



质量保证

致力于生产安全、有益健康的乳品

从事于美国乳业的每一个人-从奶农、合作社到乳品加工商，从政府代表到乳品机构-都努力确保美国乳品符合严格的美国法规标准，并超越客户和消费者对产品质量和安全的要求。多层级的保护措施使得有益健康的乳品得以持续供应，从美国的奶牛场到世界各地的餐桌。

安全的牛奶始于牧场

牛奶可以保持新鲜始于从牧场开始的一系列保护措施。美国奶农以及他们的员工和支持团队很好地照顾他们的奶牛，为奶牛提供营养均衡的饮食、大量新鲜，干净的饮用水和舒适的卧床。奶农们在夏季用喷雾器和风扇确保奶牛保持凉爽；在冬季使用窗帘和遮蔽物保护奶牛免受冬季恶劣气候的影响。

当需要挤奶时，奶牛走进挤奶厅。奶牛的乳房经检查和清洁后，被吸附于机械挤奶机上。人的手

从不接触牛奶。牛奶一经收集，便迅速从38.8摄氏度冷却到7.2摄氏度或更低，并被冷藏存储在不锈钢大容量储奶罐中。牛奶会经过质量和安全性测试。有隔热保护的牛奶运输卡车每天都会运送收集到的牛奶。如果奶场很大，则每天可能要多次运输收集的牛奶，以确保牛奶到加工工厂时保持新鲜和最高品质。在工厂卸货之前，牛奶会再次接受质量和安全测试。然后对牛奶进行巴氏杀菌，然后装瓶或加工为乳制品，例如奶酪、乳清原料和奶粉等。

你知道吗？

- 在美国3万多个奶牛场中，由家庭拥有并经营的奶牛场占到95%以上（来源：美国农业部，2019年数据）
- 舒适的卧床，并使奶牛免受极端寒冷、高温、大风和潮湿侵扰。
- 无论大小，美国奶牛场都将动物保健放在首位。奶农通常将大部分经营预算用于照顾奶牛。

质量 保证

高标准的奶牛护理和舒适度



美国奶农与动物营养学家和兽医紧密合作，为奶牛提供保持健康并生产优质牛奶所需的富含营养的饮食和医疗服务。动物营养学家确保奶牛食用营养丰富、精心计划的饮食，无论季节如何，都始终提供这种饮食。营养均衡的日粮被称为总混合日粮(TMR)，根据合适的理想摄入量专门为不同的奶牛群量身定制。这有助于确保奶牛接受定制的混合饲料，以最好地满足其营养需求并帮助优化生产。兽医定期访问奶牛场，以评估奶牛的健康和福利状况，以防止疾病蔓延。

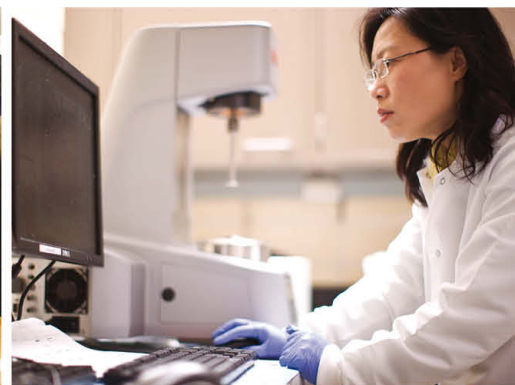
如果奶牛确实生病了，奶农会遵循严格的规程来保护奶牛，畜群健康和牛奶安全。当被发现时，兽医会与奶农合作以诊断并实施针对该疾病的治疗方案。在治疗过程中，由患病奶牛所生产的牛奶会被倾倒。只有在奶农和兽医共同协商确定奶牛重获健康，并且所有处方药都从奶牛的身体中清除后，才会重新收集已治愈的奶牛的牛奶。

为了进一步确保牛奶质量和安全，政府检查员会定期造访奶牛场，向奶农提供建议并执行监管。此外，现场评估员还与奶农合作，以确保奶牛健康并得到良好照顾，这与国家乳业FARM计划的要求保持一致。

什么是FARM计划？

敬业的奶农、健康的奶牛、有益健康的牛奶。这就是FARM计划的全部内容。国家乳业FARM计划(奶农确保有责任的管理)设定了动物保健方面的最高标准，并对所有美国奶农、合作社和加工商开放。第三方验证可确保该项目对客户和消费者的有效性和完整性。FARM项目于由美国全国牛奶生产者联合会(National Milk Producers Federation)与乳品管理公司(Dairy Management Inc.)共同创建，是世界上第一个获得国际标准化组织(ISO)认可的畜牧业动物护理计划。





乳品公司推进质量和安全

美国牛奶加工商和乳品及原料制造商已全力投资以保护从美国奶农那里获得的牛奶的质量和安全性。为了向全球的美国乳品客户提供最优质的产品和原料，他们采用了食品安全和质量方面的最佳实践，以降低乳品工厂环境中的风险。他们渴望达到最高标准并不断改进，其标准往往比法规要求更为严格，并通常在法规要求之前就已经采取相应措施。其步骤包括：

- 分析公司流程中的薄弱环节，并采用创新且经过验证的措施以确保质量并检测/预防污染。
- 认真遵守并验证美国的巴氏杀菌牛奶条例 (PMO) 中规定的巴氏杀菌要求。
- 通过严格的控制程序和强化的审核机制，包括良好生产规范 (GMP)，卫生实践和环境监测，防止致病菌污染或生长。
- 符合公认的国际标准，例如全球食品安全倡议 (GFSI) 和食品质量安全学会 (SQF) 的标准。
- 获得并维护国际标准化组织 (ISO) 认证，无论是工艺还是产品。
- 采用行业认可的乳制品可追溯性标准，以跟踪从牧场 (原料) 到餐桌 (终产品) 的供应链。

政府监督进一步保护消费者

美国食品药品监督管理局 (FDA) 执行旨在增强美国生产的乳品、食品和饮料安全的国家法律。此外，州和地方权威机构会定期拜访奶牛场和工厂，以核实其是否合规。美国农业部 (USDA) 保护动物健康并就牛奶质量规格标准提供建议。在美国，施行全面的政府标准和协议以确保安全生产巴氏杀菌牛奶。

美国食品药品监督管理局 (FDA) 根据巴氏杀菌乳条例 (PMO) 中的一系列标准进行监管，该条例规定了巴氏杀菌的时间和温度要求。它详尽地详细说明了乳品设施和工厂应如何构建、进行设施配备、清洁及消毒，以及牛奶应如何处理、储存和运输。它还可以确保对全美国的奶牛场、加工设施和产品进行一致且严格的检查。作为最终检查，美国乳品和原料经农场到工厂再到港口，在多个关键节点都接受了测试。只有符合美国政府严格标准的产品才能交付给国内外的食品客户和消费者。





质量保证

供应链可追溯性实践和控制程序

增强可追溯性

作为乳制品和原料的全球供应商，美国乳品行业致力于始终了解这些产品在哪里生产，原奶的来源以及追踪产品在供应链中的位置。这些知识来自一系列经过高度检验和验证的最佳实践和流程，目前已被美国各地的乳制品公司所采用。美国乳业的“提高乳品可追溯性指南”是由美国乳业创新中心 (Innovation Center for U.S. Dairy) 开发的，并经过美国加工商的审查。超过80%的美国乳品公司已承诺采用这些自愿性标准，其中包括三个主要方面：

- 对工厂进行建模，以了解新批次由何处进入以及产品在何处进行转换。
- 创建大量识别标记，以供客户识别和使用。
- 记录保存有助于建立快速有效的召回能力。

美国乳业采用可追溯性控制程序对客户意味着什么？万一产品在工厂受到污染或在供应链中某处受损，虽然这种情况不太可能发生，美国供应商可以迅速（通常在不到两个小时的时间内）找到受影响的产品并对其进行隔离或回收。此外，达到这一更高标准的可追溯性所需的技术和严格的流程整体上提高了产品质量和安全性。

我们的承诺与奉献

客户和消费者可以放心，美国奶农、加工者、动物营养学家、兽医、监管人员以及整个美国乳品生产价值链中的每一个人都致力于确保安全优质的牛奶供应。他们坚信，保护全球消费美国乳品的人们的健康和安全是正确的事情。通过严格遵守政府法规，遵守公认的标准以及不断改进，他们在自己的工作中都表现出了承诺。您可以信赖并安心享用美国生产的乳品和原料。

资质认证

美国乳品行业认识到了客户和消费者对符合宗教、生活方式和其他饮食需求（例如清真食品和犹太洁食）的产品需求。许多美国乳品供应商通常会确保获得第三方认证，也可以根据客户要求所需的认证。如有任何特定问题和要求，请与您的乳品供应商联系。



保持联系

寻找有关美国乳业及其质量和对客户的安全承诺的更多信息

请访问ThinkUSADairy.org，以了解有关美国奶牛养殖和从农场到餐桌整个供应链中加工过程的更多信息。

要了解更多信息，并找到您附近的美国乳品出口协会代表，请访问ThinkUSADairy.org/global-presence

