

項目	基準	備考
加工・出荷に関する基準	1 作業管理 (1) 作業者の衛生面に配慮していること ① 製造前は、手洗いをやっているか ② 日常の健康チェックを行っているか ③ トイレは清潔に保っているか	
	(2) 異物混入等を防ぐ対策を講じていること ① 工場専用の帽子、作業服、履き物を着用し、清潔に保っているか ② 作業者は作業服のポケットに何も入れない等、異物混入防止対策を実践しているか ③ 喫煙、飲食は工場外の所定の場所（事務所等）で行っているか	
	(3) 上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること	
	2 施設・設備管理 (1) 施設の衛生面等に配慮していること ① 昆虫、鳥、小動物の工場内への侵入防止対策（網戸やネットの設置等）を実施しているか ア 餌となるような生ゴミ等の不要な物を置いていないか ② 集出荷の際、トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう（エンジン停止等）配慮しているか ア 荷の積卸、積込の際、アイドリングストップに努め、作業エリア内に直接排気ガスがかからないように配慮しているか	
	(2) 設備の衛生面等に配慮していること ① ゴミ箱を機能的に設置し、整理されているか ② 茶用、床、仕上げ機械用のほうきの区別を行っているか ③ 仕上げ機械、保管場所、工具、運搬車両、計量装置等の定期的な清掃・点検を実施し、清掃・点検記録をとっているか ④ 予冷库、冷蔵庫等の貯蔵施設の定期的な清掃・点検を実施し、記録をとっているか	
	(3) 施設・設備内で異物混入等を防ぐ対策を講じていること ① 包装資材・容器の衛生的な管理・保管を行っているか ② ハサミ、ナイフ等の梱包具の管理・保管を行っているか	

項目	基準	備考	
加工・出荷に関する基準	2 施設・設備管理	(4) 茶工場内外の環境整備(5S 整理, 整頓, 清掃, 清潔, 習慣づけ)に努めていること	
		(5) 上記項目を含む施設・設備の衛生管理マニュアルを作成していること	
	3 製品管理	(1) 認証荒茶とそれ以外を区別して仕上げ加工していること	
		① 認証荒茶に認証以外の茶が混同しないよう明確に区別しているか	
		② 仕上げ加工実施の際, 認証荒茶にそれ以外の荒茶が混同しないよう対策を講じているか	
		③ 認証荒茶で仕上げた茶のみを袋詰めしてるか	
		(2) 仕上げ茶に異物が混入していないこと	
		① 仕上げ茶加工各工程において, 磁石の設置や目視等により異物が混入しないことを確認しているか	
		② 仕上げ茶機械を連結しているバケット内をコンプレッサー等を用いて清掃し, 認証荒茶以外の茶や異物が混入しないことを確認しているか	
		(3) 仕上げ加工各工程の点検記録台帳を作成し, ロット毎に管理していること	
		① ロット毎に仕上げ加工記録簿を記録しているか	
		(4) 仕上げ茶の保管は商品としての価値を維持するため, 品質保持に必要な対策を行っていること	
		① 袋詰めされた仕上げ茶は茶袋内の酸化防止対策等を施しているか	
		② 袋詰めされた仕上げ茶は賞味期限を設定しているか	

項目	基準	備考
管理 体制 に 関 す る 基 準	(1) 食品安全の国際規格を取得あるいは取得を目指していること	
	(2) 「食の安全・安心」に向けた具体的な目標を掲げ、周知を図っていること	
	(3) 代表者(申請者)、管理責任者を各段階毎に設定していること	
	① 生産管理責任者、加工・出荷管理責任者、情報管理責任者を設置しているか	
	(4) 工場の外部訪問者を把握していること。	
	(5) 認証荒茶に関する情報を整理・保管していること	
	(6) 残留農薬検査を実施していること	
	① 出荷期間中に残留農薬検査を実施しているか	
	② 検査結果を保存しているか	
	(7) 加工・出荷管理責任者は、「仕上げ茶台帳」を備え付け、認証荒茶の受払を明確にしていること	
	① 受入量、仕上げ加工によって得られた認証仕上げ茶の数量、仕上げ加工等に伴う欠減量等を台帳に記載しているか	
	② 「仕上げ茶台帳」に記載した量と袋詰仕上げ茶の量が一致しているか	
	(8) 受入、合組、出荷にわたって伝票に「かごしまの農林水産物認証制度」に係る認証製品であることが判るよう明記するとともに、伝票は区分・整理してあること	
(9) 仕上げ加工し新たに容器に詰めかえるときは、容器包装類又は表示票に表示されている認証に係る内容を正確に転記していること(包装や表示票の保管、受払台帳による確認)		
2 適正な表示	(1) JAS法等各関係法令、緑茶表示基準に基づいた適正な表示を実施すること	
3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること	
	① ロット毎の認証荒茶受入について、購入先、購入数量等を把握しているか	
	② 出荷する認証仕上げ茶の出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか	
	(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること	
① 情報提供マニュアルを作成しているか		

項目	基準	備考	
管理体制に関する基準	4 内部研修	(1) 各研修会等で「食の安心・安全」に関する研修を行っていること	
	5 内部検査体制	(1) 「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること	
		① 年1回以上、仕上茶加工工程チェックリストに基づく内部検査を実施しているか	
		(2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること	
		① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか	
	6 クレーム・事故に対する処理体制	(1) クレームや万一の事故の際、原因追及ができるよう荒茶または製品サンプルの保管等の体制があること	
		(2) クレームのあった場合に、早急に原因究明と対策を講じ、記録していること	
		(3) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備していること	
(4) 消費者等からの声を加工に反映させる体制が確立していること			

※茶は緑茶に限る。

※認証の範囲

認証荒茶を用いて仕上げ加工したものを仕上げ茶として認証。

※仕上げ茶加工業者は県内業者に限る。