

## かごしま茶輸出サプライチェーン生産要領

### 1 趣旨

かごしま茶輸出サプライチェーン登録要領の規定に基づき登録されたものが、緑茶の生産、荒茶加工等について、守るべき事項を定める。

### 2 原料生産

#### (1) 茶園

生葉は、次の全ての条件を満たす茶園で生産するものとする。

- ① 農地（非登録の茶園を含む。以下、同じ。）から3m以上離れている茶園、又は農地に隣接する3m以上の茶の畦を当該茶園の荒茶と区分して出荷する茶園
- ② 隣接農地に芝、緑化本など非食用作物が栽培されていない茶園
- ③ 周辺の農地と連絡調整が可能であり、茶園内への投入資材等を制御できる茶園、又は使用できない資材等が飛来、又は流入しない茶園
- ④ 周辺に汚染源となる資材等が放置されていない茶園
- ⑤ 周辺地域に重金属汚染の原因となる鉱山等がない茶園
- ⑥ 周辺地域に航空防除の実施地域がない茶園

#### (2) 使用できる資材

(1)の茶園では、別に定める農薬等以外のものは使用してはいけない。

#### (3) 茶園管理

- ① 適正な水源及びかんがい用水を使用し、水質分析を行うこと。
- ② 管理に供する機械器具等は一般のものと区別するか、完全に洗浄されたものを使用すること。
- ③ 被覆資材や機器等は異物の付着や部品の脱落、油漏れ等が無いよう整備すること。
- ④ 機械等の排ガスが茶葉に付着しないよう配慮すること。

#### (4) 茶園の表示

登録された茶園には、現地に別に定める表示をするものとする。

#### (5) 荒茶加工

- ① 登録された荒茶加工場で加工を行うこと
- ② かごしま茶基礎 GAP に基づき適切に加工を行うこと。
- ③ 農業生産工程管理に基づき適切に作業や設備、包装資材等の衛生管理に配慮すること。
- ④ 異物混入等を防ぐ対策を講じ工場内外の環境整備に努めること。
- ⑤ 登録茶園以外の茶の混入を確実に防ぐための措置を徹底すること。
- ⑥ 製茶機械や搬送装置は茶の残渣が残らないよう整備すること。
- ⑦ 施設・機械の洗浄水やボイラー水、生葉の洗浄水は適正なものを使用し、水質分析を

行うこと。

- ⑧ 製茶機械，工具，計量装置等は定期的な点検を実施すること。

### 3 製品の取り扱い

- ① 出荷管理責任者を配置し製品管理や出荷表示等適切に行うこと。
- ② 身だしなみを含め清潔で衛生的な取り扱いに努めること。
- ③ 県茶市場へ出荷した製品はサンプルとして 100g を 2 年間保管すること。
- ④ 品質劣化を防止するため適切な管理を行うこと。

### 4 県茶市場での表示

- (1) 前年の本茶最終摘採以降、この生産要領に継続して従い生産された茶は、県茶市場への出荷に際して、別に定める表示をして入札に付すことができる。
- (2) 出荷者が、前項の表示をして入札に付す場合、卸業者が別に定める日までに事前に生産履歴を提出しなければならない。

### 5 整備する書類等

登録されたものが整備すべき書類は次のとおりとする。

- (1) 茶園管理台帳（生産資材の投入履歴含む）
- (2) 周辺茶園図
- (3) 茶園周辺の航空写真
- (4) 水質分析結果書類

### 6 研修等

登録されたものは、以下の事項に努めるものとする。

- (1) この要領の趣旨に基づき安全安心でクリーンな茶づくりを進めること。
- (2) 相手国の規制や制度の変更に柔軟に対応すること
- (3) 主催者等が開催する研修会に参加すること。

### 7 その他

- (1) 生産要領の細目は、別に生産加工等実践マニュアルを定める。
- (2) この要領は、平成 26 年 9 月 1 日から適用する。
- (3) この要領は、平成 27 年 7 月 1 日から適用する。