

別表 認証基準[区分：農産物、品目：茶]

項目		認証基準
生産管理 ・ 労働安全等	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 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。
		1.2.2 堆肥を施用する場合は、適切に堆肥化されたものを使用しているか。
	1.3 土壌の侵食の恐れがある場合、対策を実施すること。	1.3.1 ほ場の土壌流出軽減のための対策をしているか。
	1.4 廃棄物を適切に処理していること。	1.4.1 空容器、塩ビ、農プラ等の分別、保管等処理のマニュアルを定めているか。
		1.4.2 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。
		1.4.3 農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な焼却を回避しているか。
1.4.4 栽培上発生した有機物をリサイクルして利用しているか。		
2 適正な防除の実施	2.1 病害虫、雑草が発生し難い栽培環境となっていること	2.1.1 病害虫の発生源となる植物を除去しているか。
	2.2 適正な防除のための防除指針を定めていること。	2.2.1 登録を受けた農薬であることを容器又は包装の表示で確認しているか。
		2.2.2 静岡県農作物病害虫防除基準等に基づいた防除指針(使用時期、農薬の種類、濃度等を記載)を定めているか。
		2.2.3 化学合成農薬と他の防除手段を組み合わせた防除を実施しているか。
		2.2.4 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。
	2.3 農薬を適正に使用しその記録を保管していること。	2.3.1 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。
		2.3.2 発生予察情報等の利用等により、病害虫の発生状況を把握した上での防除を行っているか。
		2.3.3 農薬使用前における防除器具等の十分な点検、使用後における十分な洗浄を行っているか
		2.3.4 農薬の使用残が発生しないように必要な量だけ秤量して散布液を調整しているか
		2.3.5 農薬散布時に周辺住民等への影響を回避しているか
	2.4 農薬を適正に管理していること。	2.4.1 農薬を他の資材と区別し、飛散・漏出防止対策をしたうえで、所定の場所に保管しているか。
		2.4.2 農薬容器の移し替えをしていないか。
		2.4.3 農薬の購入伝票等の記録を保管しているか。

項目	認証基準	
3 生物多様性に配慮した鳥獣被害対策	3.1 生物多様性に配慮した鳥獣被害対策を実施していること	3.1.1 鳥獣害を引き寄せない取組等、農業被害防止対策を実施しているか。
4 エネルギーの節減対策	4.1 機械等の使用において、エネルギーの節減対策に取り組んでいること。	4.1.1 茶園管理機の使用、荒茶製造において不必要・非効率なエネルギー消費を節減しているか。
5 労働安全対策	5.1 農業生産活動において危険な作業を把握していること。	5.1.1 危険性の高い農作業を把握し、作業者同士で情報を共有化しているか。
	5.2 危険な作業従事者に対して、制限があること。	5.2.1 危険な作業に対し、酒気帯び、病人、無資格者に対し作業を制限しているか。
	5.3 安全に作業を行うための服装、保護具が決まっていること。	5.3.1 農薬散布や草刈等危険な作業を行う場合は、保護衣や防護具を着用し、作業後は適切に洗浄、保管されているか
	5.4 農作業事故につながる恐れのある作業環境を改善していること。	5.4.1 園内道がある場合、十分な道幅が確保され、道路の軟弱箇所、路肩の崩れ等はないか。
		5.4.2 夏季の熱中症防止のための対策を講じているか。
	5.5 機械の安全装備の確認、使用前点検、使用後点検をしていること	5.5.1 機械の使用前点検、使用後整備、適切な管理・保管をしているか。
	5.6 機械、器具等を適正な方法で使用していること	5.6.1 機械、器具の取扱説明書を熟読し、理解しているか。
		5.6.2 機械への詰まり、巻付き物を除去する際は、エンジンを停止し、実施しているか。
	5.7 乗用茶刈機等の農機具を衛生的に管理していること。	5.7.1 機械・器具の使用後は洗浄するなど、衛生的に取り扱っているか。
		5.7.2 機械・器具を衛生的に保管しているか。
5.8 燃料・オイル等を適切に管理していること。	5.8.1 燃料・オイル等を火気がなく部外者がみだりに立ち入らない安全な場所に保管し、使用後は所定の場所に戻しているか。	
	5.8.2 燃料の近くでは機械、工具を使用しないこと。	
	5.8.3 燃料・オイル等の保管場所では漏出防止対策をしているか。	
5.9 施設を適正に管理・運営し、責任の所在を明確にしていること。	5.9.1 乾燥・調整・貯蔵施設の管理・運営に関するルールを定め、適正に実施しているか。	
5.10 農作業事故の保険に加入していること。	5.10.1 労災保険等に参加しているか。	
6 技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用	6.1 農業者が自ら開発した技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用をしているか	6.1.1 農業者が開発した知的財産がある場合、保護・活用されているか
		6.1.2 登録品種の種苗を利用する場合は、権利者の許諾を得ているか。
7 生産履歴の記録・保管	7.1 生産履歴の記録・回収・保管のルールを定めていること。	7.1.1 生産履歴の記録、回収、保管のマニュアルを定めているか。
	7.2 生産履歴を記録していること。	7.2.1 ほ場の位置、面積に係わる記録を作成し、保存しているか。
		7.2.2 苗の購入先、購入日、農薬履歴等の記録があるか。

項目	認証基準	
		<p>7.2.3 肥料の購入伝票等の記録が保管されているか。</p> <p>7.2.4 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。</p> <p>7.2.5 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。</p> <p>7.2.6 生葉の摘採の内容(日、茶園、量)を記録しているか。</p> <p>7.2.7 生葉の販売の内容(日、販売先、量など)を記録しているか。</p> <p>7.3 生産履歴の回収・保管を行っていること。</p> <p>7.3.1 生産履歴を定期的に回収しているか。</p> <p>7.3.2 生産履歴を過去2年分以上を適切に保管しているか。</p>
8 生産履歴の点検及び残留農薬分析	<p>8.1 生産履歴の点検を実施していること。</p> <p>8.2 自主的に残留農薬分析を実施していること。</p>	<p>8.1.1 生産履歴が防除指針に適合しているか点検しているか。</p> <p>8.1.2 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。</p> <p>8.2.1 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。</p> <p>8.2.2 計画に基づいて残留農薬分析を実施しているか。</p> <p>8.2.3 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。</p>
9 茶園及び摘採作業の衛生管理	9.1 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。	<p>9.1.1 茶園及び摘採作業の衛生管理の注意点等をマニュアルに定めているか。</p> <p>9.1.2 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。</p> <p>9.1.3 燃料・オイルは生産物に付着・混入しないよう、適切に使用・保管しているか。</p>
10 荒茶(碾茶を含む。以下同じ)工場の衛生管理	<p>10.1 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。</p> <p>10.2 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。</p>	<p>10.1.1 排水溝、手洗設備、工場などの構造や設備が適切であるか。</p> <p>10.1.2 便所などの施設の構造、設備が適切であるか。</p> <p>10.1.3 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。</p> <p>10.2.1 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。</p> <p>10.2.2 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。</p> <p>10.2.3 製茶機械・器具等の清掃・点検を行っているか。</p> <p>10.2.4 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。</p> <p>10.2.5 冷蔵庫の清掃、点検を行っているか。</p> <p>10.2.6 荒茶工場内の汚染及び異物混入防止を行っているか。</p> <p>10.2.7 便所の清潔の維持を行っているか。</p> <p>10.2.8 ネズミ、昆虫等の駆除を行っているか。</p>

項目		認証基準	
11 荒茶製造時のボイラーの安全使用	11.1 ボイラー使用時は法を遵守して行っているか	11.1.1 ボイラーの設置、必要な届出、取扱作業主任の設置をしているか。	
	11.2ボイラーの定期自主検査の記録の保存	11.2.1 ボイラーの定期自主検査の記録を3年以上保管してあるか	
12 荒茶の製造と販売の記録、混入防止	12.1 荒茶の製造と販売について記録し保管していること	12.1.1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。	
		12.1.2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。	
		12.1.3荒茶の販売の内容(販売先、日、量など)を記録しているか。	
		12.1.4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。	
	12.2 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	12.2.1混入の防止についてマニュアルを定めているか。	
		12.2.2混入を防止して製造しているか。	
	12.2.3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。		
13 内部検査	13.1 内部検査を実施していること。	13.1.1 内部検査のマニュアルを定めているか。	
		13.1.2 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。	
	13.2 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。	13.2.1 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。	
14 内部研修	14.1 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。	14.1.1 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。	
15 情報提供	15.1 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。	15.1.1 専用ホームページに登録しているか。	
		15.1.2 認証マークを活用しているか。	
		15.1.3 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。	
	15.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	15.2.1 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。	
16 コミュニケーション	16.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	16.1.1 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。	
		16.1.2 問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。	
		16.1.3 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。	