

牛乳生産いばく管理制度

高水準の乳質及び衛生環境・管理制度を確立して
第三者機関のトレーサビリティ認証等を取得する牛乳生産制度である。

1. 乳質の年間平均基準値

- 細菌数 1万以下
- 体細胞数 15万以下
- 脂肪 3.8%以上
- 無脂固形分 8.8%以上

2. 衛生環境（牛体）基準

※搾乳室（クーラー室）

- 2-1 施設的确立（セキュリティ等の導入）
- 2-2 明るさ（窓等）の保持
- 2-3 抗生物質・添加物等が乳室外での個別管理
- 2-4 壁・天井・床がクリーン

※牛舎内・牛体

- 2-5 牛体に糞尿がついていない（牛体衛生管理）
- 2-6 牛床・餌槽・通路の清潔感
- 2-7 牛舎内の明るさ
- 2-8 蜘蛛の巣・埃等の清掃
- 2-9 牛舎周辺の整頓・整理
- 2-10 防疫の対応（石灰・踏み込み槽等）
- 2-11 抗生物質・添加物の指定の保管場所での管理

3. 記録の管理

- 3-1 出勤・帰宅時のクーラーの温度チェック
- 3-2 抗生物質の投与記録
- 3-3 抗生物質残留の有無の確認
- 3-4 洗浄確認の記録
- 3-5 （搾乳時）パイプライン・洗浄ラインの切り替え記録

4. 第三者機関によるトレーサビリティ・品質管理等への認証取得