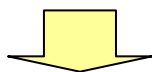


国内初！HACCP方式の 生乳生産システムを確立！ 畜産技術研究所

より安心して牛乳を飲
んでいただくために…



HACCP（通称、ハセップ）とは？

食品の安全性確保のために開発された衛生
管理手法です。万が一を起こさないために、
チェックポイントを定めて管理します。

HACCP の手法を「酪農場の搾乳」に導入！

静岡県・佐野牧場



徹底的に消毒した搾乳機械



衛生的な搾乳

畜産技術研究所が支援して、
国内初の「農場HACCP」
認証を取得！

優良事例として、全国から
注目されています。



認定マーク

お問い合わせ先：静岡県畜産技術研究所 酪農科
電話：0544-52-0146 FAX 0544-52-0140
E-mail：chikugi-rakunou@pref.shizuoka.lg.jp