



日本中央競馬会  
特別振興資金助成事業

- おいしくて安全な乳製品製造のために -

乳製品の製造・販売に取り組まれる酪農家のみなさまへ

平成 30 年度 ファームメイド乳製品等の検査及び工房の環境検査事業のご案内

平成 30 年 7 月 20 日

公益財団法人日本乳業技術協会

自ら搾った生乳からチーズやヨーグルトなどの乳製品(ファームメイド乳製品)を製造し、販売する取り組みが各地で進められています。こうした取り組みの成功のためには、おいしいものであることに加え、安全性や品質の安定性、成分表示の正確性等にも十分な配慮が求められます。日本乳業技術協会では、乳製品やその原材料の安全性や品質、製造施設の環境等を自らご確認くださいための検査、研修を行うことによって、ファームメイド乳製品製造・販売のお取り組みを支援する事業を平成 27 年度から進め、多くの参加者からご好評いただきました。

本年度からは、HACCP の制度化に向けた準備のために必要な微生物検査や、製品の品質・安定性の確認、正しい栄養成分表示のために必要な成分検査、HACCP 対応のための具体的な演習や官能評価の実技等を内容とする研修を行うことによって、お取り組みを支援する新たな事業を実施いたします。

- \* 乳製品と原料乳の栄養成分や微生物の状況を調べておきたい
- \* 工房の清潔さを知りたい
- \* HACCP の制度化が決まり、対応出来るか不安に感じている

など、ご関心をお持ちの酪農家のみなさま、是非ご参加ください。

## 1 対象者

乳製品の製造・販売にすでに取り組んでおられる、もしくは準備中(計画中)の酪農家。他の業者に製造を委託している酪農家も対象といたします。

## 2 事業内容

事業の種類は、(1)ファームメイド乳製品と原料(生乳)の検査、(2)乳製品工房の環境検査、(3)研修会の3つです。

参加要件は、(1)と(2)の検査の実施を必須とし、(3)は(1)と(2)の参加者の中から希望者を募ります。

(1) ファームメイド乳製品と原料(生乳)の検査

当協会に、検査希望の乳製品とその原料(生乳)をご送付いただき、下記の項目について検査を実施して結果をお知らせします。

検査対象は、チーズ、ヨーグルト、牛乳、アイスクリーム\*および生乳です。

\*アイスクリームの検査をご希望の方は、宅配便の集配(冷凍便)が可能であるか、予め宅配業者にご確認ください。

◇ 検査項目

1) 生乳

乳脂肪分、無脂乳固形分、たんぱく質、乳糖、体細胞数、抗生物質、放射性物質
--------------------------------------

2) 乳製品(チーズ、ヨーグルト、牛乳、アイスクリーム)

微生物検査	: 大腸菌群、リステリア(チーズのみ)、黄色ブドウ球菌
-------	-----------------------------

成分検査	: 熱量、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、食塩相当量、ナトリウム、カルシウム
------	--

その他	: 放射性物質(セシウム 134、セシウム 137、ヨウ素 131)
-----	------------------------------------

(2) 乳製品工場の環境検査

落下菌検査と拭き取り検査のための作業を参加者ご自身で実施し、当協会に送付していただきます。到着後、当協会検査室にて検査を実施し、結果をお知らせします。環境検査セット(拭き取り検査キット等)は、当協会が準備してお送りします。

◇ 環境検査の内容

落下菌検査	: 目的: 製造施設内の空間の清浄度を確認する 項目: 細菌数、大腸菌群、カビ、酵母
-------	---

拭き取り検査	: 目的: 製造施設内の作業台、器具等の清潔さを確認する 項目: 残存 ATP+AMP、細菌数、大腸菌群、カビ、酵母
--------	---

(3) 乳製品の安全性・品質・成分表示等に関するアドバイスと研修会

(1)と(2)の結果をもとに、ご要望に応じて改善方法等についてのアドバイスをいたします。HACCPの制度化に対応するためのアドバイスもいたします。

また当協会(東京都千代田区)にて、HACCPについての講義・演習、官能評価の実技を内容とする研修会を開催します。

### 3 実施スケジュール等

#### (1) ファームメイド乳製品および原料(生乳)の検査

同じ製品の製造時期の異なるサンプルの検査を実施して、製造時期による検査結果の違いなどを確認することにより、栄養成分の表示値の設定や HACCP プランの検証等に利用できます。

※サンプルを送っていただく日は当協会から提示します。ご希望により送付日は調整いたしますが、ご希望に添えない場合もございますのであらかじめご了承ください。

生乳採取用のポリ容器が届きます



すべてのポリ容器に生乳を採取してください



「生乳」と「検査希望の乳製品サンプル(1製品)」を送付してください

※その際、乳製品サンプルの製造工程表も一緒に送付してください。  
検査に必要な各製品の量は、7 ページの Q4 をご確認ください。



生乳



チーズ



ヨーグルト

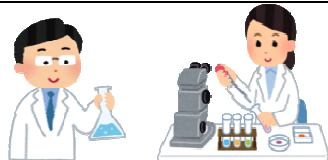


牛乳



アイスクリーム

当協会の検査室で検査を実施します



サンプル到着から 3~4 週間後、検査結果を郵送でお知らせします



2~3 ヶ月後

前回送っていただいた乳製品の「製造時期の異なるサンプル」と、「生乳」を送付してください



当協会の検査室で検査を実施します



サンプル到着から3~4週間後、検査結果を郵送でお知らせします

## (2) 乳製品工房の環境検査

「環境検査作業マニュアル」が届きます



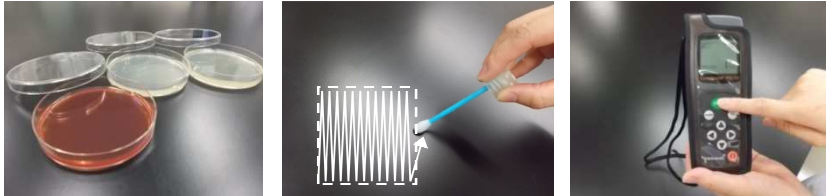
作業マニュアルを読んでいただき、作業実施希望日を当協会へご連絡ください



「環境検査セット」が届きます



「環境検査作業マニュアル」を見ながら作業を進めてください



「作業後の環境検査セット」と「作業を行った工房の見取り図」を送付してください



当協会検査室で検査を実施します





検査結果を郵送でお知らせします

※作業実施日はなるべくご希望に沿えるようにいたしますが、ご希望に添えない場合もございますのであらかじめご了承ください。

### (3) 研修会

HACCP についての講義・演習、官能評価の実技を内容とする研修会を開催します。

(1)と(2)を実施した参加者の中から希望者(定員 10 名)を募ります。

\*平成 31 年 3 月、乳業会館(東京都千代田区)で 1 日間を予定。

## 4 申し込み方法と定員

参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX またはメール(添付)でお申し込みください。

締め切り：平成 30 年 9 月 28 日(金)

定員：30 戸

※お申し込み多数の際は、参加申込書の内容をもとに(製造・販売の取組み状況、HACCP 対応の準備状況など)、優先順位により参加者を選考いたします。

※定員になり次第募集を終了いたします。

※製造時期や、サンプル送付時期等により、ご参加いただけない場合もございます。

締め切り後のお申し込みにつきましては、お問い合わせください。

参加申込書には、ご連絡先の電話、FAX、メールアドレスを必ずご記入いただくようお願いいたします。電子ファイル(PDF 等)を送付する場合がありますので、添付ファイル付きメールの受信に差し支えないメールアドレスをご記入ください。

## 5 参加費用

無料

サンプルの送付、各種検査や研修会参加に係る費用は当協会が負担します。

なお、環境検査の作業およびサンプルの梱包や宅配便発送の手配などの準備はお願いいたします。

## 6 検査・調査結果の取り扱い

当協会の規定に基づき、情報は保護されます。

ただし、酪農家名等が特定されない方法で、検査結果を事例集、実績報告書等に使用させていただく場合があります。

## 7 その他

事業内容、お申し込みについて、次ページ以降の Q&A もあわせてご確認ください。  
ご不明な点などお気軽にお問い合わせください。

お申込み・お問い合わせ

公益財団法人日本乳業技術協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-14-19 乳業会館

電話：03-3264-1921 FAX：03-3264-1569

メール：jra@jdta.or.jp

担当：酪農支援グループ長 佐々木

## Q&A

### 【事業の申し込みについて】

Q1：申し込みをすれば必ず事業に参加できますか？

A1：定員がありますので、ご参加いただけない場合もございます。

また、申込書にご記入いただいた内容もとに（取り組み状況等）参加者を選考いたします。

Q2：参加対象は酪農家だけですか？

A2：本事業の目的が酪農家6次産業化の取り組みを支援することにありますので、酪農家の参加を優先させていただきますが、特定の酪農家の生乳のみ使用しておられるチーズ工房等も対象といたします。

その際は申込書に「〇〇牧場の生乳のみ使用」とご記入ください。

なお、乳製品の製造を外部に委託している酪農家も参加対象といたします。

Q3：(1)ファームメイド乳製品および原料(生乳)の検査、(2)乳製品工房の環境検査、(3)研修会の3つの中から、1つだけ参加することはできますか？

A3：できません。

(1)(2)は実施必須とし、(3)は(1)(2)参加者の中から希望者を募ります。

### 【ファームメイド乳製品および原料(生乳)の検査】

Q4：検査に必要な数や量はどのくらいですか？

A4：下記の数量をご準備ください。

製造量が少ないなどの理由で十分な数量を準備できない場合は、ご希望の検査を優先するなどの対応をいたしますのでご相談ください。

詳細は参加決定後にお送りする「検査依頼書」をご確認ください。

#### ・検査に必要な数量

1) 生乳 …100ml×3本 + 1L×2本（計5本）

※生乳採取用のポリ容器を事前に当協会から送付いたします。

2) 乳製品

チーズ … 100g×3個

ヨーグルト … 200g×3個

牛乳 … 200ml×2本 + 1L×2本

※例えばチーズの検査をご希望の場合は、同じ製造日で約100g程度のものを3個送付してください。

Q5：試作品でも検査をしてもらえますか？

A5：承ります。

Q6：生乳だけでも検査してもらえますか？

A6：承ります。

Q7：製品だけでも検査してもらえますか？

A7：生乳も検査させていただきたくご協力をお願いいたします。

Q8：いくつでも検査してもらえますか？

A8：乳製品1検体(1製品)、生乳1検体とさせていただきます。

なお、3ページの事業スケジュールのとおり、検査を実施した2~3ヶ月後、同じ製品の「製造時期の異なるサンプル」と、「生乳」を当協会へ送っていただき、検査を実施いたします。

Q9：生乳の検査をしない代わりに、製品の検査を増やしてもらうことはできますか？

A9：大変申し訳ございませんが、お受け致しかねます。

Q10：なぜ同じ製品を2回検査しなければならないのですか？

A10：原料の生乳の季節による成分の違いや製品の個体差などの要因により、検査を行ったサンプルが必ずしもその製品全体を代表するとは限りません。異なる製造時期のサンプルを検査してデータを増やすことにより、表示値の設定と衛生管理の状況等を把握していただくためです。

Q11：サンプルの他に送るものはありますか？

A11：検査依頼書に必要事項をご記入いただき、また検査を希望される乳製品の製造工程表(手書き可)をサンプルに同封してください。

Q12：検査項目を追加できますか？

A12：ご希望の追加検査項目を、希望される理由とともに事前にご相談ください。  
なお、ご希望に添えない場合もございますので予めご了承ください。

Q13：検査結果はいつもらえますか？

A13：サンプル到着から3~4週間後に郵送いたします。

Q14：検査結果が他人に知られてしまうかもしれないと不安なのですが…。

A14：検査結果は検査依頼者に対してのみご報告いたします。



Q15：サンプルはいつ送ればいいですか？

A15：当協会からサンプルを送付していただく日を提示します。ご都合が悪い場合は調整いたします。

Q16：サンプルを送付する際に注意することはありますか？

A16：中身の破損や漏れなどが起きないように、緩衝材などを使用して梱包してください。また、所定の検査依頼書に必要事項をご記入の上、必ずサンプルと同封してください。

Q17：宅配業者の指定はありますか？

A17：ヤマト運輸の宅急便での送付をお願いしていますが、他社でも構いません。

Q18：サンプルの配送条件(冷蔵など)はありますか？

A18：アイスクリームは冷凍便、それ以外の乳製品と生乳は冷蔵便でお願いいたします。また、必ず着払いで送付してください。発払いで送付された場合、送料は参加者の自己負担となりますのでご注意ください。なお、アイスクリームの配送が可能であるか、宅配業者にあらかじめご確認ください。

#### 【乳製品工房の環境検査】

Q19：環境検査の作業はどうすれば良いですか？

A19：参加者にあらかじめ環境検査用の作業マニュアルを送付いたしますので、マニュアルを見ながら作業を行っていただきます。なお、落下菌検査用の培地等は当協会が準備して送付いたします。

Q20：事前に準備しておくものはありますか？

A20：検査を行う工房の見取り図をご準備ください(コピー、手書き可)。

Q21：作業を1日ですべて行うことが難しいのですが、数日に分けて行ってもいいですか？

A21：できるだけ1日で行っていただきたいのですが、ご都合が悪い場合は「落下菌検査」と「拭き取り検査A・B」に分けて2日で行ってください。

例) 1日目に落下菌検査の作業を行う。

2日目に拭き取り検査A、拭き取り検査Bの作業を行う。

※1日目と2日目は離れていても構いません(1日目の作業1週間後に2日目の作業を行うなど)。

※参加決定後に送付いたします作業マニュアルをご確認後、作業実施希望日を当協会にご連絡いただきます。

【研修会】

Q22：必ず参加できますか？

A22：定員がありますので、希望者多数の場合はご参加いただけないこともございます。

Q23：研修会だけ参加することはできますか？

A23：できません。

参加者は、「ファーム乳製品及び原料(生乳)の検査」と「工房の環境検査」の参加者から希望者(定員 10 名)を対象とします。

Q24：研修会の参加も無料ですか？

A24：研修会の参加費用と旅費(宿泊費)の負担は基本的にありませんが、自動車等の燃料費や個人の食事代は参加者にご負担いただきます。

なお、当事業では合理的な移動手段(旅行会社のパッキングツアーなど)を積極的に利用することが求められていますので、ご協力をお願いすることになります。

また、グリーン車やビジネスクラス等はご利用いただけませんのでご注意ください。パッキングツアーや飛行機、宿泊のご利用については、領収書、航空半券をご提出いただき、その金額を負担します。鉄道利用については、移動経路に対する運賃を負担します。研修会参加者には別途詳細をご連絡いたします。

そのほかご質問やご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。