

62	集乳業（生乳、未殺菌乳）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[酪農家] --> B[集乳] B --> C[受入検査] C --> D["(濾過)"] D --> E["(冷却)"] E --> F[貯乳・冷却] F --> G["(濾過)"] G --> H["(冷却)"] H --> I[出荷検査] I --> J[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>生乳</p> <p>5℃以下を確認 簡易キットによる検査（手引書記載なし） 項目は※2参照 細菌数・抗生物質検査（重要）</p> <p>ラインフィルター</p> <p>5℃以下</p> <p>ラインフィルター</p> <p>抗生物質を除き、受入検査と同じ</p> <p>10℃以下</p>
主な原材料	生乳	
アレルギー食品	乳	
規格基準等	乳等省令 ※1	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	
工程の加熱等の制御	受入・貯乳等、出荷前まで、5℃以下で管理する。※3	
工程の異物管理	受入時の目視観察、ラインフィルター（ない場合がある）	
重要な管理ポイント	生乳の受入検査（細菌数、抗菌性物質）	
保存方法	冷蔵(10℃以下)：出荷前まで 5℃以下	
賞味/消費期限	原則として、48 時間以内の速やかな出荷。	
対象消費者	業務用（牛乳メーカー、乳製品メーカーへの出荷）	
加熱後摂取/RTE	出荷後加熱処理される	
記録類	①一般衛生管理、②設備・施設、③従業員の衛生、④教育、⑤受入・保管の機器・設備、⑥貯乳タンク温度、⑦集送乳日報、⑧重要管理	
備考	<p>※1 乳等省令（生乳）</p> <p>抗生物質・抗菌物質・放射性物質を含有してはならない。比重(15℃)は 1.028 以上。酸度(乳酸)はジャージー種以外で 0.18%以下、ジャージー種で 0.20%以下、細菌数は直接個体鏡検法で 400 万個/ml 以下であること。</p> <p>※2 受入検査</p> <p>【推奨】乳温（10℃以下）、色沢・組織（外観・粘度・異物等）、風味、</p> <p>【CCP】細菌数（直接個体鏡検法：400 万個/ml 以下）</p> <p>【CCP】抗菌性物質（迅速法（スナップ・チャム・ミルクドクター等）・ ハ°-パ°-ディスク法：陰性）</p> <p>※3 温度管理の重要性</p> <p>■ 受入れ温度は、厚労省指針で 10℃以下とされているが、酪農家段階で、1 時間以内に 10℃以下、2 時間以内に 4.4℃以下に冷却され、一般的に 5℃ 以下に保たれている。貯乳時及び納入先でも 5℃以下の保管が行われている。</p>	