

項目	基準	備考
生産に関する基準	1 ほ場管理	
	(1) ほ場台帳，生産履歴を記帳できるよう整備していること	
	① ほ場台帳を整備しているか	
	② 生産者全員のほ場台帳，ほ場地図などの整備しているか	
	(2) 農業生産に利用した廃プラスチック類や廃棄物の処理が地域で定められた処理法に従って適正に行われていること	
	① 各地域の廃プラ類適正処理推進協議会等において，適正に処理をしているか	
	(3) 栽培したものの残さ等を適正に処理していること (たい肥や飼料として利用，鍍込みなど)	
2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全		
	(1) 情報の収集	
	① 研修会への参加やパンフレットなどによる情報の収集，栽培基準の確認を行っているか	
	② 振興会，茶工場，技連会等での「かごしま茶基礎GAPのチェックシート」の確認と次年度への改善対策を検討しているか	※②初年目に適用
	(2) 使用する水源を把握していること	
	① 生産履歴台帳に記録しているか (水道水，畑かん用水，井戸水，川・池等)	
	(3) 使用する肥料，たい肥の安全に配慮していること	
	① 使用する肥料は登録あるいは届出されたものであるか	
	② たい肥の素材が明らかであり汚染につながる要因はないか(完熟たい肥の施用)	
	(4) 使用する農薬は登録されたものであること（無登録農薬及び無登録農薬の疑いのある資材の使用禁止）	
	① 使用する農薬は使用基準にしたがっているか	
	(5) (3)，(4)を除くその他の資材について，成分，特性，使用方法，製造方法の情報などから安全性について検討していること	
(6) 使用した全ての資材を生産履歴台帳に記録（納品書等の保管含む）していること		

項目	基準	備考
生産に関する基準	(7) 機械・施設の使用及び管理を適正に行っていること	
	① 定期的に茶園管理機等の整備・点検・洗浄を行っているか	
	② 茶園管理機を離れるとき、必ずエンジンを停止するなどエネルギー消費の節減に努めているか	
	③ 乗用型茶園管理機を移動させるときは周りに注意を払っているか（特に、バック時は後方の安全を十分確認していること）	
	④ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か	
	(8) 運搬用のトレーラー等を道路に放置していないこと	
	(9) スプリンクラーでの防霜は、水が道路にかからないように対策を行っていること	
	(10) 茶園の枕地を確保していること	
	(11) 農作業安全に留意していること	
	① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか ② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか ③ 必要に応じて労災保険に加入しているか	
	3 種苗管理	(1) 種苗の供給者、品種等を確認、記録していること
4 土づくり 施肥管理	(1) 牛ふんたい肥など有機物を活用した土づくりに努めていること	
	(2) 地域の施肥基準の範囲内又は必要に応じ土壌診断結果等に基づいて施肥を行っていること 【化学合成された肥料の使用を低減した栽培方法に取り組む場合は別紙の取組を追加】	
5 病害虫管理	(1) 登録された薬剤やその散布量、散布回数及び安全使用日数が記されている地域栽培基準の範囲内で行い、農薬容器等の表示内容を守って使用すること 【化学合成された農薬の使用を低減した栽培方法に取り組む場合は別紙の取組を追加】	
	(2) 農薬の使用残が発生しないように必要な量だけを秤量して散布液を調製すること	

項目	基準	備考	
生産に関する基準	5 病害虫管理	(3) 農薬の保管・管理を適正に行っていること	
	① 鍵のついた保管庫（倉庫）で管理しているか		
	② 農薬の受払簿を記録しているか		
	(4) 産地として農薬の散布回数の削減などに努めていること		
	① ハマキ天敵やハマキコンN等の生物的防除資材や発生予察情報、耕種的防除法、物理的防除法等の活用を努めているか		
	(5) 農薬の飛散（隳）防止対策がとられていること		
	① 農薬の飛散防止対策を行っているか（周辺ほ場や住民等への影響の回避）		
	② 周辺ほ場の生産者とのコミュニケーションをとるなど、周辺ほ場からの農薬の飛散（隳）防止対策を行っているか		
	(6) 農薬散布後に防除機、タンク等の洗浄を十分行い、記録をしていること		
	6 収穫管理	(1) 添加物を使用していないこと	
	① 着色，着味等を目的とする添加物を一切使用していないか		
	② 葉面散布は行っていないか(茶生産協会の申し合わせ遵守)		
(2) 収穫物に異物が混入していないこと			
① 摘採前に茶園面の落ち葉，雑草，被覆用資材の破片等を完全に取り除いているか			
② 収穫物に異物が混入していないか目視等で確認しているか			
(3) 摘採袋等に異物が混入していないこと			
① 摘採袋への土・落ち葉等の付着や混入，潤滑油や燃料の漏れによる付着に注意しているか			
② 摘採袋やコンテナの清掃や不良・破損の確認をしているか			
(4) 収穫時に認証対象外の茶葉が混入しないように配慮していること			
① 収穫時に摘採袋を区分するなど，認証対象外の茶葉が混入しないよう配慮しているか			
(5) 降灰があった場合は，茶園で摘採前洗浄機やスプリンクラー等でできるだけ除灰してから摘採していること			
(6) 摘採日・摘採量を記録していること			
① 生産履歴台帳に記録しているか			

※地域栽培基準：各地域（産地）において作成する栽培暦又は栽培基準表をいう。
地域栽培基準には、肥料や農薬等の使用基準や管理作業の手順等を定めており、各生産者が生産するための基準になるものである。

項目	基準	備考
加工・出荷に関する基準	1 作業管理 (1) 作業者の衛生面に配慮していること	
	① 製造前は、手洗いをやっているか	
	② 日常の健康チェックを行っているか	
	③ トイレは清潔に保っているか	
	(2) 異物混入等を防ぐ対策を講じていること	
	① 茶工場専用の帽子、作業服、履き物を着用し、清潔に保っているか	
	② 作業者は作業服のポケットに何も入れない等、異物混入防止対策を実践しているか	
	③ 喫煙、飲食は工場外の所定の場所（事務所等）で行っているか	
	(3) 上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること	
	2 施設・設備管理	(1) 施設の衛生面等に配慮していること
① 昆虫、鳥、小動物の工場内への侵入防止対策（網戸やネットの設置等）を実施していること		
ア 餌となるような生ゴミ等の不要な物を置いていないか		
② 集出荷の際、トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう（エンジン停止等）配慮していること		
ア 荷の積卸、積込の際、アイドリングストップに努め、作業エリア内に直接排気ガスがかからないように配慮しているか		
(2) 設備の衛生面等に配慮していること		
① ゴミ箱を機能的に設置し、整理されているか		
② 茶用、床用のほうきの区別を行っているか		
(3) 施設・設備内で異物混入等を防ぐ対策を講じていること		
① 茶工場に肥料、被覆資材、茶園管理機等は置いていないか		
② 包装資材・容器の衛生的な管理・保管を行っているか		
③ 製茶機械、保管場所、工具、運搬車両、計量装置等の定期的な清掃・点検を実施し、清掃・点検記録をとっているか		
(4) 茶工場内外の環境整備(5S 整理、整頓、清掃、清潔、習慣づけ)に努めていること		
(5) 施設・設備の衛生管理マニュアルを作成していること		
(6) ボイラーを設置する場合は、必要な手続き・検査を行っていること		ボイラーとは、蒸気ボイラー及び温水ボイラーを指す

項目	基準	備考
加工・出荷に関する基準	3 用排水管理	<p>(1) ボイラー水や施設・設備で使用する水は、衛生的な水を使用していること</p> <p>① ボイラー水は飲用に準ずる水質基準値を満たした水を使用しているか</p> <p>② 施設・設備で使用する水は衛生的な水を使用しているか</p> <p>(2) 茶屑が直接河川に流出しないように、排水対策を実施していること</p>
	4 製品管理	<p>(1) 荒茶加工の際、異物混入等を防ぐ対策を講じていること</p> <p>① 茶期前に、製茶機械の調整（蒸機の軸と胴の隙間や回転数の確認、揉み手バネ圧、葉さらい間隔等）と清掃を十分行っているか</p> <p>② 中揉機、精揉機等の火炉の掃除をこまめに行い、茶粉はコンプレッサーで吹き飛ばさず、掃除機で吸引しているか</p> <p>③ 必ず磁石の設置・適切な管理と篩分機を通し、頭は目視で異物を取り除き出荷しているか</p>
		<p>(2) 荒茶加工の際、着色・着味等を目的とする添加物は一切使用していないこと</p>
<p>(3) 荒茶加工の際、認証対象外の茶葉が混入しないように配慮していること</p>		
<p>(4) 荒茶加工の際、桜島降灰対策として、洗浄脱水施設を有効に活用して確実に除灰し、灰の混入がないことを確認して製造出荷していること</p>		
<p>(5) 清潔な包装資材・容器を使用していること</p>		
	自家仕上げ茶管理	<p>(1) 仕上げ茶加工の際、異物混入等を防ぐ対策を講じていること</p> <p>① 自工場の荒茶のみを使用し、それ以外の認証されていない茶（荒茶、仕上げ茶）の混入がないか</p> <p>② 袋詰めにあたっては、磁石の設置や目視等により、異物混入がないことを確実に確認しているか</p>
		<p>(2) 仕上げ茶は商品としての価値を保つために、品質保持に必要な対策を講じていること</p> <p>① 袋詰めされた仕上げ茶は茶袋内の酸化防止対策等を施しているか</p> <p>② 袋詰めされた仕上げ茶は賞味期限を設定しているか</p>

項目	基準	備考	
加工・出荷に関する基準	4 製品管理		
	委託仕上げ茶管理	(1) 仕上げ茶委託先と委託に関する確認を行っていること	※委託先との間で、審査・認証機関の審査を受ける旨等を誓約した確認書
		① 仕上げ茶委託先に「仕上げ茶加工責任者」を設置しているか	
		② 仕上げ委託先との間で、各工場毎に委託に関する確認書（備考）を取り交わしているか	
		(2) 「加工・出荷管理責任者」及び「仕上げ茶加工責任者」は、「仕上げ茶台帳」を備え付け、受払を明確にしていること	
		① 荒茶の委託量（受入量）、仕上げ加工によって得られた仕上げ茶の数量、仕上げ加工等に伴う欠減量等を台帳に記載しているか	
		② 一定期間における「仕上げ茶台帳」に記載した量と袋詰仕上げ茶の量が一致しているか	
		(3) 委託先の作業管理ができていていること	
		① 作業前の手洗い、日常の健康チェックを行っているか	
		② トイレは作業内エリアとの履き物を別にし、清潔にしているか	
		③ 工場専用の帽子、作業服、履物を着用し清潔を保っているか	
		④ 作業服のポケットに何も入れない等、異物混入防止対策を実践しているか	
		⑤ 喫煙、飲食は工場外の所定の場所（事務所等）で行っているか	
		(4) 上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること	
		① 作業者の衛生管理の記録があるか	
		(5) 委託先の施設・設備管理が衛生面等に配慮してあること	
		① 昆虫、鳥、小動物の仕上げ茶工場内への侵入防止対策（網戸やネットの設置等）を実施しているか	
		② 集出荷の際、トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう（エンジン停止等）配慮しているか	
		③ ゴミ箱を機能的に設置し、整理されているか	
		④ 茶、床、仕上げ機械用等のほうきの区別を行っているか	
⑤ 仕上げ機械、保管場所、工具、運搬車両、計量装置等の定期的な清掃・点検を実施しているか			
⑥ 予冷库、冷蔵庫等の貯蔵施設の定期的な清掃・点検を実施しているか			

項目	基準	備考	
加工・出荷に関する基準	4 製品管理		
	委託仕上げ茶管理	(6) 上記項目を含む施設・設備の衛生管理マニュアルを作成していること	
		① 施設・設備の衛生管理の記録があるか	
		(7) 委託先の施設・設備内で異物混入を防ぐ対策を講じていること	
		① 仕上げ工場に肥料，被覆資材，茶園管理機等は置いていないか	
		② 包装資材・容器の衛生的な管理・保管を行っているか	
		③ ハサミ，ナイフ等の梱包具の管理・保管を行っているか	
		(8) 委託仕上げ工場は，受託工場ごとに受入・仕上げ加工を行い，各工程が受託工場毎に区分してあること	
		① 認証荒茶とそれ以外の荒茶の受入は受託工場毎に区分しているか	
		② 当該受託工場以外の荒茶が混同しないよう加工する工夫をしているか	
		(9) 仕上げ加工各工程の点検記録台帳を作成し，ロット毎に管理していること	
		① ロット毎に仕上げ加工記録簿を記録しているか	
		(10) 仕上げ加工の際，異物混入を防ぐ対策を講じていること	
		① 仕上げ茶加工，袋詰め各工程において，磁石の設置や目視等により異物が混入しないことを確認しているか	
		② 仕上げ機械を連結しているバケット内をコンプレッサー等を用いて清掃し，当該受託工場以外の茶や異物が混入しないことを確認しているか	
		(11) 仕上げ茶の保管は商品としての価値を維持するため，品質保持に必要な対策を行っていること	
① 袋詰めされた仕上げ茶は茶袋内の酸化防止対策等を施しているか			
② 袋詰めされた仕上げ茶は賞味期限を設定しているか			
(12) 仕上げ茶の出荷は受託工場毎に区分していること			

項目	基準	備考	
管理体制に関する基準	(1) 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ、周知を図っていること		
	(2) 代表者（申請者）、管理責任者が各段階毎に設置されていること		
	① 生産管理責任者、栽培管理責任者、加工・出荷管理責任者及び情報管理責任者を設置しているか		
	(3) 残留農薬検査を実施していること		
	① 原則として出荷前に残留農薬検査を実施しているか		
	② 検査結果を保管しているか		
	(4) 茶工場に係る記録（位置、面積等）を作成し、保存をしていること		
	(5) 工場の外部訪問者を把握していること		
	2 適正な表示	(1) 食品表示法等の各関係法令、緑茶表示基準に基づいた適正な表示を実施していること	
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること	
	① 荷口毎に製造記録簿を確実に記帳・保存しているか		
	② 出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか		
	(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること		
	① 情報提供マニュアルを作成しているか		
	(3) かごしまの農林水産物認証制度によって認証を受けていることを表示する場合、「別記3マーク使用基準」に沿っていること		
4 内部研修	(1) 各研修会等で「食の安心・安全の確保」に関する研修を行っていること		
5 内部検査体制	(1) 「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること		
① 年3回以上（各茶期ごと）に生産工程チェックリストに基づく内部検査を実施しているか			
(2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること			
① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか			

項目	基準	備考	
管理体制に関する基準	6 クレーム処理体制	(1) 生葉生産者の茶園生産履歴をまとめておき、開示請求があったら対応できるように整理していること	
		(2) クレームのあった場合に、早急に原因究明と対策を講じ、記録していること	
		(3) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備していること	※委託仕上げ先も加えること
		(4) 消費者等からの声を生産に反映させるシステムが確立していること	
	7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	