

大阪食協 NEWS

令和8年8月
第109号

発行所：(公社)大阪食品衛生協会
大阪府中央区伏見町2-4-6
電話06-6227-5390(平日9時30分～15時30分)

『令和8年度通常総会・懇親会開催』

令和8年度 通常総会

公益社団法人 大阪食品衛生協会



令和8年5月29日(金)午後3時より、シェラトン都ホテル大阪において令和8年度通常総会を開催いたしました。津田会長の開会あいさつを皮切りに、同会長を議長に「令和7年度事業報告及び収支決算の承認を求める件」「役員候補の補選(案)について」の議事を進行し、各議案について全会一致で可決承認されました。

報告事項では、「令和8年度事業計画並びに収支予算」「令和8年度資金調達及び設備投資の見込みについて」「資金取得金等取扱規程」の「公益充当資金等取扱規程」への改正について「特別会員の入会について」「今後の予定について」の説明を行いました。

議事終了後、大阪府知事、大阪市長、堺市長、豊中市市長、吹田市長、高槻市長、枚方市長、寝屋川市長及び東大阪市長のご名代のご臨席のもと、公衆衛生の向上と府民の健康増進に寄与された功績を称え、吉本祐介氏(堺支部)に(公社)大阪食品衛生協会会長表彰、山田孝司氏(東大阪市東支部)に同会長感謝状を津田会長から贈呈されました。

その後、大阪市長のご名代としてご臨席いただきました大阪市保健所生活環境担当部長松村国彦様よりご祝辞をいただき、金銅副会長の閉会あいさつをもって通常総会を滞りなく終わりました。

総会終了後、多くの会員の皆さまにご参加いただき、懇親会を開催いたしました。津田会長の開会あいさつに続き、総会の決議によって選任され、臨時理事会において常務理事に選定されました塩野将巳よりあいさつがありました。続いて、大阪府健康医療部生活衛生室長の矢野恭司様よりご祝辞をいただき、小森副会長の乾杯の発声により和やかに宴がスタートしました。

会場では参加者同士の交流が深まるなか、新たに特別会員としてご入会された6社の皆さまをご紹介し、荻原副会長の中締めあいさつの後、懇親会は盛況のうちに閉会となりました。

会場では参加者同士の交流が深まるなか、新たに特別会員としてご入会された6社の皆さまをご紹介し、荻原副会長の中締めあいさつの後、懇親会は盛況のうちに閉会となりました。

活動報告(令和7年度下期～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

正会員(支部)による食中毒予防啓発活動(令和7年度下期)



守口・門真支部 令和8年3月6日
ららぽーと門真

食品衛生フォーラム

- 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
- 受講者：基調講演：60名
- 内 容

【第1部】大阪府食の安全安心顕彰 大阪府知事賞表彰式

【第2部】基調講演「カンピロバクター食中毒と農林水産省における取組」

農林水産省消費・安全局食品安全政策課 課長補佐(微生物管理班) 今村 彩貴 氏
(パネルディスカッション及び参加者との意見交換)

○コーディネーター

大阪大学 CO デザインセンター 教授 八木 絵香 氏

○パネリスト

農林水産省消費・安全局食品安全政策課 課長補佐(微生物管理班) 今村 彩貴 氏
とりさし協会 専務理事 早田 和正 氏

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 課長(現当協会理事) 塩野 将巳 氏



次回は、令和9年2月17日に開催を予定しております。お申込みにつきましては、開催が近づきましたらホームページにてお知らせします。ぜひご参加ください。

よりよい、つよく、ささえる。

IKARI

ゴキブリ

コバエ

ネズミ

**「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

正会員(支部)による食中毒予防啓発活動(令和8年度上期)



茨木支部 令和8年6月10日
イオンモール茨木1階ジョイプラザ



城東支部 令和8年7月4日
城東商店街 城東市場



都島支部 令和8年7月14日
京阪電車京橋駅周辺

夏季食品衛生研修会

令和3年6月のHACCP義務化から5年を迎え、事業者の皆様に改めて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を見直していただくとともに、制度改正により変化するアレルギー表示制度の最新情報や実務上の留意点について理解を深め、さらなる食品衛生管理の向上を図るため、食品衛生研修会を開催いたしました。

- と き：令和8年7月7日(火)
- と ころ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：110名
- 内 容

「加工食品の食物アレルギー表示について」

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課食品表示グループ
表示指導総括 黒岩 杏子 氏

「もう一度見直そう！ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理～計画から振り返りまでの流れ(飲食店編・製造業編)～」

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課監視指導グループ
副主査 奥村 真也 氏



公益目的事業：食品営業施設の自主衛生管理推進事業

食品衛生指導員研修会



食品衛生指導員の皆さまには食品営業施設の自主衛生管理の推進を図るため、(公社)日本食品衛生協会が毎年定める「重点指導目標」に沿った巡回指導をお願いしています。本研修会は、「重点指導目標」と最新の衛生情報を食品衛生指導員の皆さまにお伝えすることを目的として開催いたしました。

今年度は、枚方市保健所保健衛生課係長伊藤裕司様から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」と題して講演いただきました。また事務局から本年度の巡回指導の事務手続きについて説明いたしました。ご参加いただきました皆さまには、支部においてご伝達いただく重要な役割を担っていただき、感謝申し上げます。

- と き：令和8年7月7日(火)
- と ころ：ホテル京阪京橋グランデ
- 受講者：46名





ロイヤルブレッド

Royal Bread

収益事業：試験予備講習会事業

調理師試験予備講習会

調理師試験を受験される方への勉強の場として、6科目12時間の講習会を開催しました。

- と き：令和8年6月29日（月）・30日（火）
- ところ：大阪薬業クラブ
- 受講者：21名

その他：会議関連

令和7年度日本食品衛生協会
衛生管理推進委員会

- と き：令和8年2月10日（火）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

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

(公社)日本食品衛生協会
令和7年度第3回理事会、共済組合理事会、全国支部長会議

- と き：令和8年3月27日（金）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

令和8年度日本食品衛生協会
近畿ブロック連絡協議会 総会

- と き：令和8年4月8日（水）
- ところ：デュシタニ京都（京都市）

令和8年度第1回理事会

- と き：令和8年5月8日（金）
- ところ：大阪薬業クラブ

(公社)日本食品衛生協会
令和8年度第1回理事会

- と き：令和8年5月22日（金）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

(公社)日本食品衛生協会
令和8年度定時総会

- と き：令和8年6月19日（金）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

日本食品衛生共済協同組合
令和8年度通常総代会

- と き：令和8年6月19日（金）
- ところ：食品衛生センター（東京都）

令和8年度日本食品衛生協会
近畿ブロック連絡協議会 会議・近畿ブロック大会

- と き：令和8年6月23日（火）
- ところ：リーガロイヤルホテル京都（京都市）

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
C B A 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 鉛物・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

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

■応募期間：令和8年7月1日（水）～9月4日（金）必着

■提出方法

- (1) ポスターは汚れたり、傷ついたり、折り曲げたりしないように当協会あてに郵送もしくはご持参ください。
- (2) 標語は当協会あてに郵送もしくはホームページよりご応募ください。

ホームページ



秋季食品衛生研修会（ノロウイルス食中毒・O157食中毒予防講習）

当協会では、毎年、ノロウイルス食中毒の発生予防強化を目的として、ノロウイルス食中毒予防強化期間（11月～翌年2月）に「ノロウイルス食中毒予防講習会」を開催しております。本年は、堺市で発生した腸管出血性大腸菌 O157 による大規模集団食中毒事故から 30 年を迎える節目の年であることから、ノロウイルス対策に加え、O157 による食中毒の再発防止と食品衛生意識の向上を図るため、秋季食品衛生研修会「ノロウイルス食中毒予防講習・O157 食中毒予防講習」を開催いたします。

■と き：令和8年11月9日（月） ■ところ：ホテル京阪京橋グランデ

■内 容

「ノロウイルス食中毒の最新動向と予防対策」
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
「O157 食中毒事故から 30 年 ～教訓を未来へつなぐ～」
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

■定 員：100 名 ■受講料：無料

■申込期間：令和8年9月1日（火）～10月31日（土）まで（定員になり次第申込締切）

申込フォーム



収益事業：試験予備講習会事業

ふぐ処理試験予備講習会

ふぐ処理試験を受験される方への勉強の場として講習会を開催します。

■と き：令和8年8月26日（水）

■ところ：大阪薬業クラブ



その他の事業（相互扶助等事業）

施設見学研修会

当協会では、会員をはじめ府民及び食品関係事業者を対象とし、高度な衛生管理等を実施している食品製造施設等を見学し、施設・設備や衛生管理手法等を学び、衛生管理担当者等と意見交換するなど衛生知識の向上を目的として実施しています。

■と き：令和8年11月26日（木）

■ところ：グリコピア神戸・麒麟ビール神戸工場（兵庫県神戸市）

■定員：45 名

■申込期間：令和8年10月9日（金）～11月9日（月）まで（定員になり次第申込締切）

※開催が近づきましたら、ホームページにてお知らせいたします。

その他：会議関連

(公社)日本食品衛生協会

令和8年度食品衛生指導員全国研修会

- と き：令和8年9月8日(火)・9日(水)
 ■ところ：ホテルマイステイズ新大阪(大阪市)

令和8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8年10月7日(水)
 ■ところ：ホテルヴィスキオ尼崎(兵庫県)

(公社)日本食品衛生協会

令和8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8年10月21日(水)
 ■ところ：食品衛生センター・浅草公会堂(東京都)

(公社)日本食品衛生協会

令和8年度食品衛生功労者 食品衛生優良施設等表彰式

- と き：令和8年10月22日(木)
 ■ところ：明治座(東京都)

令和8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8年11月17日(火)
 ■ところ：ホテル若水(兵庫県)

令和8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8年12月予定
 ■ところ：未定(滋賀県)

日本食品衛生協会からのお知らせ

小規模な飲食店向け「HACCP衛生管理記録アプリ」リリース

日本食品衛生協会が厚生労働省委託事業にて作成したアプリがリリースされました。無料でご利用いただけますので、ぜひ皆様ご活用ください。

○無料(課金なし) ○スマホ、タブレット専用 ○ID、パスワード不要

対 象▶小規模な一般飲食店事業者向け

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

アプリの特長

- 面倒な記録の負担をアプリで軽減!
- HACCPの定着・レベルアップをより効果的にサポート!
- 紙の記録簿は不要! スマホでかんたんデータ管理
- 記録データはCSV形式で出力し、メール等で受信可能!
- 記録データはアプリ内で2年間保存できます!

内 容▶手引書に掲載されている衛生管理計画、実施記録及び振り返りの様式に沿って記録等を作成、データのダウンロードが可能



APP Store

Google play



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

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。

大阪府からの情報提供

カンピロバクター食中毒を予防しましょう

令和7年に府内で発生した食中毒55件のうち、カンピロバクターによるものは17件でした。府内では令和6年まで、10年以上連続でカンピロバクターが食中毒発生件数のワースト1位となっており、昨年もノロウイルスに次いで2番目に多く、依然として発生件数の上位を占めています。生や加熱不十分な鶏肉料理を新鮮なうちに早く食べることは対策になりません。

お店でカンピロバクター食中毒を起こさないために、以下の点に注意しましょう。

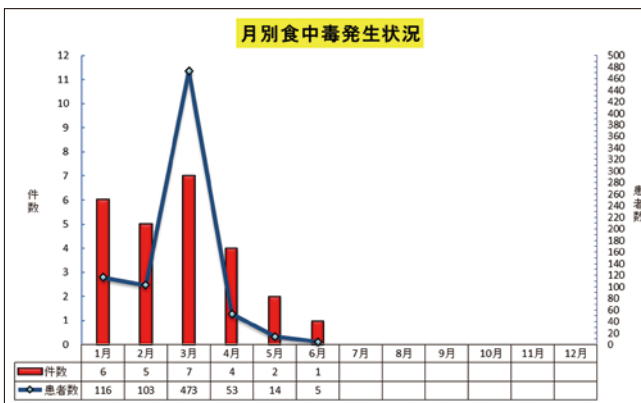
- ◆食肉は中心部の色が変わるまで加熱しましょう！
(中心部を75℃で1分間)
- ◆食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、調理・保管しましょう！
- ◆食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう！
- ◆食肉に使用した調理器具などは使用後にしっかり洗浄し、消毒・殺菌をしましょう！

食中毒発生状況

◎令和8年病因物質別発生状況(1月～6月)＜全大阪＞

	件数	患者数
総数	25	764
細菌	カンピロバクター・ジエネリコリ	4
	ウエルシュ菌	2
ウイルス	ノロウイルス	15
寄生虫	アニサキス	2
自然毒	動物性自然毒	1
病因物質不明	1	5

◎令和8年月別食中毒発生状況(全大阪)



【申請受付中！】 大阪府食品衛生認証取得費補助金

大阪府では、今年4月から大阪版食の安全安心認証等を新たに取得する事業者の皆様を対象とした「大阪府食品衛生認証取得費補助金」の申請受付を行っています。この補助金の対象は、認証の取得に係る審査・登録手続きに要する手数料で、1認証施設あたり上限1万円を交付します。(申請は令和9年3月1日(月)まで)

この機会に、大阪版食の安全安心認証等を取得し、食品衛生の向上に取り組みませんか？

詳細は大阪府ホームページをご覧ください。

○大阪府ホームページ

「令和8年度大阪府食品衛生認証取得費補助金について」

https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/ninsyou/r8_hojyokin.html



大阪府

大阪府食品衛生認証取得費補助金のご案内

大阪版食の安全安心認証等を新たに取得する事業者に、取得手数料の一部を補助します。この機会に認証を取得し、食品衛生向上に取り組みませんか？

大阪版食の安全安心認証制度とは

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った認証基準により、府が指定する第三者機関が審査・認証する制度です。

大阪府HP(認証基準)

補助金の概要

申請期間：令和8年4月1日(水)～令和9年3月1日(月)

補助対象

大阪府内の施設が、新たに以下のいずれかの認証を令和9年3月31日までに取得すること。

大阪版食の安全安心認証制度、FSSC22000、ISO22000、SQF、JFS規格

1認証施設当たり※1
1万円を交付

認証取得に係る手続きの手数料が対象です
※1：申請は認証取得する施設単位です。

申請から交付までの流れ

申請者：申請者 □ 大阪府

申請 → 交付決定通知 → 補助事業実施 → 実績報告※2 → 額の確定・補助金交付

※2：交付には実績報告書の提出が必要です。原則、認証後30日以内に提出ください。

申込方法

「大阪府行政オンラインシステム」により申請をお願いします。
申請に必要な書類等は、大阪府ホームページをご確認ください。
【URL】 https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/ninsyou/r8_hojyokin.html

【問合せ先】 大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 【電話】 06-6944-6703 (平日9時～17時30分)

<問合せ先>

大阪府健康医療部生活衛生室
食の安全推進課食品安全グループ

TEL：06-6944-6703

(寄稿：大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課)

受動喫煙防止対策に取り組むお店が 選ばれる環境づくりを進めています ～みんなで守ろう！たばこのルール～

大阪府では、健康増進法及び大阪府受動喫煙防止条例に基づき、望まない受動喫煙のない環境づくりを進めています。

令和7年4月から大阪府受動喫煙防止条例が全面施行され、飲食店における受動喫煙防止対策が本格化する中、府民の皆様へ受動喫煙防止に関するルールや飲食店の喫煙環境を分かりやすく知っていただくため、このたび府民向けの啓発ホームページを作成しました。

【吸う人も吸わない人も気持ちよく選べるお店の選び方 | 健活10】



URL : <https://kenkatsu10.jp/omise-erabi/>

QRコード :



このホームページは、喫煙環境に関する正しい情報の発信を通じて、受動喫煙防止のルールを遵守し、真面目に取り組む飲食店が府民から選ばれる環境づくりを進めることで、結果として望まない受動喫煙の減少につなげることを目的としています。

飲食店の皆様におかれましては、店舗の喫煙環境に応じた標識の適切な掲示や、ホームページ・SNS・各種グルメサイト等への正確な情報掲載を引き続きお願いします。

大阪府では今後も、受動喫煙防止対策を推進してまいりますので、会員の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

< 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)

「て」 あらい

(公社) 大阪食品衛生協会

- 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.
- ② **てのこうをあらう**
Scrub the back of your hand using the palm of your other hand.
- ③ **ゆびのあいだをあらう**
Scrub between your fingers.
- 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.
- ⑤ **ゆびさきをあらう**
Scrub your fingertips, too.
- ⑥ **てくびをあらう**
Scrub your wrist last.
- 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.)
- ⑧ **ペーパータオルなどでてをふく**
Dry your hands using a clean towel.
- ⑨ **しょうどくする**
Spray some alcohol-based hand sanitizer and rub it into your hands and fingers well.

安全と安心の食生活を目指して

府民の健康増進に寄与することを目的とし、
食品事業者の自主衛生管理向上の推進や
消費者の食品衛生知識を向上する普及啓発を行っています。

手洗い動画
厚生労働省提供



公益社団法人
大阪食品衛生協会