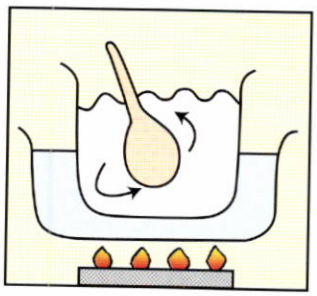
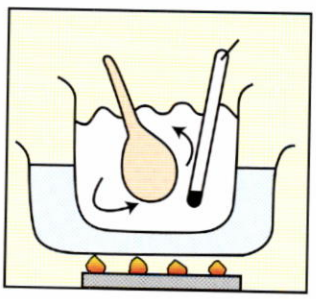
《原料乳の殺菌方法》

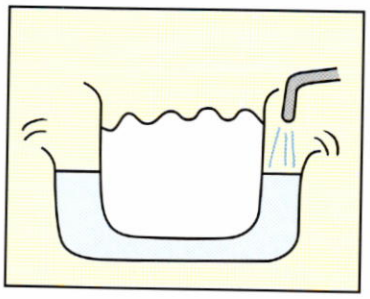
低温保持殺菌（ＬＴＬＴ殺菌）…原料乳を加熱して、63℃になったら30分間保持する殺菌　　(乳等省令の飲用乳の殺菌条件を参照)



①原料乳を湯せんにかけ、かき混ぜながら63℃まで加熱する。



②時々かき混ぜながら30分間、63℃を保持する。



③流水中で所定の温度まで、急速に冷ます。

３．衛生的な場所で、衛生的な器具類を使って加工しましょう。

排水や牛乳の運搬などの理由から、処理室で加工を行っている事例も多くみられます。必ず住宅の台所など衛生的な場所で、洗浄や殺菌の行き届いた衛生的な器具を用いて加工し、二次汚染を防止しましょう。

４．手洗いを慣行しましょう。

家庭での乳製品加工では、製造中に直接手指が触れる機会が多いので、洗剤を使って指の間までしっかり手洗いすることが大切です。また、手指に怪我があるときは、ゴム手袋を使うなど、直接触れない配慮が必要です。

○器具類の殺菌方法

殺　菌　法	基　　準
煮沸殺菌	沸騰した湯の中に入れ、５～30分消毒する。 (83℃以上・10分)
次亜塩素酸ナトリウム 《商品名》サッキンゾール キッチンハイター 等	薬剤を溶かした殺菌液に５分間以上浸ける。 浸漬液：　50～100ppm（水１ℓに薬剤0.5～1mℓ） 噴霧式：200～300ppm（水１ℓに薬剤　2～3mℓ）

○消毒液の使用濃度及び用途

消　毒　液	使用濃度	用　途
逆性石けん (10%塩化ベンザルコニウム溶液) 《商品名》オスバン液等	100～200倍希釈 （水１ℓに薬剤５～10mℓ） 200～500倍希釈 （水１ℓに薬剤２～５mℓ）	手指消毒など 調理道具、食器など
消毒用アルコール (70%エタノール)	原液を噴霧	手指、器具類、 調理台など