

別表
認証基準[区分:農産物、品目:茶]

項目		認証基準	
生産 管理	1 適正な生産環境の確保	1.1 土壌やかんがい用水に問題がないか確認していること。	1.1.1 土壌について問題がないか周辺環境などを確認しているか。
			1.1.2 かんがい用水について問題がないか周辺環境などを確認しているか。
		1.2 持続的農業を推進するための施肥指針を定めていること。	1.2.1 静岡県農作物施肥基準等を参考にして、持続的農業を推進するための施肥指針を定めているか。
			1.3 空容器、塩ビ、農プラなどを適切に処理していること。
		1.3.2 空容器、塩ビ、農プラ等の分別、保管等処理のマニュアルに従った適正な処理をしているか。	
		2 適正な防除の実施	2.1 適正な防除のための防除指針を定めていること。
	2.1.2 防除指針や農薬の適正管理を従事者に周知させるための研修等を行っているか。		
	2.2 農薬を適正に使用しその記録を保管していること。		2.2.1 防除指針に基づきラベルを確認した上で農薬散布を行っているか。また、防除の内容（茶園、期日、農薬の種類、濃度）が記録されているか。
	2.3 農薬を適正に管理していること。		2.3.1 農薬を他の資材と区別し所定の場所に保管しているか。
			2.3.2 農薬の購入伝票等の記録を保管しているか。
	3 生産履歴の記録・保管		3.1 生産履歴の記録・回収・保管のルールを定めていること。
		3.2 生産履歴を記録していること。	
			3.2.2 施肥の内容（茶園、期日、肥料等の種類、施用量等）を記録しているか。
			3.2.3 播種、定植等の基本的な作業の内容（茶園、時期）を記録しているか。
			3.2.4 生葉の摘採の内容（日、茶園、量）を記録しているか。
			3.2.5 生葉の販売の内容（日、販売先、量など）を記録しているか。
		3.3 生産履歴の回収・保管を行っていること。	3.3.1 生産履歴を定期的に回収しているか。
			3.3.2 生産履歴を過去2年以上適切に保管しているか。
	4 生産履歴の点検及び残留農薬分析	4.1 生産履歴の点検を実施していること。	4.1.1 生産履歴が防除指針に適合しているか点検しているか。
			4.1.2 生産履歴の記録が防除指針に適合していない場合、とるべき対策についてマニュアルを定めているか。
4.2 自主的に残留農薬分析を実施していること。		4.2.1 残留農薬分析計画（分析点数、時期、項目、サンプリング方法等を記載）を作成しているか。	
		4.2.2 計画に基づいて残留農薬分析を実施しているか。	
		4.2.3 残留農薬分析において基準値を超えた場合、とるべき対策についてマニュアルを定めているか。	
		5 茶園及び摘採作業の衛生	5.1 茶園及び摘採作業で衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。
5.1.2 茶園及び摘採作業の衛生管理や異物混入対策を行っているか。			

項目		認証基準		
生産管理	6 荒茶(碾茶を含む。以下同じ)工場の衛生管理	6.1 荒茶工場の施設、設備が衛生管理、異物混入防止対策に対応していること。	6.1.1	排水溝、手洗設備、工場などの構造や設備が適切であるか。
			6.1.2	便所などの施設の構造、設備が適切であるか。
			6.1.3	水道水以外の原水を利用する場合は水質検査を行っているか。
		6.2 荒茶工場内の作業者が衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	6.2.1	荒茶工場での衛生管理の注意点等をマニュアルに定めているか。
			6.2.2	工場内の作業に従事する者の健康状態を把握しているか。
			6.2.3	製茶機械・器具等の清掃・点検を行っているか。
			6.2.4	手指、機械器具、包装資材等からの汚染防止を行っているか。
			6.2.5	冷蔵庫の清掃、点検を行っているか。
	6.2.6		荒茶工場内の汚染及び異物混入防止を行っているか。	
	6.2.7		便所の清潔の維持を行っているか。	
	6.2.8	ネズミ、昆虫等の駆除を行っているか。		
	7 荒茶の製造と販売の記録、混入防止	7.1 荒茶の製造と販売について記録し保管していること	7.1.1	荒茶の製造と販売の記録及びその保管についてマニュアルを定めているか。
			7.1.2	荒茶の製造の内容(生葉の生産者名、生葉量、製造日、製造量など)について記録しているか。
			7.1.3	荒茶の販売の内容(販売先、日、量など)を記録しているか。
			7.1.4	荒茶の製造・販売記録を過去2年分以上適切に保管しているか。
7.2 生産工程が認証されていない生葉の混入を防止して荒茶を製造していること		7.2.1	混入の防止についてマニュアルを定めているか。	
		7.2.2	混入を防止して製造しているか。	
7.2.3	混入を防ぐための機械等の清掃について記録し、その記録を過去2年分以上適切に保管しているか。			
8 内部検査	8.1 内部検査を実施していること。	8.1.1	内部検査のマニュアルを定めているか。	
		8.1.2	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 内部研修	8.2 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。	8.2.1	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。	
		9.1 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。	9.1.1	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。
10 情報提供	10.1 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。	10.1.1	専用ホームページに登録しているか。	
		10.1.2	認証マークを活用しているか。	
		10.1.3	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。	
	10.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	10.2.1	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。	
11 コミュニケーション	11.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	11.1.1	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。	
		11.1.2	問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。	
		11.1.3	問合せ・クレーム処理窓口の所在を商品への記載やホームページ等により消費者等に伝えているか。	