

6次産業化に取り組む酪農家のみなさま

HACCP

への対応に不安はありませんか？

6次化乳製品の衛生管理支援事業

参加者募集

参加無料



HACCPへの対応が義務化されましたが、作成した衛生管理計画やHACCPプランが適切かどうかなど、不安を抱えている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

日本乳業技術協会では、HACCPプラン検証のための検査、工房の環境検査、生乳や乳製品の栄養成分、微生物等の検査、演習を中心とする研修を行い、HACCPへの適切な対応のためのお手伝いをさせていただきます。

検査費用、研修会参加のための旅費等のご負担はありません。

ご参加をお待ちしております。



詳しくはこちらから
<http://www.jdta.or.jp/jra.html>



参加対象（9 ページ、Q1,Q2 参照）

乳製品の製造・販売にすでに取り組んでいる、もしくは準備中（計画中）の酪農家。

特定の酪農家や特定の地域の生乳を使用している（製造を受託している）工房等も対象とします。

事業内容（9 ページ、Q3 参照）

原則として次の 1～3 に参加していただきます。

1. HACCP のための検査
 - (1) 工房の環境検査
 - (2) 生乳の殺菌前後の微生物検査
2. 生乳と乳製品の検査
3. 衛生管理研修会

お申し込み

申し込みフォームから、または、参加申込書に必要事項をご記入の上 FAX（03-3264-1569）で お申し込みください。

定 員：10 戸

申込期限：2023 年 6 月 26 日（期限前に受付を終了する場合があります）

参 加 費：**無料** 検体の送付、検査費用や研修会参加に係る旅費等は
当協会が負担します。

☆詳しくは次ページ以降をご確認ください。

1. HACCP のための検査

(1) 工房の環境検査 (9,10 ページ、Q4～6 参照)

衛生管理計画の管理項目のうち、機械・器具等の洗浄・殺菌効果、手洗いの効果を検証するための「拭き取り検査」と、工房内の清浄度を確認するための「落下菌検査」を行います。

- ・検査項目は下の表のとおりで、検査のための採材（拭き取りや落下菌の捕集）は参加者自身に行っていただきます。

	検 査 項 目
拭 き 取 り 検 査	細菌数、大腸菌群、カビ、酵母、残存 ATP
落 下 菌 検 査	細菌数、大腸菌群、カビ、酵母

- ・採材のための道具（作業マニュアル、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。
- ・作業マニュアルを見ながら採材を行い、採材後の検体を当協会に送っていただき、当協会の検査室で検査を行い、結果を郵送でお知らせします。
- ・検査は時期を変えて 2 回行います。

(2) 生乳の殺菌前後の微生物検査 (10 ページ、Q7 参照)

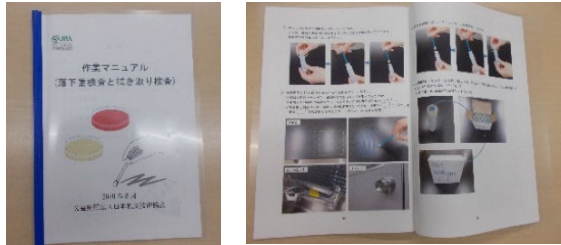
生乳の殺菌工程を重要管理点として管理するための管理基準が適切であるかどうか検証するために、殺菌前後の生乳について検査を行います。

- ・検査項目は、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌です。
- ・殺菌前後のサンプルを 3 組（計 6 本）採取し、当協会に送っていただき、当協会の検査室で検査を行い、結果を郵送でお知らせします。
- ・生乳採取用のポリ容器は当協会が準備してお送りします。
- ・検査は時期を変えて 2 回行います。

(1) 工房の環境検査

参加決定後、採材日のご案内と、作業マニュアルをお送りします。

採材日のご都合が悪い場合は、調整いたします。

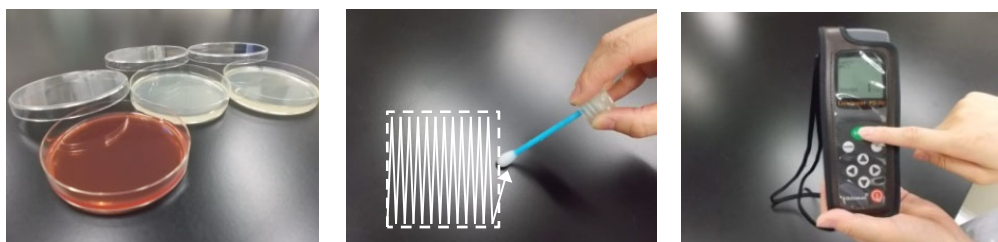


環境検査用の採材道具（拭き取り検査キットなど）が届きます。

作業マニュアルを見て採材する場所を選びます。



作業マニュアルを見ながら採材作業を進めてください。



採材後の検体を当協会に送っていただき、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。



(2) 生乳の殺菌前後の微生物検査

生乳採取用のポリ容器（100 mL 容）が6本届きます



殺菌前の生乳採取用 3 本



殺菌後の生乳採取用 3 本

殺菌前の生乳を 3 本、殺菌後の生乳を 3 本、計 6 本採取してください。

生乳は、容器の 80 mL のラインまで入れてください。



この線（80 mL）まで
生乳を採取してください。

採取後の生乳をすぐに冷凍庫に入れ、凍らせてください。



凍らせた生乳を冷凍便で当協会に送っていただき、当協会検査室で検査を実施し、検査結果を郵送でお知らせします。



2. 生乳と乳製品の検査

(10～13 ページ、Q8～20 参照)

検査希望の乳製品とその原料乳（生乳）を送っていただき、検査を行います。

・検査対象の乳製品は、チーズ、ヨーグルト、牛乳、アイスクリームです。

※ その他の乳製品の検査をご希望の際はご相談ください。

・検体は乳製品 4 検体（4 種類）と生乳 1 検体の計 5 検体を原則とします。

※ 乳製品は 1 検体（1 種類）から検査を行います。5 検体（5 種類）以上ご希望の際はご相談ください。

・検査項目は下の表のとおりです。

	検 査 項 目
乳 製 品	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、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、リステリア・モノサイトゲネス（チーズについて実施）、放射性物質 他
生 乳	乳脂肪分、無脂乳固形分、全乳固形分、たんぱく質、乳糖、体細胞数、抗生物質、放射性物質 他

・生乳採取用のポリ容器は当協会が準備してお送りします。

・検査は時期を変えて 2 回行います。

参加決定後、詳しい送付方法と送付日をご案内します。

↓
送付日のご都合が悪い場合は、調整いたします。

↓
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。

生乳は、容器の1番上のラインまで入れてください。



↓
採取後の生乳と検査希望の乳製品を冷蔵便（アイスクリームは冷凍便）で当協会に送っていただき、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。



3. 衛生管理研修会（13,14 ページ、Q21,22 参照）

HACCP に適切に対応できるよう、研修会を 2 回行います。

- ・ 1 回目の研修会では、衛生管理計画、HACCP プランの作り方等、HACCP についての基礎を学んでいただきます。
- ・ 2 回目の研修会では、作成した衛生管理計画、HACCP プランの検証等を行います。
- ・ 研修会は、当協会（東京都千代田区）にお越しいただく対面形式、またはオンラインセミナー形式で行います。
- ・ 開催時期は、1 回目は 8 月頃、2 回目は 2 月頃を予定しています。



参考：平成 30 年度研修会の様子

事業全体のスケジュール

8 月	【研修会（1 回目）】 HACCP の基礎を学んでいただく
8 月～	【検査（1 回目）】 (1) 環境検査用の採材と送付 → 検査 → 検査結果の通知 (2) 殺菌前後の生乳採取と送付 → 検査 → 検査結果の通知 (3) 生乳と乳製品の送付 → 検査 → 検査結果の通知
11 月～	【検査（2 回目）】 (1) 環境検査用の採材と送付 → 検査 → 検査結果の通知 (2) 殺菌前後の生乳採取と送付 → 検査 → 検査結果の通知 (3) 生乳と乳製品の送付 → 検査 → 検査結果の通知
2 月	【研修会（2 回目）】 作成した衛生管理計画、HACCP プランの検証等を行う

検査結果の取り扱い

検査結果等の情報は、当協会の規定に基づき保護されます。

事例集や実績報告書等には、酪農家名等が特定されない方法で、検査結果を使用させていただきます。

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。

ご質問やご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。

参考資料として、平成 27 年度から令和 4 年度までの事業実施結果を、当協会 Web サイト（<http://www.jdta.or.jp/jra.html>）に掲載しています。

Q&A

お申し込みについて

Q1：申し込めば必ず参加できますか？

A1：定員(10戸)がありますので、ご参加いただけない場合もございます。
申込書にご記入いただいた内容(取り組み状況等)をもとに、参加者を選考いたします。

Q2：参加できるのは酪農家だけですか？

A2：酪農家の6次産業化の取り組み支援を目的とする事業のため、酪農家の参加を優先させていただきますが、特定の酪農家から製造を受託している、特定の酪農家や地域の生乳のみを使用している工房等も対象といたします。

Q3：事業の一部だけに参加することはできますか？

A3：すべての検査、研修会に参加されることが望ましいため、すべてに参加される方を優先します。事業1～3のうち、一部の事業への参加のご希望も伺いますが、各事業の一部のみの参加（1回目の検査を実施し、2回目はしない等）はご遠慮ください。

事業1（1） 工房の環境検査について

Q4：環境検査の作業はどうすれば良いですか？

A4：参加者には予め環境検査用の作業マニュアルをお送りします。

作業はマニュアルを見ながら行っていただきます。

採材のための道具（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。

Q5：事前に準備しておくものはありますか？

A5：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）。

Q6：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？

A6：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」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の作業を行う。

事業1（2） 生乳の殺菌前後の微生物検査について

Q7：生乳を採取する際、気を付けることはありますか？

A7：生乳採取用のポリ容器の汚染防止のため、容器の内側を手で触れないでください。柄杓やビーカーなどの採取器具を使用して生乳を容器に採取する場合、器具からの二次汚染防止のため、これら器具は事前に洗浄、殺菌を行い、よく乾かしてから採取してください。

生乳はポリ容器の80 mLラインまで採取し、できるだけ立てた状態で冷凍してください。80 mL以上採取されていますと容器が破損する恐れがあります。

事業2 生乳と乳製品の検査について

Q8：検査に必要な数や量はどのくらいですか？

A8：下記の数量が必要です。

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。ご相談ください。

◇ 乳製品

チー ズ … 100 g × 6 個（※1）

ヨーグルト … 200 g × 4 個

アイスクリーム … 200 mL × 4 個

牛 乳 … 500 mL × 6 本（※2）

※1 例えばチーズの場合は、同じ製造日で約 100 g のものを 6 個送っていただきます。

1 個あたり 100 g 以上の場合も 6 個送ってください。

※2 牛乳の容量が 900 mL の場合は、900 mL×4 本送ってください。
200 mL の場合は、200 mL×15 本送ってください。

◇ 生乳 … 100 mL × 4 本 + 1 L × 3 本（計 7 本）

生乳採取用のポリ容器を事前に当協会からお送りします。

Q9：試作品でも検査をしてもらえますか？

A9：はい。

Q10：乳製品だけ検査してもらえますか？

A10：生乳とセットで検査いたします。

Q11：チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム、牛乳以外の乳製品の検査を
してもらえますか？

A11：乳製品の種類を伺い、当協会で検査可能であれば実施します。ご相談
ください。

Q12：検体はいくつでも検査してもらえますか？

A12：原則として乳製品 4 検体（4 種類）、生乳 1 検体とさせていただいて
おります。乳製品の検査を 5 検体（5 種類）以上ご希望の際は、ご相談
ください。

Q13：なぜ同じ製品を 2 回検査しなければならないのですか？

A13：原料である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、1 回の検査結果がその製品全体を代表するものとは限りません。

異なる製造時期の検体を検査してデータを増やすことによって、より適切な表示値の設定や衛生管理状況の把握等に役立てていただくためです。

Q14：検体の他に送るものはありますか？

A14：検査依頼書に必要事項をご記入いただき、検体に同封してください。

依頼書は生乳採取用のポリ容器と一緒に当協会からお送りします。

Q15：検査項目を追加できますか？

A15：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。

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。

Q16：検査結果はいつもらえますか？

A16：検体到着から3～4週間後に郵送いたします。

Q17：検体はいつ送ればいいですか？

A17：当協会から検体を送っていただく日をお知らせします。

ご都合が悪い場合は調整いたします。

Q18：検体を送る際に注意することはありますか？

A18：検査に必要な数量が入っているか確認し、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。

Q19：検体の配送条件（冷蔵など）はありますか？

A19：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します。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ってしまいますのでご注意ください。

Q20：宅配業者の指定はありますか？

A20：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。協会返送用のヤマト運輸の着払い伝票は、生乳採取用のポリ容器に同封してお送りします。

事業3 衛生管理研修会について

Q21：研修会の参加も無料ですか？

A21：対面形式でご参加いただく場合の旅費（宿泊費含む）は当協会が負担しますが、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、当事業では各種割引運賃やパックス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。

パックスツアーや飛行機、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。

参加者には予め会場までの移動経路と宿泊の有無について確認させていただいた後、旅費の適正範囲をご案内いたします。その範囲内でパックスツアー等を手配していただきます。

オンラインセミナー形式で開催することになった場合、インターネット回線や新規端末等の導入等の各種費用や通信費用は参加者のご負担となります。

Q22：オンラインセミナー形式による開催の場合、コンピューターやインターネット接続環境等の条件はありますか？

A22：インターネットの通信速度が上り下りともに 30 Mbps 以上必要です。それぞれ 30 Mbps 未満の場合、映像や音声の品質が確保できず、映像や音声途切れることがあります。また、通信速度は一定ではなく、

周囲の使用状況によって変化しますので、ご注意ください。

オンラインセミナーは Google meet（ウェブ会議システム）を利用する予定です。

希望される参加者は事前に当協会との通信テストを行うことができます。

そのほかご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。

令和5年度 6次化乳製品の衛生管理支援事業 ～ 参加申込書 ～

令和5年度 6次化乳製品の衛生

☆ 太枠内に漏れのないようご記入

参加申込書は2ページあります。

こちらからお問い合わせをする際に、直接ご対応
いただける方のお名前をご記入ください。

申込年月日		2023 年 ○ 月 ○ 日	
申込者情報(ご連絡先)			
フリガナ	〇〇ボクジョウ チーズコウボウ		
牧場名 (工房名)	〇〇牧場 チーズ工房		
フリガナ	(セイ) ラクノ	(メイ) 如	資料(PDF、Excel等の電子ファイル)をメールに添付して送付することがありますので、それらの受け取りが可能なメールアドレスをご記入ください。 ご記入のない場合はFAX等で対応します。
氏 名	(姓) 酪農	(名) 太	
住 所	〒 102-0073 東京都千代田区九段		
電 話	03 - 3264 - 1921	携帯電話	*** - **** - ****
email	PC等のメール	email	携帯電話等のメール
FAX	03 - 3264 - 1569		

以下の I ～Ⅲまでご回答ください。

I 参加を希望する事業について、該当の番号を○で囲んでください。

1～3のすべてに参加される方を優先します。

- ① HACCPのための検査
 ② 生乳と乳製品の検査
 ③ 衛生管理研修会

II HACCPの制度化への対応状況について、該当の番号を○で囲んでください。

- 1 対応済
 ② 対応済だが、きちんとできているか不安がある
 3 その他(どのように進めれば良いか困っているなど)

Ⅲ 製造中(試作中)の乳製品について、それぞれ何種類製造しておられるかご記入ください。

同じ製品で容量や大きさの違いは同一品としてカウントしてください。

チ ー ズ : 3 種類

アイスクリーム : 1 種類

ヨ ー グ ル ト : 2 種類

牛 乳 : 0 種類

そ の 他 : バター

IV 検査希望の乳製品名をご記入ください。乳製品の検査は原則4検体(4種類)までとします。
1検体でも検査を行います。乳製品の検査を5検体以上ご希望の場合は、Ⅹにご記入ください。

1検体目 **モッツアレラチーズ**

3検体目 **ヨーグルト**

2検体目 **ゴータチーズ**

4検体目 **バニラアイスクリーム**

V 乳製品の海外への輸出のご予定について、該当の番号を○で囲んでください。

1 既に輸出を開始している（輸出先： ）

2 輸出を検討している（輸出先： ）

☒ 3 輸出の予定はないが、興味はある

4 輸出は考えていない

VI 研修会について、対面形式による参加（東京都千代田区までお越しいただく）と、インターネットによるオンライン形式の参加について、それぞれ可能か不可能か該当する方を○で囲んでください。

・ 対面形式による参加 : 可 ☒ 不可

・ オンライン形式による参加 : ☒ 可 不可

VII 乳製品の製造・販売の取り組み状況について、該当の番号を○で囲んでください。

☒ 1 自ら搾った生乳で製造し、販売を開始している

2 自ら搾った生乳で製造し、販売開始予定が決まっている（ 年 月頃）

3 自ら搾った生乳で製造し、販売する準備中

4 特定の酪農家や特定の地域の生乳だけを使用して（製造を受託して）製造、販売を開始している。または準備している。

VIII 自家生乳の使用割合、牛の品種等をご記入ください。

自家生乳割合 : **100** %

原料乳(生乳) : 牛（品種: **ホルスタイン種**）

その他（品種: ）

※酪農家以外の工房で、特定の酪農家の生乳や地域の生乳をご使用の場合は、こちらに牧場名等をご記入ください。

（ **〇〇牧場** ）

Ⅸ その他、ご要望やご質問等がございましたら何でも自由にご記入ください。

日中のお電話によるご連絡について、ご都合の悪い時間などがあればこちらにご記入ください。
検査希望の乳製品が4検体(4種類)以上ある場合はこちらにご記入ください。

令和5年度 6次化乳製品の衛生管理支援事業 ～ 参加申込書 ～

令和5年度 6次化乳製品の衛生管理支援事業への参加を希望します。

☆ 太枠内に漏れないようご記入ください。

参加申込書は2ページあります。2ページ目もご記入いただき、FAXでお申し込みください。

申込年月日		2023	年	月	日
申込者情報(ご連絡先)					
フリガナ					
牧場名 (工房名)					
フリガナ	(セイ)	(メイ)			
氏 名	(姓)	(名)	様		
住 所	〒				
電 話		携帯電話			
email		email			
FAX					

以下の I ～Ⅲまでご回答ください。

I 参加を希望する事業について、該当の番号を○で囲んでください。 1～3のすべてに参加される方を優先します。 1 HACCPのための検査 2 生乳と乳製品の検査 3 衛生管理研修会																										
II HACCPの制度化への対応状況について、該当の番号を○で囲んでください。 1 対応済 2 対応済だが、きちんとできているか不安がある 3 その他(どのように進めれば良いか困っているなど)																										
Ⅲ 製造中(試作中)の乳製品について、それぞれ何種類製造しておられるかご記入ください。 同じ製品で容量や大きさの違いは同一品としてカウントしてください。 <table> <tr> <td>チ</td> <td>ー</td> <td>ズ</td> <td>:</td> <td>種類</td> <td>アイスクリーム</td> <td>:</td> <td>種類</td> </tr> <tr> <td>ヨ</td> <td>ー</td> <td>グ</td> <td>ルト</td> <td>:</td> <td>牛</td> <td>乳</td> <td>:</td> <td>種類</td> </tr> <tr> <td>そ</td> <td>の</td> <td>他</td> <td>:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		チ	ー	ズ	:	種類	アイスクリーム	:	種類	ヨ	ー	グ	ルト	:	牛	乳	:	種類	そ	の	他	:				
チ	ー	ズ	:	種類	アイスクリーム	:	種類																			
ヨ	ー	グ	ルト	:	牛	乳	:	種類																		
そ	の	他	:																							

IV 検査希望の乳製品名をご記入ください。乳製品の検査は原則4検体(4種類)までとします。
1検体でも検査を行います。乳製品の検査を5検体以上ご希望の場合は、Ⅹにご記入ください。

4検体目

V 乳製品の海外への輸出のご予定について、該当の番号を○で囲んでください。

- 1 既に輸出を開始している（輸出先：）
- 2 輸出を検討している（輸出先：）
- 3 輸出の予定はないが、興味はある
- 4 輸出は考えていない

VI 研修会について、対面形式による参加（東京都千代田区までお越しいただく）と、インターネットによるオンライン形式の参加について、それぞれ可能か不可能か該当する方を○で囲んでください。

- ・ 対面形式による参加 : 可 不可
- ・ オンライン形式による参加 : 可 不可

VII 乳製品の製造・販売の取り組み状況について、該当の番号を○で囲んでください。

- 1 自ら搾った生乳で製造し、販売を開始している
- 2 自ら搾った生乳で製造し、販売開始予定が決まっている (年 月頃)
- 3 自ら搾った生乳で製造し、販売する準備中
- 4 特定の酪農家や特定の地域の生乳だけを使用して(製造を受託して)製造、販売を開始している。または準備している。

VIII 自家生乳の使用割合、牛の品種等をご記入ください。

自家生乳割合 : %

原料乳(生乳) : 牛 (品種:)
 その他(品種:)

※酪農家以外の工房で、特定の酪農家の生乳や地域の生乳をご使用の場合は、こちらに牧場名等をご記入ください。

IX その他、ご要望やご質問等がございましたら何でも自由にご記入ください。