り検査」を実施

拭き取りセット → まな板、包丁、食材の表面などを拭き取る



食品検査センターで検査 ← 冷蔵でセンターへ送付



- ④検査成績書にコメントを付けてお客様へお送りします。

1セット 1,000円(平成26年3月31日(月)まで)

検査セットは宅配便でお客様のもとへ。検査終了後は冷蔵で食品検査センターへお送り下さい。(6セット以上はセンターあての送料無料。)

### 当協会検査センターではこんなこと、あんなことも出来ますよ・・・!!

**食品中の細菌検査**  
原材料や製品の衛生状態を確認します。

**ふきとり検査**  
調理器具、調理者の手指の汚れ具合を確認します。製造工程の衛生チェックにも役立ちます。

**衛生管理アドバイス**  
検査結果から衛生管理の助言をいたします。

**保存試験**  
食品の消費期限や賞味期限の期限設定を科学的に行います。

**異物検査**  
製品などに混入した異物を原因究明のために特定します。

公益社団法人 大阪食品衛生協会 食品検査センター  
〒551-0002 大阪市大正区三軒家東2丁目-11-13  
電話：06-6554-7450  
FAX：06-6551-3829

### 当協会本部からのお知らせ

#### 平成25年度支部施設見学研修会

#### 参加者は支部長を経由して申込み願います

当研修会は大量の食品を製造し、かつ広域に流通するために、「新たな製造システム」や「自主衛生管理システム」を採用する企業や安全安心に向けた取組を行う施設の実態を見学研修し、会員の日常業務に積極的に反映させる目的で実施しており、平成25年度も例年のとおり実施致します。

◆と き：平成26年3月7日(金) 9:00～17:30

#### ◆研修施設

①午前：独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所水産技術センター

(大阪府泉南郡岬町多奈川谷川2926-1)

電話 072-495-5252

②午後：株式会社明治関西 ヨーグルト館

(大阪府貝塚市二色南町16番地)

電話 072-431-1236

◆募集人数：40名

◆募集締切：平成26年2月14日

◆参加ご希望の方：各支部長を経由して申込んで下さい

□問合先：公益社団法人大阪食品衛生協会 事務局

電話 06-6227-5390

### 平成26年度通常総会・理事会等開催のお知らせ

□理事会 平成26年3月13日(木)14時から  
大阪市中央区伏見町2-4-6  
大阪薬業クラブ2階会議室  
電話 06-6227-5390

□理事会 平成26年5月1日(木)14時から  
大阪市中央区伏見町2-4-6  
大阪薬業クラブ2階会議室  
電話 06-6227-5390  
※通常総会にむけた理事会

□通常総会 平成26年5月27日(火)15時から  
大阪市中央区本町4-1-52  
大阪会館  
電話 06-6361-9351

□問合先：公益社団法人大阪食品衛生協会 事務局  
電話 06-6227-5390

JASRAC

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？

お手続きについては  
下記支部まで  
お問い合わせください

ジャスラ  
日本音楽著作権協会 大阪支部  
大阪市中央区南船場4-3-11 豊田ビル4F  
Tel. 06-6244-0351



# 迎春協賛 業種団体

(順不同)

大阪府惣菜店業 生活衛生同業組合 理事長 池田 享司 大阪府西区北堀江一丁目二一〇 (大阪惣菜会館内)	大阪府飲食業 生活衛生同業組合 理事長 亀岡 育男 大阪府中央区谷町七丁目二四一三二二号 (新谷町第三ビル)	大阪府料理業 生活衛生同業組合 理事長 津田 孝治 大阪府中央区東心斎橋一丁目一〇 (大阪料理会館内)	大阪府中華料理業 生活衛生同業組合 理事長 小林 芳春 大阪府中央区島之内一丁目六一 (大阪中華会館内)	大阪府鮮魚業 生活衛生同業組合 理事長 井上 正典 大阪府西区南堀江一丁目一十九 (大阪鮮魚会館内)	大阪府社交飲食業 生活衛生同業組合 理事長 福長 徳治 大阪府中央区日本橋一丁目一五 (大阪社交会館内)	大阪府喫茶飲食業 生活衛生同業組合 理事長 東 利三郎 大阪府中央区谷町七丁目一三〇四号 (新谷町第一ビル内)
大阪府食肉生活衛生同業組合 理事長 池田 清昭 大阪府北区中津三丁目二五 (大阪食肉会館内)	大阪府食肉販売業 生活衛生同業組合 理事長 井元 弘 大阪府此花区西九条二丁目五二六	大阪府水産販売業 生活衛生同業組合 理事長 小西 始 大阪府中央区東心斎橋二丁目一三 (日亜ビル内)	(公社) 全日本肉屋士協会 関西地方本部 理事長 宮川 榮治 大阪府中央区谷町一丁目七三 (元満橋八千代ビル三階)	全大阪パン協同組合 理事長 辻 中 薫 大阪府学校給食パン・米飯協同組合 理事長 池尻 誠 大阪府中央区内久米寺町三丁目一 (大阪パン会館)	大阪府生菓子協同組合 理事長 岡本 植雄 大阪府阿倍野区西田町一丁目〇一二	大阪府洋菓子工業協同組合 理事長 佐藤 晃 大阪府中央区島之内一丁目一三〇 (大阪洋菓子会館内)
大阪府菓子工業組合 理事長 岡本 植雄 大阪府西区北堀江一丁目三二七	大阪府牛乳商業組合 理事長 寺本 健 大阪府西区北堀江三丁目六二八 (乳業センタービル内)	一般社団法人 大阪府牛乳協会 会長 庄司 信一 大阪府西区北堀江三丁目六二八 (乳業センタービル内)	日本ハム・ソーセイジ工業 協同組合関西支部 支部長 竹田 清 大阪府北区梅田一丁目一七〇〇 (大阪駅前第一ビル内)	大阪府水産物商業協同組合 理事長 古家 勝實 大阪府福島区野田一丁目八六 (大阪府中央卸売市場内)	大阪府水産物卸協同組合 理事長 細井 禎蔵 大阪府福島区野田一丁目八六 (大阪府中央卸売市場本場内)	大阪府東部水産物卸協同組合 理事長 前山 光司 大阪府東住吉区今林一丁目一六八
大阪府清涼飲料工業協同組合 理事長 大川 佳文 大阪府中央区島町一丁目四	大阪府味噌工業協同組合 理事長 肥塚 憲造 大阪府北区天満一丁目〇一六	大阪府製糖工業協同組合 代表理事長 滝 学 大阪府天王寺区大道一丁目二二〇	日本食品添加物協会 大阪支部 支部長 定塚 章治 大阪府中央区平野町一丁目八一三 (平野町八千代ビル十階)	大阪府調味協同組合 理事長 山本 榮 豊中市服部寿町四丁目一〇一五	大阪府調理食品協同組合 理事長 梶原 信久 大阪府天王寺区石ヶ辻八丁目一三 (梶原大満屋内)	大阪府調理団体連合会 会長 古川 研一 富田林市本町七丁目二
社団法人 大阪府調理師会 理事長 尾崎 滋 大阪府北区西天満四丁目二二五	日本中国料理協会 大阪支部 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)	大阪府馬産物協同組合 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)	大阪府馬産物協同組合 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)	大阪府馬産物協同組合 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)	大阪府馬産物協同組合 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)	大阪府馬産物協同組合 支部長 大石 清治 大阪府阿倍野区松崎三丁目六十一 (辻調理師専門学校内)



“食べる喜び 明日への力”  
食肉総合卸・食肉製品製造卸



まいど、松商です!

大阪府食の安全安心認証工場

株式会社 松商 大阪統括センター

〒557-0063 大阪府西成区南津守2丁目2-24

TEL.06-6655-6129 FAX.06-6655-6139 <http://www.kkmatsusho.com/>





# 迎春協賛 大阪食品協会支部

(順不同)

大阪食品衛生協会 池田支部 支部長 林 克巳 池田市満寿町三二一九	大阪食品衛生協会 豊能支部 支部長 松尾 義信 豊能郡能勢町森上三二七	大阪食品衛生協会 吹田支部 支部長 杉本 良一 吹田市元町六一八	大阪食品衛生協会 茨木支部 支部長 野口 健一 茨木市日垣三二五一一一九	大阪食品衛生協会 枚方支部 支部長 東 利三郎 枚方市東田宮一三二二八	大阪食品衛生協会 寝屋川支部 支部長 田中 統 寝屋川市美井元町五一七	大阪食品衛生協会 守口支部 支部長 吉川 義孝 門真市殿島町六一四	大阪食品衛生協会 門真支部 支部長 吉川 義孝 門真市殿島町六一四	大阪食品衛生協会 岸和田支部 支部長 松本 榮蔵 四條畷支部 支部長 松本 榮蔵 四條畷市江瀬美町一十六
大阪食品衛生協会 大東支部 支部長 北尻 勲 大東市水野町一四一五	大阪食品衛生協会 八尾支部 支部長 中原 義任 八尾市本町四二二二七	大阪食品衛生協会 松原支部 支部長 山岡 伸好 松原市阿保一三二二〇	大阪食品衛生協会 藤井寺支部 支部長 金銅 俊二 羽曳野市経里一一一一	大阪食品衛生協会 狭山支部 支部長 中 篤 一光 大阪狭山市今熊一五四〇三	大阪食品衛生協会 富田林支部 支部長 村 蒔 明 富田林市栗ヶ池町二九六九一五	大阪食品衛生協会 和泉支部 支部長 辻村 益次 和泉市府中町七三二二六	大阪食品衛生協会 泉大津支部 支部長 榎本 稔 泉大津市東助松町一一一一二	大阪食品衛生協会 岸和田支部 支部長 林 武士 岸和田市大町二八九一
大阪食品衛生協会 貝塚支部 支部長 林 孝信 貝塚市海塚八六	大阪食品衛生協会 泉佐野支部 支部長 高道 静男 泉南郡熊取町山の手台一九一七	大阪食品衛生協会 関西国際空港支部 支部長 高岡 淑雄 泉南郡泉州空港南一希地	大阪食品衛生協会 尾崎支部 支部長 國部 仁 泉南市樽井五一一二三	大阪食品衛生協会 北支部 支部長 小増 辰春 茨木市富島一一一一	大阪食品衛生協会 都島支部 支部長 田頭 泰 大阪市都島区友湖町一五七一四〇七	大阪食品衛生協会 福島支部 支部長 施 民輝 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 此花支部 支部長 坂井 正作 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 此花支部 支部長 坂井 正作 大阪市港区市岡一一五一一五
大阪食品衛生協会 中央支部 支部長 山田 忠治 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 西支部 支部長 塚原 成典 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 港支部 支部長 宇畑 芳廣 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 大正支部 支部長 二位 博 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 浪速支部 支部長 中田 平雄 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 西淀川支部 支部長 吉川 昇 大阪市港区市岡一一五一一五	大阪食品衛生協会 淀川支部 支部長 小林 元 大阪市北区扇町一一二二七	大阪食品衛生協会 東淀川支部 支部長 浅田 明孝 大阪市北区扇町一一二二七	大阪食品衛生協会 東淀川支部 支部長 浅田 明孝 大阪市北区扇町一一二二七
大阪食品衛生協会 東成支部 支部長 辻中 薫 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 生野支部 支部長 長江 稔 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 旭支部 支部長 福崎 敏博 大阪市東区扇町一一二二七	大阪食品衛生協会 城東支部 支部長 井土 賢一 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 阿倍野支部 支部長 中田 基之 大阪市中央区久太郎町一一二二七	大阪食品衛生協会 住之江支部 支部長 岡 正則 大阪市住之江区浜口東三二五二六	大阪食品衛生協会 住吉支部 支部長 新家 一成 大阪市住之江区浜口東三二五二六	大阪食品衛生協会 東住吉支部 支部長 榊井 増太郎 大阪市阿倍野区旭町一一二二七	大阪食品衛生協会 東住吉支部 支部長 榊井 増太郎 大阪市阿倍野区旭町一一二二七
大阪食品衛生協会 平野支部 支部長 鶴 勝彦 大阪市阿倍野区旭町一一二二七	大阪食品衛生協会 西成支部 支部長 野村 堅蔵 大阪市住之江区浜口東三二五二六	大阪食品衛生協会 堺支部 支部長 呉松 正一郎 堺市堺区南貝町三一	大阪食品衛生協会 豊中支部 支部長 加藤 威昭 豊中市春日町三一五一一	大阪食品衛生協会 高槻支部 支部長 高木 昌三 高槻市城東町五一七	大阪食品衛生協会 東大阪市西支部 支部長 加茂 寛 東大阪市代新町八二一六	大阪食品衛生協会 東大阪市東支部 支部長 木村 芳雄 東大阪市岩田町四二二二五〇〇	大阪食品衛生協会 東大阪市東支部 支部長 山口 末治 東大阪市東若切町一一五一一	大阪食品衛生協会 東大阪市東支部 支部長 山口 末治 東大阪市東若切町一一五一一



### 公益社団法人 大阪食品衛生協会 食品検査センターのご案内

□食品衛生法第4条に規定する食品・器具・容器包装の検査業務を行っておりますので、ご利用ください。  
□検査項目・検査手数料等詳細については、下記にお問い合わせください。

大阪市大正区三軒家東2丁目11-13  
電話 06-6554-7450

発行所

### 公益社団法人大阪食品衛生協会

会長 津田 孝治

〒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 FAX 06-6232-0417

□当協会では、ホームページを開設しておりますのでご利用ください。  
アドレス <http://www.ofha.or.jp/>