

発乳協 7 発第 2 7 号
令和 8 年 1 月 2 9 日

発酵乳・乳酸菌飲料の製造事業者 各位

一般社団法人全国発酵乳乳酸菌飲料協会
会 長 成 田 裕

**「食品衛生管理に関する e ラーニング」の継続配信と
新規コンテンツの収載について（ご案内）**

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、当協会では、食品衛生管理に関する事項を体系的に学習できる e ラーニングシステムを令和 5 年 1 月に構築し、「H A C C P 衛生管理の手引書（発酵乳・乳酸菌飲料）」の解説や食品衛生管理に関する 1 1 コンテンツを配信しています。

現在、多くの方々にご利用いただいております。「e ラーニングであるため利便性が高い」「系統立てた学習ができ自社の研修に利用している」など大変好評をいただいていることから、今後も継続配信することといたしました。

また、昨年度は当協会会員からのリクエストコンテンツとして「加熱殺菌の基礎」「スターター取扱いのポイント」の 2 つを追加しましたが、今年度も会員からの要望が多かった「防虫・防そ対策」を新たに制作・収載しました。

本システムに収載されているコンテンツは、H A C C P 手引書の解説をはじめ、製造現場における衛生管理の基本的事項、各種微生物の検査法、製造機器・装置の保守管理まで、実務経験豊富な講師陣にご解説いただき、食品衛生管理に関する幅広い内容を網羅的に学習できるものとなっており、複数のパソコンからの同時視聴も可能です。ぜひ多数の方々にご受講いただき、食品衛生・品質の向上に役立てていただきますようご案内申し上げます。

敬具

記

1. 配信期間

令和 8 年 2 月 2 日(月)～（配信終了時期は未定です）

2. 新規コンテンツ

「防虫・防そ対策」（2 7 分）

講師：(公社)日本ペストコントロール協会 技術委員長 谷川 力 氏

・食品工場で必要不可欠な「防虫・防そ対策」について、豊富な知識と実務経験を有する外部専門家に解説していただきました。ネズミ・昆虫対策の進め方やIPM（総合的有害生物管理）による管理の重要性等について、分かりやすく説明しています。特にネズミ・ゴキブリ各種の特徴や、発酵乳・乳酸菌飲料工場で発生しやすい昆虫対策は必見です。

- ① 食品衛生法における一般衛生管理基準について
- ② 食品取扱い施設のネズミ・昆虫対策について
- ③ 各種有害生物の生態と特徴
- ④ 発酵乳・乳酸菌飲料工場で発生しやすい昆虫の特徴と対策
- ⑤ 対策に必要な設備や資材の紹介

3. 既存コンテンツ（※ コンテンツの詳細は別紙を参照してください）

「発酵乳・乳酸菌飲料のHACCPに基づく衛生管理」

- (1) HACCPによる衛生管理 (13分)
- (2) HACCP 7原則 PART① (19分)
- (3) HACCP 7原則 PART② (20分)
- (4) HACCP手引書の具体的な解説と運用 (26分)

「製造現場における衛生管理」

- (5) 食品工場における衛生管理 (26分)
- (6) 食品工場における洗浄と殺菌・消毒 (16分)

「製造機器・装置の保守管理」

- (7) 製造機器・装置のメンテナンスと管理 (34分)
- (8) 製造機器・装置のメンテナンスと管理 ～充填機編～ (18分)

「微生物等の検査法」

- (9) 発酵乳・乳酸菌飲料の微生物検査法 (35分)

「会員リクエストコンテンツ」

- (10) 加熱殺菌の基礎 (18分)
- (11) スターター取扱いのポイント (25分)

4. 対象

生産現場の担当者・管理者

5. 受講料

非会員：有料（一団体 10,000 円／1年間）

※ より多くの方に受講していただくため、複数名受講の場合でも一団体 10,000 円とさせていただきます。なお、当協会会員は無料です。

6. 申込方法と受講までの手順

(1) 申込み（申込締切り：令和8年2月27日（金））

当協会ホームページの「セミナー・研修会情報」にある「食品衛生管理に関するeラーニングシステム（継続配信）」から申込方法等をご確認いただき、団体名、申込担当者の所属・役職・氏名・連絡先（電話番号、FAX番号、メールアドレス）を明記のうえ、当協会事務局（kenshu@nyusankin.or.jp）に申込みのメールをしてください。

(2) 受付け・ご入金

協会事務局より申込担当者に、受講料の振込先等を記載した受付完了メールをお送りしますので、受講料をご入金ください。なお、振込手数料は申込者でご負担くださいますよう、お願いいたします。

(3) 受講用ID等のお知らせ

事務局でご入金を確認した後、申込担当者にeラーニングシステムのURL、ログインIDとパスワードをメールでお送りしますので、受講者にお知らせください。

(4) 受講

受講者は、eラーニングシステムのURLにアクセスし、ログインIDとパスワードを入力して受講してください。HACCP手引書と各コンテンツのスライド資料は本システム内に収載されています。必要に応じ、お手元に用意してください。

各コンテンツは利用期間内であれば何度でも視聴でき、また、コンテンツの途中からでも再生可能です。

受講後、画面の下部にある理解度ボタンを選んで終了してください。

※ 受講後にご質問がある場合は、質問者様のご所属・氏名・連絡先を明記のうえ、メール（kenshu@nyusankin.or.jp）で協会事務局までお知らせください。協会事務局より直接、質問者様にご回答します。

7. その他

パスワードは、令和9年1月31日まで（約1年間）有効です。その後、eラーニングシステムはご利用できなくなりますのでご注意ください。なお、今後もコンテンツの拡充を予定しており、新たなコンテンツの利用等については別途ご案内します。

今後も継続してeラーニングシステムのご利用を希望される場合は、この機会に当協会へのご入会をご検討いただけますと幸いです。

8. お問い合わせ先

(一社) 全国発酵乳乳酸菌飲料協会 事務局

担 当 : 伊藤、牛田、飯田

住 所 : 〒162-0842 東京都新宿区市谷砂土原町 1-1 保健会館別館

電 話 : 03-3267-4686

FAX : 03-3267-4663

メール : kenshu@nyusankin.or.jp

以 上

「食品衛生管理に関するeラーニングシステム」既存コンテンツ

コンテンツ名	時間	内 容
～発酵乳・乳酸菌飲料の HACCP に基づく衛生管理～		
① HACCP による衛生管理	13 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP 導入に当たっての基礎知識 ・ 衛生管理計画の具体的な内容 ・ 一般衛生管理と HACCP の関係
② HACCP7 原則 PART①	19 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則 1～3 (ハザード分析、重要管理点(CCP)の決定、管理基準(CL)の設定)
③ HACCP7 原則 PART②	20 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則 4～7 (モニタリング方法、改善措置、妥当性確認と検証、文書化・記録作成と保管方法の設定)
④ HACCP 手引書の具体的な解説と運用	26 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 発酵乳・乳酸菌飲料の衛生管理のポイント ・ HACCP プランと記録例 (プレート式殺菌) ・ HACCP プランと記録例 (バッチ式殺菌) ・ デジタル記録の注意点 ・ 一般衛生管理計画の具体的な計画例
～製造現場における衛生管理～		
⑤ 食品工場における衛生管理	26 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物管理の 3 原則 ・ 黄色ブドウ球菌、ノロウイルスについて ・ 記録の大切さ ・ 製造工程におけるアレルゲン物質の管理 ・ 異物混入の要因と対策
⑥ 食品工場における洗浄と殺菌・消毒	16 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄と殺菌の目的 ・ 洗浄剤、殺菌剤の種類と特徴 ・ 製造機器の殺菌方法 ・ 蒸気殺菌、熱湯殺菌の留意点 ・ 乳業における加熱殺菌
～製造機器・装置の保守管理～		
⑦ 製造機器・装置のメンテナンスと管理	34 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ メンテナンスの目的と保守管理 ・ メンテナンスのチェックポイント (タンク、殺菌機、ホモゲナイザー、フィルター、サニタリーバルブ、ポンプ、CIP ユニット) ・ 校正 (温度計、流量計) について ・ パッキン、ガスケットの材質特性 ・ 洗浄後の点検ポイント
⑧ 製造機器・装置のメンテナンスと管理 ～充填機編～	18 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ カップ充填機の概要 ・ 各部のチェックポイント (容器供給部、異物除去部、容器殺菌部、充填部、フィルム殺菌部、シールトリミング部、容器排出部) ・ プロセスラインの洗浄と殺菌 ・ 陽圧化について

コンテンツ名	時間	内 容
～微生物等の検査法～		
⑨ 発酵乳・乳酸菌飲料の微生物検査法	35 分	<ul style="list-style-type: none"> ・生乳受入れ時の管理（細菌数（総菌数）、抗生物質検査、アルコール試験） ・製品の管理（大腸菌群、乳酸菌数、カビ・酵母、耐熱性菌数、黄色ブドウ球菌、簡易検査法） ・環境検査（拭きとり検査、空中浮遊菌検査）
～会員リクエストコンテンツ～		
⑩ 加熱殺菌の基礎	18 分	<ul style="list-style-type: none"> ・原料由来微生物、病原性微生物の紹介 ・細菌の耐熱性について（D 値、Z 値、F 値） ・63℃・30 分間と同等の加熱条件の求め方 ・プレート式殺菌、バッチ式殺菌の殺菌効率 ・乳原料、副原料における殺菌条件の設定
⑪ スターター取扱いのポイント	25 分	<ul style="list-style-type: none"> ・スターターの種類と形態、ユニットの考え方 ・スターター使用時、受入れ時、保管時の注意点 ・植菌作業の手順と注意点 ・ファージ感染の兆候とファージ対策 ・万一の際は・・・（発酵が進まない等）

講師：①～④ 元・国立大学法人山口大学 共同獣医学部 教授 豊福 肇 氏

⑤⑥ 雪印メグミルク(株) 生産部 副部長

（当協会 HACCP 作業部会 部会長） 吉丸 敦 氏

⑦ 岩井機械工業(株) 技術開発本部 技術センター 担当部長

（(一社) 日本乳容器・機器協会 乳機器部会 委員） 濱野 雅年 氏

⑧ 四国化工機(株) 機械・包材営業本部 営業企画推進室 室長

（(一社) 日本乳容器・機器協会 乳機器部会 委員長） 田中 弘之 氏

⑨⑩ (公財)日本乳業技術協会 事業部長 大嶋 秀克 氏

⑪ クリスチャン・ハンセン・ジャパン(株)

アプリケーションスペシャリスト 小出 浩子 氏

以 上