

# 令和6年度 6次化乳製品の衛生管理支援事業

## 事業内容 (Q&A もあわせてご確認ください)

### 参加対象 (Q&A「Q1~Q5」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、農業高校や大学等も対象とします。

### 実施内容 (Q&A「Q6」参照)

原則として次の1~4の項目に参加していただきます。

1. HACCP 対応のための検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・2~5 ページ
  - (1) 工房の環境検査
  - (2) 生乳の殺菌前後の微生物検査
  - (3) HACCP 模擬立入検査（限定3戸）
2. 生乳と乳製品の検査（栄養成分、微生物等）・・・・・・・・・・6~7 ページ
3. 期限表示設定のための検査・アドバイス・・・・・・・・・・8 ページ
4. 衛生管理研修会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8 ページ

### お申し込み (Q&A「Q7」参照)

申し込みフォーム（Google フォーム）から、または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：2024 年 8 月 30 日（期限前に受付を終了する場合があります）

参加費：**無料**

製品の配送料、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) 工場の環境検査 (3 ページおよび Q&A「Q8～Q11」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、工場内の清浄度を確認するための「落下菌検査」を行います。

- ・検査項目は下表のとおりです。

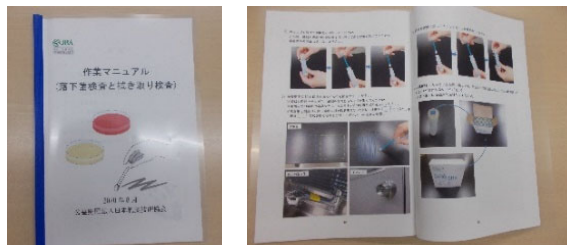
	検査項目
拭き取り検査	細菌数、大腸菌群、カビ、酵母、残存 ATP
落下菌検査	細菌数、大腸菌群、カビ、酵母

- ・検査のための採材（拭き取りや落下菌の捕集）は原則として参加者自身に行っていただきますが、ご希望により当協会検査員がお伺いして実施します（ご希望に添えない場合もあります）。
- ・採材のための道具一式（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、採材後の検査キット等を返送していただきます（送料は当協会が負担）。
- ・当協会で行い、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。  
(1 回目：10 月～11 月、2 回目：12 月～2 月を予定)

## 工場の環境検査の流れ

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。

採材日はご都合に合わせて調整いたします。

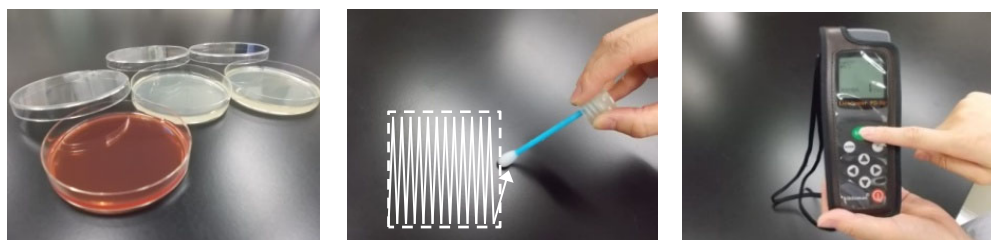


環境検査用の採材道具（拭き取り検査キットなど）が届きます。

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。



採材後の検査キット等を返送していただき、当協会検査室で検査を行います。



検査結果を郵送でお知らせします。

結果に応じて改善のためのアドバイスをいたします。



## (2) 生乳の殺菌前後の微生物検査 (5 ページおよび Q&A 「Q12」 参照)

乳製品製造において、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微生物検査を行います。

- ・ 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)生乳採取用のポリ容器を計 8 本お送りします。
- ・ 殺菌前の生乳を 4 本、殺菌後の生乳を 4 本採取し、冷凍庫で凍らせた後、冷凍便で返送していただきます (送料は当協会が負担)。
- ・ 当協会で行い、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。  
(1 回目 : 10 月～11 月、2 回目 : 12 月～2 月を予定)

## (3) HACCP 模擬立入検査 (限定 3 戸 Q&A 「Q13」 参照)

HACCP にきちんと対応できているか、当協会の HACCP 指導者が直接お伺いし、食品衛生監視票(※)を用いた模擬立入検査を行い、結果に基づきアドバイスします。

※ 薬生食監発 0326 第 5 号 (令和 3 年 3 月 26 日)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000760440.pdf>

## 殺菌前後の生乳の微生物検査の流れ

(殺菌前後の)生乳採取用のポリ容器が 8 本届きます



殺菌前の生乳採取用 4 本



殺菌後の生乳採取用 4 本

殺菌前の生乳を 4 本（赤線ラベル）と殺菌後の生乳を 4 本（青線ラベル）の計 8 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。



凍結後の生乳を冷凍便で返送していただき、当協会検査室で検査を行います。



検査結果を郵送でお知らせします。

結果に応じて、原因究明と改善のためのアドバイスをいたします。



## 2. 生乳と乳製品の検査 (7 ページおよび Q&A 「Q14～Q25」 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。

※ 上記の乳製品から計 4 製品(以後、検体。)まで承ります。

例: 「モッツアレラ」「ゴータ」「飲むヨーグルト」「牛乳」

- ・ 検査は乳製品 4 検体と生乳 1 検体の計 5 検体を原則とします。

※ 乳製品は 1 検体からでも検査を行います。

※ 乳製品を 5 検体以上検査ご希望の際はご相談ください。

- ・ 検査項目は下表のとおりです。

	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、放射性物質、リステリア・モノサイトゲネス(チーズについて実施) 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

- ・ (未殺菌の)生乳採取用のポリ容器を、大小計 7 本お送りします。

- ・ 検査は時期を変えて 2 回行います。

(1 回目: 10 月～11 月、2 回目: 12 月～2 月)

## 生乳と乳製品の検査の流れ

参加決定後、詳しい送付方法と送付日をご案内します。

↓  
送付日はご都合に合わせて調整いたします。

↓  
(未殺菌の)生乳採取用のポリ容器が届きます。



↓  
すべてのポリ容器に、未殺菌の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。



↓  
生乳と乳製品を冷蔵便（アイスクリーム等は冷凍便）で送っていただき、  
当協会検査室で検査を行います。



↓  
検査結果を郵送でお知らせします。



### 3. 期限表示設定のための検査・アドバイス

(Q&A「Q26～Q28」参照)

令和5年11月に業界団体が期限表示設定のためのガイドラインを改訂し、賞味期限の安全係数の見直したことを踏まえ、新たな期限表示設定のための検査とアドバイスをします。

検査対象の乳製品はチーズ・ヨーグルト・牛乳で、**1戸当たり1製品まで**とします。できる限り「2. 生乳と乳製品の検査」で検査を希望する乳製品と同じ製品でお願いしておりますが、別の乳製品でも構いません。

希望する製品についての情報を参加申込書に記入の上お知らせください。

参加決定後、検査項目やスケジュール等を打ち合わせした後、実施します。

### 4. 衛生管理研修会 (Q&A「Q29～Q31」参照)

HACCP および期限表示のための研修会を2回行います。

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。

- ・ 1回目（10月頃）

衛生管理計画、HACCPプラン等および期限表示設定のための講義を行います。

- ・ 2回目（3月）

衛生管理計画、HACCPプランの検証等を、工房の環境検査と殺菌前後の生乳検査結果を参照して行います。



## 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。  
年度末に当協会 HP に公表予定の事業実施結果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

事業内容やお申し込みについて、Q&A もあわせてご確認ください。

参考資料として、平成 27 年度から令和 5 年度までの事業実施結果を  
当協会 HP ( <https://www.jdta.or.jp/jra.html> ) に公表しています。

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。

お問い合わせ

TEL 03-6264-1921

Email [jra@jdta.or.jp](mailto:jra@jdta.or.jp)

(担当 佐々木)