

ぐんま食の安全情報

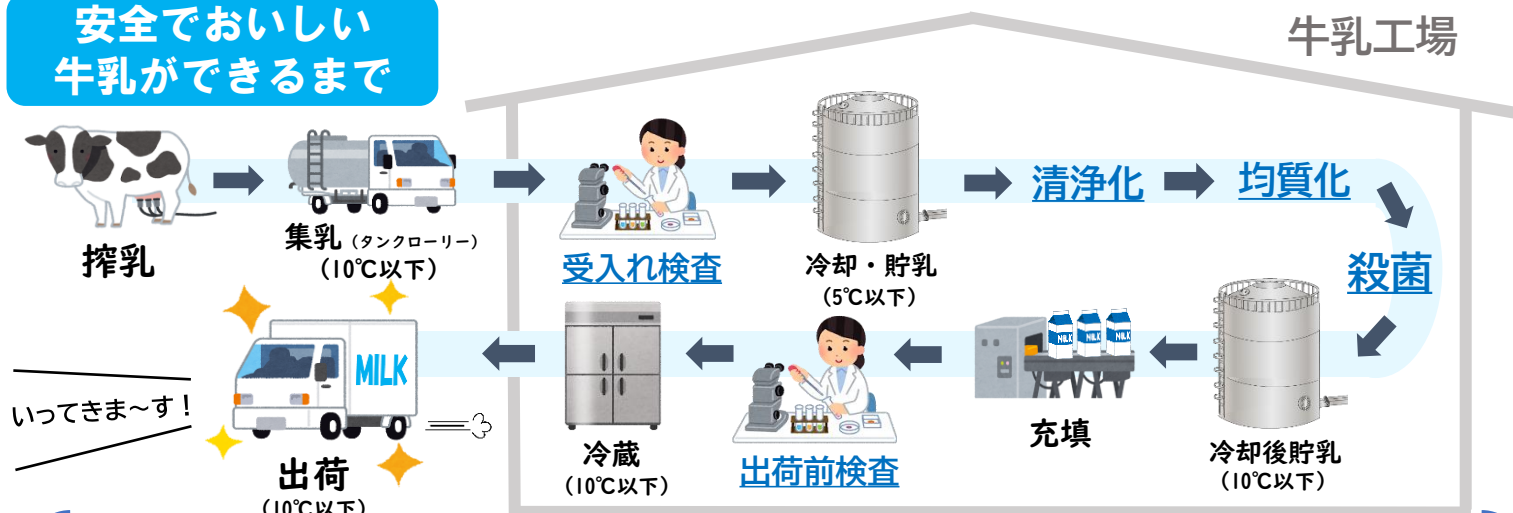


食の安全に関する様々な情報をお届けします 群馬県食品・生活衛生課 令和8年8月発行 Vol.225

牛乳の安全を守るしくみを学ぼう！～農場から食卓までの衛生管理～

私たちの身近にある牛乳は、安全で安心して飲めるよう、さまざまな衛生管理のもとで製造されています。今月は、牛乳が作られる過程から、ご家庭で消費するまでの衛生管理についてご紹介します♪

安全でおいしい 牛乳ができるまで



受入れ検査: 工場に入る前に、タンクローリーからサンプルを取って検査に合格したもののみを受け入れます。

清浄化: 生乳の中の目に見えない小さなゴミや異物などを遠心分離機等を利用して分離・除去します。

均質化: 生乳に強い圧力をかけて、脂肪球を細かくし、均一で消化吸収がよくなるようにします。

殺菌: 生乳には細菌がいることもあるため、加熱殺菌をして、細菌を死滅させます。

出荷前検査: 風味や成分、細菌数などの検査がサンプルを取って行われます。合格したものが出荷されます。

牛乳の成分規格や製造等の方法については、食品衛生法に基づく

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(乳等命令)で定められています！

牛乳の 主な殺菌方法

【乳等命令】保持式により摂氏63℃で30分加熱するか、またはこれと同等以上で殺菌することが定められています。

殺菌方法	温度	時間
低温長時間殺菌 (LTLT)	保持式で 63～65℃	30分間
高温短時間殺菌 (HTST)	連続式で 72℃以上	15秒以上
超高温瞬間殺菌 (UHT) 日本で最も一般的	連続式で 120℃～150℃	2～3秒間

保持式とはタンクで
まとめて加熱殺菌することです。
連続式とはプレートの間に流しながら
連続して加熱殺菌することです。

牛乳の成分規格

出荷前検査によりこれらの
項目を確認して合格した
ものを出荷しています。

【乳等命令】以下のような基準が定められています。

成分規格	
無脂乳固形分	8.0%以上
乳脂肪分	3.0%以上
比重 (摂氏15度において)	1.028以上
酸度 (乳酸として)	0.18%以下 ※
細菌数 (標準平板培養で1mlあたり)	50,000以下
大腸菌群	陰性

※ ジャージー種の牛以外から搾取したもの

吾妻中央高校で
飼育している牛たち



農場でも、私たちが
安全でおいしいお乳を出せるように、
きめ細かい健康管理がされているよ。
エサの量や種類、感染症から守るお薬の投与
などが、体調や時期などに応じて
細かく管理されているんだよ。

吾妻中央高校は、生産工程管理の認証制度である
JGAPを乳用牛で取得しています！



※ 今回の写真を提供してくれた吾妻中央高等学校では
農業の未来を支えるエースたちが学んでいます(^^)／

買ってから、飲みきるまで ～安全とおいしさを保つために～

暑い時期でも、牛乳をおいしく
飲むために適切に取り扱いましょう！



お店で購入する時

賞味期限と消費期限をよく確認しましょう！
※定められた**保存方法**で**未開封**の場合の期限です。

賞味期限 おいしく食べることができる期限

消費期限 過ぎたら食べない方がよい期限

開封して飲みきるまで

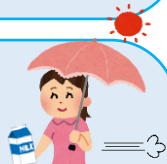
開封後は早めに飲みきりましょう！
次の場合は、変質している可能性があります。
飲まないようにしましょう。

- ① 分離したりブツブツができています
- ② ふだんと違う臭いがある
- ③ 酸味や苦味がある
- ④ 沸騰させると、豆腐のように固まったり分離する



家まで持ち帰る時

牛乳を購入したら早めに帰宅しましょう。
暑期中帰宅する間に、牛乳の温度が上がって
しまうと、期限までもたないかもしれません。
帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう！
買い物袋に詰めるときに、冷蔵・冷凍食品と
まとめたり、保存袋を使うのも◎



冷蔵庫で保存する時

- ・冷蔵庫の開け閉めは短時間にしましょう！
- ・冷蔵庫を開けるとすぐに庫内温度が上がって
しまいます。
- ・牛乳には、においを吸収しやすい性質がある
ため開封したら、しっかり口を閉じて
保管しましょう。



知っていますか？牛乳の種類

牛から搾ったままの乳を「生乳」といいます。
この生乳だけを原料にしたものには次の4種類あります。
これも**乳等命令**で決められています。
間違いやすいので「種類別」の表示をよく見て購入しましょう！

生乳 : 生乳を加熱殺菌しただけの成分無調整牛乳。
水などを加えたり、成分を除去することは
禁止されている

成分調整牛乳 : 生乳から水分、乳脂肪分、ミネラルなどの
一部を除いて成分を調整したもの

低脂肪牛乳 : 生乳から乳脂肪分の一部を除去し、
乳脂肪分を0.5%以上1.5%以下にしたもの

無脂肪牛乳 : 生乳から乳脂肪分のほとんどを除去し、
乳脂肪分を0.5%未満にしたもの

<参考>
・一般社団法人「ミルク」牛乳乳製品の知識「夏だからこそ、牛乳をおいしく保存」「知って納得！牛乳の種類」
・消費者庁「令和7年度版食品ロス削減ガイドブック」
・厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた牛乳・乳飲料製造の衛生管理のための手引書」
・群馬県「群馬県立吾妻中央高等学校 美野原農場がJGAP認証(畜産)を取得しました！(小麦畜産課、高校教育課)」

暑い夏が
やってくる！

暑い時期に起こりやすい 細菌性食中毒を防ぐための 3原則



食中毒
菌を

つけない

つけない

食品に細菌を付けない
ために、
手をよく洗いましょう。



食中毒
菌を

ふやさない

ふやさない

食品に付いた細菌を
増やさないよう、
低温で保存しましょう。



食中毒
菌を

やっつける

やっつける

食品や調理器具についた
細菌をやっつけるため、
**加熱調理や調理器具の
殺菌をしましょう。**

食の安全に関する
タイムリーな情報を
あなたの
スマホ・PCに
お届け
します。



©群馬県
ぐんまちゃん



LINEで受け取る
ための2ステップ



① 群馬県
デジタル窓口
友だち追加



② 食の安全情報
を受け取る
設定をする

XとFacebookでも
発信しています



本紙の感想や食品安全に関する
質問・相談などは、こちらへ。

「ぐんま食の安心ほっとダイヤル」

TEL : 027-226-2424

FAX : 027-243-3426

メール : shokuseika@pref.gunma.lg.jp

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1

群馬県 食品・生活衛生課 食品安全推進室