

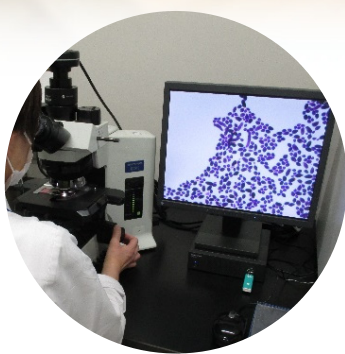
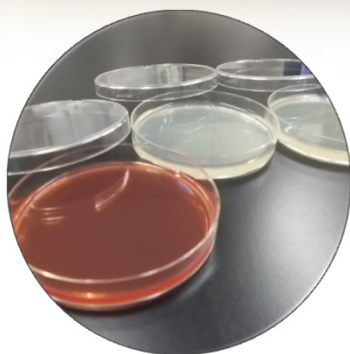
参加費無料

6次産業化に取り組む酪農家の皆さまへ

6次化乳製品の 衛生管理支援事業



参加者募集



HACCP対応について、作成した衛生管理計画やHACCPプランが適切であるか、不安を抱えていませんか？

フードロス削減のために新たな期限表示設定に興味はありませんか？

ご自身の製造した乳製品や原料乳(生乳)の成分や微生物の状況を確認してみませんか？

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、模擬立入検査等を行い、HACCPおよび期限表示設定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。

申込期限 2025年7月31日
定 員 10戸
参 加 費 無料

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

詳しくはホームページから
<https://www.jdta.or.jp/jra.html>



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

Email jra@jdta.or.jp

担当 佐々木

お気軽にお問い合わせください



事業内容



1.HACCPのための検査

工房の環境検査

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。

殺菌前後の生乳の微生物検査

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。

HACCP模擬立入検査

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て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(3戸限定)。

2.生乳と乳製品の成分・微生物検査

検査希望の乳製品とその原料乳(生乳)を送っていただき、当協会検査室で検査を行います。

- ・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。
- ・検体数は乳製品4検体(4種類)と生乳1検体の計5検体まで。

3.期限表示設定のための検査

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(1戸当たり1製品)。

4.衛生管理研修会

HACCPおよび期限表示のための研修会を2回行います。

1回目(9~10月頃)は、衛生管理計画、HACCPプラン等について学んでいただくとともに、期限表示設定のための講義を行います。

2回目(3月)は、衛生管理計画、HACCPプランの検証等を、工房の環境検査結果と殺菌前後の生乳の微生物検査結果を参照して行います。

※ ホームページに令和6年度の実施結果を掲載しています

https://www.jdta.or.jp/jra/R6/202503_rokujika_web.pdf

