

かごしま茶輸出サプライチェーン仕上げ加工要領

1 趣旨

かごしま茶輸出サプライチェーン実施要綱に基づき生産された荒茶を輸出用として仕上げ加工する場合において、守るべき事項を定める。

2 共通事項

輸出用の仕上げ茶は、次のいずれの条件も満たす茶工場において加工するものとする。

- (1) 鹿児島県茶商業協同組合員であって、クリーンな鹿児島茶づくり認定工場であること。
- (2) GMP 関連の国際基準の第三者認証を取得している工場、又はそれに準じる工場であること。

3 仕上げ加工

仕上げ加工においては、次の項目を遵守するものとする。

- (1) 輸出用荒茶とそれ以外を区別して仕上げ加工すること。
- (2) 輸出用仕上げ茶に異物が混入しないよう対策を講じること。
- (3) 輸出用仕上げ茶の加工に当たっては、管理責任者を配置すること。

4 管理責任者

3により配置される管理責任者の業務は、次の項目とする。

- (1) 仕上げ加工を適切に行うこと。
- (2) GMP 関連の第三者認証の規定を遵守すること。
- (3) 施設管理及び作業員の衛生等に配慮するとともに、「作業点検記録台帳」を整備すること。
- (4) 仕上げ茶のロット管理を適切に行うとともに、「仕上げ茶台帳」を整備すること。
- (5) 加工作業の工程、その他必要な事項を確実に記録すること。

5 出荷

輸出用としての出荷にあたっては、次の項目を遵守、又は留意するものとする。

- (1) 輸出相手国基準に基づいた表示を適切に実施すること。
- (2) 残留農薬検査を実施すること。
- (3) 輸出又は国内出荷に当たって、この要領に従い加工された旨を表示することができること。

6 情報の共有化

輸出を行う者は、次の項目に努めるものとする。

- (1) 輸出相手国の市場・嗜好、法制度等の情報収集に努め、必要な情報は茶業会議所を通じ共有化すること。
- (2) 茶業会議所の求めに応じ、輸出実績、輸出相手のニーズ等について情報を提供すること。

7 その他

- (1) 荒茶流通にあたっては、輸出相手国の残留基準値を保証するものではないことに留意すること。
- (2) この要領は、平成 27 年 1 月 1 日から適用する。