

# あんあんニュース



潜入

## 食の安全・安心を支える 工場点検体験レポート

ポワが  
行ってきたよ!



点検先

### アイ・ミルク北陸株式会社 様

(石川県能美市吉光町)

9月1回コープファミリーより取扱いを開始する  
「**COOP** コープ牛乳(新)」の製造を委託するにあたり  
専門家の方による事前点検を行いました。



〈プロフィール〉

生乳処理量で北陸最大級となる乳業メーカー。  
地元の生乳にこだわり、100戸にも及ぶ北陸  
の酪農家が育てた牛の生乳から1日に36トン、  
ひと月で1,100トンの乳製品を製造している。



## 白衣に着替えて点検スタート!

点検は大きく6つの評価項目があり、  
さらに細かく分け全部で**102**の評価ポイントがあります。

### ① 従業員管理

製造ライン入室前の衛生管理をチェック。



ローラーがけで  
着衣に付着した  
異物を取り除く

### ③ 原材料・資材管理

生乳受け入れ時や残量などの管理状況を確認。



タンク内の量・温度や洗浄などを  
制御室でシステム管理

### ⑤ 製造工程管理

殺菌・冷却・充填・保管など、各工程の管理状況を確認。



### 専門家の方に質問!

- Q1** メーカーによって点検項目は変わるの?
- A1** 基本的にはどのメーカーも同じ項目で点検しています。
- Q2** 特に注意して見ている箇所は?
- A2** 製造ラインやその周りに異物や菌が混入する要因がないかを見ています。



### ② 施設・製造管理

防虫・防鼠対策や設備などのメンテナンス状況を確認。



虫の混入を防ぐため、  
製造場内では気圧を  
高めに調整・管理

### ④ 基礎衛生管理

機械・器具の清掃・洗浄、異物混入の要因となるものがないかをチェック。



気になる箇所は  
写真を撮り記録します!

### ⑥ 品質管理(検査・記録など)

各工程の製造記録や検査結果などをチェック。



裏面へ  
続く!

