

大阪食協 NEWS

令和8年1月
第108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)

新年のご挨拶

公益社団法人
大阪食品衛生協会

会長 津田 孝治



2026年の年頭にあたり、ご挨拶申し上げます。会員の皆様におかれましては、お健やかに新年をお迎えのことと、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理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、去年は食品等事業者に対し食品衛生法に加えて他法令に関する制度の義務化が相次ぎ、社会的関心の高まりが続いた一年となりました。4月1日には「くるみ」がアレルギー表示の義務対象に追加され、経過措置期間が終了したことで、食品表示の正確性が一層重視されるようになりました。続いて6月1日には、事業者に対して熱中症対策の実施が義務化され、厨房や作業場における労働環境の改善が進められました。併せて同日には、食品用器具・容器包装に関する「ポジティブリスト制度」も施行され、食品と接触する材料の安全性確保に向けた新たな基準が導入されました。これにより、消費者の健康を守るための制度的な整備が大きく前進した年でもありました。

また、大阪府内では、飲食店や学校給食におけるノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒事例が複数報告され、衛生管理の徹底が改めて求められました。当協会では、例年実施している「ノロウイルス食中毒予防講習」に「カンピロバクター食中毒予防講習」を合わせ秋季食品衛生研修会として開催し、事業者の皆様に対し、最新の知見や予防対策の周知を図るとともに、日常的な衛生管理の徹底を呼びかけてまいりました。

一方で、2025年4月から10月にかけて開催された「大阪・関西万博」は、累計約2,900万人の来場者を迎え、盛況のうちに幕を閉じました。国内外からの来訪者を迎え、大阪の観光・商業に大きな活気をもたらしました。飲食業界にとっても、衛生管理の重要性が再認識されるとともに、地域の食文化を安全に発信する好機となりました。こうした盛況は、大阪の魅力を広く伝えるとともに、地域経済の活性化にもつながったといえるでしょう。

当協会は今年も行政機関や関係団体との連携を強化し、食品関係事業者や従事者が自主的に施設や食品の衛生管理を行えるよう、食品営業施設の自主衛生管理推進のための各種事業を継続して展開してまいります。

最後になりましたが、皆様の益々のご発展とご健勝をお祈りいたしまして、新年の挨拶とさせていただきます。

新年のご挨拶

各自治体のみなさまよりご挨拶を頂戴しました



大阪府知事 吉村 洋文

新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

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、良き新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、日頃から、食品関係事業者への自主衛生管理の推進や消費者への食品衛生の知識向上のための普及啓発などにご尽力いただき、厚くお礼申し上げます。

昨年は、皆様のご支援・ご協力を得て、大阪・関西万博を成功裏に開催することができました。国内外の2,900万人を超える来場者が「いのち輝く未来社会」を体感し、会場では連日、子どもたちをはじめ多くの皆様の笑顔と感動があふれました。また、万博にあわせ、各国との文化・外交・ビジネス分野での交流も大きく進展し、関連投資や来阪旅行者による需要拡大が大阪経済に大きなインパクトをもたらすなど、様々な成果を得ることができました。

今年は、こうした成果を糧に、開催地・大阪として、世界に伍する経済力・都市力と唯一無二の魅力を持つ「副首都・大阪」の早期実現に向け、全力を傾けてまいります。

万博では、安全・安心を第一に、南海トラフ巨大地震をはじめとする自然災害やテロなど、起こり得るあらゆる事態を想定し対策を講じました。副首都の実現に向けても、その土台となる、命と財産を守る取組が重要です。

近年、頻発化・激甚化する自然災害に備え、災害対応力を強化するとともに、全国で顕在化しているインフラの老朽化対策にもしっかりと取り組みます。

大阪の魅力を世界に向けて輝かせるため、大阪の個性を活かした世界水準のエンターテインメントを創出するとともに、食や歴史、文化、スポーツ等の強みや観光資源を磨き上げます。

「副首都・大阪」の実現に向け大きな一歩を踏み出し、豊かなくらしや安全・安心、ウェルビーイングの向上につなげていく。大阪の飛躍に向けた新たなフェーズに果敢に挑んでまいります。

本年も、府民の皆様のより一層のご理解とご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げますとともに、皆様にとって素晴らしい年となりますようお祈りいたします。



大阪市長 横山 英幸

新年を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の皆様方には、健やかに新春をお迎えのことと、心から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、食の安全確保に向けた取り組みとして、食中毒予防に関する普及啓発、食品関係事業者の自主衛生管理の推進などに御尽力いただいておりますことは公衆衛生の向上に寄与するものであり、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します。

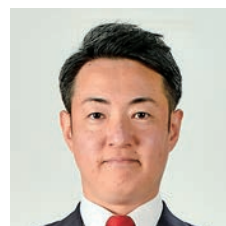
さて、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに開催された2025年日本国際博覧会は、4月13日の開幕以来、184日間にわたる会期を盛会のうちに終了し、無事に閉幕いたしました。

ご来場いただいた皆さま、また参加・応援いただいた皆さまに心より感謝申し上げます。

この万博のレガシーを継承し、万博を機に拡大した国内外とのビジネスをはじめとした多様な交流の促進や、未来へつながるイノベーション創出のさらなる加速など、大阪の未来に向けた取組を切れ目なく進め、大阪・関西ひいては日本の持続的な成長への道筋を確かなものとしてまいります。

また、本市におきましては、これらの経験により得たノウハウを活かし、一人ひとりが多様な幸せを実感でき、誰もが安心していつまでも住み続けたいと思う「にぎやかで活気あふれるまち大阪」の実現をめざしてまいりますので、引き続きご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

年頭にあたりまして、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、皆様方の御健勝、御活躍をお祈り申し上げまして、新年の御挨拶とさせていただきます。



堺市長 永藤 英機

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、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、日頃から市民や事業者の皆様への食中毒予防啓発活動や食品衛生指導員事業など食品衛生の向上にご尽力いただいていますことに敬意を表します。

堺市では、市政運営の大方針「堺市基本計画2025」の重点戦略に「人生100年時代の健康・福祉」を掲げています。市民の皆様が適切な食生活や適度な運動など健康増進に主体的に取り組み、生活習慣病等の発症と重症化の対策を進め、健康で自立した生活が送れる社会であるように力を注いでいます。

また、心身ともに成長期にある中学生に栄養バランスのとれた給食を提供するため、昨年6月から全員喫食制の中学校給食を開始しました。新たに整備した2か所の給食センターでは、衛生管理を徹底して調理を行っています。

昨年開催された「大阪・関西万博」では、堺市としても万博会場での主催催事に加え、海外の国々や多彩なパビリオンとの連携等を通じ、類いまれな堺の歴史や文化、産業などの魅力を国内外に広く発信し、国際交流を進めました。学校では子どもたちが国際感覚を養う機会となるよう世界各国の料理を給食に取り入れ、外国公館等のご協力を得て万博に関連した特別授業を開催するなど、会場内外において数々の企画を実施しました。これらの取組は堺にとって貴重な経験であり、万博での挑戦をレガシーとして「いのち輝く」堺の未来につなげます。

貴協会には、引き続き事業者等の食品衛生意識の醸成や自主衛生管理の推進により食の安全・安心の確保にご貢献いただけることを期待しています。そして、「歴史」のまち堺から「未来」を創る本市の更なる挑戦に今後もお力添えをいただけますと幸いです。

結びにあたり、貴協会の益々のご発展と、本年が皆様にとりまして幸多き一年となりますようお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。



豊中市長 長内 繁樹

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、良き新春をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

平素は、食品衛生行政の推進に格別のお力添えを賜り、食品衛生指導員事業、食中毒予防啓発活動などを通じ、市民の食の安全と安心に多大なご貢献をいただいておりますことに心から御礼申し上げます。

昨年は、4月から10月まで半年間にわたって大阪・関西万博が開催され、多くの来場者でにぎわいました。万博においては、各パビリオンで世界各国の文化や技術が紹介されるとともに、国際色豊かな食事を提供するパビリオンや未来の食が体験できるブースなどもあり、『食』に対する関心が高まった一年となりました。

一方で、食料品の相次ぐ値上げやチェーン店での消費期限改ざん、飲食店営業者が食品衛生法違反で逮捕されるなど、消費者の不安をあおるような出来事も多々ありました。

本市においては、市民に安全安心な食品が提供されるよう、豊中市食品衛生監視指導計画に基づき、流通食品の検査や不適正表示摘発のための巡回監視等を実施しており、また、食中毒予防、食品衛生に関する周知啓発のため、広報誌やホームページ、SNS、街頭啓発キャンペーンなど様々な機会を捉えて情報発信を行い、市民の不安が払拭されるように努めています。

今後とも、誰もが健康で、いきいきと暮らせるまちの実現に向け、様々な取組みを進めてまいりますので、皆様におかれましては、より一層のご支援とご協力を賜りますよう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益々のご発展と併せまして、新しい年が皆様にとりまして実りある一年となりますよう、心からお祈り申し上げます。



吹田市長 後藤 圭二

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、健やかに新年をお迎えのことと心からお喜び申し上げます。また、平素より食品衛生指導員事業、食中毒予防啓発活動などを通じ、食品衛生の向上にご尽力いただいておりますことに深く敬意を表しますとともに、厚くお礼申し上げます。

昨年は、大阪・関西万博が開催され、1970年大阪万博の開催地である本市への注目も高まり、万博記念公園をはじめとする市内各所に国内外から多くの方の来訪がありました。また、市内において食に関するイベントも多数開催されており、今後もいっそう開催されることが見込まれます。本市では、多くの皆様に本市の魅力に感じていただくとともに、安心して「食」を楽しんでいただけるよう、食品関係事業者への監視指導に取り組んでまいります。また、市民の皆様への食の安全にかかる情報の発信にも努めてまいりますので、貴協会並びに会員の皆様におかれましては、今後ともより一層のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、本市では「健康すいた21」に基づき、だれもが自然と健康になれる取組を進め、身体的・精神的・社会的に健康になれるまちを目指しています。今年はFIFAワールドカップアメリカ・カナダ・メキシコ大会が開催されます。ガンバ大阪のホームスタジアムを有する本市としては、ワールドカップの観戦を通じてサッカー等のスポーツにさらなる興味を持っていただき、市民の健康の維持、増進に繋がることを期待しています。

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、新年の挨拶とさせていただきます。



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、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。また、日頃から本市の食品衛生行政の推進に多大なるご尽力をいただいておりますことに、心から御礼申し上げます。

さて、本市では、生涯にわたり、全ての市民が健康でいきいきと暮らすことができるよう、健康寿命の更なる延伸を目指し、全国に誇るべき医療体制をいかした「健康医療先進都市」の取組を推進しております。健康寿命の延伸には、日々の食生活を支える食品の衛生管理が重要であり、市民の安全で安心な食を守り、健やかな生活の維持・増進に繋がる施策の充実を図っております。

また、本市は、安満遺跡や高槻城跡等、数多くの歴史遺産に恵まれた地域であり、これら本市が誇るべき地域資源をいかしたまちづくりを進めることが、本市の更なる発展の原動力・推進力になるものと考えております。その一つとして、現在、高槻城公園一帯にかつての高槻城を構成した土塁や土堀、城下町のランドマークとなる火見櫓等の整備を進めるなど、本市の魅力の向上、賑わい創出に取り組んでいるところです。

昨年は、例年にも増してノロウイルス等による感染性胃腸炎が全国的に流行するとともに、夏の猛暑も影響し、腸管出血性大腸菌による食中毒も各地で発生いたしました。そのような中であって、本市におきましては、年間150万人以上が訪れる安満遺跡公園をはじめ、高槻まつりや高槻ジャズストリート、食の文化祭など、高槻を代表するイベントへ多くの方に来訪いただいていることから、皆様に安心して本市の魅力を感じ、楽しんでいただけるよう、引き続き、食品等事業者への監視指導や市民への啓発活動を通して、食中毒等の食品事故や不良食品の流通を防止し、食品衛生の維持・向上に努めてまいります。

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、新年のご挨拶といたします。



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、健やかに佳き新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

津田会長をはじめ貴協会の皆様におかれましては、日頃より食品衛生向上の取り組みを積極的に推進され、市民や事業者への普及啓発活動等にご尽力をいただいておりますことに、深く敬意と感謝の意を表します。

昨年は、大阪・関西万博が開催され、世界中から多くの来場者を迎えました。国内や海外のパビリオンでは、多彩な展示や最先端技術が披露され、盛況のうちに幕を閉じました。

この万博を通じて、食の安全管理、会場環境の衛生管理、感染症対策、医療体制等の日本の公衆衛生の信頼性、そしてそれを支える衛生関係団体の高い水準を世界に示す貴重な機会となりました。

さて、本市におきましては、昨年7月に保健所を移転いたしました。多目的に活用できる諸室やロビーを整備し、プライバシーに配慮した相談対応や集団での健康づくりの場が充実したほか、地域の人々のつながりを深める拠点として地域連携の取り組みを一層推進できる環境を整えました。また、市立ひらかた病院及び医師会・歯科医師会・薬剤師会の拠点である枚方市医師会館に隣接している立地を活かし、平時から関係機関・団体と連携した訓練や感染症に係る専門人材の育成等の取り組みを計画的に進めております。今後も、地域の公衆衛生の維持及び増進に重要な役割を果たしつつ、地域に開かれた保健衛生行政の拠点として、市民の安全・安心を確保するため機能強化に努めてまいりますので、皆様には引き続き、ご支援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、会員の皆様のご健勝とご活躍を心からお祈り申し上げ、新年の挨拶とさせていただきます。



八尾市長 大松 桂右

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、輝かしい新年を健やかにお迎えのことと、心からお慶び申し上げます。

平素は、本市の食品衛生の推進に格別のご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

また、貴協会におかれましては、日頃より食品関係事業者の自主衛生管理の推進や食中毒予防啓発事業など、食の安全安心の確保の取り組みにご尽力をいただき、心から感謝と敬意を表します。

昨年は、物価高騰対策など直面する諸課題に真正面から取り組むとともに、大阪・関西万博では160以上の国や地域等が集う中、市民の皆様とともにものづくりの技術や健康寿命推定アプリ「ウェルやお」、観光資源など八尾の魅力を力強く発信することができました。世界を体感した児童、生徒からは未来への希望あふれる声が寄せられ、私も未来の八尾へ思いを馳せることが出来た1年でありました。

昨年現在に至るまで、物価高対策として、小・中学校の給食費無償化の継続やキャッシュレスポイント還元事業などを実施してきたほか、自然災害等から命を守る体制の強化として、市域南西部の消防署出張所の整備、デイトタイム救急隊の増隊、災害情報伝達システムの整備や地区防災計画の策定支援に取り組んでいます。このうち、小・中学校の給食については、学校給食施設による食品事故の防止のためのより良い食品衛生管理に向けて、重点的に監視指導を行っております。引き続き、食の安全安心の確保をはじめ、様々な施策を展開することで、「すべての市民に光があたり、選ばれるまち、住み続けたいまち八尾」を実現してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

結びに、貴協会の今後益々のご発展並びに会員の皆様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。



寝屋川市長 広瀬 慶輔

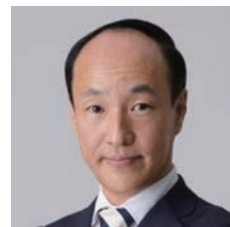
新年明けましておめでとうございます。

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、令和8年の新春を健やかに迎えのことに、心からお祝いとお慶びを申し上げます。貴協会におかれましては、日頃より食品衛生の向上に向けた取組や食中毒予防啓発活動等に御尽力いただき、深く敬意と感謝の意を表します。

さて、当市では昨春、寝屋川市学校給食センターが無事に完成し、地域の小中学校9校に給食の提供を開始しました。この新しいセンターは、地域子どもたちに安全で栄養価の高い給食を提供するための重要な施設であり、地域全体の食文化の発展にも寄与するものと考えております。次世代を担う子どもたちに安全・安心で楽しい給食の時間を届けるため、また、食中毒等の食品事故の未然防止や不良食品等の流通がないよう、寝屋川市食品衛生監視指導計画に基づき食品関連事業者へ監視指導を行い、食品衛生の更なる向上に努めてまいります。さらには、昨年5月に、行政の新たなスタンダードを創出する拠点として「寝屋川市サービスゲート」をオープンいたしました。市サービスゲートでは、繁忙期に合わせて窓口数を柔軟に切り替える可変型窓口や、各種手続きを一つの窓口で行うワンストップ窓口の設置により市民の利便性が向上し、多くの方々から高い評価を頂戴しております。

今後も、市民の皆様の利便性向上を目指し、令和8年4月に子育て支援機能と図書館機能が融合した複合施設「こども図書館+plus」のオープン、令和9年3月には、「生涯学習（多機能）施設」のオープンを目指し、市駅周辺環境整備を進めてまいります。

結びになりましたが、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、本年が皆様方にとりまして、幸多き1年となりますことを御祈念申し上げます、私の新年の挨拶といたします。



東大阪市長 野田 義和

新年を迎え、心新たに皆様にご挨拶申し上げます。

公益社団法人大阪食品衛生協会の会員の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのことに心からお慶び申し上げます。また、平素より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、深く敬意を表しますとともに厚くお礼申し上げます。

昨年は大阪・関西万博が開催され、国内外から多くの方々が来阪されました。万博では様々な文化への相互理解や交流を通して、多くの方々が心に残る体験ができたことと思います。同時に、食をテーマにしたイベントも多数開催され、多くの方々が新たな味の発見を楽しむ機会となったのではないかと思います。

また、万博の開催時期とあわせて、大阪で医療機器・ヘルスケアに関する国際見本市「Japan Health」が開催され、東大阪市内企業の技術力や製品を幅広くPRし、「モノづくりのまち東大阪」としてのアピールすることができました。

さて、特に大勢の人々が集まる場においては、食の安全・安心の確保は重大な課題です。本市におきましても、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しているところでございますが、引き続きより一層監視指導を強化し、不良な食品の流通や食中毒等食品事故の発生がないよう努めてまいります。

また、食の安全・安心の確保をはじめ、様々な施策を通してより多くの方に東大阪市の魅力を知ってもらい、「感動創造都市東大阪」の実現を目指してまいりますので、本年も引き続き皆様方のお力添えをいただきますようお願いいたします。

結びに、貴協会の今後益々のご発展と、会員の皆様にとって本年がさらなる飛躍の年となりますよう心よりご祈念申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。



食品検査

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

食の安全・安心

幅広くサポートします

微生物検査(細菌検査)

- 指標菌検査
- 日持ち検査

残留農薬検査

- 一斉分析 (GCMS, LCMS)
- 個別分析 (ピンポイント分析)

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

一般細菌

大腸菌群

食中毒菌

など

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

有害生物の防除も
おまかせください。



活動報告（令和7年度下期）



公益目的事業：食品衛生思想の普及啓発事業

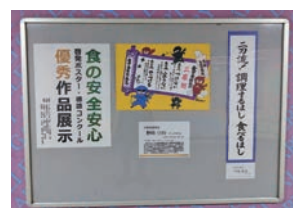
食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール

令和7年度「食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール」を開催し、多数の応募（ポスター 41作品、標語 495作品）をいただきました。また、専門家を含めた厳正なる選考を行い、受賞作品を決定いたしました。本年度は特に優れた作品が多く、ポスターの部の協会長賞には3作品が選出され、合計10作品が優秀作品として選定されました。

受賞作品は下記にて展示した後、来年度上期にむけての当協会が開催するイベント（講習会等）の会場にて展示するとともに、普及啓発物品等にも印刷するなど食の安全安心啓発に活用してまいります。

○期間：令和7年11月28日（金）～令和7年12月4日（木）

場所：阪急電鉄大阪梅田駅ギャラリーコーナー（改札内2階連絡通路の神戸線ホーム下）



ポスターの部（敬称略）



大阪府知事賞 野崎 日向



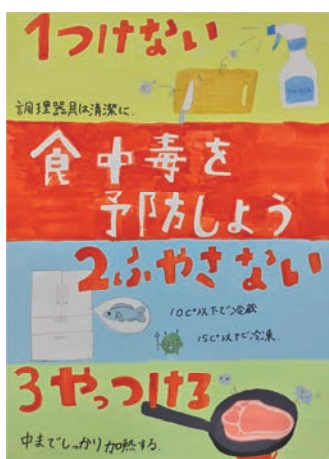
大阪市長賞 永井 琴乃



堺市長賞 中山 明咲



（公社）大阪食品衛生協会会長賞 井ノ口 裕二



（公社）大阪食品衛生協会会長賞 巽 咲 絢



（公社）大阪食品衛生協会会長賞 浅河 実波

標語の部（敬称略）

二刀流! 調理するはし 食べるはし

大阪府知事賞 平岡 達司

まあいいか 油断の先に 食中毒

大阪市長賞 和佐野 仁史

しんせんは あんぜんちゃうで とりさしみ

堺市長賞 勝連 菜美

手洗いは 急ぎの時でも しっかりと

（公社）大阪食品衛生協会会長賞 肘井 良馬

正会員（支部）による食中毒予防啓発活動

正会員（支部）の皆様が地域の保健所と協力し実施された食中毒予防啓発活動をご紹介します。



中央卸売市場支部 令和7年8月1日
大阪府中央卸売市場 管理棟7階



尾崎支部 令和7年8月6日
ワンワン認定こども園



藤井寺支部 令和7年9月2日
藤井寺市立市民総合会館4階中ホール



住之江・住吉・西成支部 令和7年10月18日
西成区役所健康展



藤井寺支部 令和7年10月19日
タケダハムはびきのコロセアム



岸和田・貝塚支部 令和7年10月22日
そよら東岸和田前



東大阪市東・東大阪市西・東大阪市中支部 令和7年10月31日
近鉄布施駅前



堺支部 令和7年11月1日
北区交流まつり



泉大津支部 令和7年11月3日
泉大津駅前（山側）



松原支部 令和7年11月8日
松原中央公園



豊中支部 令和7年11月10日
北大阪急行千里中央駅と大阪モノレール千里中央駅の間の連絡通路（二階）



住之江・住吉・西成支部 令和7年11月11日
粉浜商店街



柏原支部 令和7年11月12日
JR 柏原駅前 西口 ロータリー



寝屋川支部 令和7年11月17日
京阪香里園駅前



八尾支部 令和7年11月17日
近鉄八尾駅前ロータリー周辺



泉佐野・関西国際空港支部 令和7年11月19日
イオンモール日根野



港・西淀川・大正・福島・西・此花支部 令和7年11月20日
JR大正駅付近



北・都島・旭・東淀川支部 令和7年11月21日
旭区千林商店街・今市商店街



狭山支部 令和7年11月22日
大阪狭山市立野球場



泉佐野支部 令和7年11月26日
吉見ノ里駅前広場



阿倍野・東住吉・平野支部 令和7年11月27日
近鉄阿部野橋駅コンコース及び阿倍野HOOP周辺



生野支部 令和7年12月3日
桃谷駅周辺・桃谷中央商店街

※富田林支部は11月15日に富田林市民会館にてキャンペーンを実施されました。(写真無し)

普及啓発グッズのご紹介

ポケットティッシュとメモ帳を作成いたしました。

ポケットティッシュは、令和6年度の「食の安全安心啓発ポスター・標語コンクール」の受賞作品(各4作品)を図柄としました。メモ帳については、「手洗い」を啓発する図柄とし、手洗い手順を絵と5か国語で確認できるQRコードを印刷しました。

手洗い手順



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)

「秋季食品衛生研修会」と称し、「ノロウイルス食中毒」「カンピロバクター食中毒」をテーマに開催いたしました。
令和6年の大阪府内で発生した食中毒事故においては、患者数を基準とした場合、ノロウイルスによるものが最多となり、発生件数ではカンピロバクターによるものが最多となった背景をうけての講習会となりました。

- 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
- 受講者：117名
- 内 容：「ノロウイルスの特徴と傾向から考える食中毒予防対策」
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 主任研究員 白井 達哉 氏
- 「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」
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 主任研究員 梅川 奈央 氏



カンピロバクター

(公社) 大阪食品衛生協会 ©
〈無断転載・複写禁止〉202509

【特徴】

- ・大阪府ではこの菌による食中毒の発生件数が最も多く、おおむね全体の半数以上を占めています。
- ・健康な鶏、牛、豚などの腸内に常在する菌で、これらの処理過程で、食肉に付着することがあります。
- ・特に鶏は高い確率で保有しており、流通鶏肉の60%以上がこの菌で汚染されているとの報告があります。
- ・牛レバーの内部に存在していることがあります。
- ・100個程度の少量の菌を摂取するだけで発症します。
- ・低温に強く、4℃以下でも、長期間生きています。
- ・熱に弱く、肉の中心部を75℃以上、1分以上加熱すると死滅します。

【原因となる食品】

- ・鶏のササミ・レバー・砂ずりの刺身、タタキなどの鶏肉の生食メニュー
- ・焼き鳥・親子丼・バーベキューなどの加熱不十分な鶏肉
- ・手指や調理器具を介して二次汚染を受けたサラダなどの食品
- ・管理不十分な水道施設の水や湧水

【症状】

- ・食べてから症状が出るまでに、通常1日から7日（平均2日から3日）かかります。
- ・主症状は下痢、腹痛、発熱などですが、乳幼児や高齢者、抵抗力の弱い方では重症化することもあります。
- ・まれに、手足の脱力や麻痺、呼吸困難といった神経症状を引き起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもあります。

【予防方法】

(菌を食べない)

- ・鶏などの食肉を生で食べない、提供しない。
- ・鶏のタタキなど加熱が不十分な食肉を食べない、提供しない。
- ・特に鶏肉は、中心まで火がとおったこと（肉の色が変わったこと）を確認してから食べる。

(菌を付けない)

- ・生肉を保管するときは、フタ付きの容器が、密閉できる袋に入れ、他の食品に接触しないようにする。
- ・生肉の調理に使用したまな板、包丁、調理器具は熱湯で消毒し、よく乾燥させる。
- ・焼きながら食べるときは、焼く箸と食べる箸を使い分ける。
- ・手に付いたカンピロバクターを他の食品に付けないよう、生肉を触った後は手洗いを十分にします。

出典：大阪府
ホームページ

鶏などの食肉を
生で食べない！

中心部を
75℃ 1分以上
加熱する！



チラシPDF



大阪府HP






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

食品衛生指導員養成講習会

食品衛生指導員制度は、昭和35年に当協会の上位組織となる「日本食品衛生協会」により制定されました。この活動は、保健所等関係行政機関の指導や連携を得て、自主衛生管理体制の確立を促進し「食品安全の確保」という国民の大きな期待に応え、さらに消費者に対しては、食品衛生思想の普及活動を行い、より一層の食の安全を追求していく上で、重要な活動となっています。また、当協会では自主衛生管理推進事業に欠かせない存在である食品衛生指導員の養成を目的とした本講習会を隔年にて開催しております。

- と き：令和7年9月24日（水）
- ところ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：53名

食品衛生指導員全国研修会

本研修会は、食品衛生協会の活動の中核である食品衛生指導員の活性化を図り、次世代のリーダー育成を図ることを目的として、（公社）日本食品衛生協会が実施しています。開会にあたり、開催地の代表として食品衛生指導員部会長の金銅副会長が挨拶をされ、玉置昭和様（生野支部）と篠原由香理様（住吉支部）の2名の食品衛生指導員の方にご参加いただきました。

- 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コンファレンスセンター

施設見学研修会（公益目的事業と相互扶助等事業の合同事業）

会員をはじめ、府民および食品関係事業者の皆さまにご参加いただき、食品営業施設の自主衛生管理推進ならびに食品衛生知識の向上を目的とした研修会を実施いたしました。研修では、高度な衛生管理を実施している食品製造施設等の見学に加え、担当者によるスライドを用いた説明が行われ、参加者からの質疑応答も活発に行われました。

- 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）
- 参加者：44名



正会員（支部）による食品営業施設見学研修会

正会員（支部）の皆様が実施された食品営業施設の自主衛生管理推進事業をご紹介します。



泉佐野支部 令和7年9月29日
紀州加太休暇村



岸和田・貝塚支部 令和7年10月27日
中西ピーナッツ



東大阪市中支部 令和7年11月4日
三ツ矢サイダーミュージアム・キューピー神戸工場



藤井寺支部 令和7年11月5日
コカコーラボトラーズ京都工場



守口・門真支部 令和7年11月13日
湯浅醤油

※枚方支部は、11月17日に(株) Mizkan 大阪工場を訪問されました。(写真なし)

試験予備講習会事業

ふぐ処理試験予備講習会

大阪府では令和4年度よりふぐ処理者の知識および技術の平準化を目的に試験制度が創設されました。これを受け当協会では「ふぐ処理試験(学科)」の対策を目的とした講習会を実施いたしました。

- と き：令和7年8月29日(金)
- ところ：大阪薬業クラブ
- 受講者：55名



会議関連

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)

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年度全国支部長会議なら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年度食品衛生協会検査機関連絡協議会

幹事会・総会

- と き：令和7年11月6日(木)
- ところ：ハイランドリゾートホテル&スパ(山梨県)

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日午前着即日検査対応

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

HACCPの実施を含む
一般衛生管理を中心
段階

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 鉱物・樹脂・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



今後の活動予定（令和8年度上期）

公益目的事業：食品衛生思想の普及啓発事業

食品衛生フォーラム

近年大阪府で発生している食中毒事例において、病因物質の上位を占めている「カンピロバクター食中毒」をテーマに、大阪府と共同しリスクコミュニケーションを開催いたします。ぜひ皆さまご参加ください。

- と き：令和8年2月18日（水）
- ところ：ホテル京阪京橋グランデ
- 定 員：100名
- 受講料：無料
- 申 込：下記QRコードよりお申込みください（定員になり次第申込締切）

申込QR



会 議 関 連

令和7年度第3回理事会

- と き：令和8年3月5日（木）
- ところ：大阪薬業クラブ

令和7年度支部長会議

- と き：令和8年3月18日（水）
- ところ：大阪薬業クラブ

令和8年度第1回理事会

- と き：令和8年5月8日（金）（予定）
- ところ：大阪薬業クラブ

令和8年度通常総会

- と き：令和8年5月29日（金）（予定）
- ところ：シェラトン都ホテル大阪
（大阪市天王寺区上本町6-1-55）

各表彰受賞者のご紹介

当協会会員のご受賞者をご紹介します（敬称略）

令和7年叙勲褒章

旭日単光章（春の叙勲）

東司丘 興一（大阪府社交飲食業生活衛生同業組合副理事長）

旭日双光章（秋の叙勲）

阿藤 政己（大阪府飲食業生活衛生同業組合理事長）

令和7年度厚生労働省健康・生活衛生局長表彰

栗飯原 昌弘（東大阪市西支部）

東 恵津子（住吉支部）

多田 克司（旭支部）

中村 吉孝（東淀川支部）

西村 清藏（西成支部）

令和7年度食品衛生全国大会

令和7年10月16日(木)に厚生労働大臣表彰ならびに(公社)日本食品衛生協会会長表彰の式典が明治座にて盛大に開催されました。多年にわたり食品衛生の向上に尽力され顕著な功績を挙げられた方や、食品衛生管理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・受賞施設をご紹介します。ご受賞誠にありがとうございます。

厚生労働大臣表彰 (食品衛生功労者の部)

日笠 一男(住吉支部)
野村 和美(都島支部)
樋口 暢一(都島支部)
眞鍋 睦己(住吉支部)
野間 耕三(堺支部)

厚生労働大臣表彰 (食品衛生優良施設の部)

株式会社 大阪製館所(東淀川支部)
ダイマツ ヒラノファクトリー(平野支部)
パナソニック(株) US社 三洋電機(株)
テスラーエナジー事業部(大正支部)
株式会社高島屋大阪店10階社員食堂(中央支部)

(公社)日本食品衛生協会会長表彰 (食品衛生功労者の部)

岡島 秀行(高槻支部)
中野 幹(東大阪市西支部)
内海 茂(富田林支部)
水谷 英一(都島支部)
前田 一男(住之江支部)
北村 嘉章(中央支部)

(公社)日本食品衛生協会会長表彰 (食品衛生優良施設の部)

北庄司乳業株式会社(尾崎支部)
千里阪急ホテル 主厨房(豊中支部)
関西食品工業株式会社(特別会員)
魚国総本社・大阪27907(特別会員)
(株)中村商店島屋第二工場(此花支部)
日清オイリオグループ株式会社 堺工場(堺支部)



左) 野村 和美 様
右) 津田会長



「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



大阪府からの情報提供

ノロウイルス食中毒にご注意ください

例年、冬場はノロウイルス食中毒の発生が多くなります。令和7年の大阪府の事件数及び患者数は、どちらもノロウイルスが1番多くなる見込みです。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、口に入ることによって感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。感染力が極めて強く、少量のウイルスでも感染することが特徴です。また、感染しても発症しない又は軽い症状で済むこともあるため、食品取扱者が自身の感染に気付かぬうちに食品にウイルスを付け、これが食中毒の原因となることがあるため、次のポイントには注意が必要です。

◆調理従事者の健康管理◆

食品を取り扱う人は、家族も含めて下痢などの症状がないか、出勤時等に確認し、記録してください。下痢・おう吐等の症状があるときや、回復後しばらくの間は糞便中にウイルスが含まれるため、直接食品に触れる作業はやめましょう。

◆手洗い◆

ノロウイルスはアルコールの消毒効果が低いため、しっかりと手指の洗浄を行うことが重要です。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回以上繰り返してください。常に爪を短く切って、指輪等はずし、石けんを十分泡立ててください。流水で十分にすすぎ、ペーパータオル等で拭いてください。

◆調理中◆

食品を盛り付けるときや加熱工程のない食品を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用し、作業が切り替わる際に必ず交換してください。

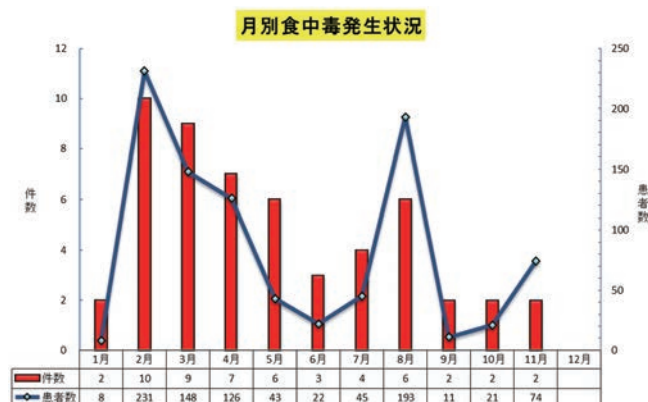
平常時から、店舗で感染者が発生した場合の体制作りやおう吐物処理マニュアルの作成等にも取り組んでおきましょう。

食中毒発生状況

◎令和7年病因物質別発生状況（1月～11月）＜全大阪＞

| | | 件数 | 患者数 |
|--------|-------------------|----|-----|
| 総数 | | 53 | 922 |
| 細菌 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 17 | 101 |
| | ぶどう球菌 | 3 | 67 |
| | サルモネラ属菌 | 3 | 26 |
| | ウエルシュ菌 | 2 | 64 |
| | その他の病原大腸菌 | 1 | 9 |
| | セレウス菌 | 1 | 9 |
| ウイルス | ノロウイルス | 23 | 530 |
| 寄生虫 | クドア | 1 | 4 |
| 自然毒 | 動物性自然毒 | 1 | 1 |
| 病因物質不明 | | 1 | 111 |

◎令和7年月別食中毒発生状況（全大阪）



「HACCP自主点検サイト【入門編】」を開設しました！

大阪府では、施設の衛生管理等の自主点検を手軽にできる「HACCP自主点検サイト」を公開しています。スマートフォンから気軽に点検可能で、すぐに自主点検結果をダウンロードでき、改善すべきポイントを確認することができます。

この度、自主点検サイト（上級編（70項目））に加えて、入門編（20項目）を開設しました。入門編を全項目達成できれば上級編にチャレンジするなど、ステップアップ形式で取り組むことができます。施設の衛生管理等の取り組みが適切にできているか、日々の点検に是非ご活用ください。

（大阪府ホームページ）

「HACCP自主点検サイト」から

セルフチェックを実施してみよう！

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/haccp/haccp-selfcheck.html>



（寄稿：大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課）

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が、その際は、届出が必要です。

| 2025年（令和7年）3月末まで | 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 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) | 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、喫煙エリアへの立ち入りは禁止です。

▶ 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/judoukitsuenn/innsyokutenhyousiki.html>



▶ 客席で喫煙設備を有する飲食店は、法令に基づく明確な表示が必要です。

店内で喫煙設備を有する飲食店（喫煙可能店、喫煙目的施設、加熱式たばこ専用喫煙室設置施設）は、ホームページや看板等の媒体において広告・宣伝を行う際に喫煙設備のある施設である旨を明示する義務が定められています。

また、各種飲食店情報サイトに掲載する内容も、古いままにせず、最新の喫煙環境へ更新し、正しい情報を入力しましょう。

< 多言語ポスターについて >

近年、来阪外国人観光客等が増加していることを踏まえ、喫煙ルールについて周知する多言語ポスター（B2サイズ、A4サイズ）を作成いたしました。送付をご希望の際は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
(寄稿：大阪府健康医療部健康推進室健康づくり課)



会員のご紹介



当協会に加入いただいている会員のみなさまをご紹介します (令和7年12月現在)

正会員 46 支部 (敬称略)

| 団 体 名 | 団 体 名 | 団 体 名 |
|-------------------|--------------------|-----------------|
| 大阪食品衛生協会 豊中 支部 | 大阪食品衛生協会 狭山 支部 | 大阪食品衛生協会 天王寺 支部 |
| 大阪食品衛生協会 吹田 支部 | 大阪食品衛生協会 富田林 支部 | 大阪食品衛生協会 城東 支部 |
| 大阪食品衛生協会 茨木 支部 | 大阪食品衛生協会 和泉 支部 | 大阪食品衛生協会 港 支部 |
| 大阪食品衛生協会 高槻 支部 | 大阪食品衛生協会 泉大津 支部 | 大阪食品衛生協会 西淀川 支部 |
| 大阪食品衛生協会 枚方 支部 | 大阪食品衛生協会 岸和田 支部 | 大阪食品衛生協会 大正 支部 |
| 大阪食品衛生協会 寝屋川 支部 | 大阪食品衛生協会 貝塚 支部 | 大阪食品衛生協会 福島 支部 |
| 大阪食品衛生協会 守口 支部 | 大阪食品衛生協会 泉佐野 支部 | 大阪食品衛生協会 西 支部 |
| 大阪食品衛生協会 門真 支部 | 大阪食品衛生協会 尾崎 支部 | 大阪食品衛生協会 此花 支部 |
| 大阪食品衛生協会 八尾 支部 | 大阪食品衛生協会 関西国際空港 支部 | 大阪食品衛生協会 阿倍野 支部 |
| 大阪食品衛生協会 柏原 支部 | 大阪食品衛生協会 中央卸売市場 支部 | 大阪食品衛生協会 東住吉 支部 |
| 大阪食品衛生協会 東大阪市東 支部 | 大阪食品衛生協会 北 支部 | 大阪食品衛生協会 平野 支部 |
| 大阪食品衛生協会 東大阪市西 支部 | 大阪食品衛生協会 都島 支部 | 大阪食品衛生協会 住之江 支部 |
| 大阪食品衛生協会 東大阪市中 支部 | 大阪食品衛生協会 旭 支部 | 大阪食品衛生協会 住吉 支部 |
| 大阪食品衛生協会 堺 支部 | 大阪食品衛生協会 東淀川 支部 | 大阪食品衛生協会 西成 支部 |
| 大阪食品衛生協会 松原 支部 | 大阪食品衛生協会 中央 支部 | |
| 大阪食品衛生協会 藤井寺 支部 | 大阪食品衛生協会 生野 支部 | |

業種団体 28 団体 (敬称略)

| 団 体 名 | 団 体 名 |
|-------------------|----------------------|
| 大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合 | 大阪府牛乳商業組合 |
| 大阪府飲食業生活衛生同業組合 | 一般社団法人大阪府牛乳協会 |
| 大阪府料理業生活衛生同業組合 | 日本ハム・ソーセージ工業協同組合関西支部 |
| 大阪府中華料理業生活衛生同業組合 | 大阪市水産物商業協同組合 |
| 大阪府鮮商生活衛生同業組合 | 大阪市水産物卸協同組合 |
| 大阪府社交飲食業生活衛生同業組合 | 大阪市東部水産物卸協同組合 |
| 大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合 | 大阪府清涼飲料工業協同組合 |
| 大阪府食肉生活衛生同業組合 | 大阪府製餡研究会 |
| 大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合 | 日本食品添加物協会大阪支部 |
| 大阪府氷雪販売業生活衛生同業組合 | 大阪府珍味協同組合 |
| 全大阪パン協同組合 | 一般社団法人大阪府調理師会 |
| 大阪府豆腐油揚げ商工組合 | 日本中国料理協会 大阪支部 |
| 大阪府洋菓子工業協同組合 | 大阪府漬物事業協同組合 |
| 大阪府菓子工業組合 | 大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合 |

特別会員 (団体：128 個人：47)

※個人会員の方は、お名前は記載しておりません。

| 団 体 名 | 団 体 名 |
|----------------------|----------------------------|
| 赤田善株式会社 | 恩地食品株式会社 |
| 株式会社アサヒウェルネスフーズ | 株式会社カネカ |
| 旭漬物味噌株式会社 | カネカ食品株式会社 西日本支社 |
| アサヒビール株式会社 近畿圏大阪支社 | 環境衛生薬品株式会社 |
| アース環境サービス株式会社 大阪支店 | 関西エアポートリテールサービス株式会社 |
| 株式会社有研 | 関西食品工業株式会社 |
| 株式会社アルス | 株式会社関西東急ホテルズ 大阪東急REI ホテル |
| 株式会社アルボース 大阪支店 | キッコー製菓株式会社 |
| イオンリテール株式会社 西日本カンパニー | キューピー株式会社 泉佐野工場 |
| イカリ消毒株式会社 | 株式会社くらこん |
| 株式会社いかるが牛乳 | 株式会社くらし科学研究所 |
| 株式会社イコル | 株式会社グラビアジャパン |
| 泉佐野給食事業協同組合 | 株式会社神戸屋 |
| 株式会社イズム | 昆田食品株式会社 |
| 一富士フードサービス株式会社 | サラヤ株式会社 近畿支店 |
| 株式会社イノベント | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 上野砂糖株式会社 | 学校法人三幸学園 |
| 株式会社ウエノフードテクノ | 株式会社サンデリカ 大阪事業所 |
| 株式会社魚国総本社 | サントリーホールディングス株式会社 |
| 株式会社エーワンペカリー | 三和生薬株式会社 |
| 江崎グリコ株式会社 | 株式会社サンワハム |
| 株式会社エムアイティー | 敷島製パン株式会社 ウェストカンパニー 大阪豊中工場 |
| 株式会社王将フードサービス | 株式会社繁田総本店 |
| 一般社団法人大阪外食産業協会 | シュレッドサービス株式会社 |
| 大阪食品色素株式会社 | ジブラルタ生命保険株式会社 大阪中央支社 |
| 大阪府製麺商工業協同組合 | 株式会社新宿 |
| 大平産業株式会社 | コメックス株式会社 |
| 株式会社大村屋 | スケーター株式会社 |
| 奥野製薬工業株式会社 | 鮎榊食品株式会社 |
| 株式会社小倉屋山本 | 株式会社静環検査センター 大阪支店 |
| オリエンタル酵母工業株式会社 大阪工場 | 社会福祉法人成晃会 |

| 団 体 名 | 団 体 名 |
|----------------------------|--------------------|
| 摂津ひかり病院 | ハウスあいファクトリー株式会社 |
| 株式会社千寿庵 | ハウス食品株式会社 |
| 医療法人全心会 | 医療法人柏友会 |
| 泉南乳業株式会社 | 橋本食糧工業株式会社 |
| ソントン食品株式会社 大阪工場 | 浜田食品工業株式会社 |
| 第一屋製パン株式会社 大阪空港工場 | 日野薬品株式会社 |
| 株式会社大近 | 株式会社福寿堂秀信 |
| 株式会社大弘 | 不二食品株式会社 |
| 大醬株式会社 | 不二製油株式会社 |
| 株式会社太伸 | フジパン株式会社 枚方工場 |
| 株式会社ホームタウン だいとう SAKURA 保育園 | 株式会社蓬萊 |
| 大寅蒲鉾株式会社 | 株式会社ホテルグランヴィア大阪 |
| 株式会社大丸松坂屋百貨店 大丸大阪・心斎橋店 | 株式会社本吉兆 |
| 大巳水産株式会社 | 株式会社米麦館タマヤ |
| 大和食品株式会社 | 前田産業株式会社 |
| 韋佐美堂合同会社 | 前田製菓株式会社 |
| タケダハム株式会社 | 一般財団法人神戸マリナーズ厚生会 |
| 株式会社ダスキン 品質保証リスク管理部 | マリンフード株式会社 |
| 株式会社田中食品興業所 | 株式会社丸善食品 |
| 株式会社丹波屋 | 丸大食品株式会社 |
| チョーヤ梅酒株式会社 | 株式会社マルタマフーズ |
| 株式会社テストイパル | 医療法人美喜和会 |
| 東果大阪株式会社 | 株式会社 Mizkan 大阪工場 |
| 株式会社鳥芳 | ミツヤ食品工業株式会社 |
| 鳴門屋製パン株式会社 | 山崎製パン株式会社 大阪第一工場 |
| 株式会社ニチレイフーズ 関西工場 | 山崎製パン株式会社 大阪第二工場 |
| 株式会社ニッキーフーズ | 山崎製パン株式会社 阪南工場 |
| 日清食品株式会社 | リボン食品株式会社 |
| 日世株式会社 | 株式会社ロイヤルホテル |
| 株式会社日本食品エコロジー研究所 | エスリードホテルマネジメント株式会社 |
| 日本ハム株式会社 品質保証部 | 株式会社 YK ベーキングカンパニー |
| 日本ルナ株式会社 | エコア株式会社 |
| 株式会社ネージュ | 長岡香料株式会社 |

「て」あい

① みずでてをぬらし、石けんをつけ、 てのひらをすりあわせる

Wet your hands with water and apply soap. Scrub your hands by rubbing your palms together.

淋湿双手，取适量肥皂，掌心对掌心均匀涂抹和搓揉。



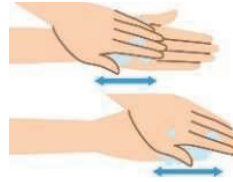
손에 물을 적시고, 비누칠을 하고,
손바닥을 마주 대고 문지릅니다.

Làm ướt tay bằng nước, thoa xà phòng
và chà xát hai lòng bàn tay vào nhau.

② てのこうをあらう

Scrub the back of your hand using the palm of your other hand.

用另一只手的掌心搓揉手背。



손등을 다른 손바닥으로
문지릅니다.

Chà lòng bàn tay này lên
mu bàn tay kia

③ ゆびのあいだをあらう

Scrub between your fingers.

双手的手指间也要互相搓揉。



양 손가락 사이를
문지릅니다.

Chà và miết mạnh
các ngón tay vào
các kẽ ngón tay.

④ おやゆびと そのつけねをあらう

Use the palm of your other hand to scrub your thumb.

将拇指放在另一只手的掌中搓揉。



엄지손가락은 다른
손바닥으로 문질러
씻습니다.

Xoa ngón tay cái của tay
này vào lòng bàn tay kia

⑤ ゆびさきをあらう

Scrub your fingertips, too.

指尖也要充分搓洗。



손끝을
문질러
씻습니다.

Chà và rửa
sạch đầu
ngón tay

⑥ てくびをあらう

Scrub your wrist last.

最后清洗手腕。



마지막으로
손목을 씻습니다.

Cuối cùng, rửa
sạch cổ tay

⑦ みずであらいながす (①～⑦を2回くりかえす)

Rinse your hands well under clean, running water. (Repeat steps ① to ⑦ 2 times.)

用清水彻底冲走泡沫。(重复步骤①～⑦两次)

충분히 물로 씻어냅니다. (①～⑦을 2회
반복합니다)

Rửa lại bằng nước (Lặp lại 2 lần bước ① đến ⑦).



⑧ ペーパータオルなどで てをふく

Dry your hands using a clean towel.

用纸巾等擦干双手。



종이 타월 등으로 물기를 잘
닦아냅니다.

Lau tay bằng khăn giấy.

⑨ しょうどくする

Spray some alcohol-based hand sanitizer and rub it into your hands and fingers well.

在手上倒少量的酒精消毒液，揉搓手指。

소독용 알코올을 뿌려 손가락에 잘 바릅니다.

Sử dụng cồn sát khuẩn xoa đều lên các ngón tay.

