公益財団法人日本乳業技術協会

JAPAN DAIRY TECHNICAL ASSOCIATION

Recruitment Information

乳・乳製品のおいしさと信頼のために

日本乳業技術協会は、乳・乳製品の安全性の確保と品質向上、酪農・乳業の振興、そして、豊かで健康な食生活に寄与することを目的として、乳・乳製品の成分や微生物の検査、その方法の研究、検査技術の研修や外部精度管理調査(技能試験)などを科学的知見に基づいて行っています。

お気軽にご利用いただくために

試験検査や研修は、目的に応じてきめ細かく実施しており、ご利用いただくみなさまのご要望にお応えできるよう努めています。乳・乳製品の試験、検査等に関するご相談もお受けしています。

より信頼にお応えできるように

国際的な試験所の品質保証規格であるISO|IEC17025の認定を取得しています。FAPAS、ACTALIA Cecalait、ICARなど国際的な外部精度管理調査(技能試験)にも積極的に参加して、品質保証への取り組みを続けています。

よりお役にたてるように

大正8年1月、大日本煉乳協会試験部の発足以来、大きな時代の変遷を経て乳・乳製品の検査や研究は続けられました。その実績や成果を受け継いだ日本乳業技術協会は、日本で唯一の乳・乳製品の検査機関として、さまざまな試験検査の依頼にお応えし、また、食品衛生法に基づく登録検査機関等として実績を積み重ねてきました。平成25年4月、公益財団法人としての再スタートを機に、よりお役にたてるよう、さらに研鑽を積んでまいります。

トップメッセージ

公益財団法人日本乳業技術協会は、1919年にその前身である大日本煉乳協会試験部として発足し、生乳や乳・乳製品のわが国唯一の試験検査機関として様々な試験検査を行い、わが国の牛乳・乳製品の安全性の確保と品質向上に貢献してまいりました。当会は乳・乳製品の規格適合性や品質管理等を目的とした試験検査に加え、期限表示の設定や乳・乳製品の製造現場における精度管理の支援等も実施しています。また、ISO/IEC17025の認定を取得するなど試験検査の精度管理の向上に努めています。

東日本大震災発生時には、ゲルマニウム半導体検出器により、I-131、Cs-134、Cs-137の検査を実施し、わが国の食品安全の確保の一助となりました。

今後も、最新の試験法の開発・習得に努め、わが国の酪農乳業の発展を支えて参ります。私たち日本乳業技術協会の役職員は力を合わせ、豊かな国民の食生活を守り、酪農・乳業の未来のために、さらなる発展を目指して進んでまいります。

公益財団法人日本乳業技術協会
代表理事　　姫田　尚

協会のあゆみ

- 1919年　大日本煉乳協会発足（　前身　）
- 1950年　財団法人日本乳製品技術協会設立
- 1957年　財団法人日本乳業技術協会　に名称変更
- 1968年　全国飲用牛乳公正取引協議会検査機関
- 1974年　研修指導事業開始
- 1975年　集乳路線別生乳成分調査開始
- 1982年　食品衛生法に基づく指定検査機関　指定
- 2012年　ISO/IEC17025認定
- 2013年　公益財団法人日本乳業技術協会　移行

前身を含め、100年以上の歴史がある団体です

協会組織図

総務部

事業部

- 理事会
  - 代表理事
  - 業務執行理事
    - 総務部
    - 事業部
      - 試験検査課
        - 成分分析
          - 成分試験員
        - 放射能分析
          - 放射能試験員
        - 細菌学
      - 技術開発課

◆公益財団法人とは？

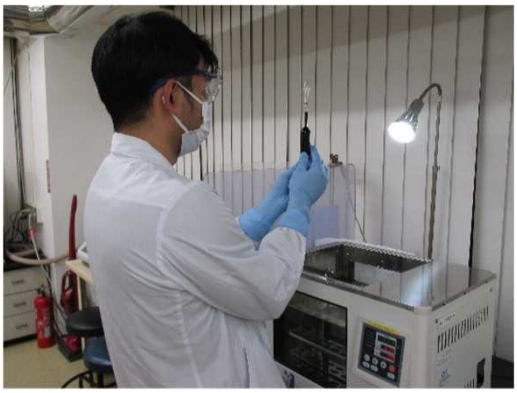
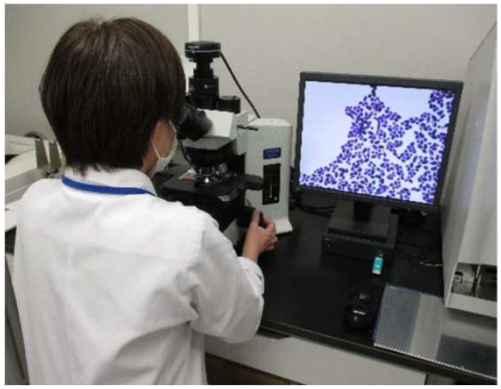
公益を目的とする事業を行う法人です。専門知識を活かした社会貢献を目的として活動しています。

◆どのような人と仕事をしますか？

乳・乳製品の製造者、輸入者、関連団体および関係省庁等です。

試験検査業務

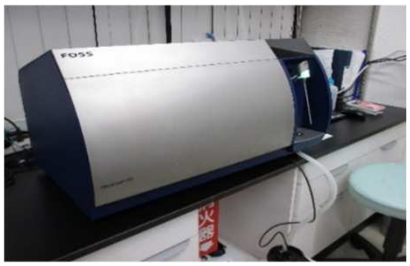
食品等の理化学的、微生物学的試験を受託しており、試験の対象は乳・乳製品（牛乳、クリーム、バター、チーズ、アイスクリーム類、練乳、脱脂粉乳、発酵乳等）、またはそれらの調製品等が主です。国際的な試験所の品質保証規格であるISO/IEC17025の認定を取得しており、高い精度管理の下、中立公正に試験検査を実施しています。また、国内外の様々な試験法に対応できる体制を整えており、ご利用いただくみなさまのご要望にお応えできるよう努めています。

・分析依頼の目的は、主に原料、製品等の品質管理、取引における規格適合性の確認、試作品の検証、自社検査室の試験精度の確認等です。
・試験項目は、水分、脂質、たんぱく質、灰分等の栄養成分や、一般細菌数、病原性微生物等です。

所有分析機器紹介

乳成分多成分測定装置
ミルコスキャン



乳脂肪分や乳固形分等の乳成分を同時に短時間で測定できます。

たんぱく質測定装置
ケルテック

たんぱく質測定法であるケルダール法の自動蒸留滴定装置です。

放射能濃度測定装置
ゲルマニウム半導体検出器

試料中に含まれる放射性物質から放出される放射線量を測定します。

糖分測定等
高速液体ｸﾛﾏﾄｸﾞﾗﾌ

液体試料中の成分を高性能に分離して検出することができます。乳製品中の糖分測定等に使用しています。

金属等測定装置
原子吸光分光光度計

液体中に含まれる無機元素の種類や量を測定する装置です。ナトリウムやカルシウム等の測定に使用しています。

水分等測定装置
ＳＭＡＲＴ６

乳製品中の水分と固形分を高速分析できる、マイクロ波を利用した水分計です。

この他にも、様々な機器を所持しています！

研修会の開催・講師派遣

酪農乳業関係者等を対象に様々な研修会を開催しています。国内における生乳の標準的な試験法を学んでもらう「生乳検査技術研修会」のほか、各種講師派遣や依頼者の要望に応じたオーダーメイドの研修会も開催しています。また、乳業関係団体の依頼を受け、飲用乳、発酵乳、アイスクリーム等を対象に試験法の原理や分析手技を学んでもらう実技を中心とした研修会も開催しています。

研修会　風景

乳製品の試験法を指導中

広い会場での実技研修

抗生物質検査法の実技風景

海外の視察研修の受け入れ

業界団体のイベントにて
官能検査体験ブースを担当

こんな事を教えています

乳・乳製品の試験の手技・手法

品質管理や表示のための試験法

試験で得られたデータを用いての機器の精度管理方法

生乳測定機器校正用試料の配布

国内の生乳取引において、生乳中の乳脂肪分や無脂乳固形分の成分値、体細胞数は取引価格に大きく影響を与えます。これらの測定のために全国の各生乳検査所では短時間で多検体を測定することができる迅速測定器が用いられていますが、機器測定においては、定期的に標準試料を使用して調整（校正）することが大切になります。

生乳の検査精度の統一的基盤を確保するため、当協会で値付けした生乳試料を作成し、これを標準試料として全国に配布しています。

校正用試料乳

研究・技術・調査情報の提供

年に一度、「乳業技術」という技術誌を発行しており、乳の有識者にご執筆いただいています。当協会職員も「乳技協だより」というコーナーを担当し、情報を発信しています。

また、乳・乳製品の試験法に関する研究を行い、成果を学会で発表する等情報提供に努めています。

乳業技術誌

ポスター発表資料

スキルアップ

事業部例	新入社員	若手職員	中堅職員	管理職 専門員
	“技師補”として全体の様々な業務を体験	“技師”として担当試験法を先輩に教わりながら習得する	習得した技術や知識を活かして研修講師や調査員となる	試験業務を始め、協会運営全体のマネジメントに携わる または、積み重ねた知識と経験を生かしアドバイザーとなる

試験技術のレベルアップ

研修講師を担当しているベテラン検査員から直接試験法を学ぶことができます。
また、自身が試験結果を正しく出せているかの確認のため、濃度既知の試料を測定し結果を比較・評価することにより精度を定期的に確認する内部精度管理を毎年実施します。
更に、外部の検査機関との間で同じ試料を測定し、精度を確認する外部精度管理にも参加しています。
海外の外部精度管理にも参加しており、自分の技術レベルをグローバルに確認することができます。

外部の研修会に参加できる体制も整えています

＊過去実績＊

- 試験技術取得のための講習会
- 乳製品製造研修（対象：チーズ）
- 官能評価講習会

若手職員向け

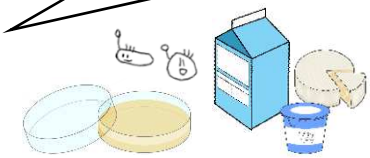
- HACCP指導者養成研修
- ISO17025 不確かさセミナー
- 計量トレーサビリティ講習会

中堅職員向け

- 試験所のマネジメントシステムを学ぶ講習会
- 内部監査員養成セミナー

管理職向け

分析の原理・手技や試験所のマネジメント方法をはじめ、乳の生産から製品製造について学べたり官能評価やHACCP指導者の実績を積む機会があります！



沢山のスキルアップの機会があります。専門知識や実務を身に付けることにより、乳製品試験のプロフェッショナルとして活躍してみませんか？

職場環境等

役職員数	：22 名… 男性8名 女性14名 （令和 6 年 2 月現在）
平均勤続年数	：22.3 年（令和 4 年実績）
平均有給休暇取得日数	：16.3 日／年間（令和 4 年実績）
平均残業時間	：3.5 時間／月（令和 4 年実績）
勤務地	：東京都千代田区九段下（転勤はありません）
出身専攻	：農芸化学、食品工学、栄養学等
出張先	：乳業関連検査施設や主要貿易港湾地区等 全国各地への出張あり（内勤中心の職員もいます）

職員インタビュー

理化学検査員　H.Mさん（2013年入会）

1日のスケジュール

9：30　検体の前処理
10：00　乳脂肪分試験
12：30　休憩
13：30　乳脂肪分試験続き
15：00　記録台帳整理
16：30　乳脂肪分測定・結果報告
17：30　退室

満足いただける結果を出すよう日々研鑽を積んでいます

現在担当している業務は何ですか

乳脂肪分試験を主に担当しています。業務量も多く日々忙しいですが、中立の検査機関として試験検査の側面から酪農乳業界を支えているという事実は自信にも繋がります。細かな作業が好きな方にはお勧め出来る仕事です。

職場環境について教えてください

私は持病のため定期的に病院に通わなくてはいけませんが、必ず周りの職員がﾌｫﾛｰをしてくれるので有給休暇は取りやすいです。

微生物検査員　M.Sさん（2007年入会）

1日のスケジュール

9：30　検体採取、培養準備
12：30　休憩
13：30　培養作業
15：00　検査記録台帳の整理
16：00　培養後のｼｬｰﾚの観察
17：30　退室

科学的知見に基づいた試験検査を日々実施しています

業務で面白く感じる点はありますか

検査技能の確認として海外のｸﾛｽﾁｪｯｸに年に2回、国内のｸﾛｽﾁｪｯｸに年に1回参加しています。その結果から自分の技能はどのレベルにあるのかを確認でき、とても面白いと感じます。

活躍のために必要なことはありますか

試験法やその原理についての文献をたくさん読んで日々勉強することや、調査員や研修講師として人前に立つことが多くありますので、ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝの能力は必要かもしれません。

総務部　M.Nさん（2007年入会）

1日のスケジュール

9：30　朝の準備、昨日の片付け
10：00　問合せ対応・証明書作成
12：30　休憩
13：30　問合せ対応・会計処理
15：00　来客の対応
16：30　研修会の準備・片付け
17：30　退室・子供のお迎え

協会の窓口として気持ち良い対応を心掛けています

どのような仕事にやりがいを感じますか

協会運営のｻﾎﾟｰﾄや、気持ち良く働ける環境の整備、施設管理、福利厚生の整備、社内ｲﾍﾞﾝﾄ企画、各種書類作成・整理など幅広く業務に携わることです！ﾏﾙﾁﾀｽｸを身に付けていけます。

職場の雰囲気を教えてください

平均勤続年数の長さからわかるように、とにかく居心地の良い職場です。産休・育休の制度も整っており、休暇も取りやすいので子育て世代が安心して働ける職場環境です。

事業部管理職　T.Oさん（1990年入会）

1日のスケジュール

9：30　問合せ対応
10：00　証明書チェックと署名
12：30　休憩
13：30　分析データの集計
16：00　証明書チェックと署名
17：30　退室

豊富な知識を活かし様々な問い合わせに対応しています

担当してきた業務を教えてください

若い頃は理化学分析の機器分析と輸入食品のｻﾝﾌﾟﾘﾝｸﾞ業務を主に担当していました。その後は牛乳乳製品の試験法開発の事業を担当し、現在はISO/IEC17025の規格適合や表示関連の業務に携わっています。

乳技協はどのように社会に貢献していますか

日本の公定法は国際分析法（ISO/IDF,AOAC）と比べ大きく遅れています。分析法の妥当性確認・国際整合の重要性をお伝えしています。

これからの**New！**技協を私たちと共に創りませんか！！

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
Tel:03-3264-1921　Fax:03-3264-1569
http://www.jdta.or.jp/

2024年発行