



品質把關



致力生產安全、健康的乳品

從酪農與合作社，到加工商、政府代表與乳品組織，美國乳業的所有相關人員都努力確保美國乳品符合嚴格的美國法規標準，並超越客戶與消費者對品質和安全性的要求。層層保障措施幫助從美國的農場穩定供應健康乳品到世界各地的餐桌。

安全的牛奶始於酪農場

始於酪農場的一系列保護措施讓牛奶得以保持新鮮。美國酪農、其員工與支援團隊精心照顧他們的乳牛，提供乳牛營養均衡的飲食，充裕的新鮮、乾淨飲用水，以及舒適的臥床。酪農在夏季使用噴霧器與風扇確保乳牛保持涼爽；在冬季使用窗簾與遮蔽物確保乳牛不受冬季惡劣氣候的影響。

需要擠奶時，乳牛走進擠奶場。乳牛的乳房經過檢查與清潔後，被接上機械擠奶機。人的手從不接觸牛奶。牛奶一經收集，便迅速從攝氏38.8度

冷卻到7.2度以下，並存放在不鏽鋼大容量冷藏槽中。牛奶會經過品質與安全性檢測。有隔熱保護的牛奶運輸貨車每天到農場收牛奶。如果農場規模很大，每天可能要多次運輸收集的牛奶，以確保牛奶抵達加工處理廠時保持新鮮與最高品質。在工廠卸貨前，牛奶會再次接受品質與安全標準檢測。然後，牛奶經過巴氏殺菌，接著裝瓶或轉化為乳品，例如乳酪、乳清原料、奶粉等。



您知道嗎？

- 在美國三萬多座酪農場中，超過95%由家族持有與經營（資料來源：美國農業部，2019年資料）
- 大多數乳牛喜歡待在牛舍裡。牛舍提供舒適的居住環境，讓乳牛免受極端寒冷、高溫與風吹雨打。
- 無論規模大小，美國酪農場將動物照護視為第一優先。酪農通常將大部分營運預算用於照顧乳牛。



品質把關

高標準的乳牛照護與舒適度



美國酪農與動物營養學家和獸醫師緊密合作，為乳牛提供保持健康並產出優質牛奶所需的營養飲食和醫療照護。動物營養學家確保乳牛的飲食營養豐富，且經過精心規劃，能不分季節地穩定供應。名為完全混合日糧 (TMR) 的營養均衡日糧是根據不同乳牛群體的理想攝取量，為牠們量身定製。這種做法確保乳牛獲得最符合其營養需求並有助於提升牛乳產量的定製混合飼料。獸醫定期到酪農場出診，評估乳牛的健康狀況，以防止疾病傳播。

若有乳牛生病，酪農會根據嚴格的規定保護該頭乳牛、牛群的健康，以及牛奶的安全。發現染病狀況時，獸醫會與酪農合作，進行診斷並實施針對該疾病的治療方案。在治療過程中，來自病牛的牛奶會被廢棄。只有在酪農與獸醫共同協商確定乳牛重獲健康，並且所有處方藥物已被乳牛的身體代謝乾淨後，該乳牛的奶水才會被加入整個牛群的奶水。

為了進一步確保牛奶的品質與安全性，政府稽查員定期視察酪農場，向酪農提供建議並執行監管。此外，現場評估人員與酪農合作，根據國家乳業FARM計畫的標準，確保乳牛健康並獲得良好照顧。

什麼是FARM計畫？

敬業的酪農、安康的乳牛，以及高品質的牛奶。這就是FARM計畫的焦點。國家乳業酪農責任確保管理 (Farmers Assuring Responsible Management, FARM) 計畫開放給所有美國酪農、合作社與加工廠參加，並針對動物照護制定了最高標準。第三方驗證為顧客和消費者確保該計畫的有效性與完整性。FARM計畫由美國全國牛奶生產者聯合會 (National Milk Producers Federation) 與乳品管理公司 (Dairy Management Inc.) 共同建立，並且是全球第一個獲得國際標準化組織 (ISO) 認可的牲畜動物照護計畫。





乳品公司進一步確保品質與安全性

美國牛奶加工商以及乳品和原料製造商投入全力保護從美國酪農獲得之牛奶的品質與安全性。為了供應最好的產品與原料給世界各地的美國乳品客戶，他們採用最佳食品安全及品質標準，以降低乳品工廠環境的風險。他們追求最高標準並不斷改進，且經常採用比法規要求更嚴苛、更全面與更先進的措施。這些措施包括：

- 分析公司流程中的弱點，並採用創新與經過驗證的措施以確保品質和偵測／預防汙染。
- 仔細地遵守並確認美國巴氏殺菌牛奶條例 (PMO) 規定的巴氏殺菌要求。
- 透過嚴格的控管計畫與加強稽核機制（包括優良製造規範 (GMP)、消毒作業與環境監測），防止病菌的汙染或生長。
- 符合公認的國際標準，例如全球食品安全倡議 (GFSI) 與食品安全品質標準 (SQF) 的規範。
- 加工過程與產出的產品皆持續獲得國際標準化組織 (ISO) 認證。
- 從原料到產品，從酪農場到顧客手中，皆採用業界認可的乳品追溯標準。

政府監督進一步保護消費者

美國食品藥物管理局 (FDA) 執行旨在提升美國製造乳品、食品與飲料安全的國家法律。此外，州與地方主管機關會定期視察酪農場與工廠，確認他們遵守所有規定。美國農業部 (USDA) 保護動物健康，並針對牛奶奶品質規格標準訂定規範。為了確保巴氏殺菌牛奶的安全生產，美國實施周全的政府標準與規定。

FDA根據巴氏殺菌牛奶條例 (PMO) 的一系列標準進行監督。該條例列出巴氏殺菌的時間與溫度要求，並詳盡指出乳品設施與工廠必須如何建造、設置設備、清潔與消毒，以及牛奶必須如何處理、存放與運輸。該條例還確保美國各地的酪農場、加工設施與產品獲得一致且嚴格的檢查。作為最終檢查，從農場、工廠到港口的多個關鍵節點都會針對美國乳品與原料進行檢測。只有符合美國政府嚴格標準的產品才能交付給國內與國外的食品客戶及消費者。





嚴格的產業規定提升可追溯性

作為全球乳品與原料的供應商，美國乳業致力隨時掌握這些產品在美國的產地、製作乳品的牛乳來源，以及乳品目前所在的供應鏈位置。這些知識來自經過高度檢驗與實證，且是目前獲得美國各地乳品公司採用的最佳作法與程序。美國乳業的「提升乳品可追溯性指南」(Guidance for Dairy Product Enhanced Traceability) 由美國乳業創新中心制定，並經過美國加工商的審查。超過80%的美國乳品公司承諾採用這些自願性標準，其內容包括三大主要項目：

- 針對實體工廠建立模型，瞭解新批次貨物從何處進入，以及產品在何處進行轉換。
- 建立大量識別標誌，供客戶識別與使用。
- 保存有助於快速且有效召回產品的紀錄。

美國乳業採用可追溯性規定對客戶的意義是什麼？萬一產品在工廠受到汙染或在路上受損，美國供應商可迅速找到受影響的產品（通常不到兩個小時），並進行隔離或回收。此外，為了達成這種更高的可追溯性標準所需的技術與嚴格流程可提升整體的產品安全性及品質。

我們的承諾與奉獻

客戶與消費者可以放心無虞，因為美國酪農、加工商、動物營養學家、獸醫、監管機關，以及整個美國乳品生產價值鏈裡的每一個人，都致力確保安全、優質的牛奶供應。他們堅信，保護全球美國乳品消費者的健康與安全是正確的事情。透過嚴格遵守政府法規、依循公認標準，以及持續改善，他們的所作所為都實踐了他們的承諾。您可以信賴並安心地享用美國生產的乳品與原料。

認證

美國乳業知道客戶與消費者對符合宗教、生活方式與其他飲食需求（例如清真食品與猶太潔食）的產品要求。許多美國乳品供應商會定期取得第三方認證，而且可根據客戶要求進行認證。如有任何特定問題與要求，請聯絡您的乳品供應商。



聯絡我們

美國乳品出口協會 台灣聯絡處

聯絡電話：+886-2-8789-8939

電子郵件：Tpe@prcon.com

聯絡地址：110台北市信義區信義路五段五號七樓7D07室

官方網站：www.ThinkUSAdairy.orgLinkedIn：[@Think-USA-dairy](https://www.linkedin.com/company/think-usa-dairy/)