大阪食協 NEWS

平成２９年１月
第 ９ ３ 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。

会員の皆様方におかれましては、お健やかに新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。旧年中は、当協会事業の推進に格別の御高配、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年は、アメリカ大統領選挙、イギリスの国民投票が行われましたが、いずれも事前予想に反した結果となりました。実業家のドナルド・ジョン・トランプ氏が勝利し、また、イギリスはEUを離脱することになりました。今後、TPPや安全保障など日本への影響が危惧されるところでございます。

また、我々が深くかかわります「食」の関係につきましては、厚生労働省が昨年12月26日に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめ」を公表いたしました。その中で、HACCPによる衛生管理を制度化するための枠組みや課題などが取りまとめられております。

しかし、具体的なものは、まだ示されていない状況でございます。当協会といたしましては、行政機関や（公社）日本食品衛生協会から関連情報の収集を図り、会員の皆様方にこれら情報の速やかな提供に努めてまいりたいと考えております。

さて、本年のゴールデンウィーク中には『'17食博覧会・大阪』が４年ぶりに開催されます。さらに、インバウンドの来阪者数も、増加が見込まれております。酉年の「とり」は“とりこむ”と言われ、商売などには縁起の良い干支でもございます。皆様方には是非とも、これらを商機として“取り込んで”いただきたいものでございます。

当協会におきましては、本年も「自主衛生管理の推進」、「食中毒予防」、「食品衛生の普及啓発」をテーマとして、諸事業を積極的に実施してまいります。支部、業界団体等会員の皆様方には、引き続き、御理解、御協力をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

結びにあたり、皆様方のご健勝と商売ご繁盛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、大阪を訪れた外国人の方が過去最高を4年連続更新するなど、大阪の賑わいや景気にも明るい兆しが見えてきました。この流れを本格的なものとし、府内のすみずみまで景気回復を行きわたらせ、府民の皆様が豊かさを実感できる大阪を実現したいとの思いを強くしています。

このため、府政においては「変革と挑戦」を基本姿勢に、これまでの成果を土台に、民間、市町村はじめ関係機関と連携しつつ、具体的な取組みを本格化する年にしたいと思います。

現在、大阪府では、2025年日本万国博覧会の誘致をめざし、国、経済界と一体となった取組みを進めているところです。万国博覧会は、2020年の東京オリンピック・パラリンピック後の成長の起爆剤となります。また、イノベーションを促し、社会のあり方をも変える世界的なイベントです。その圧倒的な求心力や発信力、すなわち世界中の人々の出会いや交流を生み出す力こそが、これからの日本の成長の鍵となります。今後、国において閣議了解を経て、BIE（博覧会国際事務局）に登録申請をすることになります。大阪・関西で「人類の健康・長寿への挑戦」をテーマとした万国博覧会が実現できるよう、オールジャパン体制のもと全力で取り組んでまいります。

東西二極の一極を担い、豊かな大阪を実現する“副首都・大阪”の確立・発展に向けた取組みも進めます。東京とは異なる個性・新たな価値観をもって、平時にも非常時にも日本の未来を支え、けん引する成長エンジンの役割を果たすべく、都市としての機能強化に努めます。新たな大都市制度については、住民の皆様のご意見をお伺いし、議会の皆様と丁寧に議論を重ね、平成３０年秋に住民投票を実施したいと考えています。

我が国の新たな大動脈となるリニア中央新幹線は、東京、名古屋、大阪の三大都市圏が一体化したスーパー・メガリージョンの形成を実現し、国土軸を強化する極めて重要な社会基盤です。この度、大阪延伸の開業時期が従来計画の２０４５年から8年前倒しとなりました。引き続き、リニア中央新幹線の早期全線開業を国等へ求めてまいります。併せて、北陸新幹線の大阪への早期延伸についても、強く働きかけてまいります。

新エネルギー、ライフサイエンスなどの成長産業分野では、国際競争力強化に向けた環境整備を進めてまいります。世界トップクラスのライフサイエンスクラスターの形成を進めるとともに、万国博覧会のテーマに関連する健康･長寿関連産業を育成してまいります。併せて、これまで大阪産業を支えてきたものづくり中小企業の基盤を活かし、イノベーションの創出に取り組んでまいります。

魅力あふれる都市空間の創造に向け、大阪の顔となる「うめきた２期」などの都市基盤の整備や、企業・住民が主体となったみどりの創出などに取り組みます。大阪の競争力強化に資するインフラ整備に関しては、淀川左岸線延伸部の新規事業化をはじめ、交通ネットワークの充実・強化に引き続き取り組んでまいります。

大阪を訪れた外国人の方は、知事に就任しました平成23年には150万人を超える程度でしたが、今や1000万人にまで迫っています。昨年、都市魅力のさらなる充実・向上については、2020年の来阪外国人旅行者数1300万人という高い目標を掲げました。大阪を世界的な創造都市、国際エンターテイメント都市へと加速させ、世界にアピールしてまいります。

また、「統合型リゾート（IR）」については、国における推進法の成立を受け、府市でスピード感をもって必要な取組みを進めてまいります。

次の時代の大阪を担う多様な人材が育ち、活躍する大阪の実現のため、学力・体力向上への取組や英語教育の充実、課題を抱えた児童・生徒への支援などすべての子どもたちの学びを支えます。昨年は公私教育を一元的に行うため教育庁を設置しました。これを機に、公私連携の一層の強化を図り、大阪の教育力の向上をめざしてまいります。

大規模地震などの災害から府民の命を守り被害を軽減するため、安全・危機管理機能の強化に取り組みます。南海トラフ巨大地震対策では、人命に関わる緊急性が高い箇所の防潮堤の液状化対策を今年度中に完成させるなど引き続き対策を進めてまいります。

また、誰もが健やかで心豊かに生活できる社会の実現をめざし、府民の健康寿命の延伸などの取組みを着実に推進します。

保育所の待機児童の解消については、保育所や保育人材の拡充に取組みます。事業所内保育所の設置推進や国家戦略特区による多様な保育人材の活用を目指すなど、幅広く取組みを進めてまいります。

今年も府庁組織一丸となり、施策を力強く推進してまいりますので、皆さまの一層のご理解とご協力をお願いいたします。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。

新年年頭所感

大阪市長　**吉村　洋文**

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、健やかに新年を迎えられましたことと、心からお喜び申しあげます。

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

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「食の安全安心」の取組みとしまして、食中毒の防止のための正しい衛生知識の普及・啓発活動など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あげます。

さて、我が国においては人口減少時代に突入したことを受け、「まち・ひと・しごと創生長期ビジョン」を策定し、将来にわたって「活力ある日本社会」を維持することを将来の方向性としています。大阪市においても、本市を取り巻く厳しい状況を克服し、将来にわたり、豊かな大阪を実現するため、これまでの改革の成果を活かし、新たな価値を生み出す改革に取り組んでまいりました。

また、地域課題に関わる様々な活動主体の自律的な取組みを支援し、市民生活の安全・安心を支える地域コミュニティの活性化に取り組んでまいりました。

今後は、これまでの取組みを継続するだけでなく、市民

サービスの拡充や大阪の成長のための政策推進と、新たな価値を生み出す市政改革について、着実に取り組むとともに、副首都にふさわしい大阪の実現に向けて、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会員の皆様方の御健勝、御活躍を心からお祈り申しあげまして、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**

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におかれましては、清々しい新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

また、平素より市政の各般にわたり格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

貴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、食中毒予防啓発活動などにご尽力いただいておりますことは誠に意義深く、皆様方のご熱意と、たゆまぬご努力に深く敬意を表する次第です。

堺市は、昨年４月、政令指定都市に移行して１０年という大きな節目を迎えました。本市では、この１０年、政令市がもつ財源や権限など、そのメリットを最大限に活用し、市民に寄り添った身近なサービスの拡充に努めてきました。

堺市のまちづくりの指針であるマスタープランにおいても、基本施策の一つとして「暮らしの確かな安全・安心の確保」を掲げ、誰もが安心して暮らせるまちの実現をめざしています。食の安全・安心の確保につきましては、健康で豊かに暮らしていく上で欠くことのできないものであり、健康を守る上で極めて重要であります。

昨年は、関東地方を中心として、冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌の散発事例や、鶏の生食を起因とするカンピロバクター食中毒事件が多発するなど、食の安全・安心を揺るがす事件が発生しました。

本市といたしましては、市政のあらゆる分野で安全・安心な環境の構築に努めるとともに、「堺市食品衛生監視指導計画」に基づいて、食品等事業者に対する監視指導を行うなど、食の安全・安心の確保に向けた取組を進めています。皆様方におかれましては、今後とも衛生管理の推進並びに啓発活動に、さらなるお力添えをお願い申し上げます。

結びにあたりまして、公益社団法人大阪食品衛生協会の益々のご発展と、会員皆様のご健勝と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　**淺利　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あげます。

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、厚くお礼申しあげます。

とりわけ、食品衛生行政をはじめとした「食品衛生指導員活動」や「食中毒予防街頭キャンペーン」などを通じて、市民の皆さんの食の安全・安心の確保にご尽力をいただき、重ねてお礼申しあげます。

昨年を振り返りますと、本市は、市制施行８０周年を迎え、１０月１５日に記念式典を執り行いました。式典では、各分野で功労のあった市民の皆様を表彰するとともに、映画監督・脚本家の山田洋次さんに、本市では２人目となる名誉市民の称号を贈呈いたしました。また、豊中市出身のミュージシャン・矢井田瞳さんをお迎えして、作詞・作曲いただいた８０周年記念歌を市内の子どもたちと共に合唱いただき、記念ステージを盛り上げていただくなど、本市の魅力を市内外に積極的にＰＲするための取り組みを進めてまいりました。

また、食品衛生の分野では、平成２７年４月に食品表示法が施行されたことを受け、食品による事故を防止するため、適正な表示が行われるよう食品関連事業者に周知を行うなど啓発活動に取り組んでおります。さらに、昨年４月からは食品表示法の窓口を保健所に統一し、積極的に監視指導を行うとともに、流通食品の適正表示確保に努めてまいりました。

これらの取り組みを着実に実施することができましたのも、皆様のご理解・ご協力の賜物と、心から感謝申しあげます。

今後も安全で安心して暮らしができるまちづくりとともに、市制施行８０周年のキャッチフレーズである「夢 もっと とよなか」に相応しい、未来に夢が広がる、活力と創造性あふれるまちづくりに、全力で取り組んでまいる所存です。

皆様には、引き続き、ご支援とご鞭撻をお願い申しあげますとともに、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方におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

高槻市政の推進につきまして、日頃から格別のご理解、ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。特に、貴協会におかれましては、食中毒予防街頭キャンペーンや食品衛生指導員の事業等を通じて、事業者や市民への食品衛生の普及や啓発活動にご尽力いただいておりますことに、深い感謝と敬意を表する次第です。

昨年は、食肉を使用した冷凍そうざいを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事例が全国で発生いたしました。本市といたしましても、食肉は中心部まで十分に加熱して提供するよう事業者に対して指導するとともに、家庭における食中毒の発生を防止するため、市民の皆様に広く正しい知識を普及する必要性を改めて認識したところです。今後も、高槻市食品衛生監視指導計画に基づき食品関連施設を監視指導することに加え、食中毒予防に関する講習会の実施や、広報誌等を通じて食品衛生に関する情報を市民に提供する

ことにより、食の安全・安心に向けた取組を進めてまいります。
　さて、本市では、昨年はJR高槻駅の新ホーム完成と「特急はるか」の停車が実現し、本年はいよいよ待望の新名神高速道路高槻インターチェンジの開通が予定され、交通利便性のさらなる向上に加え、地域産業への波及効果、災害対応力の強化などが期待されます。
　こうした本市の特長を活かして定住人口・交流人口の増加を図るとともに、ホテル誘致や安満遺跡公園の整備など、将来を見据えたまちづくりを進めてまいりますので、皆様方におかれましては、なお一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。
　結びに、貴協会の益々のご発展と、会員の皆様方のご活躍を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

枚方市長　**伏見　　隆**

　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におかれましては、清々しい新年をお迎えのことと心よりお慶び申しあげます。
　津田会長をはじめ貴協会の皆様には、食品衛生の向上に向けた取り組みを積極的に推進されますとともに、市民や事業者への普及・啓発にもご尽力されておられますことに、深く敬意と感謝の意を表します。
　また平素は、枚方市保健所による食品衛生行政の推進をはじめ、本市市政の各般にわたりご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。本市では、食の安全安心の確保に向けて、食品衛生監視指導計画に基づく食品等事業者への適切な監視指導に取り組むとともに、HACCPによる衛生管理の導入について普及啓発を行うなど、食中毒などの健康危機事象発生の未然防止に努めているところでございます。また、広報誌やFM放送等の活用、街頭キャンペーンの実施により、多くの人々に食品衛生・公衆衛生に係る情報提供と普及啓発を促進してまいります。皆様におかれましては、市民の安全で安心な食生活の実現に、引き続きお力添えをいただきますようお願い申し上げます。
　さて、枚方市は本年8月、市制施行70周年を迎えます。「枚方の魅力をともに高める」ことをテーマに、市民や市民団体、事業者などの皆様とともに、歴史や文化、自然、産業など、枚方に数多く存在する地域資源を活用した様々な取り組みを70周年記念事業として進める予定です。そして、この記念事業を通して、市民の皆様に郷土枚方に対する誇りと愛着を一層深めていただくとともに、市外の皆様にも本市の魅力を知っていただけるよう広く情報発信をしてまいりますので、ぜひご注目ください。
　結びに、公益社団法人大阪食品衛生協会の益々のご発展と会員の皆様のご多幸ご活躍を心から祈念申し上げ、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方におかれましては、謹んで新年の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を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、深く敬意を表するとともに厚くお礼申し上げます。
　本市では、力ある東大阪の再生を進めるために３つの改革「市役所を変える」「学校を変える」「地域を変える」を軸にあかるく元気な東大阪の実現に取り組んでおります。
　一方、腸管性出血性大腸菌やノロウイルス等による食中毒事件など、国民の食の安全を揺るがす事件が多く発生しておりますが、本市といたしましても、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、不良な食品の排除に努めております。
　昨年のリオ・オリンピック開催後は2020年の東京オリンピックへ向けて国内が本格的に動き始めております。その前年の2019年には本市の花園ラグビー場においてラグビーワールドカップの試合が行われることになっており、“ラグビー・モノづくり・文化”といった東大阪市のさまざまな魅力を全世界にアピールし情報発信していきたいと考えておりますので、皆様の絶大なるお力添え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、会員の皆様方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して新年のごあいさつといたします。

「おいしい」を　うみ出す　その手は清潔に

ノロウイルス食中毒予防強化事業

当協会では、11月をノロウイルス食中毒予防強化月間と位置づけ、冬季に多発するノロウイルス食中毒の発生を予防するため、行政当局のご指導を仰ぎながら、「ノロウイルス食中毒予防講習会」、「ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン」、「手洗いマイスター認定講習会」等の各種事業に取り組みました。

(1)ノロウイルス食中毒予防講習会

大阪府立公衆衛生研究所と民間機関の御協力を得まして、「ノロウイルスの特徴」、「ノロウイルス食中毒等の発生状況」、「正しい手洗いの重要性」、「正しい消毒の重要性」等について、食品関係事業者、集団給食施設従事者、消費者等を対象として3ヶ所で講習会を行いました。

①大阪府北部会場
◇と　き　平成28年11月8日（火）14：00～16：00
◇ところ　メイシアター吹田市文化会館
◇講　師　府立公衆衛生研究所　左近直美主任研究員
　　イカリ消毒㈱　梅迫誠一先生
◇参加者　174名

②大阪府中部会場
◇と　き　平成28年11月17日（木）14：00～16：00
◇ところ　薬業年金会館
◇講　師　府立公衆衛生研究所　左近直美主任研究員
　　サラヤ㈱　木村衣里先生
◇参加者　185名

③大阪府南部会場
◇と　き　平成28年11月25日（金）14：00～16：00
◇ところ　サンスクエア堺
◇講　師　府立公衆衛生研究所　左近直美主任研究員
　　イカリ消毒㈱　梅迫誠一先生
◇参加者　169名

(2)ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン

府内4ブロックで街頭キャンペーンを実施しました。また、10支部も独自に実施していただきました。横断幕、のぼり、たすき、ジャンパー、リーフレット、ウエットふきん等の啓発物品を活用しながら、「正しい手洗いの徹底」、「加熱調理の必要性」等を呼びかけました。

①堺市ブロック
■と　き　平成28年11月3日（木）10：00～11：00
■ところ　金岡公園野球場（堺市北区域交流まつり）
■参加者　堺市保健所、堺支部等計11名
■啓発数　1,000名

②枚方市ブロック
■と　き　平成28年11月14日（月）14：00～15：00
■ところ　枚方市役所前及び岡東公園付近
■参加者　枚方市、枚方市保健所公衆衛生協力会、
　　枚方支部等計27名
■啓発数　1,000名

③大阪府中ブロック
■と　き　平成28年11月14日（月）14：00～15：00
■ところ　近鉄南大阪線河内天美駅周辺
■参加者　大阪府保健所（藤井寺、八尾、富田林）、大阪府食の安全推進課、松原・藤井寺・八尾・富田林・狭山支部等計36名
■啓発数　1,000名

④大阪府北ブロック
■と　き　平成28年11月15日（火）14：00～15：00
■ところ　阪急茨木本通商店街
■参加者　大阪府保健所（茨木、池田、吹田）、茨木・豊能・吹田支部等計20名
■啓発数　1,000名

⑤藤井寺支部（以下は支部独自の活動です）
■と　き　平成28年9月19日（月）8：00～10：30
■ところ　藤井寺市立スポーツセンター（藤井寺市民祭）
■参加者　藤井寺支部等計12名
■啓発数　1,000名

生肉は　しっかり焼いて食べようね。

⑥旭支部
■と　き　平成28年9月28日（水）14：00～15：00
■ところ　千林商店街周辺
■参加者　旭支部等計18名
■啓発数　500名

⑦和泉支部
■と　き　平成28年10月23日（日）10：00～12：00
■ところ　池上曽根遺跡公園（第38回和泉市商工まつり）
■参加者　大阪府和泉保健所、和泉支部等計17名
■啓発数　1,000名

⑧寝屋川支部
■と　き　平成28年10月24日（月）13：00～14：00
■ところ　京阪本線寝屋川駅周辺
■参加者　大阪府寝屋川保健所、寝屋川支部等37名
■啓発数　1,000名

⑨浪速支部
■と　き　平成28年10月29日（土）9：30～11：00
■ところ　大阪木津卸売市場
■参加者　浪速支部等計5名
■啓発数　500名
■その他　食品衛生に関するアンケートも実施

⑩泉大津支部
■と　き　平成28年11月5日（土）13：30～15：00
■ところ　南海本線泉大津駅周辺
■参加者　泉大津支部等計7名
■啓発数　1,000名

⑪八尾支部（八尾市内）
■と　き　平成28年11月10日（木）13：30～15：00
■ところ　近鉄大阪線八尾駅周辺
■参加者　大阪府八尾保健所、八尾支部等計17名
■啓発数　1,000名

⑫富田林支部
■と　き　平成28年11月13日（日）10：00～15：00
■ところ　富田林市民会館及びその周辺
■参加者　大阪府富田林保健所、富田林支部等計10名
■啓発数　500名

⑬八尾支部（柏原市内）
■と　き　平成28年11月17日（木）13：30～15：00
■ところ　近鉄大阪線河内国分駅周辺
■参加者　大阪府八尾保健所、八尾支部等計14名
■啓発数　500名

⑭狭山支部
■と　き　平成28年11月26日（土）13：30～15：00
■ところ　狭山池公園北堤（狭山池開池1400年記念
大阪狭山市産業まつり）
■参加者　大阪府富田林保健所、狭山支部等計5名
■啓発数　500名

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
大阪市中央区今橋3-3-13 ニッセイ淀屋橋イースト3F
Tel.06-6222-8261

安全は　日々の努力の　積み重ね

(3)手洗いマイスター認定講習会

昨年度から食品衛生指導員の方を対象として、正しい手洗い方法を習得していただくことを目的として始めました。今年度は27名の食品衛生指導員の方が受講され、手洗いマイスターに認定されました。今後、地域等で手洗いの指導活動をいただくようお願いいたします。

◆と　き　平成28年11月11日（金）
◆ところ　大阪ガス㈱ハグミュージアム
◆対象者　食品衛生指導員

平成28年度食品衛生指導員全国研修会

本研修会は、次世代のリーダーを担う食品衛生指導員としての資質向上を図り、自主衛生管理体制を強化充実し、国民の健康増進を推進することを目的として、公益社団法人日本食品衛生協会が実施しています。当協会から2名の方が参加しました。

◇と　き：平成28年9月5日（月）・6日（火）
◇ところ：大阪コロナホテル
◇内容：「厚生労働省における最新の食品衛生の取組み」、「一般衛生管理、HACCPによる衛生管理」等の講義ののち、「日本食品衛生協会が推進する食の安心・安全・五つ星事業の記録の問題点」と「自主管理票の作成と点検」をテーマとして食品衛生指導員によるグループ討議が行われました。

・・・・・各支部の活動状況報告・・・・・

①守口・門真支部手洗い講習会

両支部合同で、ノロウイルス食中毒・感染症の発生予防のため、手洗いの講習会を実施されました。当協会淡野専務理事からノロウイルスの特徴や手洗い方法等を講義し、手洗いチェッカーを用いて正しい手洗いを実践されました。

◇と　き　平成28年10月25日（火）14：00～15：30
◇ところ　門真市立公民館
◇受講者　食品衛生指導員、支部会員計41名

②城東支部食品衛生研修会

会員の食品衛生知識の向上を図るため、下記のとおり研修会を開催されました。講師には大阪市保健所東部生活衛生監視事務所の井澤保健副主幹と当協会の辻常任理事を招き、「食中毒の話」、「HACCPの導入」について、最新の情報などを交え、分かりやすく解説をしていただきました。

◇と　き　平成28年11月25日（金）17：00～18：00
◇ところ　ホテル京阪京橋
◇受講者　研修会26名

韓国江原道江陵市料食業協会来訪

江陵市料食業協会では、五輪開催を控え、食品衛生対策を検討されているところであり、大阪の食品衛生事情等を視察、学習するため来阪され、その一環として、当協会を視察されました。

パワーポイントを使用して、福井常務理事から当協会の事業内容をご説明し、そのあと質疑応答、意見交換を行いました。また、会場には、横断幕、のぼり等の食品衛生啓発物品や、標語・ポスターコンクール入選作品を展示しました。

なお、江陵市は2018年平昌冬季五輪おいて氷上競技の会場となっています。

◇と　き：平成28年10月19日（水）9：30～11：00
◇ところ：大阪薬業クラブ2階会議室
◇訪問団：25名（通訳1名含む）
◇応対者：淡野専務理事、福井常務理事ほか2名

平成28年度叙勲褒章受章者のご紹介（敬称略）

ご受章、誠におめでとうございます。ご受章されました皆様におかれましては、日頃より食品衛生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ました賜物でございます。心よりお慶び申し上げます。

□春の叙勲　平成28年4月29日
○旭日単光章（生活衛生功労）
森川 美智子（元大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合副理事長）

□春の褒章　平成28年4月29日
○黄綬褒章（業務精励）
大川 佳文（現大阪府清涼飲料工業協同組合理事長）

□秋の叙勲　平成28年11月3日
○旭日双光章（食料品加工業振興功労）
辻中 薫（現全大阪パン協同組合理事長）
○旭日単光章（生活衛生功労）
竹田 輝征（現大阪府食肉生活衛生同業組合副理事長）

□秋の褒章　平成28年11月3日
○黄綬褒章（業務精励）
秦 啓員（現大阪府清涼飲料工業協同組合副理事長）

平成28年度（第61回）食品衛生表彰の会

◇と　き：平成28年10月21日（金）
◇ところ：明治座 東京都中央区日本橋浜町2-31
◇主　催：厚生労働省、（公社）日本食品衛生協会

厚生労働大臣表彰並びに公益社団法人日本食品衛生協会長表彰式典として「食品衛生表彰の会」が明治座にて盛大に開催されました。

多年にわたる食品衛生向上のための業績が顕著な皆様方や他の模範となる施設がご受賞の栄に浴されました。当協会関係者の受賞者・受賞施設をご紹介いたします。ご受賞誠におめでとうございます。

1．厚生労働大臣表彰（順不同、敬称略）

＜食品衛生功労者の部＞

○榎本　稔	泉大津支部	飲食店営業
○猪阪　成宏	富田林支部	飲食店営業
○立石　嶺吉	狭山支部	飲食店営業
○土井　光子	東大阪中支部	飲食店営業
○坂口　勝治	大正支部	飲食店営業
○多田　龍弘	生野支部	菓子製造業
○原　幹雄	西淀川支部	菓子製造業

○和田　一義　阿倍野支部　飲食店営業
○鵜　照　住之江支部　乳処理業

＜食品衛生優良施設の部＞

○KKRホテル大阪和食厨房　中央支部　飲食店営業
○ファインフーズ㈱　堺支部　添加物製造業

2．（公社）日本食品衛生協会長表彰（順不同、敬称略）

＜食品衛生功労者の部＞

○吉川　喬　富田林支部　飲食店営業
○吉田　英子　狭山支部　乳類販売業
○辻村　益次　和泉支部　飲食店営業
○左近　哲也　泉佐野支部　飲食店営業
○井実　広正　高槻支部　菓子製造業
○中澄　行雄　東大阪西支部　飲食店営業
○岸谷　正純　西成支部　菓子製造業
○蒔苗　幸治　都島支部　団体役員
○桐山　健一　東淀川支部　菓子製造業
○福岡　義明　阿倍野支部　団体役員

＜食品衛生優良施設の部＞

○㈱サンデリックフーズ　泉佐野支部　めん類製造業
○クランデーワールド㈱　泉佐野支部　飲食店営業
○㈱カゴモト豊中工場　豊中支部　食肉処理業
○サントリースピリッツ㈱ 大阪工場　港支部　酒類製造業
○㈱ライフコーポレーション 南港プロセスセンター畜産棟　住之江支部　食肉販売業
○㈱みの屋　阿倍野支部　菓子製造業
○(社福)帝塚山福祉会 介護老人保健施設 聖和苑給食場　住吉支部　集団給食施設
○ホテルモントレ㈱　23階宴会第一厨房、21階会議室用パントリーA・B　浪速支部　飲食店営業
○堺共同漬物㈱　堺支部　食品製造業

平成28年度（第56回）食品衛生指導員全国大会

◇と　き：平成28年10月20日（木）
◇ところ：ヤクルトホール 東京都中央区新橋1-1-19
◇出席者：津田会長及び辻常任理事

＜食品衛生指導員体験発表＞

初めに、熊本県食品衛生協会長から熊本地震災害時の食品衛生指導員活動について特別発表があり、続いて、仙台市支部青葉区支所の手洗いの必要性をテーマとした腹話術を用いた幼稚園や保育所の子ども達を対象とした取組みなど全国12支部から体験発表がありました。

＜食品衛生指導員理事長表彰＞

当協会からは4名の食品衛生指導員の皆様がご受賞されました。ご受賞、誠におめでとうございます。

冨永　輝夫　関西空港支部　飲食店営業
北川　雅文　泉佐野支部　菓子製造業
吉村　梨花子　東大阪中支部　そうざい製造業
井澤　良孝　堺支部　飲食店営業

平成28年度厚生労働大臣表彰、(公社)日本食品衛生協会長表彰及び食品衛生指導員表彰の伝達授与式典

◇と　き：平成28年11月2日（水）10：00～
◇ところ：大阪薬業クラブ 2階会議室

第61回「食品衛生表彰の会」及び第56回「食品衛生指導員全国大会」に所用等のためご出席が叶わなかった受賞者の皆様方に対しまして、伝達授与式を執り行いました。府内の食品衛生行政の担当課長様のご臨席を賜りました。津田会長の挨拶に引き続き、受賞者に表彰状と副賞を伝達授与されました。出席者全員の記念撮影を行い、式典を終了しました。

大阪食品衛生協会からのお知らせ

平成28年度食品衛生研修会（有料）

◇と　き：平成29年2月16日（木）14～16時
◇ところ：薬業年金会館3階会議室
◇募集人員：150名
◇講　師：㈱エイエイエスケータリング品質保証室　レモン柾ブノア先生
◇演　題：「ハラールのいろはと今後への期待」
◇受講料：3,000円
◇申込締切：平成29年2月13日（月）
◆申込先：（公社）大阪食品衛生協会事務局　☎06-6227-5390

平成28年度支部会員施設見学研修会

本研修会は、会員の自主衛生管理等の向上を図ることを目的として、食品を大量製造し広域流通させるために「先進的な製造、自主衛生管理システム」を採用している企業等の御協力を得て、製造等施設の見学研修を行っています。

◇と　き：平成29年3月15日（水）
◇研修施設：
○雪印メグミルク株式会社京都工場池上製造所　京都府南丹市八木町池上古里1-1
○井筒八ッ橋本舗新光悦　京都市南丹市園部町瓜生野京都新光悦村12
◇募集人員：40名
◇募集締切：平成29年2月28日（火）
◆申込先：（公社）大阪食品衛生協会事務局　☎06-6227-5390
※支部長様を通じて、お申込みください。

理事会・通常総会のお知らせ

1　平成28年度第3回理事会
◇と　き：平成29年3月23日（木）15時～
◇ところ：大阪薬業クラブ2階会議室
2　平成29年度第1回理事会
◇と　き：平成29年5月11日（木）15時～
◇ところ：大阪薬業クラブ2階会議室
3　平成29年度通常総会（※1での承認要）
◇と　き：平成29年5月29日（月）15時～
◇ところ：プリムローズ大阪（地下鉄谷四駅前）

❀大阪府からのお知らせ

ふぐがおいしい季節になりました
おいしいふぐを安全に提供しましょう

ふぐは、おいしい反面、人を死に追いやってしまう猛毒を持ち合わせています。大阪府内では昨シーズン、事業者の皆様のご尽力により、「ふぐ中毒発生ゼロ」を達成しました！今シーズンも、次に掲げる留意点を中心に衛生管理を徹底し、「ふぐ中毒発生ゼロ」を継続しましょう！

▼肝などの有毒部位は、天然ふぐ・養殖ふぐいずれの場合も絶対に提供しないでください。
▼消費者には、有毒部位を完全に取り除いたふぐを販売してください。
▼ふぐ仕入れ時には、ふぐの種類と食べられる部位をよく確認してください。
▼食べられないふぐ、種類がわからないふぐは廃棄してください。
▼原則、「ふぐ取扱登録者」が有毒部位を的確に取り除いてください。
▼取り除いた有毒部位は、専用の鍵付き容器に入れ、誤って食品に混入したりすることのないよう適切に処分してください。
▼有毒部位の除去に使用した器具は、毒が残らないよう完全に洗浄してください。
▼ふぐ販売営業を営もうとする場合は、保健所等で許可を受けてください。
▼許可証は、施設の見やすい場所に掲示してください。
▼ふぐ処理場の構造等を変更する場合は、変更前に保健所等の承認を得てください。
▼ふぐを容器包装に入れて販売する場合は、定められた表示をしてください。
▼未処理のふぐの販売先は、ふぐ処理場を設置している施設のみとしてください。

現在、府内保健所等では、「ふぐ販売営業一斉監視」として、ふぐ販売営業施設に順次お伺いし、ふぐの取扱い状況を確認する等、ふぐ中毒の発生防止を図っているところです。ご理解・ご協力をお願いいたします。

＜問い合わせ先＞
最寄の保健所又は大阪市保健所各生活衛生監視事務所

「大阪府食の安全安心メールマガジン」
登録者募集中!!
日常業務に役立つタイムリーな情報を入手できます!

大阪府では、食に関する様々な情報を随時お届けする「食の安全安心メールマガジン」を配信しています。

次の６種類の中から必要な情報を選択して受信することができます。

緊急情報	食中毒の発生に伴う注意喚起情報、 違反食品事例　他
事業者向け 情報	食品衛生法や食品表示法に関する 改正や通知等の情報 事業者向けのイベント・ セミナー情報　他
知っトク！ 食の情報	大阪版食の安全安心認証施設の紹介、 「食」の豆知識情報　他
イベント情報	食に関するイベント等の 参加者募集情報　他
自主回収情報	府内に流通し、事業者が自主回収を 行っている製品の情報
食品の放射性 物質関連情報	出荷制限の設定や解除等

●申込方法

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、大阪府の下記ホームページをご覧ください。

●大阪府食の安全安心メールマガジン
http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/

『大阪版食の安全安心認証制度』
～あなたのお店の取組を応援します！～

この制度は、食の安全・安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度です。認証された施設は、認証マーク「大阪育ちのこころちゃん」を使うことができ、大阪府のホームページ等で紹介されますので、食の安全・安心に積極的に取り組んでいることを消費者や取引先にアピールすることができます。

国は全ての食品等事業者に「ＨＡＣＣＰ（ハサップ）」という衛生管理手法を義務付ける方針です。そこで、大阪府では、ＨＡＣＣＰを普及させるため、認証制度の認証基準をＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた内容に変更し、事業者の方々がＨＡＣＣＰ導入に活用できる取り組みやすい制度にする予定です。

認証制度の詳細については、下記ホームページをご覧ください。

●大阪版食の安全安心認証制度
http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/

ＨＡＣＣＰ義務化へ向けて、
今から準備を始めましょう！

厚生労働省は、平成３０年を目処に製造・調理・加工・販売等全ての食品等事業者を対象として、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）による衛生管理を義務付ける方針を示しました。

ＨＡＣＣＰによる衛生管理は、全く新しいことだと考えていませんか？ＨＡＣＣＰはこれまでの衛生管理の取組を、科学的な根拠に基づき、工程ごとに整理することによって「見える化」するものです。

例えば、ハンバーグの加熱調理工程では、ミンチ肉に付着している食中毒菌を死滅させる加熱温度と時間が確保できる方法を見つけ出し、その方法をルール化して確実に実施し、結果を記録し、記録内容を点検して実施状況を確認することで、どのようにして衛生管理に取り組んでいるかが見えるようになります。

ＨＡＣＣＰを難しく考えず、まずは取り組みやすい点から始めてみましょう。行政も皆さんをサポートします。

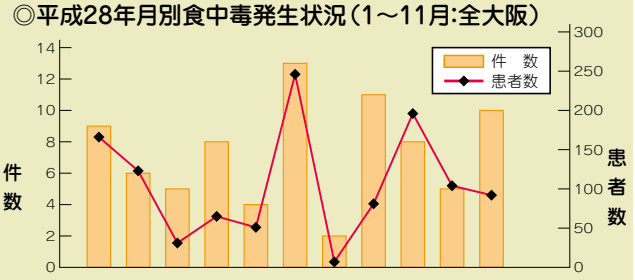
さぁ、始めましょう！
ＨＡＣＣＰにチャレンジする第一歩!

平成28年大阪府内の食中毒発生状況

◎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		81	1218	0
病因物質判明		80	1201	0
細菌	サルモネラ属菌	2	182	0
	ぶどう球菌	1	15	0
	腸管出血性大腸菌	1	4	0
	ウェルシュ菌	4	230	0
	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	47	360	0
	その他の細菌	1	143	0
	複合汚染	1	1	0
ウイルス	ノロウイルス	15	163	0
寄生虫	クドア	1	5	0
	アニサキス	4	4	0
化学物質		1	90	0
自然毒	植物性自然毒	1	2	0
	動物性自然毒	1	2	0
病因物質不明		1	17	0

◎平成28年月別食中毒発生状況（1～11月:全大阪）



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
件　数	9	6	5	8	4	13	2	11	8	5	10	-
患者数	166	123	31	65	51	246	7	81	196	104	92	-

ノロウイルス対策は万全ですか？

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期を中心に多発し、年間食中毒患者数の約6割を占めています。ノロウイルスは感染力が強く、わずかなウイルス量でも感染します。そのため、感染した人の手指等を介して食品を汚染し、食中毒を発生させる主な原因となります。

食品関係事業者の皆様におかれましては、次の点に留意し、ノロウイルス食中毒の予防に努めてください。

◆調理などで食品を取り扱う人の健康管理が重要。ノロウイルスに感染しないよう普段から食生活に気を付け、また家族も含めて下痢などの症状がないか、健康状態に注意する。

◆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ため、食品を盛り付けする時や加熱工程のない食品を調理する時は使い捨て手袋を使用し、こまめに交換する。

◆手洗いを励行し、特に調理作業の前、トイレの後、食品の盛り付け時には、流水・石けんによる手洗いを2回以上繰り返し、しっかりと手指の洗浄を行う。また、手洗い後のタオルは共用せず、使い捨てのペーパータオル等を使用する。

◆下痢・おう吐等の症状がある場合は、食品を取扱う作業に従事せず、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、直接食品に触れる作業は控える。

◆食品は中心部まで十分に加熱調理すること。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、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すること。（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、熱湯（８５℃以上）に1分間以上浸すか消毒剤で浸すように拭くこと。塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤を使用する場合、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できる濃度･方法等製品の指示を守って使用すること。

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

魚介類の食中毒にご注意！！

皆さん、魚介類の食中毒といえば何を思い浮かべますか？一昔前は生食用魚介類による腸炎ビブリオの食中毒が多く発生していましたが、ここでは、近年、魚介類における食中毒の中でも事例が多い『寄生虫』と『ヒスタミン』による食中毒についてご紹介します。

1つ目は『寄生虫』による食中毒です。主な寄生虫には「アニサキス」や「クドア・セプテンプンクタータ」などがあります。

アニサキス

サバやイカなどの筋肉や内臓表面に寄生する体長1～3㎝の寄生虫で、生きたまま摂取すると、ヒトの胃壁や腸管に侵入し、食後約1～36時間で激しい腹痛、吐き気、おう吐、じんましんなどを発症します。予防方法として、加熱処理(60℃では1分間、70℃では一瞬）又は-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

クドア・セプテンプンクタータ

ヒラメ等に寄生する寄生虫の一種です。非常に小さいため肉眼で確認することができません。食後4～8時間で下痢、おう吐などを発症します。予防方法として、加熱処理（75℃で5分間以上）または-15℃～-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

2つ目は『ヒスタミン』による食中毒です。

ヒスタミン

マグロ、アジ等の赤身魚にはアミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれます。魚の鮮度が低下したり、室温で放置すると、魚に付着したヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスチジンからヒスタミンが生成されます。一度生成されたヒスタミンは加熱しても分解されず、時間が経過してもなくなることはありません。食後30分～2時間で顔面紅潮や頭痛、じんましん等を発症します。予防方法として、魚は新鮮なものを使用する、購入後は速やかに冷蔵庫で保管する、解凍や加工は低温で行う等、迅速な加工･調理と低温管理が有効です。

LC ecosys
やってます 食の安全安心
OSAKA
イカリ消毒株式会社 認証
予防衛生でリスクと経営をサポートします
食品衛生（事件事故）・環境衛生（有害生物）・公衆衛生（感染症）
食中毒・異物混入・表示・衛生害虫・感染症・ウイルス・規格・環境対策他
イカリ消毒（株）は「大阪版食の安全安心認証制度」の認証機関です。
HACCPについてもお気軽にご相談ください。
環境エンジニアリング
IKARI
イカリ消毒株式会社
http://www.ikari.co.jp/　E-mail kanbunken-1@ikari.co.jp
大阪オフィス 〒541-0056 大阪市中央区久太郎町1-4-8 TEL.06-6264-2741 FAX.06-6264-2740
【（一財）環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会】 担当：小田

手洗いは　習慣つけて　菌つけない！

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	大阪食品衛生協会 豊能支部 支部長 松村栄太郎	大阪食品衛生協会 吹田支部 支部長 石井博章	大阪食品衛生協会 茨木支部 支部長 野口健一	大阪食品衛生協会 寝屋川支部 支部長 田中 統	大阪食品衛生協会 守口支部 支部長 齊藤俊徳	大阪食品衛生協会 門真支部 支部長 吉川義孝	大阪食品衛生協会 四條畷支部 支部長 松本栄蔵	大阪食品衛生協会 大東支部 支部長 谷池一晃
大阪食品衛生協会 八尾支部 支部長 中原義任	大阪食品衛生協会 松原支部 支部長 南野博則	大阪食品衛生協会 藤井寺支部 支部長 金銅俊二	大阪食品衛生協会 狭山支部 支部長 中嶌一光	大阪食品衛生協会 富田林支部 支部長 猪阪成宏	大阪食品衛生協会 和泉支部 支部長 達田幸夫	大阪食品衛生協会 泉大津支部 支部長 榎本 稔	大阪食品衛生協会 岸和田支部 支部長 土井康司	大阪食品衛生協会 貝塚支部 支部長 林 孝信
大阪食品衛生協会 泉佐野支部 支部長 左近哲也	大阪食品衛生協会 関西国際空港支部 支部長 坂田 巌	大阪食品衛生協会 尾崎支部 支部長 國部 仁	大阪食品衛生協会 大阪府中央卸売市場支部 支部長 堀ノ内重治	大阪食品衛生協会 北支部 支部長 田頭 泰	大阪食品衛生協会 都島支部 支部長 秦 啓員	大阪食品衛生協会 福島支部 支部長 吉川隆之	大阪食品衛生協会 此花支部 支部長 坂井正作	大阪食品衛生協会 中央支部 支部長 山田忠治
大阪食品衛生協会 西支部 支部長 塚原成典	大阪食品衛生協会 港支部 支部長 宇畑芳廣	大阪食品衛生協会 大正支部 支部長 坂口勝治	大阪食品衛生協会 天王寺支部 支部長 髙橋博文	大阪食品衛生協会 浪速支部 支部長代行 松本芳夫	大阪食品衛生協会 西淀川支部 支部長 岡西武士	大阪食品衛生協会 淀川支部 支部長 小林 元	大阪食品衛生協会 東淀川支部 支部長 岡部 保	大阪食品衛生協会 東成支部 支部長 辻中 薫
大阪食品衛生協会 生野支部 支部長 花岡秀敏	大阪食品衛生協会 旭支部 支部長 福﨑敏博	大阪食品衛生協会 城東支部 支部長 井土賢一	大阪食品衛生協会 鶴見支部 支部長代理 中易義暢	大阪食品衛生協会 阿倍野支部 支部長 速水良照	大阪食品衛生協会 住之江支部 支部長 子田憲一	大阪食品衛生協会 住吉支部 支部長 村岡紀六	大阪食品衛生協会 東住吉支部 支部長 桝井増太郎	大阪食品衛生協会 平野支部 支部長 鵜 勝彦
大阪食品衛生協会 西成支部 支部長 岸谷正純	大阪食品衛生協会 堺支部 支部長 河盛幹雄	大阪食品衛生協会 豊中支部 支部長 川本年男	大阪食品衛生協会 高槻支部 支部長 髙木昌三	大阪食品衛生協会 枚方支部 支部長 大﨑明信	大阪食品衛生協会 東大阪市西支部 支部長 粟飯原昌弘	大阪食品衛生協会 東大阪市中支部 支部長 木村芳雄	大阪食品衛生協会 東大阪市東支部 支部長 山口末治	

食中毒　見えざる敵は　気の緩み

迎春協賛
業種団体

（順不同）

大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合
理事長　杉本良一
大阪市西区北堀江一―一一―一〇
（大阪麺業会館内）

大阪府飲食業生活衛生同業組合
理事長　亀岡育男
大阪市中央区谷町七―三―四―三二二号
（新谷町第二ビル）

大阪府料理業生活衛生同業組合
理事長　津田孝治
大阪市中央区東心斎橋一―一―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
大阪市中央区島之内二―六―十一

大阪府鮮商生活衛生同業組合
理事長　井上正典
大阪市西区南堀江一―十二―十九
（大阪鮮会館内）

大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合
理事長　友田喜三
大阪市中央区谷町七―二―二―三〇四号
（新谷町第一ビル内）

大阪府社交飲食業生活衛生同業組合
理事長　福長徳治
大阪市中央区日本橋二―五―一

大阪府食肉生活衛生同業組合
理事長　池田清昭
大阪市北区中津三―三―五
（大阪食肉会館内）

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
理事長　田中靖章
大阪市此花区西九条二―五―六

大阪府氷雪販売業生活衛生同業組合
理事長　池田希和夫
大阪市中央区東心斎橋二―一―三
（日進ビル内）

全大阪パン協同組合
理事長　辻中薫
大阪学校給食パン・米飯協同組合
理事長　吉田日士光
大阪市中央区内久宝寺町三―二―一
（大阪パン会館）

大阪府生菓子協同組合
理事長　渥美弘三
大阪市阿倍野区西田辺町一―二〇―一二

大阪府洋菓子工業協同組合
理事長　浅田美明
大阪市中央区島之内一―十三―二〇
（大阪府洋菓子会館内）

大阪府菓子工業組合
理事長　野村泰弘
大阪市西区北堀江一―三―七

一般社団法人大阪府牛乳協会
会長　庄司勝
大阪市西区北堀江三―六―二八
（乳業センタービル内）

日本ハム・ソーセージ工業協同組合関西支部
支部長　竹田清
大阪市北区梅田一―三―一―七〇〇
（大阪駅前第一ビル内）

大阪市水産物商業協同組合
理事長　古家勝實
大阪市福島区野田一―一―八六
（大阪市中央卸売市場内）

大阪市水産物卸協同組合
理事長　木本慧
大阪市福島区野田一―一―八六
（大阪市中央卸売市場本場内）

大阪市東部水産物卸協同組合
理事長　前山光司
大阪市東住吉区今林一―二―六八
（大阪市中央卸売市場東部市場内）

大阪府清涼飲料工業協同組合
理事長　大川佳文
大阪市中央区島町二―四―四

大阪府製餡工業協同組合
代表理事長　安松谷義郎
大阪市天王寺区大道二―二―二〇

日本食品添加物協会
大阪支部
支部長　浅井以和夫
大阪市中央区道修町一―二―四
（源実業ビル四階）

大阪府珍味協同組合
理事長　八木覚平
豊中市原田南一―十二―一八

大阪府調理師団体連合会
会長　古川研一
富田林市本町七―十二

一般社団法人大阪府調理師会
理事長　尾崎滋
大阪市北区西天満四―二―十五

日本中国料理協会
大阪支部
支部長　金城保夫
大阪市阿倍野区松崎町三―十六―十一
（辻調理師専門学校内）

大阪府中央卸売市場協会
理事長　三輪光幸
茨木市宮島一丁目一番一号

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

□食品の細菌や異物等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２－11－13
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/

食中毒　少しの油断が　大惨事