

大阪食協 NEWS

平成30年9月
第 9 6 号

平成30年度通常総会・懇親会を開催



通常総会

- と き：平成30年5月28日（月）
- ところ：シティプラザ大阪 旬の間（北）
- 参加者：164名

開催宣言に続き、議長に津田会長を選出、議事録署名人として小林芳春氏（中華料理業生活衛生同業組合理事長）及び大崎明信氏（枚方支部長）を指名し、審議に入りました。第1号議案、平成29年度事業報告・収支決算について事務局より説明、古家勝實監事より監査報告がなされたのち、全員賛成で承認されました。次いで、第2号議案、役員の一部補選並びに選任について議場に諮り全員賛成で承認可決されました。続いて、第3号議案、役員報酬規程の改訂についても承認可決されました。また、その他報告事項として、①平成30年度事業計画・収支予算について ②基本財産の取崩しについて ③平成30年度資金調達及び設備投資見込みについて ④特別会員の承認についての報告がなされました。

今期の役員は次表のとおりです。なお、総会終了後の臨時理事会において、業務執行理事が選定されました。

理事	津田孝治（会長）、井元弘（副会長）、辻中薫（副会長）、金銅俊二（副会長）、木田一裕（専務理事）、辻隆司（常務理事）、齋藤浩一（常務理事）、吉田諭（常務理事）、久米田裕子（常任理事）、井上正典、亀岡育男、福長徳治、小森嘉之、庄司勝、松田浅一、野村泰弘、杉本良一、小林芳春、石井博章、田中統、梶原知幸、田頭泰、池田享司、宇畑芳廣、岸谷正純、榊井増太郎、河盛幹雄、堀本安盛、高木昌三、大崎明信、中原義任、木村芳雄
	監事 古家勝實、安松谷義郎

（新任の理事は氏名に下線）

議事終了後、大阪府知事、大阪市長、堺市長、豊中市長、高槻市長、枚方市長、八尾市長及び東大阪市長（いずれも代理出席）のご臨席のもと、退任された竹田清氏（日本ハム・ソーセージ工業組合）、竹中祥之氏（大蒲水産加工協同組合）、山田忠治氏（中央支部）、羅辰雄氏（浪速支部）、國部仁氏（尾崎支部）、川本年男氏（豊中支部）、淡野輝雄氏（事務局）、平岡克巳氏（事務局）、福井彰三氏（事務局）

の皆様、長年にわたる事業活動、業界の指導発展等に貢献されたことに対し、(公社)日本食品衛生協会会長感謝状が津田会長から贈呈されました。

続いて、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食の安全推進課長 河井昭男様よりご祝辞を頂戴いたしました。



ご来賓の皆様のご紹介、祝電披露ののち、井元副会長の開会挨拶をもって通常総会が閉会しました。

懇親会

総会終了後、燦の間に会場を移し、118名の出席者のものと懇親会が開催されました。

津田会長の開会挨拶に続き、前会長の田中清三様の乾杯で賑やかに懇親会の開宴となりました。



和やかに歓談が続くなか、金銅俊二副会長の中締めののち、懇親会は盛況のうちにお開きとなりました。

平成30年度第1回理事会

■開催日：平成30年5月11日(金)

■場 所：大阪薬業クラブ2階会議室

■出席者：理事19名(理事総数31名)

次の2議案について審議され、全員賛成で承認可決されました。

①平成29年度事業報告・収支決算について

②役員の一部補選並びに選任(案)について

なお、役員については、榎本稔氏、山田忠治氏、川本年男氏及び竹田清氏の後任として梶原知幸氏、池田享司氏、堀本安盛氏及び小森嘉之氏を報告し、新たに中原義任氏、小林芳春氏、杉本良一氏の理事就任、また、事務局においては、淡野輝雄氏、平岡克巳氏、福井彰三氏の退任、新たに齋藤浩一氏の理事就任を提案しました。

平成30年度日本食品衛生協会近畿ブロック大会

■開催日：平成30年7月11日(水)

■場 所：奈良ロイヤルホテル

厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰状の授与並びに「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状の贈呈がなされました。

■厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰受賞者

<順不同、敬称略>

○八切敏夫(泉大津支部 飲食店営業)

○宮田裕也(都島支部 飲食店営業)

○塚原成典(西支部 菓子製造業)

○前内禧宏(東住吉支部 菓子製造業)

○松本正己(岸和田支部 魚介類販売業)

■「あんしんフード君」制度発足10周年記念感謝状受賞者

<順不同、敬称略>

○田中克利(北支部 事務局担当)

○岡田容子(岸和田支部 事務局担当)



おいしいパンと暮らしていますか。



よく加熱・素早く冷却・記録で管理。

食中毒予防啓発活動（街頭キャンペーン）

夏に多発する食中毒予防のため、府内6か所で実施

～多くの府民の皆様や食品関係事業者の皆様へ食中毒予防をアピール～

今年度も夏季の食中毒予防啓発事業として、関係行政機関との連携のもと、府内6ブロックで「食中毒予防啓発活動（街頭キャンペーン）」を行いました。各支部の食品衛生指導員等の皆様と一緒に、府民の皆様に対して、啓発物品を配布しながら、「正しい手洗いの励行」と「十分な加熱調理の必要性」を強く呼びかけました。

暑い中、啓発活動にご参加くださいました皆様方には本当にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。
なお、府内8ブロックにおいては、本年11月にノロウイルス食中毒予防啓発活動を実施する予定ですので、関係者の皆様方にはご協力をよろしくお願いいたします。

実施日	ブロック	担当支部（参加支部）	実施場所
7月9日(月)	大阪市南西部	住吉（住之江・西成）	地下鉄御堂筋線あびこ駅周辺
7月10日(火)	東大阪市	東大阪中（西・東）	近鉄若江岩田駅本通り商店街周辺
7月12日(木)	大阪市南東部	東住吉（阿倍野、平野）	駒川商店街
7月26日(木)	大阪府北	豊能（吹田・茨木）	阪急池田駅前
7月26日(木)	大阪市西部	港（福島・西・大正・此花・西淀川）	八幡屋商店街
7月31日(火)	大阪市東部	浪速（中央・天王寺・東成・生野・城東）	なんばパークス

大阪市南西部ブロック



あびこ駅周辺で啓発活動

大阪市南東部ブロック



駒川商店街で啓発活動

大阪市西部ブロック



八幡屋商店街で猛暑の中、啓発活動

東大阪ブロック



若江岩田駅本通り商店街をパレードしながら啓発活動

大阪府北ブロック



阪急池田駅前で啓発活動

大阪市東部ブロック



啓発活動前の記念撮影（なんばパークス内の事務所にて）

手洗いは 食の安全 守るカギ

社団法人中華食品安全管制系統發展協會 表敬訪問

■と き：平成30年6月7日（木）9：30～11：30

■ところ：大阪薬業クラブ2階会議室

■訪問団：23名

■応対者：津田会長、金銅副会長、ほか3名

台湾で最大規模の食品安全関係の社団法人である中華食品安全管制系統發展協會が当協会を表敬訪問されました。両協会がそれぞれの取組み内容を紹介したのち、活発に意見交換を行い、交流を深めました。



平成30年度食品衛生指導員研修会

■と き：平成30年6月28日（木）14時～16時

■ところ：大阪ガス(株)ハグミュージアム

■受講者：107名



各支部の食品衛生指導員による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、関係行政機関の食品衛生監視員の方から本年度の重点指導項目や点検のポイント等をお話していただいております。今年度は、高槻市保健所の湯浅隆宏様からHACCPの考え方を取り入れた「小規模な一般飲食店における衛生管理」についてご説明いただきました。また、事務局から各支部に対し、研修内容の支部内伝達と本年度の巡回指導をお願いするとともに、巡回指導実施にあたっての留意事項や指導票の記載方法・報告時期並びに自主衛生管理推進事業の助成金等について説明しました。

食品衛生フォーラム

■と き：平成30年8月23日（木）13時30分～16時

■ところ：大阪ガス(株)ハグミュージアム

■参加者：127名

厚生労働省が食品衛生月間と定める8月に、また、小学生のみなさんにも参加していただきやすい夏休み期間に本年も開催しました。関係行政機関のご臨席のもと、当協会支部役員、食品事業者、消費者等の皆様に参加していただきました。



第一部の表彰式典では、「平成30年度食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール」において優秀な作品を創作された皆様に、大阪府知事賞、大阪市長賞、堺市長賞及び大



阪食品衛生協会長の表彰状が授与されました。また、地域の食品衛生の向上や自主衛生管理の推進に活躍された食品衛生指導員63名の皆様に表彰状が授与されました。

第二部の講演会では、岐阜大学応用生物科学部教授の前澤重禮先生に「変化する卸売市場流通を見据えて、食品事業者のビジネス感覚のあり方を考える」をテーマにご講演をいただきました。



命を守る 予防衛生

LC Life Creation
ecosys Life Cycle Assessment
Ecological System



大阪版
食の安全安心
認証制度



2025年 国際博覧会を
大阪・関西へ



さくらふるさと
街づくり運動



男女いきいき・
元気宣言

イカリ消毒は
大阪の「美しい街づくり」を
応援しています。

IKARI イカリ消毒株式会社 <http://www.ikari.co.jp>
(一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会)
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

支部等の活動状況

1 街頭キャンペーン及び手洗い教室

各支部の独自の啓発活動により啓発媒体を活用しながら、「正しい手洗い」「加熱調理」等食中毒予防の啓発を行いました。

①枚方支部

■と き：平成30年7月2日(月) 14時～

■ところ：京阪枚方市駅周辺及び岡東公園

■参加者：食品衛生指導員、枚方市職員、枚方市保健所公衆衛生協力会等計30名

■啓発数：1000名



②都島支部

■と き：平成30年7月10日(火) 11時～

■ところ：京橋駅周辺

■参加者：食品衛生指導員、一日食品衛生指導員(都島区長、都島食生活改善推進協議会)等 計25名

■啓発数：500名



③寝屋川支部

■と き：平成30年7月23日(月) 15時～

■参加者：食品衛生指導員、寝屋川保健所公衆衛生協力会役員、寝屋川保健所職員等計37名

■ところ：京阪香里園駅前

■啓発数：500名



④泉大津支部

■と き：平成30年7月27日(金) 13時30分～

■ところ：忠岡小学校

■参加者：食品衛生指導員(手洗いマイスター含む)、和泉保健所職員等 計12名

■受講者数：23名

大阪府の放課後子ども教育事業として、小学生に紫外線照射器を活用した「衛生的な手洗いの実践・検証」を体験していただきました。



⑤堺支部

■と き：平成30年8月1日(水)10時30分～

■ところ：泉北高速鉄道泉ヶ丘駅前

■参加者：堺市食品衛生協会会員、堺市保健所職員等 計10名

■啓発数：1500名



⑥生野支部

■と き：平成30年8月29日(水) 14時～

■ところ：JR桃谷駅前商店街

■参加者：食品衛生指導員等計19名

■啓発数：500名



⑦和泉支部

■と き：平成30年9月1日(土) 15時～

■ところ：陸上自衛隊信太山駐屯地グラウンド

■参加者：食品衛生指導員等計10名

■啓発数：500名



2 食品衛生指導員巡回指導

豊能支部と松原支部が巡回指導を実施

①豊能支部

■と き：平成30年6月7日（木）

■ところ：能勢町、豊能町全域

池田保健所及び茨木保健所食品衛生課の指導の下に5班編成で巡回指導を実施し、営業許可証の掲示確認や食品衛生責任者の設置確認を行いました。



②松原支部

■と き：平成30年6月11日（月）

■ところ：松原市天美地区

藤井寺保健所食品衛生課の指導の下に3班編成により地域の食品関係施設を巡回指導し、営業許可証の掲示確認や健康検便の実施勧奨に加えて「正しい手洗いの必要性」や「加熱調理」を呼びかけました。

3 食中毒予防講習会

①都島支部

■と き：平成30年7月10日（火）13時～

■ところ：ホテル京阪京橋7階かがやきの間

■出席者：食品衛生指導員、都島区民 165名

国際フルーツ協会の中野瑞樹先生に「あなたの知らないフルーツの世界」という内容でご講演いただき、知見を深めました。



②豊能支部、池田保健所、茨木保健所

■と き：平成30年7月12日（木）、13日（金）

■ところ：能勢商工会館、豊能商工会館

■出席者：食品衛生指導員等21名

池田保健所の職員により6月実施の巡回活動結果の講評並びに指導員研修会の伝達講習会を実施しました。

③藤井寺支部、松原支部合同開催

■と き：平成30年7月13日（金）

■ところ：藤井寺市市民総合会館

■出席者：212名（166施設）

食品衛生指導員を含む食品関係事業者に対して、「食品表示について」及び「食品衛生の動向について」講習会を実施しました。

大阪食品衛生協会からのお知らせ

ノロウイルス食中毒予防強化月間事業

冬場に多発するノロウイルス食中毒を予防するための普及啓発事業として、次の事業を実施いたします。皆様には奮って参加いただきますようお願いいたします。

1 ノロウイルス予防講習会(各会場とも14:00～16:00)

実施予定日	会 場
11月14日（水）	サンスクエア堺
11月22日（木）	大阪ガス(株)ハグミュージアム

2 手洗いマイスター認定講習会(食品衛生指導員限定)

■と き：平成30年11月2日（金）13:30～17:00

■ところ：大阪ガス(株)ハグミュージアム

■募集人員：30名

3 ノロウイルス食中毒予防啓発活動

実施予定日	実施ブロック	会 場
10月22日（月）	大阪府東ブロック（寝屋川支部）	京阪寝屋川市駅周辺
11月1日（木）	大阪府中ブロック（藤井寺支部）	近鉄プラザ古市店
11月3日（土）	堺ブロック（堺支部）	北区交流まつり
11月5日（月）	豊中ブロック（豊中支部）	阪急豊中駅周辺
11月7日（水）	大阪府北部ブロック（旭支部）	千林商店街
11月12日（月）	枚方ブロック（枚方支部）	京阪枚方市駅周辺
11月14日（水）	大阪府南ブロック（和泉支部）	ららぽーと和泉
未定	八尾ブロック（八尾支部）	

大阪府からのお知らせ

食品衛生法の改正について

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

（主な改正内容）

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

（施行日） 公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1.は1年、5.及び6.は3年）

改正の詳細は、厚生労働省のホームページでご覧いただけます。

厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

また、法改正についての最新情報は、大阪府食の安全安心メールマガジン「事業者向け情報」にてお知らせします。この機会にぜひご登録ください。（登録無料）

○パソコンからの登録：

大阪府ホームページ「食の安全安心メールマガジン」

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

○携帯電話からの登録：QRコードを読み取って、空メール（何も入力せず）を送信してください。



HACCPの制度化について

改正食品衛生法に基づき、原則としてすべての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。（平成32年（2020年）施行、1年間の経過措置を設ける予定）

全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成

HACCPに基づく衛生管理

HACCP7原則12手順に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じ計画を作成し管理を行う

【対象事業者】

- ◆事業者の規模を考慮
- ◆と畜場
- ◆食鳥処理場
（認定小規模を除く）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

（取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理）
各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略されたアプローチによる衛生管理を行う

【対象事業者】

- ◆小規模事業者
- ◆当該店での小売り販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種

加工食品の食品表示について

旧基準の表示方法が認められる加工食品の経過措置期間の終了まで、あと1年半です（平成32年（2020年）3月31日まで）。まだ新基準への対応ができていない事業者の方は、早めに取り組みましょう！

平成30年度 ふぐ処理講習会について

平成30年度ふぐ処理講習会を以下のとおり実施します。
詳しくは、8月31日（金）から府内各保健所等で配布されている受講案内をご覧ください。

【受講申込】

- と き：10/10（水）、11（木）
- と ころ：大阪府庁新別館北館4階 多目的ホール
- 費 用：受講料4,000円、テキスト代1,600円
ふぐ処理登録者登録手数料4,300円（講習会修了と同時に登録申請する場合のみ）

【学科講習】

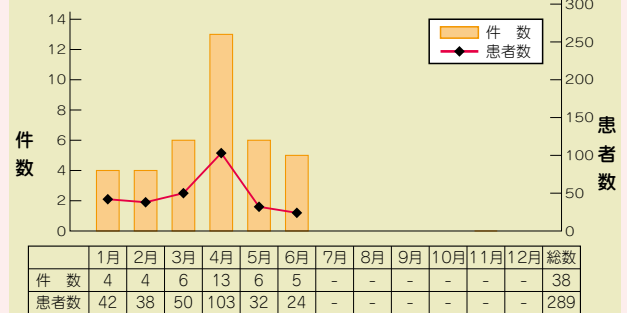
- と き：10/18（木）、19（金）
- と ころ：大阪府庁新別館北館4階 多目的ホール

【実技講習】

- と き：11/5（月）、6（火）
- と ころ：辻調理師専門学校
- 費 用：講習用ふぐ代（実費）

食中毒予防トピックス

平成30年月別食中毒発生状況（6月現在：全大阪）



平成30年病因物質別食中毒発生状況（6月現在：全大阪）

	件数	患者数
総数	38	289
細菌		
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	25	145
赤痢菌	1	16
ウイルス		
ノロウイルス	6	114
寄生虫		
アニサキス	1	1
化学物質		
ヒスタミン	2	7
植物性自然毒		
クワズイモ	1	2
動物性自然毒		
ムラサキイガイ・アサリ	2	4

カンピロバクター食中毒にご注意！

カンピロバクターによる食中毒は、平成29年に全国で1,014件中320件（31.6%）、府内で64件中36件（56.2%）発生し、いずれも発生件数1位、さらに府内では半分以上を占めています。また、府内では、過去5年間を見てもカンピロバクターによるものが最も多く発生しています。

カンピロバクター食中毒の多くは鶏肉の刺身やタタキといった生又は加熱不十分な鶏肉料理が原因と考えられます。新鮮な鶏肉であってもカンピロバクターが付いていることがあるため、以下の点に注意し、食中毒を予防しましょう。

- ◆食肉は中心部まで十分加熱しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）
- ◆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！
- ◆食肉に触れ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！

有毒植物による食中毒について

有毒植物を原因とする食中毒は、毎年、全国各地で発生しており、平成30年に入ってから2名の死者が発生しています。どちらも、イヌサフランを食用と誤って食べたことによるものでした。

これからの季節は野山を散策し、山菜・きのこ狩りなどをする機会が増えます。また、山菜やきのこだけでなく、スイセンのように自宅の庭に生えているものも食中毒の原因となり、家庭菜園での栽培にも注意が必要です。

食用と確実に判断できない植物は、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」を基本とし、以下の点を守りましょう。

- ◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培することはやめましょう。また、植えた覚えのない植物は食べないようにしましょう！
- ◎有毒植物が山菜に混じって生えていることがあります。山菜狩りなどをする時は、よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう！



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 ※1月18日(月)より移転しました

食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール

★★ 今年度も応募多数 ★★

今年度も5月中を募集期間として行いましたところ、当協会各支部・特別会員、業種団体、食品事業者、教育機関等の皆様からポスターの部140作品、標語の部5,341作品のご応募がありました。テーマとしては、「手洗い」、「食中毒予防」、「食品事業者の自主衛生管理」、「食品の表示」等を目的とした作品が多くありました。優れた作品が多く、審査員の皆様方は入賞作品の選出に大変苦労されましたが、厳正なる審査の結果、両部門とも20作品が選出されました。なお、入賞作品は下記のとおりです。ご応募いただきました皆様方には本当にありがとうございました。

ポスターの部

大阪府知事賞
宮下 美緒大阪市長賞
小田 好美堺市長賞
小椋 茜協会長賞
寺田 創太協会長賞
安宅 大輔

賞の区分	氏 名	所 属 等
大阪府知事賞	宮下 美緒	アトリエ遊 JR八尾教室
大阪市長賞	小田 好美	山崎製パン(株)大阪第一工場
堺市長賞	小椋 茜	山崎製パン(株)大阪第一工場
協会長賞	安宅 大輔	山崎製パン(株)大阪第一工場
優 秀 賞	寺田 創太	アトリエ遊 JR八尾教室
	松村 柚莉花	アトリエ遊 JR八尾教室
	和田 泰歩	アトリエ遊 JR八尾教室
	清水 晴陽	アトリエ遊 緑橋教室
	池上 和花	アトリエ遊 ハ戸ノ里教室
	吉田 勝也	㈱ニチレイフーズ関西工場

賞の区分	氏 名	所 属 等
優 良 賞	高谷 結奈	山崎製パン(株)大阪第一工場
	田中 伶奈	山崎製パン(株)大阪第一工場
	井ノ口 裕二	㈱エーワンペーカリー
	下村 素代花	山崎製パン(株)大阪第二工場
	植田 梨央	アトリエ遊 JR八尾教室
	川上 楚加	アトリエ遊 永和教室
	高木 結菜	アトリエ遊 JR八尾教室
	中野 真采	アトリエ遊 緑橋教室
	松浦 恭祐	アトリエ遊 JR八尾教室
	五味 武	㈱エイエイエスケータリング

(敬称略)

ポスター・標語の入賞作品は大阪市役所1階の正面玄関ホールに1週間展示されました。



標語の部

(敬称略)

賞の種類	氏名	所属	標語
大阪府知事賞	池ノ上 祥司	㈱エイエイエスケータリング	よく加熱・素早く冷却・記録で管理。
大阪市長賞	松井 めぐみ	ヒルトンプラザテナント会	手洗いは 食の安全 守るカギ
堺市長賞	中地 敏泰	㈱ニチレイフーズ関西第二工場	食中毒 あなたの 不意づく 不備をつく
協会長賞	吉岡 麻姫	㈱エイエイエスケータリング	おいしいは 味と安全 あってこそ
優 秀 賞	野口 茂文	山崎製パン(株)大阪第一工場	まず手洗い 調理前の 合言葉
	伊藤 久子	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	手洗いは 誰でも出来る 衛生管理
	福富 義人	丸大食品(株)高槻工場	ノロウィルス 手洗い 加熱で やっつけよう
	森下 将史	山崎製パン(株)大阪第一工場	「まあいいか」心の隙間に増える菌
優 良 賞	岡崎 雄介	ヒルトンプラザテナント会	手洗いは 習慣つけて 菌つけない
	安次嶺 和美	㈱ニチレイフーズ関西工場	まな板も きちんと分けて 肉・野菜
	羽場 辰彦	㈱ニチレイフーズ関西第二工場	ちょっとした 油断とともに 増える菌
	中藤 あかり	ANA クラウンプラザホテル大阪	食中毒 無くした信用 戻らない
	増田 一恵	㈱エイエイエスケータリング	気を付けよう! 年中無休の 食中毒
	熊代 諭	㈱エイエイエスケータリング	食材の 温度管理で 安全リレー!
	角田 茉由	ヒルトンプラザテナント会	見えない危険 見える予防で 確かな安心
	八木 浩	個人	みえぬ菌 心の油断 増殖中
	窪田 恵美子	ヒルトンプラザテナント会	再確認 そのひと手間が 事故防ぐ
	片岡 大地	山崎製パン(株)大阪第一工場	手洗いは横着せずにしっかりと
	牧野 孝	㈱ニチレイフーズ関西工場	そうじよし!! みだしなみよし!! 手洗いよし!!
	佐々木 進行	㈱ニチレイフーズ関西工場	食中毒 起こすも防ぐも あなた次第

ほしい時だけ(品質管理要員)増員計画!

(あなたの事業所の品質管理要員として活動します)

- ・定期的に衛生管理状況をチェックしてほしい
- ・食品の表示を見直したいから手伝って!
- ・従業員の衛生教育を定期的にしてほしい などなど

☆費用等の詳細は、下記にお問い合わせください

公益社団法人 大阪食品衛生協会 食品検査センター
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/>

ノロウィルス 手洗い 加熱で やっつけよう