



品質へのこだわり

健全で安心な乳製品づくり

米国では、酪農業と乳製品業界に関わる全ての人々が、同国の厳格な規制を順守し、高い品質の保持、乳牛の健康と快適性の確保、そして地球環境のサステナビリティへも配慮を配りながら、消費者が安心して乳製品を購入出来るように日々努力を続けています。関係者が一丸となりこの課題に自主的に取り組むことで、消費者の健康と心を満たす米国产乳製品を酪農場から日本の食卓へ向けて安定的にお届けしています。

安全な生乳生産は酪農場から

生乳は酪農場から開始される一連の予防措置によって新鮮な状態に保たれます。米国の酪農家とその従業員、支援団体は、バランスの取れた栄養のある餌、豊富な新鮮で清潔な水、快適な寝床を提供し、乳牛を大切に管理しています。酪農家では夏の間は、霧吹きや扇風機で乳牛に涼を与え、カーテンやシェルターを使用して冬の悪天候から乳牛の身を守っています。

搾乳の時間になると、乳牛はパーラーの中に入ります。乳牛の乳房は検査、洗浄されてから、機械式搾乳機を取り付けます。

生乳に人間の手が直接触れることは決してありません。収集された生乳は38.8℃から7.2℃以下まで急速に冷却され、ステンレス鋼製の冷蔵バルクタンクに貯蔵されます。生乳は品質と安全性に関する試験が行われ、タンクローリーにより毎日生乳が収集されます。酪農場の規模が大きい場合は、処理工場に到着した時点で新鮮で最高品質の生乳を確保するために、1日に何度も生乳が収集されることがあります。処理工場では荷揚げされる前に、生乳は品質と安全基準に照らして再度試験が行われます。その後、生乳は低温殺菌され、瓶詰めされるか、またはチーズ、ホエイ、粉乳などの乳製品に加工されます。



ご存知
ですか？

- 米国では、3万を超える酪農場の95%以上が家族所有、家族経営の事業です。(出典:USDA、2019年度データ)
- 乳牛は主に納屋で日々を過ごします。納屋では極端な寒さ、暑さ、風、湿気から乳牛を保護し、快適に過ごせるようになっています。
- 米国の酪農場は、規模の大小を問わず、飼育する乳牛のケアを最優先事項としています。酪農家は通常、運営予算の大半を乳牛の健康管理に費やしています。



品質へのこだわり

乳牛が健康で快適に過ごせるように定めた基準



米国の酪農家は動物栄養管理士や獣医師と緊密に連携し、乳牛が健康を維持し、高品質の生乳を生産するために必要な栄養価の高い飼料や医療を提供しています。動物栄養管理士は、年間を通じて一貫した栄養価の高い飼料を計画的に乳牛に与えます。完全混合飼料（TMR）として知られている栄養バランスのとれた飼料は、理想的な摂取量に基づき、それぞれのグループ分けされた乳牛に合わせて特別に調整されています。これにより、乳牛が栄養必要量が最もよく満たされ、生乳生産が最適化すること補助し、特別に成分の組合せにより、確実に栄養が摂取されることに役立っています。獣医師は定期的に酪農場を訪れ、乳牛の健康状態を把握して未然に病気等から守っています。

乳牛が病気になった場合、酪農家は乳牛、牛群の健康、生乳の安全性を守るために厳格な手順に従います。病気と判断された場合、獣医師は酪農家と協力して病名の診断と治療手順を実行します。

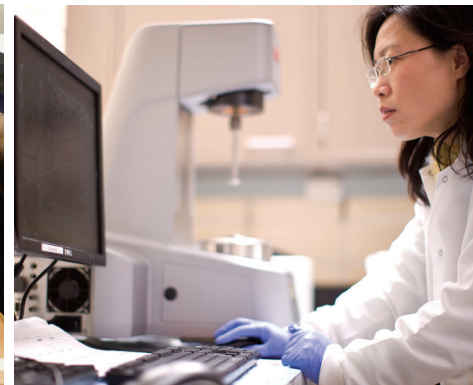
治療中、罹患した乳牛の生乳は廃棄されます。発病した乳牛の生乳は、獣医が治癒したと判断し、処方薬の成分が体内から完全に抜けた事が酪農家及び獣医が確認後に限り、牛群の生乳と共に収集されます。

生乳の品質と安全性をさらに確実なものにするため、政府の検査官は定期的に酪農場を訪れ、酪農家に助言を与え、法令を順守させています。さらに、酪農場内に居る監査員は、The National Dairy FARM プログラムに沿って乳牛が健康で良好な治療が確保されるために、酪農家と協力しています。

FARMプログラムとは？

献身的な酪農家、健康な乳牛、健康に良い生乳、これらがFARMプログラムです。米国のすべての酪農家、協同組合、加工業者が参加可能なThe National Dairy FARM (Farmers Assuring Responsible Management: 農家が認定する責任ある管理) プログラムは、家畜動物のケアに関して最高レベルの基準を設定しています。本プログラムは、第三者組織によって検証、認証されることで、その妥当性と整合性が顧客や消費者に認知されています。酪農管理協会と提携して全国牛乳生産者連合会によって設立されたFARMプログラムは、国際標準化機構 (ISO) の認定を受けた、世界初の家畜動物のケアプログラムです。





品質と安全性を追求する乳製品メーカー

米国の生乳加工業者や酪農・乳製品および乳製品原料の製造業者は、原料乳の品質と安全性を守るために必要となる投資を常に行っています。世界中の米国産乳製品の顧客に、最高品質の製品と原料を提供するために、米国の生乳加工業者や乳製品および乳製品原料の製造業者は食品の安全性と品質に関するベストプラクティスを適用し、乳製品工場の環境におけるリスクを低減しているのです。こうした製造業者では多くの場合、規制要件を上回る、それに先行した措置を講じ、継続的な改善を目指しています。手順は以下のとおりです。

- 企業プロセスの脆弱点を分析し、品質を確保し、汚染を検出／防止するための革新的で実績のある手段を適用します。
- 米国の低温殺菌規則 (PMO) で定められている低温殺菌要件を厳守し、検証します。
- 優良製造規範 (GMP)、衛生慣行、環境モニタリングなどの厳格な管理プログラムと強化された監査手順により、病原体の定着と増殖を防止します。
- 世界食品安全イニシアチブ (GFSI) や Safe Quality Food (SQF) Institute などの国際的に認められた基準に合致しています。
- プロセスと製品の双方について、国際標準化機構 (ISO) の認証を取得および維持します。
- 乳原料と最終製品は、業界で承認された基準のトレーサビリティによって酪農場から顧客まで追跡が可能です。

政府機関によって消費者を保護

米国食品医薬品局 (FDA) は、米国で製造される乳製品、食品、飲料の安全性を高める国内法を施行しています。さらに、州や地方自治体は、酪農場や工場を定期的に訪問し、すべての規則が遵守されているかを確認しています。米国農務省 (USDA) は、乳牛の健康を保護し、生乳の品質仕様基準に関する提言を行っています。米国では、低温殺菌された生乳が安全に生産されるように、包括的な政府の基準と手順が定められています。

FDA は、低温殺菌の時間と温度の要件を指定する低温殺菌規則 (PMO) として知られる一連の基準を監督しています。PMO は酪農・乳製品施設や工場の建設、装備、清掃、消毒、生乳の取り扱い、保管、出荷の方法について詳細を設定すると同時に、米国全土の酪農場、加工施設、酪農・乳製品に対する一貫した厳格な検査について承認をします。

最終検査として、米国産の乳製品と乳原料は酪農場から工場、荷揚げ地までの複数の重要な地点で検査が行われます。米国政府による厳しい基準を満たした製品のみが、国内外の顧客や消費者に食品として届けられるのです。





品質へのこだわり

業界全体のトレーサビリティ情報確保の指針と行動

業界指針によりトレーサビリティを強化

米国の乳製品業界は、グローバルサプライヤーとして、乳製品と乳原料が米国のどこで製造され、その原料となる生乳の供給源、そしてそれらがサプライチェーンのどこにあるのかを常に把握出来るようにしています。こうした情報は、全米の酪農・乳業界の業者が現在採用している、十分に検証され実証された一連のベストプラクティスとプロセスから得られます。「酪農・乳製品のトレーサビリティ向上のためのガイダンス」は、米国乳製品イノベーションセンターによって作成され、米国の加工業者と共に精査されました。米国の乳製品製造企業の80%以上が、以下の3つの主要な柱を含むこれらの自主基準の採用に取り組んでいます。

- 施設をモデル化して、新しいロットがどこに入り、製品がどこで加工されるかなど位置情報の管理。
- 顧客に認知され、使用されるロット識別マークを作成。
- 迅速かつ効果的なリコール機能を支援する記録管理。

米国の乳製品業界がトレーサビリティの管理を採用することは、顧客にとって何を意味するのでしょうか？万一、製品が工場内で汚染されたり、輸送途中で劣化などした場合、米国のサプライヤーは影響を受けた製品を迅速に識別し（通常2時間以内）、隔離または回収することができます。また、このトレーサビリティの高い基準を達成するために必要な技術と厳格なプロセスにより、製品全体の品質と安全性が向上するのです。

品質確保への決意

顧客と消費者は、米国の酪農家、加工業者、動物栄養管理士、獣医師、規制当局、そして米国の酪農・乳製品生産バリューチェーンのすべての人々が、安全で高品質な生乳の供給が確保されることに全力を注いでいると認識するでしょう。こうした米国の乳製品業界に関わるすべての人々は、米国産乳製品を楽しむ世界中の人々の健康と安全を守ることこそが、求められている事であると固く信じています。政府の厳格な規制、認定された基準の順守、そして継続的な改善を通じて、すべての関係者が献身的に取り組んでいることが示されています。米国乳製品業界は、環境への配慮を配り、体とこころの健康を満たす、健全で安心な乳製品づくりに取り組んでいます。

各種認証

米国の乳製品業界では、ハラールやコーシャなどの宗教的な需要や、ライフスタイルなど多様なニーズに適合した製品の需要を認識しています。米国のサプライヤーの多くは、定期的に第三者認証を取得しており、また顧客の要求に応じて認証を受けることも可能です。

具体的なお質問、ご要望などあれば、お取引のある乳製品のサプライヤーまでお問合せください。



お問合せ先

アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC) 日本事務所

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1丁目5番9号 精文館ビル5階

tel : 03-3221-5852 fax : 03-3221-5960

E-mail : usdecjapan@marketmakers.co.jp ウェブサイト : ThinkUSADairy.org

米国の乳製品業界は、環境への配慮を配り、体とこころの健康を満たす、健全で安心な乳製品づくりに取り組んでいます。詳細については、ThinkUSADairy.orgをご参照ください。



U.S. Dairy
Export Council

Ingredients | Products | Global Markets