

大阪食協 NEWS

令和元年9月
第 9 8 号

令和元年度定時総会・懇親会を開催



総会

令和元年5月30日（木）午後3時より、シティプラザ大阪において令和元年度定時総会が開催されました。

津田会長の開会あいさつの後、同会長を議長に「平成30年度事業報告並びに収支決算の承認について」「役員を選任について」の議事を進行し、各議案につき全会一致で可決承認されました。報告事項としては、「令和元年度事業計画並びに収支予算について」「令和元年度資金調達及び設備投資の見込みについて」「会員の入会について」「旅費規程内規の一部改正について」「食品衛生責任者養成講習会の会場変更について」事務局より説明を行いました。

議事終了後、大阪府知事、大阪市長、堺市長、豊中市長、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）のご臨席のもと、退任された小林芳春氏（大阪府中華料理業生活衛生同業組合）に、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、大阪市長のご名代としてご臨席いただきました大阪市健康局生活衛生担当部長の川人優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ののち、井元副会長の閉会挨拶をもって定時総会が閉会しました。

総会の後、臨時理事会が開催され、会長、副会長、専務理事、常務理事が選定されました。

選任された理事及び監事は次のとおりです。

理事	津田孝治（会長）、井元弘（副会長） 金銅俊二（副会長）、小森嘉之（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）、久米田裕子（常務理事） 吉田諭、井上正典、亀岡育男、福長徳治 杉本良一、多田龍弘、庄司勝、松田浅一 野村泰弘、石井博章、吉川義孝、梶原知幸 田頭泰、池田享司、塚原成典、子田憲一 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、田中統、山口末治
	監事 古家勝實、安松谷義郎

（新任の理事は氏名に下線）

懇親会

総会終了後、懇親会が開催されました。

津田会長の開会挨拶に続き、大阪府健康医療部医療監の福島俊也様からご祝辞を頂戴したのち、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。



新たに正会員になられた柏原支部長の兵頭優文様をはじめ、特別会員4法人の方々から紹介され、和やかに歓談が続くなか、金銅俊二副会長の中締めの挨拶の後、懇親会は盛況のうちに閉会となりました。

理事会

平成30年度第3回理事会

■開催日：平成31年3月26日（火）

■場 所：大阪薬業クラブ2階会議室

■出席者：理事17名（理事総数32名）

次の6議案について審議され、全員賛成で可決承認されました。

- ① 平成30年度事業の中間報告について
- ② 2019年度事業計画(案)並びに収支予算(案)について
- ③ 2019年度資金調達及び設備投資の見込み(案)について
- ④ 会員の入会(案)について
- ⑤ 旅費規程内規一部改正(案)について
- ⑥ 2019年度総会の招集(案)について

令和元年度第1回理事会

■開催日：令和元年5月7日（火）

■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32名）

次の3議案について審議され、全員賛成で可決承認されました。

- ① 平成30年度事業報告並びに収支決算の承認を求める件について
- ② 特別会員の入会(案)について
- ③ 理事の改選について(提案)

令和元年度日本食品衛生協会近畿ブロック大会

■開催日：令和元年6月17日（月）

■場 所：ホテルオークラ神戸

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」10万件達成記念特別感謝状の贈呈がなされました。受賞者は次のとおりです。

○厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰

<順不同、敬称略>

- 北尾源太郎（八尾支部 魚肉ねり製品製造業）
- 中野 幹（東大阪市西支部 飲食店営業）
- 福岡義明（阿倍野支部 魚介類販売業）
- 向井祥三（住吉支部 菓子製造業）

○「あんしんフード君」10万件達成記念特別感謝状

<順不同、敬称略>

- 宇畑芳廣（港支部 食品衛生指導員）
- 芝野義幸（尾崎支部 食品衛生指導員）



品質とおいしさ
ロイヤルブレッド
Royal Bread

小麦本来の味と香りをいかして焼き上げた、
バター風味とコクのある
しっとりした食感の食パンです。



見直そう！ 君の手洗い 正しいかい？

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8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、関係行政機関と連携し、府内8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。

また、高槻市ブロックでは、消費者団体の役員等に「一日食品衛生指導員」を委嘱し、量販店等の巡回指導を体験していただきました。

暑い中、啓発活動にご参加くださいました皆様に心よりお礼申し上げます。

なお、本年11月にも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2日（火）	八尾市	八尾	八尾市役所ロビーほか
7月10日（水）	大阪市南東部	阿倍野（東住吉・平野）	近鉄阿部野橋駅周辺
7月18日（木）	大阪市北部	北（都島・旭・東淀川）	天神橋筋商店街
7月24日（水）	大阪市東部	生野（中央・天王寺・浪速・東成・城東）	桃谷商店街
7月25日（木）	高槻市	高槻	アクトプロムナードステージ
7月29日（月）	寝屋川市	寝屋川	京阪香里園駅周辺
7月30日（火）	東大阪市	東（中・西）	近鉄瓢箪山駅周辺
8月9日（金）	大阪府北	茨木（吹田）	JR 茨木スカイパレット

大阪市南東部ブロック



蒸し暑い中、通行人に食中毒予防を呼びかけました

八尾市ブロック



大阪市北部ブロック



今にも雨が降り出しそうな中、啓発活動を行いました

大阪市東部ブロック



猛暑の中、桃谷商店街で食中毒予防を呼びかけました

うそのない HACCP（ハセップ）記録が 身を守る。

高槻市ブロック



市長もお越しいただき、市民の方に呼びかけました

寝屋川市ブロック



東大阪市ブロック



大阪府北ブロック



一日食品衛生指導員事業（量販店の巡回指導点検等）

高槻市ブロック

■と き：令和元年7月25日（木）

■ところ：西武高槻店

■一日食品衛生指導員 高槻エフボランティアネットワーク（役員3名）



Focus on Yourself!!
Challenge the Change & Keep Progressing

Sakulife Promotion Office will
aim to build a Safer and Affluent Society for everyone!

Twitterフォロワー募集中! <https://twitter.com/sakulifesuishin>

IKARI イカリ消毒株式会社

大阪オフィス
さくらいふ推進室

〒542-0076
大阪府大阪市中央区難波5-1-60
なんばスカイオ15階
Tel.06-6636-2741
Fax.06-6636-2720
<http://www.ikari.co.jp>



メールマガジン配信中
お申込み・お問い合わせ
sakulife@ikari.co.jp



令和元年度食品衛生指導員研修会

■と き：令和元年7月4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：114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、大阪府健康医療部食の安全推進課監視指導総括主査の笹田真由子様から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施」についてご説明いただきました。また、事務局から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・報告時期等についての説明がありました。



食品衛生フォーラム

■と き：令和元年8月6日（火）

14時～16時30分

■ところ：大阪市中央公会堂 小集会室

■参加者：121名

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、寝屋川市長及び東大阪市長（いずれも代理出席）のご臨席のもと、当協会役員、支部会員、特別会員、受賞者の皆様に参加していただきました。



第一部の表彰式では、「令和元年度食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール」の入選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、（公社）大阪食品衛生協会会長賞等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28名の皆様に表彰状が授与されました。



表彰式終了後には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の河井昭男様より、ご来賓の皆様を代表してご祝辞を頂戴いたしました。



第二部の講演会では、大阪市立自然史博物館の佐久間大輔先生から「生き物としての菌、キノコ、細菌（微生物の視点から考える食中毒）」をテーマにご講演いただきました。



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8/6～8/9の期間中展示されました。



また、9/24～9/27の期間、豊中市役所第2庁舎1階ロビーでも展示されました。

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 生野支部

■と き 平成31年1月19日(土)

■ところ 大阪市立 北巽小学校

■対象者 4年生児童 計66名

■参加者 大阪市水産物商業組合、生野支部 計10名



② 都島支部

■と き 令和元年7月11日(木) 11時30分～

■ところ 京橋駅周辺

■参加者 支部会員、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24名

■啓発人数: 500名



③ 枚方支部

■と き 令和元年7月22日(月)

■ところ 京阪枚方市駅周辺

■参加者 公衆衛生協力会、枚方市保健所職員等 計46名

■啓発数: 1000名



④ 和泉支部

■と き 令和元年7月31日(水) 14時～

■ところ ららぽーと和泉

■参加者 支部会員、和泉保健所・泉佐野保健所職員等 計16名

■啓発人数: 500名



⑤ 堺支部

■と き 令和元年8月1日(木)10時30分～

■ところ 泉ヶ丘駅前

■参加者 支部会員、堺市保健所職員等計10名

■啓発数: 1500名



2 食品衛生指導員巡回指導

① 松原支部

■と き 令和元年6月10日(月)

■ところ 松原市天美地区

■内 容 藤井寺保健所生活衛生室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 講演会

① 都島支部

■と き 令和元年7月11日(木) 13時30分～

■ところ ホテル京阪京橋グランデ7階かがやきの間

■出席者 支部会員、都島区民 167名

■内 容 大阪市中央卸売市場検査所長の木村禎彦様に「知ってるつもりが聞いたら違う食品の話」の演題でご講演いただき、知見を深めました。





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

大阪府からのお知らせ

令和元年度 ふぐ処理講習会について

令和元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30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：10/8(火)、9(水)
- 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1,650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：10/15(火)、16(水)のうち指定日時
- 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(火)、6(水)のうち指定日時
- と ころ：辻調理師専門学校
- 費 用：講習用ふぐ代(実費)

食の安全安心シンポジウムについて

食材を「生で食べること」のリスクや文化的背景について消費者の理解を深め、食中毒予防に繋げていくことを目的に、シンポジウムを開催します。わたしたちの豊かな食生活の中の「生で食べること」について、一緒に考えてみませんか？

大阪府食の安全安心シンポジウム「生で食べる文化」を深く考える」

- 日時 10/28(月) 14:00～
- 場所 大阪府庁新別館北館4階 多目的ホール
- 内容 (1) 第1部 基調講演
「日本人はなぜ「生」が好きなのか
～食文化、歴史と食嗜好の観点から～」
国土館大学21世紀アジア学部 教授 原田 信男 氏
- (2) 第2部 パネルディスカッション
(参加者との意見交換を含む)

- 定員 200名(申込み先着順)
- 参加費 無料
- 申込み期限 10/11(金)(必着)
- 詳しくは「大阪 食 啓発」で検索、又はQRコードから確認



事業者向けセミナー(HACCP・表示)について

改正食品衛生法に基づき、原則すべての食品等事業者は、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(令和2年施行、経過措置1年間の予定)。

また、旧基準の食品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、あと約半年となりました(令和2年(2020年)3月31日まで)。

大阪府内の自治体(大阪府、大阪市、堺市、中核市)では事業者の皆様がこれらの制度に速やかに対応できるようにセミナーなどを実施しています。

<大阪府・中核市内事業者の方向けセミナー概要>

HACCPセミナー	表示
令和元年9月～令和2年2月	開催期間 令和元年9月～12月
飲食店・菓子(菓子・パン)・そうざい・肉処理・漬物(業種別に開催)	対象業種 一般消費者向けに販売される加工食品(製造者・販売者など) ※一部菓子やそうざいなど業種別の研修会もあります。
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対象事業者	対象者 まだ新表示をしたことがない、手が付けられていない事業者

参加は無料、事前申込みが必要です。
詳細は大阪府ホームページをご覧ください。
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/jigyousya/kensyukai.html>

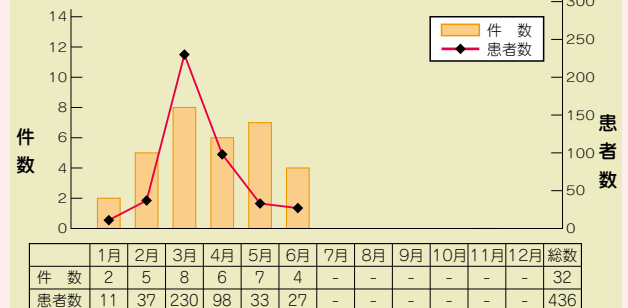


<大阪市内の事業者の方>

詳細は大阪市ホームページをご覧ください。
<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000476132.html>
<堺市内の事業者の方>
詳細は堺市ホームページをご覧ください。
<http://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/index.html>

食中毒予防トピックス

◎令和元年月別食中毒発生状況(6月現在:全大阪)



◎令和元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	32	436
細菌	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	14
	腸管出血性大腸菌	1
ウイルス	ノロウイルス	14
寄生虫	アニサキス	2
動物性自然毒	麻痺性貝毒	1

カンピロバクター食中毒にご注意！

平成30年に府内で発生した食中毒73件のうち、カンピロバクターによるものが48件と最も多く発生しており、6割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、今年に入ってから2名の死者が発生しています。いずれも有毒植物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。

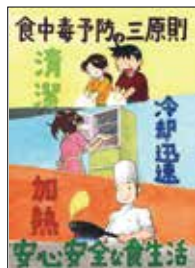
- ◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培することはやめましょう。また、植えた覚えのない植物は食べないようにしましょう！
- ◎有毒植物が山菜に混じって生えていることがあります。山菜狩りなどをする時は、よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう！

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133作品、標語の部4,318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。優秀作品が多数あり、審査員の皆様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作品が入賞作品として選出されました。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には本当にありがとうございました。敬称は省略させていただきます。

ポスターの部

大阪府知事賞
安宅 大輔大阪市長賞
吉田 勝也堺市長賞
井ノ口 裕二協会長賞
金山 紬生協会長賞
西尾 美乃里

賞の区分	氏 名	所 属 等
大阪府知事賞	安宅 大輔	山崎製パン(株)大阪第一工場
大阪市長賞	吉田 勝也	(株)ニチレイフーズ関西工場
堺市長賞	井ノ口 裕二	(株)エーワンベーカーリー
協会長賞	金山 紬生	アトリエ遊 美術音楽研究所
	西尾 美乃里	アトリエ遊 美術音楽研究所
優 秀 賞	木本 百香	山崎製パン(株)阪南工場
	相馬 優	アトリエ遊 美術音楽研究所
	内藤 沙綾	山崎製パン(株)大阪第二工場
	寺田 創太	アトリエ遊 美術音楽研究所
	金澤 沙依	アトリエ遊 美術音楽研究所
優 良 賞	東田 寿世	山崎製パン(株)大阪第一工場
	中村 悠力	アトリエ遊 美術音楽研究所
	内田 彩葵	アトリエ遊 美術音楽研究所
	松中 千佳	山崎製パン(株)大阪第二工場
	福岡 弘次	第一屋製パン(株)大阪空港工場
	明本 真美	アトリエ遊 美術音楽研究所
	塚本 紗羽	アトリエ遊 美術音楽研究所
	山下 世梨	アトリエ遊 美術音楽研究所
	森口 真帆	アトリエ遊 美術音楽研究所
	大屋 志織	アトリエ遊 美術音楽研究所

標語の部

賞の種類	氏名	所属	標語
大阪府知事賞	玉 木 繁	個人	見直そう！ 君の手洗い 正しいかい？
大阪市長賞	楠 根 伸子	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	うそのない HACCP（ハセップ）記録が 身を守る。
堺市長賞	藤 本 拓子	(株)フラット・フィールド・オペレーションズ	おもてなし 安全安心 キレイな手
協会長賞	山 中 昇	(株)神戸屋	アレルギー 軽い知識が 命取り
	長 浜 正八	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	食中毒 正しい知識が 身を守る
優 秀 賞	浅 野 智哉	丸大食品(株)高槻工場	「面倒くさい」「まあ、いっか」手洗いサボりはアカンでー！
	今 福 正則	(株)ニチレイフーズ関西工場	おにぎりを 握るその手は きれいかな？
	横 川 順之	(株)大丸松坂屋百貨店大阪梅田店	すぐ食べよう あっという間に 菌増える
	篠 田 究	(株)神戸屋	手洗いの2度洗いで安心2倍
	西 本 真博	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	夏だからと 安心できぬ ノロウイルス
優 良 賞	須藤 めぐみ	阪急産業(株)	気をつけて 常温保管に洗浄不足 少しの油断が食中毒
	迫 田 邦彦	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	その食材出しっぱなしでいいのかな？
	河 中 佑介	(株)明治 大阪工場	摘み取ろう 皆の意識で 菌の芽を。
	佐々木 智恵	(株)フラット・フィールド・オペレーションズ	手洗いは 令和に 引き続き 良き習慣
	藪 内 裕子	ロイヤルインフライトケイタリング(株)	見えない菌 しっかり加熱で 安全に
	荻 野 祐司	(株)ニチレイフーズ関西工場	急がず、あせらず、じっくり加熱
	森田 由香理	(株)ニチレイフーズ関西工場	買物帰り 休む前に冷蔵庫
	安次嶺 和美	(株)ニチレイフーズ関西工場	食品の 適温守って 持ち運び
	高 橋 緑	ヒルトンプラザテナント会	手洗いで 流れる菌と得られる信頼
	石黒 富美男	(株)フラット・フィールド・オペレーションズ	プロの味 決め手はいつも衛生管理

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/>

おにぎりを 握るその手は きれいかな？