

품질보증



안전하고 건강한 낙농 생산에 집중

농가, 우유 가공업체 제품 및 원료 제조업체, 과학자, 정부 안전 전문가, 소비자 및 유제품 기관 대표 등 미국 유제품에 연관된 모든 사람들은 미국 제품이 엄격한 규제 표준을 준수하고 품질과 안전성에 대한 고객과 소비자의 기대치 및 요구 조건을 뛰어넘기 위해 노력하고 있습니다. 미국 유제품 업계의 공급단계별 품질보호장치는 미국 농장에서부터 우리의 식탁까지 영양가 높고 신선하며 건강에 좋은 유제품을 일관성 있게 공급하기 위한 노력을 뒷받침해주고 있습니다.

농장에서 시작되는 안전한 우유

우유는 농장에서 시작되는 일련의 보호 장치를 통해 신선하게 유지됩니다. 미국의 낙농업자들과 직원들, 그리고 자원팀들은 젖소들에게 균형 잡힌 영양식을 제공하고, 신선하고 깨끗한 물과 편안한 잠자리를 제공하며, 젖소들을 최선을 다해 돌봅니다. 농장에서는 여름철에는 살수장치와 선풍기를 통해 젖소를 시원하게 해주고, 겨울에는 커튼과 천막을 사용해 젖소들의 온도를 유지시켜줍니다.

착유 시간이 되면 젖소들은 착유장으로 이동합니다.

젖소들의 젖통은 검사와 청소과정 이후 기계 착유기에 부착됩니다. 사람의 손은 절대 우유에 닿지 않습니다. 우유가 수집되면, 우유는 38.8°C에서 7.2°C로 빠르게 냉각되어 스테인리스제의 냉장 탱크에 저장됩니다. 이후 우유의 품질과 안전성이 검사됩니다. 단열 처리가 된 우유 트럭이 새로 생산된 우유를 매일 수거해가고, 만약 농장이 크다면 우유의 최상 품질 유지를 위해 하루에도 여러 번 트럭이 방문하여 수거를 해갑니다. 공장에서 하역되기 전에 우유는 품질 및 안전 기준에 대해 다시 검사를 받습니다. 이 후 우유는 저온 살균되고, 병에 담거나, 치즈, 유청 제품, 분유 등 과 같은 유제품으로 변환됩니다.



알고 계셨나요?

- 미국 내 존재하는 3만 개 이상의 낙농업가 중 95% 이상은 가족 소유로 운영됩니다. (출처: 미국 농무부, 2019년 데이터)
- 대부분의 젖소들은 외양간에서 시간을 보내는 것을 좋아합니다. 축사는 편안한 안식처로 사용되며 추위, 더위, 바람, 습기로부터 젖소들을 보호해줍니다.
- 농장의 규모에 상관없이 미국의 모든 낙농 생산자들은 동물보호를 최우선으로 생각합니다. 농부들의 운영 예산 중 젖소의 복지를 위해 사용되는 비중이 가장 큽니다.

품질보증

젖소의 복지와 평안을 위한 높은 기준



미국의 낙농업자들은 젖소들에게 영양가 높은 사료를 제공하고, 젖소들의 건강유지와 고품질 우유 생산을 위해 동물 영양학자 및 수의사들과 밀접하게 일하고 있습니다. 동물 영양학자들은 계절에 상관없이 젖소들이 풍부하고 영양가 높은 사료를 먹는지 확인합니다. 완전배합사료(TMR)라고 알려진 영양 균형 잡힌 식량은 이상적인 섭취량을 기준으로 서로 다른 젖소 그룹에 맞게 조정됩니다. 이를 통해 젖소들은 맞춤형 영양식을 섭취하고 있으며, 이는 생산 최적화에도 도움이 됩니다. 수의사들은 젖소들의 건강상태와 복지 및 질병예방을 위해 정기적으로 농장을 방문합니다.

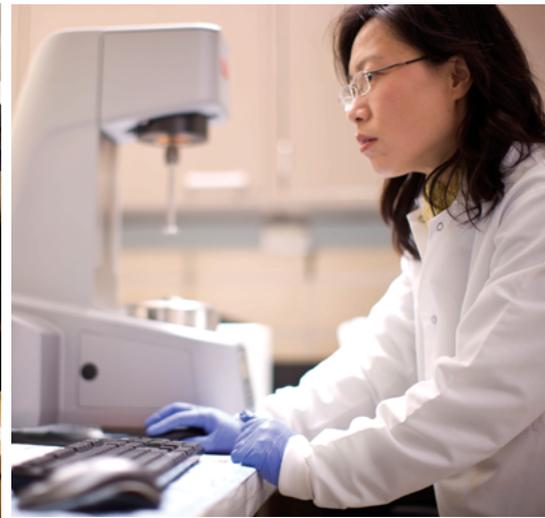
아픈 증상을 보이는 젖소가 생기게 되면, 농장에서는 젖소, 젖소의 건강 및 우유 안전 보호를 위해 엄격한 프로토콜을 따릅니다. 증상을 보이는 젖소가 발견되면, 낙농업자와 수의사는 질병 치료를 위해 진단하고 치료를 시작합니다. 치료를 받고 있는 젖소들의 우유는 폐기 처분됩니다. 젖소의 우유는 낙농업자와 수의사 모두 젖소가 건강하다고 판단되고 처방에 의해 젖소의 시스템을 원상복귀 시켰을 때에 다시 수거됩니다.

우유 품질과 안전성을 더욱 높이기 위해 정부 검사관은 정기적으로 농장을 방문하여 농부들에게 조언을 하고 규정을 시행합니다. 또한 농장 내 평가자들은 국가 FARM 프로그램 (National Dairy FARM Program: Farmers Assuring Responsible Management)에 따라 젖소가 건강하고 잘 관리되고 있는지 확인을 위해 농부들과 협력합니다.

FARM 프로그램은 무엇인가요?

헌신적인 낙농업자들. 건강한 젖소. 건강한 우유. 이는 모두 FARM 프로그램과 관련이 깊습니다. 미국의 모든 낙농업 종사자, 협동조합과 가공업체들에게 공개된 국가적 유제품FARM (책임경영을 보장하는 낙농업, Farmers Assuring Responsible Management)은 동물 보호에 있어 가장 높은 기준을 제시하고 있습니다. 제3자 업체에 의한 검증은 고객과 소비자에게 프로그램의 유효성과 무결성을 보장해줍니다. 국립 우유 생산자연맹이 낙농관리사와 함께 만든 FARM은 국제 표준화 기구에서 인정한 세계 최초 축산 동물 보호 프로그램입니다.





품질과 안전을 추진하는 낙농업체

미국의 우유 가공업체와 유제품 및 원료 제조업체들은 미국 유제품 생산자들의 우유의 품질과 안전성을 보호하기 위한 투자를 아끼지 않습니다. 전 세계 미국 유제품 고객들에게 최고의 제품과 원료를 공급하기 위해, 가공업체들은 공장 환경 위험을 최소화하기 위해 식품 안전과 품질에 대한 모범적 사례를 적용하고 있습니다. 전 세계 미국 유제품 고객들에게 최고의 제품과 원료를 공급하기 위해 규제 요건을 상회하거나 오히려 앞서가는 조치를 취하는 경우가 많습니다. 업체들은 최고 수준의 기준과 지속적인 개선을 목표로 하며, 종종 규제 요구 사항을 넘어 앞서 나가는 단계를 수행합니다. 단계는 다음과 같습니다.

- 사내 생산단계에서의 취약점을 분석하여 혁신적이고 입증된 조치 적용을 통해 품질을 보증하고 오염 예방 및 감지
- 미국 저온 살균 우유 법령(PMO)에 규정된 저온 살균 요건 준수
- 우수제조관리기준(GMP) 및 위생업무, 환경감시 등을 통한 엄격한 관리 프로그램 및 강화된 감시 프로토콜을 통해 병원균의 발생 및 확산 방지
- 국제식품안전협회(GFSI) 및 식품안전인증(SQF)기관 등이 인정한 국제 표준 준수
- 가공 및 제품의 국제표준화기구(ISO) 인증 취득 및 유지 관리
- 농장에서 고객에게 이르기까지 재료와 제품 추적을 위한 업계 승인 유제품 추적 기준 채택

정부 관리를 통한 소비자 보호

미국식품의약품국(FDA)은 미국에서 만든 유제품 및 식품과 음료의 안전성을 강화하는 법을 시행하고 있습니다. 주 및 지방 당국은 농장 및 공장 시설을 정기적으로 방문해 관련 법규를 모두 준수하고 있는지를 확인합니다. 뿐만 아니라 미국농무부(USDA)는 동물의 건강을 보호하고 우유 품질 규격 기준을 준수하도록 권고합니다. 미국에는 저온살균 처리된 우유의 안전한 생산을 위한 정부 규제와 협약이 있습니다.

FDA는 저온살균 시간 및 온도 요건을 정한 저온살균 우유법령(PMO)의 기준을 관리합니다. 이 법령에는 낙농 시설과 공장의 건축 방법과 장비 설치 방법을 비롯하여 청소 및 위생 처리 방법과 우유 처리, 보관 및 운송 방법 등에 대해 상세하게 명시되어 있습니다. 또한 미국 전역의 낙농장, 가공 시설 및 제품에 대한 일관되고 엄격한 검사를 보장합니다. 최종 점검으로, 미국 유제품과 원료가 농장에서 공장을 거쳐 선적되기까지의 과정의 여러 중요한 시점에서 검사가 시행됩니다. 미국 정부의 엄격한 기준에 적합한 제품만이 국내외 고객 및 소비자들에게 공급됩니다.





품질보증

유통과정의 이력 추적 방식과 관련 프로토콜

이력추적제의 강화를 위한 업계 프로토콜

세계적인 유제품 및 원료 공급업체인 미국 유제품 업계는 미국 내에서 제품들이 만들어진 곳, 제품을 만드는 데 사용된 우유의 공급처 그리고 제품들이 유통 과정 등을 항상 파악하고자 합니다. 이는 전국의 유제품 업체들이 채택하고 있는 엄격한 테스트와 검증된 모범 사례에서 비롯됩니다. 미국 유제품 혁신센터는 “유제품 이력추적제의 강화를 위한 지침”을 개발하고 미국가공업체와 함께 검토하였습니다. 미국 유제품 업체의 80% 이상은 다음 세 가지 주요 항목을 포함하는 자발적 기준을 채택하기로 했습니다.

- 새 품목이 들어가는 곳과 제품이 변형되는 곳을 알기 위한 물리적 시설 모형화(Physical plant Modeling)
- 고객이 인식하고 사용하는 품목 식별 마크 제작
- 편리하고 효과적인 회수를 지원할 수 있는 기록 관리

미국 유제품 업계의 추적 가능성 기준 채택은 고객에게 어떤 의미가 있을까요? 제품이 공장에서 오염되거나 도중에 훼손될 가능성은 낮지만, 그런 일이 있을 경우 미국 공급업체들은 신속하게(일반적으로 두 시간 이내) 해당 제품을 식별하여 격리 또는 회수해올 수 있습니다. 나아가 높은 추적 가능성 기준을 달성하는 데 필요한 기술과 엄격한 공정은 전반적인 제품 품질과 안전성을 향상시킵니다.

약속과 헌신

고객과 소비자는 미국의 농부, 가공업체, 동물 영양사, 수의사, 규제 기관 및 유제품 생산 가치 사슬 내의 모든 이들이 안전하고 질 좋은 우유 공급을 보장하기 위해 헌신하고 있다고 확신하고 있습니다. 그들은 미국 유제품을 소비하는 전 세계 고객들의 건강과 안전 보호가 옳은 일이라고 굳게 믿고 있습니다. 정부 규정과 공인된 기준을 엄격히 준수하고 지속적인 개선을 통해 모든 행동에 대한 헌신을 보여줍니다. 믿고 즐길 수 있는 미국의 제품과 재료를 안심하고 선택하세요.

인증

미국 낙농업계는 할랄과 코셔와 같은 종교적, 라이프스타일 및 기타 식이요법 요구에 부합하는 제품에 대한 고객 및 소비자 요구사항을 받아들이고 있습니다. 많은 미국 유제품 공급 업체는 정기적으로 제3자 인증을 하고 있으며, 고객 요청에 따른 인증도 가능합니다. 구체적인 질문과 요청이 있으시다면 유제품 공급업체에 문의해주세요.



정보

USDEC 본사

주소 : 2107 Wilson Boulevard, Suite 600 Arlington, VA 22201, USA
 전화 : +1 (703) 528-3049
 팩스 : +1 (703) 528-3705
 이메일 : info@thinkusadairy.org
 홈페이지 : ThinkUSAdairy.org

USDEC 한국 사무소

주소 : (06011) 서울시 강남구 도산대로 85길 15-1, 우지 빌딩
 전화 : 02-543-9380
 팩스 : 02-543-0944
 이메일 : dairies@sohnm.com
 홈페이지 : ThinkUSAdairy.org



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets