

畜産物（牛乳）審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名 牛乳
- (2) 上記(1)の要件
申請者、生産農場、牛乳工場の全てが、兵庫県内にあること

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特徴としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

- ア 殺菌方法
低温殺菌
- イ 特別集乳
限定された酪農家からの生乳だけを原料に使用している。
- ウ 特別な飼料をもちいて生産
非遺伝子組み替え作物（トウモロコシ、大豆等）を使用、ハーブ、その他

② 品質

- ア 原乳の品質が優れている
乳脂肪分率、無脂固形分率、細菌数、体細胞数
- イ 特別な成分を含有している
ハーブから移行した成分 等

(2) 安全性確認

- ① 医薬品医療機器等法及び飼料安全法を遵守して生産された生乳を用いて製造されていること。
- ② 生乳及び製品が食品衛生法（乳等省令）に適合していること。
- ③ 自主検査を適正に実施し、安全性に関する法令基準を満たしている証明ができていること。

(3) 安心感醸成

- ① 生産農家の責任において、生産に関する記録が残されていること。
 - ア 牛の導入、出荷の時期、相手先
 - イ 給与飼料（飼料添加物を含む）：種類、目的、使用した時期、使用量
 - ウ 投薬歴
- ② 製造者の責任において、製造日、又は製造ロット毎に、製造に関する記録が整備されていること。
 - ア 生乳の搬入日及び搬入元（団体、個人）
 - イ 殺菌など製造行程の記録
- ③ 製品に、上記の確認が可能な製造日又は製造ロットが記載されていること。