

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(茶)

項目	取組の内容
1 防除方法	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な防除方法 (県農作物病害虫防除基準や登録農薬の使用基準に基づいた防除) ・ドリフト対策 ・農薬の適正な保管
2 施肥管理	<ul style="list-style-type: none"> ・県農作物施肥基準に基づいた施肥 ・土壌分析の実施 ・環境への負荷を考慮した施肥方法
3 摘採作業	<ul style="list-style-type: none"> ・摘採時における衛生管理 (摘採機の掃除、摘採刃に使用するオイル、きれいな摘採袋の使用、摘採前の異物除去と異物混入の防止等) ・摘採した生葉の適正な管理 (ほ場での生葉の保管方法、運搬車の衛生管理等)
4 生産履歴の記録と保管	<ul style="list-style-type: none"> ・種苗、施肥、防除、その他作業内容の記録 ・生産物の出荷先、出荷日、出荷数量等の記録 ・生産履歴の保管状況
5 荒茶(碾茶)生産	<ul style="list-style-type: none"> ・生葉投入口の衛生管理と異物混入の防止 ・荒茶加工施設と外部との遮断(防虫ネット設置、扉・窓を閉める) ・荒茶製造中の異物混入の防止 ・工場内の清掃と整頓 ・上履きと土足靴の履き替え ・衛生的な作業服と帽子の着用 ・排水口における防鼠用のネット(金網)の設置 ・直射日光が差し込まない構造 ・工場出入口における手洗設備の設置 ・排水路における残さ回収用の「網カゴ」「鉄格子」などの設置
6 仕上げ加工	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ茶加工施設と外部との遮断(防虫ネット設置、扉・窓を閉める) ・仕上げ茶製造中の異物混入の防止 ・工場内の清掃と整頓 ・上履きと土足靴の履き替え ・衛生的な作業服と帽子の着用
7 廃棄物の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・生産、荒茶製造、梱包、出荷等の各段階で発生する空容器や廃棄資材(ビニール、ダンボール等)の適正処理 ・施設栽培における養液の処分方法
8 その他の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレの清掃 ・手洗いの徹底 ・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
9 情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・商品についての問合せやクレーム処理の体制