

認証基準[区分:畜産物、品目:乳用牛]

項目		認証基準	
生産管理	1 導入牛の受け入れ	1.1 個体識別耳票の適正な管理に努めること。	1.1.1 個体識別番号及び異動記録を確認し、転入報告をしているか。
		1.2 導入牛の健康状態に異常がないことを確認すること。	1.2.1 導入元農場の衛生管理状況を把握しているか。
			1.2.2 導入牛の健康状態を確認しているか。
	1.2.3 導入牛は一定期間隔離飼育しているか。		
	2 飼料等の管理	2.1 飼料等の受け入れ時に品質等を確認すること。	2.1.1 飼料等の品質等に異常がないことを確認しているか。
			2.1.2 購入飼料及び飼料添加物の伝票等を8年間保管しているか。
		2.2 飼料等を適切に保管、使用すること。	2.2.1 飼料及び飼料添加物の保管場所を区分し、清潔に管理しているか。
			2.2.2 動物性たんぱく質飼料の混入防止を図っているか。
			2.2.3 給与前に飼料及び飼料添加物に異常がないことを確認しているか。
	2.2.4 飼料及び飼料添加物の給与量等を記録し、8年間保管しているか。		
	3 肥料・農薬の保管、使用	3 飼料生産に使用する肥料・農薬を適切に保管、使用すること。	3.1.1 肥料・農薬の保管場所を区分し、適切に管理しているか。
			3.1.2 肥料の使用量等を記録し、1年間保管しているか。
			3.1.3 農薬の使用量等を記録し、3年間保管しているか。
	4 牛舎環境設備及び衛生管理	4.1 牛舎環境を適切に管理すること。	4.1.1 牛舎内及び周辺を整理・清掃し、ゴミ・廃棄物を適切に保管処理しているか。
			4.1.2 堆肥・尿の管理については、堆肥場・尿溜を完備しており、流出がないか。
		4.2 牛舎の衛生状態や動物用医薬品を適切に管理すること。	4.2.1 牛床は汚物を排除して乾燥し、乾燥した敷料が十分あるか。
			4.2.2 農場に出入りする車両は消毒しているか。
			4.2.3 ねずみ、野鳥等及び害虫の侵入防止に努め、必要に応じて駆除しているか。
			4.2.4 動物用医薬品は牛の飼養場所及び生乳処理室と区別し、適切に管理しているか。
	5 生乳処理室の管理	5.1 生乳処理室の設備を適切に管理すること。	5.1.1 処理室内は整理・整頓されており、清潔で異臭がないか。
5.1.2 処理室は牛舎と隔離されており、施錠管理されているか。			
5.2 生乳処理室内の器具類を適切に管理すること。		5.2.1 バルククーラーの定期的な点検整備を受け、その記録を3年間保管しているか。	
		5.2.2 ミルカーの定期的な点検整備を受け、その記録を3年間保管しているか。	
		5.2.3 ミルカー・バルククーラーは毎回アルカリ洗浄しているか。	
		5.2.4 酸洗浄は4日に1回以上実施(アルカリ洗浄も実施)しているか。	
5.2.5 生乳処理室に、洗剤・殺菌剤以外の薬品を置いていないか。			

項目		認証基準	
	6 乳牛の健康管理	6.1 乳牛の健康管理を適切に行うこと。	6.1.1 適切な飼養頭数であるか。
			6.1.2 適切な温度湿度管理をしているか。
			6.1.3 適切な換気をしているか。
		6.2 動物用医薬品を適切に使用すること。	6.2.1 抗菌性物質製剤以外の動物用医薬品の投与及びワクチンの接種を記録し、1年間保管しているか。
			6.2.2 抗菌性物質製剤の投与牛を隔離し、マーキングを行っているか。
			6.2.3 出荷制限期間経過後、必ず確認検査を受けているか。
	6.2.4 抗菌性物質製剤の投与を記録し、1年間保管しているか。		
	7 搾乳管理	7.1 搾乳作業を適切に行うこと。	7.1.1 搾乳前に、ミルカーが正常に作動するか点検・記録し、1年間保管しているか。
			7.1.2 搾乳前に乳頭の洗浄を行っているか。
			7.1.3 1頭1布またはペーパータオルなどを使用しているか。
			7.1.4 搾乳後にはディッピングを行っているか。
			7.1.5 適切に搾乳機器の洗浄・消毒を行っているか。
	8 生乳管理	8.1 生乳を適切に管理すること。	8.1.1 バルククーラーの洗浄・消毒を適切に行っているか。
			8.1.2 バルククーラーの乳温を記録し、1年間保管しているか。
	9 内部検査	9.1 内部検査を実施していること。	9.1.1 内部検査のマニュアルを定めているか。
9.1.2 マニュアルに基づき最低年1回内部検査が行われているか。			
9.2 内部検査で明らかになった問題点の改善を図っていること。		9.2.1 内部検査で明らかになった問題を検討し改善策を講じているか。	
10 内部研修	10.1 生産者に対して生産管理項目の内容を周知させていること。	10.1.1 個々の生産者が取り組むべき事項やルールを指導するための研修会等を開催しているか。	
11 情報提供	11.1 ホームページや認証マークを活用して情報発信を行うこと。	11.1.1 専用ホームページに登録しているか。	
		11.1.2 認証マークを活用しているか。	
		11.1.3 容器・包装資材等への食品表示は適切であることを確認しているか。	
	11.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	11.2.1 フードチェーンの次の段階からの生産情報の開示請求に対応できるか。	
12 コミュニケーション	12.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	12.1.1 消費者等の問合せ・クレームに対するマニュアルを定めているか。	
		12.1.2 問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。	
		12.1.3 問合せ・クレーム処理窓口の所在を商品への記載又はホームページ等により消費者に伝えているか。	