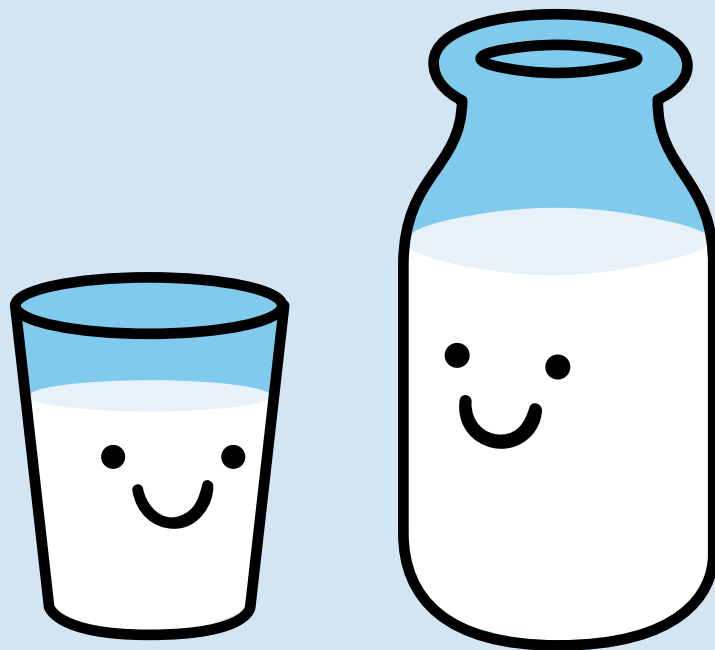


牛乳販売店等における  
牛乳乳製品等の宅配に関する  
HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理の手引書



牛乳販売店等における  
牛乳乳製品等の宅配に関する  
HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理の手引書

目 次

1. はじめに	2
2. 牛乳販売店の業務と衛生管理	3
3. 本手引書の対象商品	4
4. 一般衛生管理	5
5. 宅配業務の流れ	6
6. 業務手順	7
7. 牛乳販売店における 衛生管理計画の策定	9

一般社団法人全国牛乳流通改善協会では「牛乳販売店等における牛乳乳製品等の宅配に関するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を作成しました。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは、一般衛生管理を基本に、現在行っている衛生管理の注意点を衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。

これまでとは全く異なることをすることではありません。計画書を作成し、毎日記録することにより、衛生管理を行っていることを「見える化」することです。

これにより、今まで以上に衛生管理に取り組むことができ、お客様にも自信をもって対応ができるようになります。

現在行っている業務をご確認いただき、本手引書をご活用ください。

牛乳販売店の主な業務は「牛乳類の宅配」です。

メーカーから仕入れた牛乳乳製品等を、一旦、冷蔵庫に保管し、宅配契約をしているお客様に、低温状態(10℃以下)を保ちながら届けるという業務です。

商品は容器包装済みであり、牛乳販売店内では商品に手を加えることなくお客様に届けています。

しかし、適切でない衛生管理や温度管理を行ってしまうと、品質の劣った商品をお客様に届けてしまうこととなります。このような事態を防ぐため牛乳販売店には、10℃以下での商品保存・物流が義務付けられ、「乳類販売業」として営業許可の取得が必要とされています。

これらのことから、本手引書は一般的な衛生管理と牛乳販売店で重要となる宅配業務における温度管理を重点的に管理した手引書とします。

なお、取組内容は適宜見直し、改善していくものとします。

# 3

## 本手引書の対象商品

本手引書で対象とする商品は要冷蔵10℃以下での取り扱いが必要な  
常温流通可能商品を除く以下の商品です。



### 1. 牛乳類

牛乳、成分調整乳、加工乳



### 2. 飲料類

乳飲料、果汁飲料、乳酸菌飲料、  
清涼飲料



### 3. はっ酵乳

ヨーグルト、飲むヨーグルト



### 4. チルドデザート類

プリン、ゼリー、ムース等、生クリーム

## 1 施設環境の衛生管理

施設を衛生的に保つために以下のことを行う。



### 1. 施設の衛生管理(事務所・駐車場)

- ・事務所内は常に整理整頓に努め、清掃は定期的に行う。
- ・事務所併設の駐車場の清掃も定期的に行う。



### 2. 冷蔵庫

- ・庫内は整理整頓に努め、商品は賞味期限ごとに分けて保管する。
- ・庫内の清掃は定期的に行う。



### 3. 車両

- ・配達車両は常に清潔に保つ。
- ・配達車両の清掃は定期的に行う。

## 2 食品衛生責任者の設置と役割

牛乳販売店は乳類販売業許可を取得していることから、営業者は許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者となるか、当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者1名を定めて置かなければならない。

- 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努める。
- 食品衛生責任者は、食品衛生に係る講習会を定期的受講する。

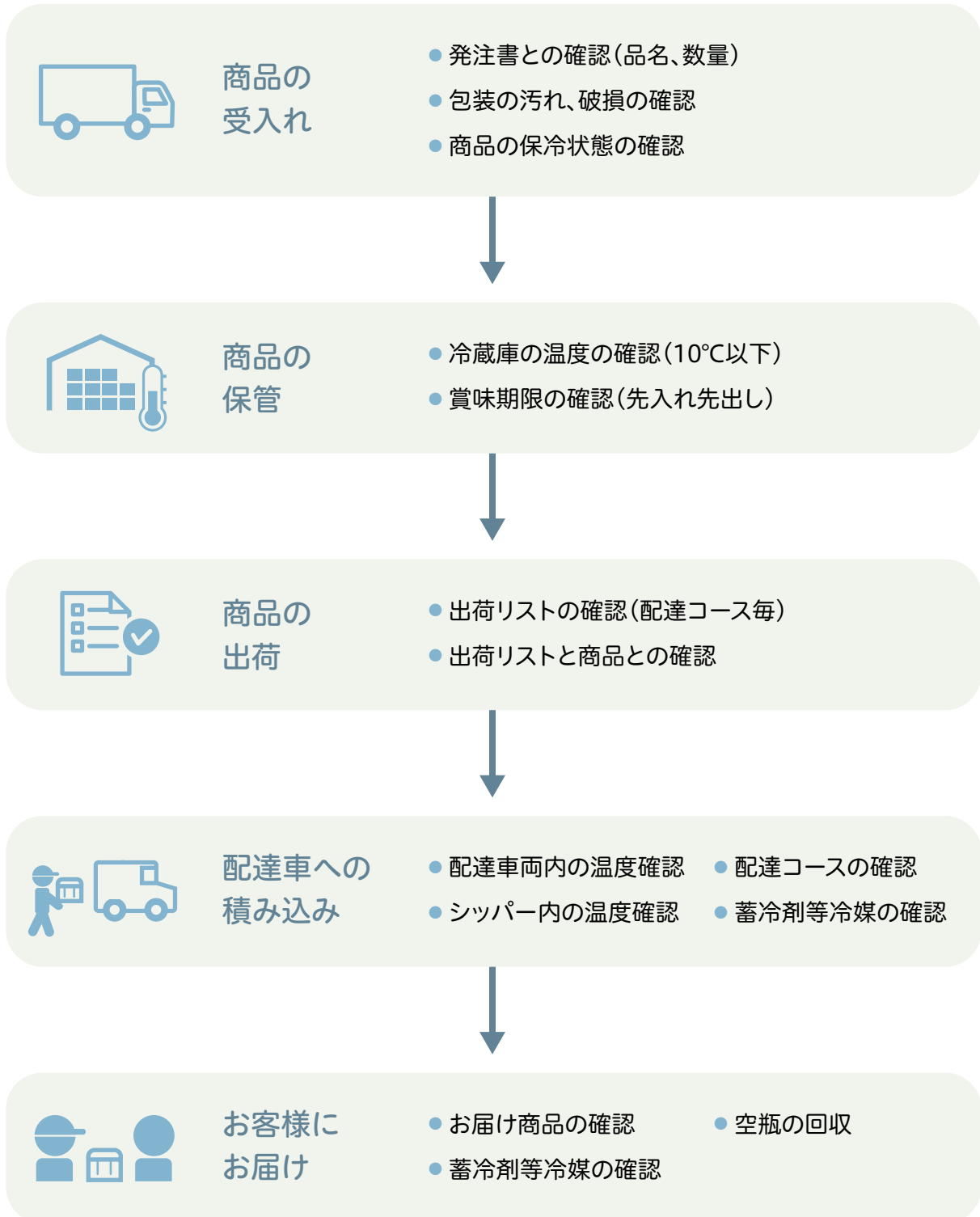
## 3 従事者の衛生教育

- 食品衛生責任者は、従事者に対して衛生管理の大切さを教育する。
- 食品衛生責任者は、従事者に対して衛生教育を必要に応じて実施する。

## 5

## 宅配業務の流れ

宅配業務の流れとそれぞれの段階で行われる主な業務は以下のとおり。



## 1. 商品の受入れ



- ① 発注した商品が発注した数量どおりに納品されているか確認する。
- ② 要冷蔵品は納品された時、商品が冷えていることを納品車両の庫内温度計などで確認する。
- ③ 納品された商品に漏れや汚れや破損がないか確認する。
- ④ 問題があった時、取引事業者ごとに決められた方法に従って、返品などをする。

## 2. 商品の保管



- ① 冷蔵庫(10℃以下)の庫内温度を確認する。
- ② 事前に決めた頻度(例:始業時、終業時)に従って庫内温度を測定し、記録する。
- ③ 温度に異常があった時は商品温度の確認と共に保冷対策を講じる。
- ④ 賞味期限ごとに分けて保管しているか確認する。
- ⑤ 温度計の精度の確認は1年に1回程度行う。

### 温度計精度の検定(例)

#### イ) 棒状温度計

普通使用している温度帯をはさむ2点以上で校正を行う。氷水を0℃、沸騰水を98℃と考えて誤差を算出し、温度の精度を検定する。

注)温度計の球部は100℃近くであっても上部は100℃ではないので、実際より低い温度を示すため98℃を校正温度とする。

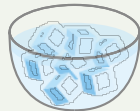
使用温度帯

98℃



- ・よく混ぜて同じ位置で測る
- ・温度計が加熱容器に触れないようにする

0℃

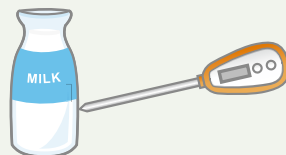


- ・よく混ぜて同じ位置で測る
- ・温度計が氷に触れないようにする
- ・より正確に0℃を作るには、氷200gに水100mlを入れてよくかき混ぜる

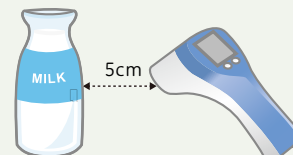
#### ロ) 放射温度計

放射温度計は、その測定原理から、棒状温度計のような方法で校正を行うことは困難である。

一例として次のような方法がある。



- ・中心温度計で冷蔵品の表面を測定する



- ・放射温度計を5cm程度まで近づけて同じ場所を測定し、誤差の許容範囲であることを確認する



### 3. 商品の出荷



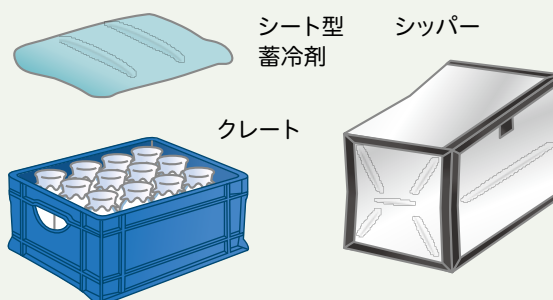
- ① 出荷リストは揃っているか確認する。
- ② 出荷リストどおりに商品が仕分けされているか確認する。
- ③ 仕分けは商品温度が10℃を超えないように作業する。



### 4. 配達車への積み込み



- ① 冷蔵車の場合、庫内温度は10℃以下となっているか確認する。
- ② 配達コースと積込商品は合っているか確認する。
- ③ 冷蔵車以外で配達する場合、商品はクレート等に入れ、シート型蓄冷剤等適切な冷媒を使用し可能な限りシッパーに入れて温度管理を行う。
- ④ シッパーを利用する場合は商品を取り出す際、冷気を逃がさないよう必要最低限の開閉に努める。
- ⑤ 蓄冷剤など冷媒が10℃以下を保つ約2時間を超える場合は適宜温度確認を行い、蓄冷剤が溶け切らないうちに配達を終了する。



### 5. お客様にお届け



- ① 保冷受け箱は汚れていないか確認する。  
汚れている場合、清掃又は交換する。
- ② 取り忘れ商品がある場合は、お客様毎に契約時など事前に確認された方法に従って対応する。
- ③ 空瓶と蓄冷剤等冷媒を回収し、注文通りの商品を蓄冷剤等冷媒と一緒に保冷受箱に入れる。
- ④ 回収した空瓶と蓄冷剤等冷媒はこれから配達する商品と一緒にしない。
- ⑤ 空瓶は、帰着後、事前に決めた専用スペースに整理保管する。
- ⑥ 一日の業務は、営業日報に記録する。

## 衛生管理計画

記入例／フォーマット

## (記入例)

## 衛生管理計画

作成年月日： 2019年 3月 1日(金)作成者： 小本

一般衛生管理に関する事項		
商品の受入れ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品名と数量が発注と合っていること</li> <li>・要冷蔵品は納品された時、商品が冷えていること</li> <li>・包装に汚れや破損がないこと</li> <li>・商品からの漏れがないこと</li> <li>・賞味期限内の商品であること</li> <li>・問題があった商品は返品する</li> </ul>	
商品の保管	牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザ ート類等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫にて10℃以下で保管すること</li> <li>・賞味期限ごとに区分けすること</li> <li>・冷蔵庫の庫内温度は、始業時と終業時に測定し記録する</li> </ul>
商品の配達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品温度の上昇を防ぐため、配達車両のドア及びシッパ一の開閉は速やかに行う</li> <li>・回収した空瓶と蓄冷剤はこれから配達する商品と分けて管理する</li> <li>・空瓶は事前に決めた施設内の専用スペースに保管する</li> </ul>	

## 記録及び保管

- ・商品の受け入れ記録は、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度測定記録は、異常があった時の対応内容と共に、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度計は、1年に1回正しい温度を示しているか精度の確認を行う。
- ・会計上、税務上使用した納品書・請求書は会社法、税法上の規定に従い適切に保存する。

## 衛生管理計画

作成年月日： \_\_\_\_\_ 年 月 日 ( )

作成者： \_\_\_\_\_

一般衛生管理に関する事項		
商品の受入れ		
商品の保管	牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザ ート類等	
商品の配達		

### 記録及び保管

- ・商品の受け入れ記録は、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度測定記録は、異常があった時の対応内容と共に、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度計は、1年に1回正しい温度を示しているか精度の確認を行う。
- ・会計上、税務上使用した納品書・請求書は会社法、税法上の規定に従い適切に保存する。

## 商品受入れおよび冷蔵庫の温度チェック表

記入例／フォーマット

## (記入例)

商品受入れおよび  
冷蔵庫の温度チェック表

2019年 10月

日	商品 受入れ	冷蔵庫の温度				特記事項
		始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	
1日	適・否	7℃	小本	5℃	小本	*3日の終業時に冷蔵庫の温度が15℃を示していた。至急、業者を呼んで点検修理を行った結果、5時間後に通常通りに冷えるようになった。 冷蔵庫内の商品は状況に応じて品温を確認し、設定温度以上のものは廃棄し、以下のものはシッパーに入れ蓄冷剤で保冷して保管した。  *4日の商品受入れ時に冷えていなかったもので受入れを拒否し、代替りの商品を至急発注し6時間後に納品された。
2日	適・否	6℃	小本	5℃	小本	
3日	適・否	6℃	小本	15℃	小本	
4日	適・否	℃		℃		
5日	適・否	℃		℃		
6日	適・否	℃		℃		
7日	適・否	℃		℃		
8日	適・否	℃		℃		
9日	適・否	℃		℃		
10日	適・否	℃		℃		
11日	適・否	℃		℃		
12日	適・否	℃		℃		
13日	適・否	℃		℃		
14日	適・否	℃		℃		
15日	適・否	℃		℃		
16日	適・否	℃		℃		
17日	適・否	℃		℃		
18日	適・否	℃		℃		
19日	適・否	℃		℃		
20日	適・否	℃		℃		
21日	適・否	℃		℃		
22日	適・否	℃		℃		
23日	適・否	℃		℃		
24日	適・否	℃		℃		
25日	適・否	℃		℃		
26日	適・否	℃		℃		
27日	適・否	℃		℃		
28日	適・否	℃		℃		
29日	適・否	℃		℃		
30日	適・否	℃		℃		
31日	適・否	℃		℃		

注1 冷蔵庫の扉の開閉は速やかに行い、庫内作業中は扉を閉める。

注2 庫内は常に整理し「先入・先出」を励行する。

注3 作業終了時は確実に扉が閉まっていることを確認する。

商品受入れおよび  
冷蔵庫の温度チェック表

年 月

日	商品 受入れ	冷蔵庫の温度				特記事項
		始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	
1日	適・否	℃		℃		
2日	適・否	℃		℃		
3日	適・否	℃		℃		
4日	適・否	℃		℃		
5日	適・否	℃		℃		
6日	適・否	℃		℃		
7日	適・否	℃		℃		
8日	適・否	℃		℃		
9日	適・否	℃		℃		
10日	適・否	℃		℃		
11日	適・否	℃		℃		
12日	適・否	℃		℃		
13日	適・否	℃		℃		
14日	適・否	℃		℃		
15日	適・否	℃		℃		
16日	適・否	℃		℃		
17日	適・否	℃		℃		
18日	適・否	℃		℃		
19日	適・否	℃		℃		
20日	適・否	℃		℃		
21日	適・否	℃		℃		
22日	適・否	℃		℃		
23日	適・否	℃		℃		
24日	適・否	℃		℃		
25日	適・否	℃		℃		
26日	適・否	℃		℃		
27日	適・否	℃		℃		
28日	適・否	℃		℃		
29日	適・否	℃		℃		
30日	適・否	℃		℃		
31日	適・否	℃		℃		

注1 冷蔵庫の扉の開閉は速やかに行い、庫内作業中は扉を閉める。

注2 庫内は常に整理し「先入・先出」を励行する。

注3 作業終了時は確実に扉が閉まっていることを確認する。

## 配達車両の温度チェック表

記入例／フォーマット

(記入例)

配達車両の温度チェック表

2019年 10月

【車両ナンバー： 12-34】

日	出発時	2時間後	帰社時	確認者	特記事項
1日	6℃	℃	9.0℃	小本	
<b>2日</b>	6℃	℃	<b>15.0℃</b>	小本	*2日帰着時の車両庫内温度が15℃を示していたが残った商品は蓄冷剤により10℃を保っていたので検品後冷蔵庫で保管した。
3日	℃	℃	℃		
<b>4日</b>	℃	<b>9.5℃</b>	℃		
5日	℃	℃	℃		
<b>6日</b>	℃	<b>9.0℃</b>	℃		
7日	℃	℃	℃		
8日	℃	℃	℃		
9日	℃	℃	℃		
10日	℃	℃	℃		
11日	℃	℃	℃		
12日	℃	℃	℃		
13日	℃	℃	℃		
14日	℃	℃	℃		*4日配達開始から2時間を超えた時点でシッパー内部の温度を計測したところ10℃以下を保っていたので配達を継続した。
15日	℃	℃	℃		
16日	℃	℃	℃		
17日	℃	℃	℃		
18日	℃	℃	℃		
19日	℃	℃	℃		
20日	℃	℃	℃		*6日配達途中でシッパーに入れた蓄冷剤が溶け切ったので予備の蓄冷剤と交換した。この時のシッパー内部温度は10℃以下を保っていた。
21日	℃	℃	℃		
22日	℃	℃	℃		
23日	℃	℃	℃		
24日	℃	℃	℃		
25日	℃	℃	℃		
26日	℃	℃	℃		
27日	℃	℃	℃		
28日	℃	℃	℃		
29日	℃	℃	℃		
30日	℃	℃	℃		
31日	℃	℃	℃		

- 冷蔵車は設置温度計を確認し、車両庫内の温度を記録する。
- シッパーに入れて配達する場合、シッパー内部の温度を計測し記録する。その際、温度計は蓄冷剤など冷媒に触れないよう注意する。
- 温度測定は、出発時と帰社時とし、配達時間が2時間を超える場合は適宜温度確認をする。但し、蓄冷剤など冷媒が溶けていなければ測定は不要。
- 蓄冷剤などが溶けているときは追加、交換など温度を保つ対策を講じる。



## 牛乳販売店等における牛乳乳製品等の宅配に関する HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書

---

令和元年12月 初版発行

発行：一般社団法人 全国牛乳流通改善協会

〒101-0065 東京都千代田区西神田3丁目1番2号 ウインド西神田ビル502

本手引書の著作権は、一般社団法人 全国牛乳流通改善協会及び一般財団法人食品産業センターに帰属します。  
本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。