

担当JA:	JA担当評価員:	個別 ・ 団体	自己審査日:	年	月	日
荒茶工場名:						

ティー ギャップ

T-GAP チェックシート【荒茶工場編】

(Tea-Good Agricultural Practice)

【静岡県の良い茶業経営のための指導制度】



JGAP同等性認証取得

第3版：2013年12月25日 改訂

目 次

1. T-GAP+Jチェックシートの見方とチェック方法
2. T-GAP+Jチェックシート(本文)
 1. 茶工場の把握
 2. 食品安全衛生に関する法規制の把握
 3. 茶工場外縁の管理
 4. 建屋・内部構造
 5. その他施設
 6. 機械設備共通の管理
 7. 加工工程に特有な管理
 8. 工場閉鎖中の特有な管理
 9. 点検・修理・異常修復時・清掃時の共通管理
10. 加工エリアへの入場時の個人管理
11. 運用管理
12. 力量、教育・訓練及び認識
13. 売買上の契約
14. トレーサビリティ
15. 品質管理
16. クレーム対応
17. 緊急事態への対応
18. 労務管理
19. 外部委託管理
20. 個別リスク検討と対応
21. リスクの再検討と対応
22. 事業計画
23. 記録管理
24. 自己審査
3. 著作権と文書の入手について
4. 免責事項
5. 言葉の定義及び解説
6. T-GAP自己審査総括表
7. JGAP自己審査総括表

1. T-GAP+Jチェックシートの見方とチェック方法

※以下の表は説明用の事例です。

T-GAP(第2版)からの変更・追加箇所は下線で示されます。

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
11.2 対策・ルール実施の記録	重要 (努力)	① 設備・機械の定期点検・整備及び修理の記録を残している。 <u>(外部の整備サービス含む)</u> ② 始業前点検の記録を残すかどうかの必要性を各工場 で 判断し、必要と判断したものは記録を残している。(※各項目で記録を直接要求している場合の記録は必須)	②の始業前点検の記録は、各工場の人員数、ルールの成熟度、過去のクレーム・事故・異常等を考慮し必要性を判断する。記録ありきではなく、実態面を重視する。	/		斜線のある管理点は該当外禁止です。
12.2 作業員への教育訓練		JGAPの方がレベルが高い場合には当然JGAPに併せます。T-GAP(第2版)の元のレベルは()で示されます。				
12.2.1	必須	茶工場の作業員に対して、食品安全、環境への配慮、労働安全の観点から、茶工場 で 決めたルールに基づき、過去発生した事故やヒヤリハットを引用して十分な教育訓練を行っている。 <u>内部説明会の実施については記録が取られている。</u>	斜体字はT-GAPのみの要求であり、JGAP審査においては対象外となります。	/		
3.1 エネルギー関連施設						
3.1.4	必須*	エネルギーの使用量を把握している。	重油、LPG、電気等の使用明細で把握可能。	/		
JP1.2.9 災害等への備え	努力	利用可能な場合には <u>農業災害補償制度</u> を利用している。	茶共済のこと			

JGAPの方がレベルが低い場合には、原則として元のT-GAP(第2版)のレベルとし、レベルを下げることはしません。そのような管理点は“*”のマークで示されます。

JPの管理点は、T-GAP(第2版)に存在していなかったJGAPの管理点です。T-GAPの関係すると思われる箇所に新たに差し込んでいます。JP以降の番号はJGAPの番号をそのまま振ってあります。

※JGAPが機能でまとめてあるのに対し、T-GAPはプロセス・場所でまとめてあります。従って同じ機能が複数箇所登場する場合があります。(事例; 整理整頓清掃 → 工場外縁と工場内部)

※複数のT-GAPの管理点にまたがってレベルが異なるもの等は、使用者の見易さを優先してJGAPの管理点と適合基準をそのまま引用している場合があります。

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
1. 茶工場の把握						
1.1 茶工場の基本情報	必須	茶工場について、識別可能であり、下記の最新情報が明確になっている。 ①茶工場の名前 ②茶工場の住所と連絡先 ③製造品目(緑茶・ウーロン茶・紅茶)と最大生葉処理量/時間 ④茶期ごとの生葉受入量と荒茶出荷量(前年実績)				
1.2 茶工場の組織体制	必須	茶工場の運営に対する以下の組織体制が明確になっている。 ①経営者の氏名(農場の責任者) ②T-GAP事務局責任者の氏名 ③茶工場の管理責任者(茶工場長)の氏名 ④品質管理責任者の氏名(商品管理の責任者) ⑤農家指導責任者の氏名(団体の場合のみ) ⑥福祉責任者の氏名(従業員がいる場合のみ) ⑦労働安全の責任者	②のT-GAP事務局責任者は、T-GAPを推進してゆく責任者で、指導するJAとの連絡窓口も担当する。 ④の品質管理責任者は、クレーム対応の主管なので、販売担当が適任。 ⑤農家指導担当者は、「T-GAP チェックシート(茶栽培編)」を農家に指導してゆく責任者。 ※優良:(公社)静岡県茶業会議所認定の静岡茶衛生管理者の有資格者がいる。			
1.3 生葉持込農家の情報	必須	茶工場に生葉を持込む農家の以下の情報が明確になっている。(団体のみ) ①農家の氏名 ②農家の住所と連絡先 ③「T-GAPチェックシート(茶栽培編)」の1.1項で要求する情報	※団体管理の場合のみ(JGAP認証の場合は団体事務局用の基準書にこの要求がある) ・茶工場に荒茶の所有権がある場合の生葉構成農家の情報。協同組織の場合、組合員外の方の情報も含む。 ・委託製造(加工賃製造)の場合の農家は含まない。			
1.4 茶工場のリスク検討のための情報	必須	茶工場の周辺状況、レイアウト及び製造工程の流れが分かる最新情報を明確に示すことができる。	以下のような図面等で明確にする。 ・周辺見取り図(周辺の状況、エネルギー関連施設、取水経路、外部排水経路、排気口、廃棄物置場等) ・レイアウト図(設備・出入口・入出荷口・内部排水経路・工具置場・掃除用具置場・トイレ・更衣場所・休憩室等) ・製造工程フロー図(茶の流れ、工程等)			
2. 食品安全衛生に関する法規制の把握						
2.1 食品安全衛生上の管理運営基準の把握	必須	地域の行政の定める、食品安全に関する管理運営基準を最新情報として把握している。	JA静岡経済連の作成した「新しい管理運営基準一覧」で把握すればよい。 本来は、静岡県食品衛生法施行条例 *政令指定都市(静岡市、浜松市)は市条例			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
3. 茶工場外縁の管理						
3.1 エネルギー関連施設						
3.1.1	必須	① 燃料タンクのそばは火気厳禁とする。 ② 危険物は、消防法及び地方公共団体の火災予防条例に定める指定数量に関する取り決めに遵守して保管している。 ③ 燃油等の漏洩につながる亀裂・損傷・腐食がない。 ④ 燃料保管場所には消防法を満たす消火設備を配置している。	電気、ガス、重油等の設備についての要求。			
3.1.2	必須	施設の法定点検がある場合には実施し、記録を維持している。	エネルギーの納入業者に確認する。規模によっても異なる。			
3.1.3	必須 *	① 使用しないときはバルブをしっかりと閉めている。 ② 燃料タンク・ポリタンク等の転倒防止対策を講じている。 ③ 危険物表示を行っている。				
3.1.4	必須 *	エネルギーの使用量を把握している。	電気、ガス、重油等の使用明細で把握可能。			
3.1.5	重要	非効率なエネルギー使用が無いように工夫している。	・省エネ型設備の導入。 ・空運転時間の短縮→効率的な葉受け、 設備の異常がないように点検強化等。			
3.2 使用水の管理						
3.2.1	必須	生葉コンテナへの加湿・蒸し工程・設備洗浄・作業者の手洗いに使用する水の種類を把握している。(水道水・井戸水等)	これらの水は、茶葉の食品衛生に関係する水である。			
3.2.2	必須	上記の水が水道水以外の場合には、公的検査機関または厚生労働大臣が指定する検査機関に依頼して、年に1回以上の水質検査を受け、飲用に適した水であることを確認し、その記録を保管している。	山間地でも沢水には大腸菌がいることがある。 ※検査項目と検査機関に関する問い合わせ先は、JA静岡経済連の作成した「新しい管理運営基準一覧」にある。			
3.2.3	必須	上記の水道水以外の飲用に適した水が、塩素等による殺菌・除菌を行っている場合には、殺菌又は除菌するための装置の作動状況を1日1回以上点検し、その記録を保管している。				
3.2.4	必須	法定点検が必要な貯水槽を保有している場合には、水質検査等の記録を保管している。	10m ³ 以上の貯水槽は簡易水道と見なされますので水質検査が必要。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
3.3 屋外排水溝・排水枡						
3.3.1	必須	屋外の排水溝及び廃水枡は、定期的に清掃されている。	茶期後だけの清掃では不衛生な場合がある。			
3.3.2	必須	鼠等の侵入を防止する網、鉄格子、トラップ等が設置されている。				
3.3.3	重要	掃除の際には、残渣が河川にそのまま流れないように対策をとっている。	排水枡の設置、または、網を設置。 ※優良：排水浄化装置が設置されている。			
3.4 水溜り	必須 (重要)	工場周辺に昆虫の発生し易い水溜りが放置されていない。				
3.5 残渣の洗浄場	必須 (重要)	蒸し胴等、残渣を洗浄する場所に、残渣や汚水が放置されていない。				
3.6 植栽	必須 (重要)	茶工場の周辺の植栽は、昆虫・小動物を誘引しないように配慮している。	開花植物は昆虫を誘引する。また、実のなる植物は鳥を誘引する。			
3.7 敷地内の除草・防虫等						
3.7.1	必須 (重要)	茶工場周辺は、除草されている。				
3.7.2	必須	除草剤・防虫剤・その他の化学物質を使用する場合には、茶工場内へのドリフト及び茶葉への汚染を防止している。	敷地内の除草、アリ・蜂等の害虫の駆除には、茶葉への汚染を考慮すべき。			
3.8 茶工場への農薬のドリフト被害の防止	必須	周辺の農場からの農薬散布で、茶工場内に農薬がドリフトし、残留が心配される場合には、防御対策をとっている。	周辺農場の耕作者と事前にコミュニケーションを持つことが重要。			
3.9 敷地内の道路	必須 (重要)	土埃が舞わないように対策をとっている。	舗装若しくは砂利を敷き詰める。			
3.10 屋根・トイ						
3.10.1	必須 (重要)	屋根やトイに、昆虫・小動物・雑草を誘引する茶埃が堆積しないように対策をとっている。	トイの掃除は高所作業のため注意が必要。			
3.10.2	必須 (重要)	鳥が巣をかけないように対策をとっている。				
3.11 生葉投入口の上の軒下	必須	軒下から異物(昆虫・小動物由来の糞や羽根等)が落下することを防止する対策をとっている。				
3.12 家畜・ペット	必須	茶工場の加工エリア内に、家畜やペットを持込んでいない。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
3.13 廃棄物保管及び処置						
3.13.1	必須	掃除後の茶シブ、茶埃、植物残渣等が衛生的に加工エリアから隔離された状態で保管されている。また、一杯になる前に定期的に回収されている。	茶工場で堆肥化する場合は、昆虫等の発生と臭気を考慮し、加工エリアより離れた場所で行う必要があります。			
3.13.2	必須	廃プラ、廃油、廃部品等の廃棄物が識別され、適切に保管されている。				
3.13.3	必須	焼却炉を使用していない。使用する場合には、法規制に基づいた構造を有し、焼却灰の処置を適切に実施している。				
3.13.4	必須	産業廃棄物を処理する場合は、公的な許認可を受けた業者に処理を依頼している。業者の許可証及び茶工場との契約書の複写を記録として保管している。				
3.13.5	必須	産業廃棄物管理票(マニフェスト)を保管し、処分の行方を把握している。				
3.13.6	重要 (努力)	①廃棄物の減量に取り組んでいる。 ②リサイクル可能なものは、有効にリサイクルしている。				
3.13.7	必須	茶工場から出る廃油、廃プラスチック、植物残渣、その他環境を汚染する可能性のある廃棄物の処理方法と保管場所を一覧表に書き出し明確にしている。				
JP1.1.2 整理・整頓・清掃の実施	重要	① 茶工場外縁における整理・整頓・清掃が定期的に行われている。 ② 茶工場外縁には廃棄物・不要物が散乱していない。				
JP14.2 野生動植物の把握	重要	茶工場周辺に生息する動植物を把握しており、それらと自分の農業活動にどのような関係があるか認識している。				
JP14.6 環境保全に関する活動への参加	努力	環境保全に関する取組みに参加している。 例えば、下記の方法がある。 茶工場周辺の生き物調査。希少な在来動植物の保存活動。				
4. 建屋・内部構造						
4.1 異物混入の防止 (共通項目)						
4.1.1	必須 (重要)	破損、剥離、錆、その他劣化による異物混入を防止する対策をとっている。				
4.1.2	重要	① 茶工場内における整理・整頓・清掃が定期的に行われている。 ② 茶工場内には廃棄物・不要物が散乱していない。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
4.2 明確なエリア分け						
4.2.1	必須	外履きと内履きのエリア分けが明確になっている。				
4.2.2	必須	喫煙場所・禁煙場所が明確になっている。				
4.3 入場口						
4.3.1	必須 (重要)	私服・私物を預ける場所がある。	※優良:入場口にロッカーがある。			
4.3.2	必須	内履きが用意されている。				
4.3.3	必須	加工エリアへの入場にあたり、異物混入を防止する設備を整えている。	コロコロ掛けの設置、姿見鏡の設置が望ましい。 ※優良:陽圧管理 ※優良:エアシャワー			
4.3.4	必須	手洗い設備が設置されており、流水・石鹸・清潔な手拭き(ペーパータオル等)・消毒が利用できる。	※優良:センサー式蛇口等、直接手を触れないもの。 ※優良:エアタオルの設置。			
4.4 扉・窓・シャッター						
4.4.1	必須	開放したままになっていない。開放する場合には、昆虫・小動物の侵入を防止できる網戸・防虫ネット等を設置している。	侵入する昆虫の大きさを考慮して網目を設定すること。網は破れや穴がないこと。			
4.4.2	必須 (重要)	出入りする扉には“開放厳禁”の明確な表示があり、普段は閉じられている。				
4.4.3	必須	窓ガラスが割れていない。ヒビが入ったままになっていない。				
4.5 床						
4.5.1	必須 (重要)	コンベア等の製造ラインが床より下にある場合は、床からの異物混入防止対策をとっている。				
4.5.2	重要	茶埃で滑って転倒しないように対策をとっている。				
4.6 壁	必須 (重要)	外部からの昆虫・小動物が進入できる穴や隙間がない。				
4.7 天井・梁・柱						
4.7.1	必須	雨漏りがない。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
4.7.2	必須	天井材の剥がれ、落下の可能性がない。	古い工場は、特に鉄骨の塗装の剥がれに注意が必要。 塗装し直しや内張りの施工ができない場合には、高所作業ができる方法を確立して、定期的に点検・剥離・補修をする必要がある。 ※優良：内張りの施工。 ※優良：キャットウォーク(高所作業用の足場)の設置。			
4.7.3	必須	茶埃、昆虫等の異物が落下しないように対策をとっている。				
4.7.4	必須	鉄骨の塗装の剥がれが落下しないように対策をとっている。				
4.7.5	必須	アスベストが使用されているか確認し、劣化・損傷している場合には対策を取っている。				
4.8 換気設備・ダクト	必須 (重要)	外部からの昆虫・小動物の侵入しないように対策をとっている。	特に、非稼働時のルーフファン、開放されている自然換気口からの鳥や昆虫の侵入を防止する工夫をする。			
JP11.5 茶埃の飛散防止	努力	排気ダクトからの茶埃が周辺へ飛散するのを防ぐ工夫をしている。				
4.9 燃料・エア供給						
4.9.1	必須 *	①重油・ガスの漏れがないように対策をとっている。 ②内容物に適した容器を用いている。	各設備のパッキン・ホース等の劣化に注意			
4.9.2	必須	エア・ガス等の配管は、塗装が剥がれないように対策をとっている。				
4.9.3	必須 (重要)	配管・ケーブルの上からの茶埃や異物の落下しないように対策をとっている。				
4.9.4	重要	重油等の配管が床にある場合、作業員がつまづかないように対策をとっている。				
4.9.5	必須 (重要)	コンプレッサの保全(水抜き、フィルター・オイル交換等)を実施している。また、床に水濡れ、油漏れがないように対策をとっている。				
4.10 照明						
4.10.1	必須	天井の照明が割れて飛散する可能性がある場合は、飛散を防止する対策をとっている。	天井の低い工場では粗揉機の熱風で照明が影響を受けることがあるので注意する。			
4.10.2	必須 (重要)	夜間、昆虫を誘引しないように対策をとっている。	合組以降の工程は最終製品に直結するため、特に注意が必要。(消灯するのも一案) ※優良：嫌虫タイプの照明にしている。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
4.11 内部排水溝						
4.11.1	必須	内部排水溝は衛生的に管理されている。				
4.11.2	重要	作業員がよく歩く箇所は、つまづきを防止する工夫をしている。	排水溝に蓋をする等。			
5. その他施設						
5.1 トイレ						
5.1.1	必須	加工エリアから隔離された場所に設置されている。汲取式の場合は、工場の外に設置している。				
5.1.2	必須	手洗い設備が設置されており、流水・石鹸・清潔な手拭き(ペーパータオル等)・消毒が利用できる。	タオルの使いまわしは行わない。 ※優良:エアータオルの設置。 ※優良:小便器はセンサー洗浄である。 ※大便器は自動洗浄機付き便座である。			
5.1.3	必須	清掃、消毒が実施され、清潔に維持されている。				
5.1.4	必須	工場内部の履物とは区別して履き替えている。				
5.1.5	必須 (重要)	窓を開放する場合には、網戸を設置している。				
5.2 休憩室、事務室、FA室						
5.2.1	必須 (重要)	休憩室・事務室・FA室と加工エリアとは、壁・扉等で仕切られている。				
5.2.2	必須	飲食及び喫煙をする場所を決めており、工場の製造ラインに衛生的な影響を及ぼさない。				
5.2.3	必須	飲食及び喫煙をする場所には、ゴミ箱、灰皿が用意されており、衛生的に保管・処理されている。				
5.2.4	必須 (重要)	整理・整頓・清掃が実施されており、清潔である。また、飲食物はケース等に保管されている。				
5.2.5	必須 (重要)	生ゴミは、蓋付きの容器で保管され、毎日処理している。				
5.3 掃除用具・ヘラ・工具・部品・箕等の保管場所						
5.3.1	必須 (重要)	掃除用具・ヘラ・工具・部品・箕等の備品の保管場所が決まっている。使用時以外は、所定の保管場所に戻されている。	※優良:保管場所だけでなく個数管理ができています。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
5.3.2	必須	掃除用具・ヘラ・工具・部品・箕等の備品自体の破損、劣化による異物混入の防止対策を実施している。	※優良：根元の溶着された箒を使用している。 ※優良：箒の毛先の色は、色彩選別機で除去できる色としている。 ※優良：直接茶葉に触れる製造ラインを掃除する箒は植物系の道具の使用を禁止している。 ※優良：箒の限度見本を用意して交換している。			
5.3.3	必須	掃除用具は、直接茶葉に触れる製造ラインを掃除する道具とそうでないものを区別している。				
5.3.4	必須 (重要)	掃除道具は、床から離して埃だまりを発生させないように管理している。				
5.4 油類、塗料、薬剤等の化学物質の保管場所						
5.4.1	必須 (重要)	油類、塗料、薬剤等の化学物質の保管場所を決めて保管している。使用時以外は、所定の保管場所に戻されている。				
5.4.2	必須	加工エリアでは、薬剤が製品へ混入しないようにしている。	家庭用殺虫剤等の使用に注意。 ※優良：加工エリアでは薬剤は一切使用しない。			
5.5 大海等の資材の保管場所						
5.5.1	必須 (重要)	大海、ダンボール、梱包資材等の保管場所を決めて保管している。使用時以外は、加工エリアに放置されることなく、所定の保管場所に戻されている。				
5.5.2	必須 (重要)	大海、ダンボール、梱包資材等は、床に直置きされていない。				
5.5.3	必須	肥料袋を残渣等の回収に再利用する場合には、肥料袋の残存物からの食品安全リスクを検討し対策をとっている。				
5.6 加工エリア内の廃棄物保管場所						
5.6.1	必須	修理や掃除で発生した廃棄物は、誤って製品と混じらないように識別して保管している。				
5.6.2	必須 (重要)	茶シブ・茶埃等の植物残渣は、毎日、加工エリア外の所定の最終保管場所へ搬出されている。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
5.7 ねずみ族及び昆虫の駆除						
5.7.1	必須	①所定の場所を決めて、粘着性の捕獲器をセットしている。 ②設置状況と捕獲状況を年2回以上記録して保管している。 ③捕獲が確認された場合には、対策を取っている。	・設置場所は、トイレ・飲食場所をはじめ、ねずみ族や昆虫の発生しやすい場所を選定する。ねずみ族等の発生が確認されない場合、粘着性の捕獲器に設定されている使用期限に沿った交換時等、発生状況を確認し、その記録を残すこと。 ・ねずみ族等の発生が確認された場合は、まずどこから入ったか侵入経路を調査し、侵入口に網等を設置する。それでもねずみ族等がかかる場合には、保健所に相談し、施設の確認や、トラップの設置箇所や設置個数等、駆除方法に関する指導を受け、実施する。(対策に毒餌や殺鼠剤を使用する場合には、食品安全上のリスクを十分考慮する)			
6. 機械設備共通の管理						
6.1 異物混入の防止 (共通事項)						
6.1.1	必須	破損、剥離、錆、その他劣化による異物混入を防止する対策をとっている。				
6.1.2	必須	機械部品の破損、緩みによる異物混入が防止できている。				
6.1.3	必須	不要な物は置かず、整理・整頓されている。				
6.2 異物除去装置の管理						
6.2.1	必須	異物除去装置の設置工程・場所と対象となる異物を説明できる。また、除去しにくい異物を把握している。	石、昆虫、木片、プラ片、鉄、非鉄金属、ガラス片、植物の葉・茎、簞の毛、髪の毛等に対してどこでどのような対策があるのか説明できる。(石取機、各種選別機、磁石等)			
6.2.2	必須	異物除去装置の保全を実施している。				
6.2.3	努力	除去した異物を保存・記録し、改善に役立っている。				
6.3 火災防止対策	必須	①配電盤、制御盤、スイッチボックスの漏電防止措置を取っている。 ②消防法を満たす消火設備を配備している。				
6.4 危険表示	重要	危険な箇所・作業には、注意喚起を促す表示をしている。	設備メーカーがPL法上納入時に貼付してある危険表示以外にも、例えば、頭上注意、足元注意、巻込注意等の注意喚起をする。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
JP15.1.7 安全な農業機械の使用	重要	① 機械・設備の取扱は、機械・設備メーカーの説明や取扱説明書に規定された方法で実施している。 ② 機械・設備の安全を損ねるような改造を実施していない。				
6.5 機械設備台帳	努力	機械設備が番号等で識別されており、機械設備の導入、修理、更新等の履歴が分かる。				
6.6 条件設定の記録	努力	温度、湿度、流量、風量等の品質を左右する条件設定を必要に応じて記録し、次回以降の製造に活かしている。				
7. 加工工程に特有な管理						
7.1 生葉受入						
7.1.1	必須	生葉の投入口は、周囲からの砂・石・ゴミ等の異物が混入しないように対策がとられている。	・投入口の周囲に縁を設ける。 ・投入者の靴底の石 ・泥が入らないように履き替えやブーツを装着させる。 ・茶袋を引きずって投入しない。			
7.1.2	必須	地下コンテナのピット内部に水が溜まっていない。	挿し水が発生している場合には、定期的に除去する必要がある。			
7.1.3	必須	事前に圃場登録のある圃場からの生葉のみを受取っている。	事前に生葉の持込を確認している農家以外の場合には注意が必要(「1. 3生葉持込農家の情報」参照)			
7.1.4	必須	摘採前日数の遵守を確認して受入れている。	※優良:パソコン上のシステムで自動的に受入拒否できる体制がある。			
7.1.5	必須	摘採前日数を遵守していない生葉は、生葉農家に廃棄を指示する。	※優良:茶工場が廃棄の最終確認をする。			
7.1.6	必須 (重要)	病虫害や異物等の品質異常が目立つ場合には、受入を拒否する体制があり、実施している。				
7.1.7	必須 (重要)	異物混入の可能性のある服装や投入方法で投入している生葉農家へ注意をする体制があり、実施している。				
7.1.8	必須	①団体の場合、生葉受取用に使用している秤が正確に計量できるように定期検査を実施している。 ②正味重量が規定重量あるように計量している。(摘採袋等の適切な風袋引き等)				
7.1.9	重要	受入れた生葉を評価する仕組みがあり、実施している。	※優良:評価に分析機を使用している。 ※優良:評価の異なる生葉を別製造している。			
7.2 生葉保管						
7.2.1	必須 (重要)	加湿装置は、点検・清掃されている。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
7.2.2	重要	送風装置が正常に稼動することを生葉受入前に確認している。				
7.2.3	必須 (重要)	生葉保管室では、圃場から混入してきた昆虫類を捕虫している。	捕虫器の設置場所を考慮しないと本末転倒になる。(コンテナの真上には設置しない)	/		
7.2.4	重要	加工ロットが複数ある場合に、識別して保管している。				
7.3 生葉切断						
7.3.1	必須	生葉カッターの刃こぼれを確認している。	※優良:石がカッターに混入しないように、その前工程で除去している。			
7.3.2	必須	生葉カッターに生葉が詰まった場合は、巻き込みに注意して除去を行っている。	事故が非常に多い箇所ですので、特に注意する。			
7.4 蒸熱・冷却						
7.4.1	必須	蒸し工程前に給水タンクや浄水機・軟水機がある場合、茶期前に洗浄・点検を実施している。				
7.4.2	努力	生葉計量器の重量検定を定期的実施している。				
7.4.3	重要	給葉機が正常に稼動している。				
7.4.4	重要	ボイラーの燃焼室のススの除去や、煙突内に鳥の巣等がないかの点検を茶期前に実施している。		/		
7.4.5	重要	ボイラーの燃焼機器とフィルターの点検・清掃を実施している。		/		
7.4.6	重要	ボイラー内の水を定期的に交換している。		/		
7.4.7	必須	ボイラーの空焚き防止対策を施している。		/		
7.4.8	重要	丸胴式蒸機の場合、駆動系が正常であるか確認している。(網銅と攪拌軸の回転数、攪拌軸の継手のガタツキ等)				
7.4.9	必須 (重要)	蒸機は、蒸熱終了後洗浄して残渣を取り除いている。		/		
7.4.10	必須 (重要)	蒸機の網、回転ブラシ、冷却機の網の破損がないか確認している。		/		
7.4.11	必須 (重要)	蒸気吸引ダクト内の汚れ、カビの除去を実施している。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
7.5 散茶・火炉(てん茶)						
7.5.1	必須 (重要)	散茶機内の残葉を除去している。				
7.5.2	必須 (重要)	火炉のネットの破損、ほつれを点検している。				
7.6 葉打ち・粗揉						
7.6.1	重要	火炉の茶埃が焦げないように、掃除している。				
7.6.2	重要	火炉の燃焼機器とフィルターの点検・清掃を実施している。				
7.6.3	必須 (重要)	揉手や葉ざらい、及びそれらのカバー、バネ、ダクの破損、鉄の抜けを確認している。				
7.6.4	必須 (努力)	渋取り時にダクを破損しないように対策をとっている。	用具の工夫、用具の使用方法的ルール化。			
7.6.5	重要	蒸葉計量プールが正常に作動することを確認している。				
7.6.6	必須 (重要)	茶期前と茶期終了後に水洗いを実施している。また、水洗いに使用する洗浄用補助資材は、食品安全上問題がないものを使用しており、残渣がないことを確認している。				
7.7 揉捻						
7.7.1	必須 (重要)	木製揉板の場合の欠損、劣化のないこと確認している。				
7.7.2	必須 (重要)	揉板に付着した茶渋を除去している。				
7.7.3	必須 (重要)	巻き込みブラシの間の残渣、ブラシの磨耗のないことを確認している。				
7.7.4	重要	機械に接触しないように安全カバーを装着している。				
7.7.5	必須	巻き込み防止の対策をとっている。	※優良：巻き込まれにくい袖口の形状及び素材を選定している。			
7.8 中揉み・中揉						
7.8.1	重要	火炉の燃焼機器とフィルターの点検・清掃を実施している。				
7.8.2	必須 (重要)	揉手、バネ、ダクの破損のないことを確認している。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
7.9 精揉						
7.9.1	必須 (重要)	ブラシの毛の抜けを防止する対策をとっている。	※優良:ナイロン素材を使用している。 ※優良:抜けにくい波状のナイロンブラシを使用している。			
7.9.2	必須 (重要)	木製のフレームの損傷がないか点検している。				
7.9.3	必須 (重要)	揉手甲羅の布のほつれがないか点検している。				
7.9.4	必須	蛍光灯は飛散防止処理をしてある。				
7.9.5	必須	サンプリング時の手の巻き込み防止対策をとっている。				
7.10 乾燥						
7.10.1	必須	乾燥不足、乾燥過多がないようにしている。	※優良:水分計を設置している。			
7.10.2	必須 (重要)	掻き落としブラシ、キャタピラ等の損傷がないことを確認している。				
7.11 調整 (篩・電気棒取機等)	必須 (重要)	網及び枠木の損傷がないことを確認している。	網は異物除去装置であることを認識する。			
7.12 合組						
7.12.1	必須 (重要)	上部からの異物混入が防止できている。				
7.12.2	必須 (重要)	仕切板のササクレ等による異物混入防止対策がとられている。				
7.13 袋取り・計量						
7.13.1	必須	秤は、2年に1回以上校正されていることを証明できる。				
7.13.2	努力	秤は毎日、基準分銅等を利用して始業前に点検されている。				
7.13.3	必須	正味重量が規定重量あるように計量している。	・風引きを確実に行う。 ・秤の上に茶こぼれがない。			
7.13.4	必須	筆記用具、ハサミ、拝見盆等の備品は置き場所と個数の管理ができています。				
7.13.5	重要	見本採取は現荷との見本違いを防止する方法が取られている。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
7.14 荷造り						
7.14.1	必須	荒茶出荷票(ラベル)は、以下の事項が明記されている。容器に表示できない場合には、送り状等に明記している。 ①名称 ②原材料名 ③原料原産地 ④内容量 ⑤製造業者等の氏名または名称及び住所 ⑥その他の識別(出荷年月日・荷印(ロット)・品種等)				
7.14.2	努力	腰等に負担のかからない作業方法を取っている。				
7.15 荒茶保管	必須	パレット等の上で保管している。	※優良:パレットは樹脂製である。			
7.16 荒茶運送						
7.16.1	必須	車両の荷室は、衛生的で水濡れがない。また、混載すると食品衛生上問題のある荷物は積んでいない。				
7.16.2	必須 (重要)	加工エリア内に、フォークリフト由来の異物や汚染物質を持たないように対策をとっている。	出荷場を清潔ゾーンと汚染ゾーンに明確に区別し、フォークリフトの移動は汚染ゾーンのみとする必要がある。 ※優良:工場内と工場外で使用するフォークリフトが分けられている。 ※優良:工場内で使用するフォークリフトはバッテリー式である。			
7.16.3	重要	待ち時間や積み込み中は、アイドリングストップとしている。				
8. 工場閉鎖中の特有な管理						
8.1 工場内への侵入防止	重要	①施錠されている。 ②工場の鍵を保管する責任者が決まっており、所定の保管場所で保管している。				
8.2 外部排水枡の管理	必須	虫が発生しないように、外部排水枡の水を抜いている。				
8.3 農薬、肥料、農機具の保管禁止	必須	農薬、肥料、農機具を加工エリア内で保管していない。				
9. 点検・修理・異常修復時・清掃時の共通管理						
9.1 注油	必須	茶葉が触れる製造ライン上の部品に注油する場合には、食品専用の油を使用している。				
9.2 修理ゴミ、掃除ゴミの管理	必須	修理や清掃で発生したゴミは、製造ライン上からは除去している。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント	
9.3 掃除道具等の置き忘れ防止	必須	点検・修理・異常修復時・掃除で使用した掃除道具・ヘラ・工具・部品・油類等を、機械設備内に置き忘れていない。					
9.4 労働安全上の注意							
9.4.1	必須	点検・修理・異常修復時・掃除の際には“点検中”や“清掃中”の看板を設置し、第三者に注意喚起を促している。	例えば、粗揉機の渋取り作業の時は、胴の前扉、後扉を開けて作業するとともに、スイッチを3重に切る、キースイッチの場合は外したキーを持って掃除する、スイッチの部分に「スイッチ入れるな」の札をかける等、特に注意する。				
9.4.2	必須	点検・修理・異常修復時・掃除の際には、万が一の誤作動に備え、チェーン等で回転を防止している。					
9.4.3	必須	点検・修理・異常修復時・掃除の際には主電源を完全に切ってから実施し、特定の者しか主電源を入れることができないようにしている。					
9.4.4	必須	点検・修理・異常修復時・掃除が終了して設備のスイッチを入れる場合には、大きな声をかける等して、設備内部に作業者がいないことを確認している。					
9.4.5	必須	電気回路での感電を防ぐ対策をとっている。		・濡れた手でスイッチに触らない。 ・インバーター等はスイッチを切ってからすぐに電線に触らない。			
9.4.6	必須	高所作業をする場合には、ヘルメット・安全帯の装着、はしごの固定等により、落下防止対策を実施している。					
9.4.7	重要	茶埃をエアブローする時には、防塵マスクと保護メガネを装着している。					
10. 加工エリアへの入場時の個人管理							
10.1 服装・帽子・靴	必須	工場に入場する者は、衛生的で、異物混入の防止できる服装・帽子・内履きで入場している。また、労働安全上の巻き込み防止対策が取られた服装で入場している。	※優良：食品工場の用途に適した作業服を着用している。				
10.2 私物の管理	必須	携帯電話・財布・タバコ・ライター・鍵・装飾品・メガネ・コンタクトレンズ等の私物の持込・着用に関して、異物混入防止ができる対策をとって入場している。					
10.3 付着物の除去	必須	髪の毛等の着衣への付着物を除去してから入場している。					
10.4 爪の管理	必須	爪は長すぎず、付け爪やマニキュアをしていない。					
10.5 健康管理	必須	化膿を伴う外傷を負っている者は、茶葉にふれる業務には従事していない。					

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
10.6 手洗い	必須	工場への入場前及び、トイレ使用後には、石鹸による手洗いを実施し、十分に乾燥させて消毒後に入場している。				
10.7 外来者の管理	重要 (努力)	設備修理業者、見学者等の外来者に対しても、食品安全衛生、労働安全衛生、環境への配慮上必要な対策を伝達して入場させている。	見学者には、勝手に機械や茶葉に触れさせないことが重要。また、誘導者が見学者より先に歩いて誘導する。			
11. 運用管理						
11.1 対策・ルールの文書化と実施	必須	① 3.～10.の各項目において、対策・ルールを定めて文書化している。尚、適合基準に書かれている方法と異なる方法でそれが効果的な場合には代替を認める。代替方法は文書化しておくこと。 ② 食品安全に関して、特に重点管理すべき管理点があるか検討し明確にしている。検討にあたっては、クレーム・異常の発生状況、食品安全における顧客要求事項、施設・設備・機械の経年劣化の状況、後工程での除去の程度及びその危害要因が与える人の健康被害の程度を十分に考慮する。 ③ ①と②で定めた対策・ルールを実施している。また、実施状況を品質管理責任者(商品の管理責任者)が確認している。	3.～10.とは、3.茶工場外縁の管理、4.建屋・内部構造、5.その他施設、6.機械設備共通の管理、7.加工工程に特有な管理及び8.茶工場閉鎖中に特有な管理 9.点検・修理・清掃時の共通管理 10.加工エリアへの入場時の個人管理を指します。 ハード対応のみで確実にならない場合には、人によるルールを定める。ルールには、いつ・誰が・どのように実施するかについて明確にする必要がある。実施時期を、①茶期前 ②茶期中 ③茶期後に分けて整理するとよい。 重点管理には例えば磁石の管理等がある。			
11.2 対策・ルール実施の記録	重要 (努力)	① 設備・機械の定期点検・整備及び修理の記録を残している。(外部の整備サービス含む) ② 始業前点検の記録を残すかどうかの必要性を各工場で判断し、必要と判断したものは記録を残している。(※各項目で記録を直接要求している場合の記録は必須)	②の始業前点検の記録は、各工場の実績数、ルールの成熟度、過去のクレーム・事故・異常等を考慮し必要性を判断する。記録ありきではなく、実態面を重視する。			
11.3 重点管理に対する記録	必須	11.1で特に重点管理すると特定した管理点については実施記録と、品質管理責任者(商品管理責任者)が確認した検証記録が残されている。				
12. 力量、教育・訓練及び認識						
12.1 1法規制上の力量証明	必須	法規制で要求されている場合には、労働安全衛生に影響する作業における公的資格の保有または、講習の修了した者がいることを証明できる。	例えば、危険物取扱者、乾燥設備作業主任者、ボイラーの技能講習等。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
12.2 作業員への教育訓練						
12.2.1	必須	茶工場の作業員に対して、食品安全、環境への配慮、労働安全の観点から、茶工場で決めたルールに基づき、 <u>過去発生した事故やヒヤリハットを引用して十分な教育訓練を行っている。内部説明会の実施については記録が取られている。</u>				
12.2.2	重要	危険な作業を実施する作業員は下記の条件を満たしている。 ① 安全のための十分な訓練を受けたことが記録で分かる。(特に新規機械及び新規作業員) ② <u>酒気帯び者、薬剤服用者、病人、妊婦、年少者、必要な資格を取得していない者、ではない。</u> ③ <u>高齢者の加齢に伴う心身機能の変化をふまえた作業分担の配慮をしている。</u> ④ <u>安全を確保するための適切な服装・装備を着用している。</u> ⑤ <u>機械類の誤操作が考えられる場合には、カバーを付けたり、操作法を表示したりする。</u>				
12.3 注意喚起	努力	必要に応じて、確実な作業を実施させるための、注意書きを表示している。				
12.4 外部研修への参加	努力	JA、行政、機械メーカー、茶商等が開催する研修に参加し、 <u>食品安全、環境保全、労働安全、販売管理</u> について情報を得ている。				
JP15.2.3 応急処置ができる人	重要	<u>工場内に少なくとも一人、応急処置訓練を受けた作業員がいる。</u>				
13. 売買上の契約						
13.1 顧客との決め事	必須*	顧客との間で交わしている売買のとり決めがある場合、その内容を文書化し、可能な限り顧客と共有している。	・荒茶代金支払い方法 ・誓約書			
13.2 農家との決め事	必須	生業農家との間で交わしている売買のとり決めがある場合、その内容を文書化し、可能な限り生業農家と共有している。	・生業代金支払い方法 ・誓約書			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
14. トレーサビリティ						
14.1 荒茶の出荷と製造情報のつながり	必須	① 荒茶の出荷について下記の内容を記録している。 1) 出荷先 2) 出荷日 3) 品目が複数ある場合にはその識別(緑茶・ウーロン茶・紅茶) 4) 出荷数量 5) 荒茶製造ロット ② 出荷した荒茶の製造記録を特定できる。				
14.2 荒茶の製造と生葉受入情報のつながり	必須	① 荒茶の製造について下記の内容を記録している。 1) 荒茶製造ロット 2) 荒茶製造日 3) 荒茶製造数量 4) 荒茶製造に使用した生葉受入ロット ② 製造に使用した生葉の受入記録が特定できる。				
14.3 生葉受入と生葉摘採情報のつながり	必須	① 生葉の受入れについて下記の内容を記録している。 1) 生葉受入ロット 2) 圃場番号または圃場名 3) その他必要な識別(摘採方法、栽培方法等) 4) 茶工場受入日 5) 生葉受入数量 ② 生葉の生葉受入日と摘採日が異なる場合には生葉受入ロットに対して摘採日が特定できる。				
JP3.1.2 JGAP認証農場で生産された農産物の識別管理(生葉・荒茶)	必須	① JGAP認証農場で生産された農産物と、そうでない農産物がある場合、現場で識別管理ができています。 ② また、上記は記録上識別できています。 ③ JGAP認証農場で生産された農産物でない農産物の製造後に、JGAP認証農場で生産された農産物を製造する場合には、確実に設備機械の清掃を実施していて、そのことが記録で分かります。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
15. 品質管理						
JP3.3.1 商品管理の責任者	必須	商品管理の責任者が明確になっており、下記の業務を統括している。 ① 商品の種類・規格の管理 (品目、品種、被覆等の栽培方法、摘採方法及び摘採時期、製造方法等) ② 梱包・包装の容器及び商品の重量・数量等を含む出荷仕様の管理 ③ 商品の表示の管理 ④ 農産物の安全や品質の確保 ⑤ 商品に関する苦情・異常および商品の回収への対処				
JP3.3.2 放射能への対応	必須	自分の出荷する商品について、放射能に対する安全性を説明できる。説明手段には、例えば、自分の圃場が属する地方公共団体の見解や自主検査結果を活用している。				
J3.3.9 JGAPマークの正しい表示	必須	① JGAPマーク使用許諾書を持っている。 ② JGAP総合規則に従って使用している。				
15.1 官能評価	必須	製造ロットごとに、品質管理責任者が官能評価を実施し、次の改善に活用している。	※優良：官能評価結果を記録している。			
15.2 ロットサンプルの保管	必須*	製造ロットごとに、サンプルを採取して、3年間保管している。	自ら保管しない場合は茶市場やJAが保管していればよい。			
15.3 異常対応	必須	① 商品に関する異常が発生した場合の管理手順があり、それに基づき対処している。 ② 商品に関する異常の内容と商品に対する処置、原因、是正内容を記録している。 ③ 商品の回収の必要性を判断し、必要な場合は、管理点JP3.4.2を用いている。				
JP3.4.2 商品回収	必須	① 商品の回収(残留農薬基準違反、放射性物質の基準値超過、JAS法に基づく表示違反、を含む)に関する以下の作業の手順が文書化されている。 ・該当する出荷商品(ロット)の特定(管理点14.1参照) ・影響がある出荷先及び関係機関(保健所、農林事務所、JA等)への連絡と相談 ・商品回収と応急処置(代替品の手配等) ・回収された商品の処置 ・発生原因の追究と是正処置 ・審査・認証機関への報告 ② 事故が起きた場合は①の作業の手順に基づき対処し、結果を記録している。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
JP3.4.3 商品回収テスト	努力	① 年に1度、事故を想定して管理点JP3.4.2の商品回収のテストを実施し、結果を記録している。 ② テストの結果に基づき、管理点JP3.4.2の商品回収手順を見直している。				
16. クレーム対応						
16.1 クレーム対応	必須	① 商品に関する苦情が発生した場合の管理手順があり、それに基づき対処している。 ② 商品に関する苦情の内容と商品に対する処置、原因、是正内容を記録している。 ③ 商品の回収の必要性を判断し、必要な場合は、管理点JP3.4.2を用いている。				
17. 緊急事態への対応						
17.1 緊急時の手順及び連絡先	重要	事故や緊急時の手順や連絡先(病院・警察・消防署・JAの担当者・茶工場管理責任者、茶工場経営者等)、非常口・消火器の場所、水道・電気・ガスの緊急停止方法が定められており、作業員全員に周知されている。				
17.2 救急箱等の用意	重要	救急箱等の緊急事態発生時に必要な用具、設備等が常備されている。				
18. 労務管理						
18.1 福祉責任者	必須	従業員の福祉に関する責任者が特定されている。				
18.2 最低賃金・労災保険	必須	従業員の最低賃金・労災保険の加入は法律に適合している。	労災保険は常時雇用5人以上の場合に必要。			
JP15.3.2 労災保険への加入(その2)	努力	① 常時雇用の従業員が5名未満の個人事業であっても、労災保険に加入している。 ② 従業員以外の農場主や家族従事者が、労災保険に特別加入している。				
JP15.3.3 任意保険への加入	努力	必要に応じて障害共済等の任意保険に加入している。				
18.3 ローテーション	重要	茶期中の作業当番が作業員に事前に伝達されている。				
18.4 暑さ対策・休憩	重要	作業員は適度な休憩をとる。	作業員には、工場での暑さ対策や、適度な休憩時間が設けられている。			

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
19. 外部委託管理						
19.1 委託先の選定	必須	荒茶製造・荒茶輸送等の主要工程を外部委託する場合には、T-GAPの該当する事項(食の安全は必須)を理解し、遵守することに合意した委託先に委託している。	<ul style="list-style-type: none"> 外部委託と雇用は異なる。 外部委託先も当然T-GAPに則った管理が必要。 委託先にT-GAPの関係する点(食の安全は必須)を説明して合意できたら署名をもらう。 委託した作業の状況から適切に実施しているか監視し、不適切であれば指導して記録する。 			
19.2 委託先への指導	必須	委託先が、T-GAPに関して違反していることが明らかな場合、警告し改善を促したことが記録で分かる。	<ul style="list-style-type: none"> ※優良:委託先がJGAP・グローバルGAP・しずおか農水産物認証制度・ISO22000・ISO9001等の認証を保有している。またはT-GAP評価1級・2級の委託先である。 			
20. 個別リスク検討と対応						
20.1 個別リスク検討と対応	必須	<p>①自分の茶工場で、T-GAPの管理点にある生産工程・場所において、食品安全、労働安全、環境への配慮の視点から考えられる危害要因が不足していないか検討し、不足している場合にはその危害要因を特定した上で対策が取られている。検討結果と対策は記録している。</p> <p>②自分の茶工場で、T-GAPの管理点に記載の無い生産工程・場所がある場合、食品安全、労働安全、環境への配慮の視点から考えられる危害要因を検討して特定しその対策が取られている。検討結果と対策は記録している。</p>	<p>T-GAPには、茶業生産の中で考えられるリスクをほぼ洗い出しているが、生産者特有のリスクを検討して対策をとる。</p> <p>①事例:蒸熱 → ボイラーにスケール(カルシウム等)の付着を防止する添加剤は食品グレードを使用(食品安全リスク)</p> <p>②事例:ケバカッター(粉碎機) → 巻込まれによる怪我(労働安全リスク)、紅茶製造、ウーロン茶製造等</p>			
21. リスクの再検討と対応						
21.1 リスクの再検討と対応	必須	食の安全、労働安全、環境への配慮等について、年に1回以上リスクを検討して、対策やルールの見直しを実施している。見直しの結果は記録している。	<p>新たな機械の導入や、新たな作業方法への変更、周辺環境の変化等により新たなリスクが生じる場合がある。このT-GAPでリスク対応を要求している項目や20.1の個別リスクで洗い出した項目について再検討してみる。</p> <p>※初回申請時は、該当外。次年度以降の定期的な見直しの時期を決めておくが良い。</p>			
22. 事業計画						
22.1 事業計画	重要*	販売、製造、建屋・機械設備への投資、人材育成等に対して、年間及び中長期の計画を持っている。				

2. T-GAPチェックシート【荒茶工場編】

管理点	レベル (元T)	適合基準 *斜体字はTのみでありJGAP審査対象外	解説	該当外	適合性 (○×)	コメント
22.2 事業計画の周知	重要	どのような製品を作るかについて、生業農家に対して明確に伝達する。	生業農家が個別に事業計画を立案する際に利用できる。			
JP1.1.1 主体的なT-GAPへの取組み	必須	農場の責任者は、T-GAP導入の理由や目的を説明できる。				
JP1.2.8 知的財産の保護	努力	① 新たに開発した技術は特許・実用新案を申請している。 ② 新たに育成した品種は、品種登録をしている。 ③ 新たにブランド化した商品名は商標登録している。				
JP1.2.9 災害等への備え	努力	利用可能な場合には、農業災害補償制度を利用している。	茶共済のこと			
23. 記録管理						
23.1 作業の記録	必須	茶工場で実施した作業を記録している。記録には、年月日が明記されている。				
23.2 記録の保管	必須	T-GAPで要求する記録を過去3年以上保管している。T-GAPの運用期間が3年未満の場合には、運用開始から現在までの期間中保管している。但し、初回審査の場合は、T-GAPの運用開始から3か月分以上保管している。	茶商等から3年前の記録を要求されるケースもある。保管ファイルに閉じて、所定の場所に保管する。 ※初回審査に限り、記録様式が制定されていれば、一部未実施でも可とする。			
24. 茶工場のルール違反の改善と自己審査						
JP1.4.1 工場のルール違反の改善	必須	① T-GAPに關係する工場の手順(ルール)に対し、違反する事例が発生した場合の管理手順を文書化している。管理手順は、違反の内容、原因、是正内容の記録を含む。 ② 農場のルール違反が発生した場合、①の管理手順に基づき対応している。				
24.1 自己審査の実施	必須	T-GAPの自己審査を年1回以上実施したことが、記録で分かる。	この基準を使用して、自分自身でチェックしてみる。			
JP1.4.3 信頼できる自己審査	重要	自己審査は、T-GAPを十分に理解している者が行っている。 例えば下記の方法がある。 すでに認証を取得している農場の責任者が行う。JGAP指導員と共同で行う。JGAP指導員による充分な指導のもとで農場の責任者が行う。				
24.2 改善	必須	自己審査の結果、不適合だった項目を改善している。また、そのことが記録で分かる。				

3. 著作権と文書の入手について

- ・ T-GAP チェックシート【茶栽培編】
- ・ T-GAP チェックシート【荒茶工場編】

上記の文書の著作権は、(公社)静岡県茶業会議所が所有しますが、茶業界に携わる全ての関係者が利用することができます。但し、これらの文書より二次的著作物の作成を検討する場合は、(公社)静岡県茶業会議所に許諾を得る必要があります。

また、これらの文書は、茶業振興費で作成されているため、(公社)静岡県茶業会議所の会員及びその構成員には(公社)静岡県茶業会議所が窓口となって配布いたします。会員及びその構成員以外の方の入手は、(公社)静岡県茶業会議所にお問い合わせ下さい。

4. 免責事項

(公社)静岡県茶業会議所は、T-GAPに取り組んでいる生産者が販売する荒茶について、法的な責任を負いません。

5. 言葉の定義及び解説

1) **GAP**: Good Agricultural Practice の頭文字で、直訳すると「良い農業のやり方」で、日本では「適正農業規範」や「農業生産工程管理」などとも訳されている。農産物生産の各段階で生産者が達成すべき管理基準とその実践のことで、農産物の安全、環境への配慮、生産者の安全と福祉、信頼できる販売管理などの視点から適切な農場管理のあり方についてまとめられたもの。

2) **JGAP**: Japan Good Agricultural Practice の頭文字で、日本の生産者、小売業者、卸業者、食品製造業者、営農指導関係者、研究者などにより開発されたGAPのスキーム。日本の法律ならびに生産環境、社会環境などを考慮している。

3) **JGAP同等性認証**: JGAPの基準文書と他のGAPの基準文書が同等であることをNPO法人日本GAP協会が認証することをいう。T-GAP(第3版)はJGAP同等性認証を取得している。JGAPの要求から不足している部分をT-GAPに追加して整備しており、この基準書を使用してJGAP認証が取得できる。但し、審査・認証は、JGAPの審査・認証機関が実施する。

4) **グローバルGAP**: 元々、欧州小売業組合 (EUREP)が、農産物の調達基準として作成した民間のGAP。農産物だけでなく、畜産物、水産物の基準も整備されている。欧州へ青果物を輸出する際には、グローバルGAPの認証が必要とされてきている。

5) **しずおか農水産物認証制度**:農水産物に対する県民の安心と信頼を確保することを目的に、平成18年度から静岡県がスタートした、認証制度。認証取得者は、専用ホームページ「ふじのくにしずおか食の情報館」に登録して、生産や安全管理に関する情報を発信するとともに認証マークの使用が認められる。

6) **必須項目**:法令遵守などの面から、最も重要で、農産物の安全、作業者の安全などに欠かすことのできない管理点。

7) **重要項目**:必須項目ほどではないが、適合することが強く求められる管理点。

8) **努力項目**:理想的な茶栽培管理のために積極的に取り組むことが望まれる管理点。

9) **自己審査**:「T-GAP チェックシート」に基づいて、自らの活動の適合性を確認することが年に1回以上求められている。自己審査の結果、不適合項目があれば改善しなければならない。

10) **第三者認証**:利害関係のない審査・認証機関の訓練された審査員が審査し、審査基準への適合性を証明すること。

11) **茶**:ツバキ科カメリア属(*Camellia sinensis*(L)O. Kuntze)の植物。

12) **食品**:食品衛生法 第4条に定める「薬事法で定める医薬品及び医薬部外品を除くすべての飲食物」を指す。飲食物としての最終製品でなくとも、最終製品の原料段階のものも食品と定める。従って、摘採された生葉から荒茶までを食品と定義する。

13) **食品等事業者**:食品衛生法 第3条に定める「食品を採取し、運搬し、製造し、加工し、貯蔵し、販売する者」を指す。したがって、生葉農家及び茶工場経営者は、いずれも食品等事業者に相当する。

食品等事業者は、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

14) **リスク**:農産物の安全、環境への配慮、生産者の安全と福祉、それぞれについて様々な危害が考えられるが、その危害の大きさと発生頻度の両方を考慮したもの。例えば、農産物の安全の面から考えれば、食品中に危害要因が存在する結果として、健康への悪影響が起こる可能性とその程度のこと。危害要因は、生物的要因(病原微生物など)、化学的要因(重金属、残留農薬など)、物理的要因(金属片、ガラス破片、石などの異物混入)に分類される。

15) **異物**:目的の食品以外のものを指す。

16) **作業員**:圃場や荒茶工場で農業生産に関わる全ての者。

17) **従業員**:農場経営者に雇用された作業員。

18) **静岡茶衛生管理者**:(公社)静岡県茶業会議所が実施する講座を受講し試験に合格した、茶に関する一定の衛生管理知識及び意欲を持った者。

19) **官能評価**:荒茶に対して、外観(形状・色沢)及び内質(水色・滋味・香り)の観点より、品質チェックする行為を言う。

6. T-GAP自己審査総括表 ※全ての管理点に対して実施

荒茶工場名:	荒茶工場代表者:	T-GAP事務局責任者:
自己審査の実施日: 年 月 日	担当JA:	JA担当評価員:

		必須項目		重要項目		努力項目		合計	
①	全体数	176	個	39	個	15	個	230	個
②	該当外の数		個		個		個		個
③	適用される数 ①－②		個		個		個		個
④	適合だった数		個		個		個		個
⑤	適合率 (④/③)×100		%		%		%		

自己審査の判定結果

級

※判定基準

	必須	重要	努力
1級	100%	95%	—
2級	100%	50%	—
3級	100%	—	—

コメント

7. JGAP自己審査総括表 ※T-GAPのみの管理点は除く

荒茶工場名:	荒茶工場代表者:	T-GAP事務局責任者:
自己審査の実施日: 年 月 日	担当JA:	JA担当評価員:

		必須項目		重要項目		努力項目		合計	
①	全体数	174	個	29	個	9	個	212	個
②	該当外の数		個		個		個		個
③	適用される数 ①－②		個		個		個		個
④	適合だった数		個		個		個		個
⑤	適合率 (④/③)×100		%		%		%		

※JGAP審査・認証の条件は、必須100%、重要95%です。

注)JAによるT-GAP評価のみではJGAP認証は取得できません。JGAPの審査・認証機関の審査を受ける必要があります。

編集・発行 T-GAP推進協議会

公益社団法人静岡県茶業会議所・JA静岡経済連・静岡県

事務局：〒420-0005 静岡市葵区北番町81番地(公益社団法人静岡県茶業会議所 内)

TEL:054-271-5271 FAX:054-252-0331

※この文書は、茶業振興費で作成しております。

2013.12.25