

BỘ NGUYÊN TẮC MÔ ĐUN CHÈ

Phiên bản 1.1



Trang web Trung tâm đào tạo UTZ:

www.utz.org

Mọi ý kiến đóng góp vui lòng gửi đến:

coffeecertification@utz.org

cocoacertification@utz.org

teacertification@utz.org

hazelnutcertification@utz.org

Hoặc qua đường bưu điện:

Phòng Tiêu chuẩn và Chứng nhận

UTZ

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ 2015

Không phần nào của ấn phẩm này được phép sao chép, lưu trữ trong hệ thống có thể truy xuất, hoặc chuyển thành bất kỳ dạng nào hay bởi bất kỳ cách nào, điện tử, cơ học, sao chụp, ghi âm hay cách nào khác mà không có thẩm quyền tuyệt đối.

Giới thiệu

Mô đun Chè được sử dụng cùng với Bộ nguyên tắc chung, bao gồm các yêu cầu áp dụng đối với tất cả các hoạt động chuỗi cung ứng cho đến quá trình chế biến lá Chè tươi thành Chè khô thành phẩm.

Mô đun này được áp dụng bởi các nhà sản xuất/nhóm sản xuất Chè (có hoặc không có nhà máy riêng) mà họ muốn có được chứng nhận Bộ nguyên tắc. Nó cũng áp dụng cho các thành viên chuỗi cung ứng chế biến lá Chè tươi thành Chè khô thành phẩm và những người không sản xuất lá Chè tươi của riêng họ, nhưng mua lại lá Chè tươi đã được chứng nhận UTZ từ các nhà sản xuất hoặc các nhóm sản xuất đã được chứng nhận UTZ.

Tùy thuộc vào các hoạt động họ thực hiện, nhà sản xuất/nhóm sản xuất đánh giá các điểm kiểm soát áp dụng đối với họ. Các tiêu đề có thể xác định hoạt động mà các điểm kiểm soát áp dụng, trong các trường hợp khác, việc áp dụng được chỉ rõ trong các điểm kiểm soát hoặc trong cột làm rõ để tuân thủ.

Ví dụ 1: đối với các nhà sản xuất/nhóm sản xuất, họ không chế biến lá chè tươi, các điểm kiểm soát dưới tiêu đề 'Chế biến' là không áp dụng.

Ví dụ 2: thành viên chuỗi cung ứng, họ chế biến lá chè tươi và không trực tiếp sản xuất ra lá chè tươi, nhưng mua lại từ các nhà sản xuất hoặc các nhóm sản xuất, thì điểm kiểm soát TE.B.1 liên quan đến thu hoạch lá chè tươi là không áp dụng.

Cột "Áp dụng với" chỉ rõ các điểm kiểm soát áp dụng với nhóm và/hoặc thành viên nhóm đối với chứng nhận Bộ nguyên tắc chung cho chứng nhận nhóm. Các nhà sản xuất Chè chứng nhận Bộ nguyên tắc chung đối với chứng nhận đơn lẻ phải tuân thủ với các điểm kiểm soát áp dụng đối với họ trong Mô đun.

Nếu có sự mâu thuẫn giữa yêu cầu của Bộ nguyên tắc chung và Mô đun thì yêu cầu ở Mô đun được ưu tiên.

Định nghĩa

Xác nhận người mua	Xác nhận của người mua trong GIP của sản phẩm UTZ
Chuyển đổi	Hoạt động hàng hóa trong hệ thống truy nguyên UTZ (GIP). Khi Chè khô đã được chế biến thành Chè đã chiết cafein thì Thành viên chuỗi cung ứng (SCA) phải thực hiện hoạt động hàng hóa <i>Chuyển đổi (Convert)</i> .
Hạ cấp truy nguyên	Hoạt động hàng hóa trong hệ thống truy nguyên UTZ (GIP). Khi một Thành viên chuỗi cung ứng (SCA) mong muốn ở cấp truy nguyên thấp hơn (từ Bảo quản nhận dạng sang Tách biệt) của một khối lượng Chè khô nhất định trong hàng hóa của họ, họ phải thực hiện giao dịch <i>Hạ cấp truy nguyên (Downgrade)</i> .
Người mua đầu tiên	SCA là người mua đầu tiên của sản phẩm chứng nhận UTZ. Người mua đầu tiên mua sản phẩm từ một nhà sản xuất/nhóm sản xuất được chứng nhận Bộ nguyên tắc UTZ.
Chè khô	Thuật ngữ Bao hàm để mô tả sản phẩm chè khô thu được thông qua một loạt các hoạt động chế biến lá chè tươi khác nhau. Trong GIP các loại Chè khô khác nhau như: Chè xanh, Chè đen CTC, Chè đen orthodox, Chè đen STP (LTP), Chè vàng, Chè trắng, Chè oolong, Chè thô, Chè mộc.

Trộn lẫn	<p>Hoạt động hàng hóa trong hệ thống truy nguyên UTZ (GIP).</p> <p>Khi một SCA trộn lẫn Chè khô (ở cấp độ truy nguyên Bảo quản Nhận dạng IP) từ các nhà sản xuất khác nhau/nhóm sản xuất họ thực hiện hoạt động hàng hóa <i>Trộn lẫn (Mix)</i>. Khối lượng trộn lẫn sẽ giữ lại thông tin về tên các nhà sản xuất và khối lượng tương ứng của họ trong đó.</p>
Ủy quyền thay mặt	<p>Ủy quyền được ký kết bởi một nhà cung ứng (nhà sản xuất/nhóm sản xuất) và một người mua đầu tiên để ủy quyền cho người mua đầu tiên đăng ký các giao dịch trong GIP thay cho nhà sản xuất/nhóm sản xuất.</p>
Khai báo mua hàng	<p>Hoạt động hàng hóa trong hệ thống truy nguyên UTZ (GIP).</p> <p>Khi một người mua đầu tiên mua Chè khô từ một nhà sản xuất/nhóm sản xuất, và họ đã được ủy quyền để đăng ký các giao dịch trong GIP thay mặt cho nhà sản xuất/nhóm sản xuất, người mua đầu tiên thực hiện một khai báo mua hàng. Một biểu ủy quyền người dùng thay mặt được ký kết giữa hai bên là cần thiết để thực hiện giao dịch này.</p>
Công bố về thời điểm trước	<p>Khi một sản phẩm được công bố như là hàng UTZ tại một thời điểm sau so với việc mua/bán ban đầu của sản phẩm, hoặc sau khi giấy phép hết hạn. Trong trường hợp đó đơn vị cung ứng hoặc người mua không còn giấy phép hợp lệ, họ phải nộp đơn xin công bố về thời điểm trước cho UTZ, và điều kiện có thể áp dụng cho yêu cầu công bố để được chấp nhận.</p> <p>Ví dụ: một người mua đầu tiên mua sản phẩm UTZ vào ngày 1 tháng 4 và nhận được cuộc đánh giá chứng nhận đầu tiên của họ vào ngày 1 tháng 6. Giấy chứng nhận và giấy phép bắt đầu từ ngày 15 tháng 6. Một khi người mua đầu tiên có một giấy phép hoạt động vào ngày 15 tháng 6, họ có thể công bố lại về thời điểm trước khối lượng hàng UTZ đã mua vào ngày 1 tháng 4.</p>
Khai báo bán hàng	<p>Hoạt động hàng hóa trong hệ thống truy nguyên UTZ (GIP).</p> <p>Khi một nhà sản xuất/nhóm sản xuất hoặc một thành viên chuỗi cung ứng chế biến lá chè tươi đến chè khô bán chè khô cho một thành viên chuỗi cung ứng khác, họ phải thực hiện một khai báo bán hàng.</p>
Hoạt động hàng hóa	<p>Một hoạt động, ngoại trừ khai báo bán hàng hoặc khai báo mua hàng và xác nhận người mua trên hàng hóa sản phẩm chứng nhận UTZ của một thành viên. Các hoạt động hàng hóa bao gồm "Chuyển đổi", "Hạ cấp truy nguyên", "Trộn lẫn", "Loại bỏ", và "Truy xuất nguồn gốc".</p>
Thành viên chuỗi cung ứng (SCA)	<p>Một thực thể hoạt động trong chuỗi cung ứng UTZ và không phải là nhà sản xuất/nhóm sản xuất.</p> <p>Ví dụ: Một SCA là một cơ sở chế biến mà được mua lá chè tươi từ một nhà sản xuất hoặc nhóm sản xuất.</p>
Giao dịch	<p>Giao dịch thương mại của một sản phẩm được chứng nhận UTZ được giao dịch trong GIP. Bao gồm "Khai báo bán hàng", "Khai báo mua hàng" và "Xác nhận người mua".</p>

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
PHẦN B – THỰC HÀNH CANH TÁC							
Thu hoạch							
TE.B.1	Lá được hái và thu hoạch ở thời điểm thích hợp để tối ưu hóa chất lượng và sức khỏe của cây.	G + M					Lá được hái và chuyển đến nhà máy trong cùng ngày, tốt nhất là trong vòng 6 giờ.
Sau thu hoạch							
TE.B.2	Thực hiện các biện pháp để ngăn ngừa lá Chè tươi bị đè nén và bị dập nát.	G + M					Các biện pháp bao gồm ít nhất: - Thiết lập trọng lượng tối đa cho mỗi bao đựng, - Tránh bị đầy và quá nhiều trong bao - Sử dụng vật liệu đóng gói thông thoáng khí, và - Có thủ tục vận chuyển đúng đắn.
Chế biến							
TE.B.3	Có quy định tiêu chuẩn chất lượng cho việc tính toán khấu trừ trọng lượng, bao gồm một khấu trừ tối đa.	G					Ví dụ trong trường hợp lá bị ướt.
TE.B.4	Kiểm tra chất lượng thường xuyên, bao gồm như đếm số lượng lá, được thực hiện khi lá được giao cho đơn vị chế biến.	G					Có sẵn các hồ sơ kiểm tra chất lượng này.
T.E.B.5	Các biện pháp được thực hiện để ngăn ngừa bị nhiễm bẩn trong quá trình lưu kho và chế biến Chè.	G + M					Các biện pháp bao gồm ít nhất: - Ngăn ngừa tiếp xúc của vật nuôi, và - Ngăn ngừa bị nhiễm khói.
TE.B.6	Tất cả các thiết bị tiếp xúc trực tiếp với Chè được khử trùng thường xuyên bằng hơi nước hoặc nước với chất khử trùng để tránh bị nhiễm vi sinh vật.	G					Các thiết bị bao gồm như bàn vò, máy CTC, sàn lên men hoặc khay và khu vực sàn.
TE.B.7	Tránh bị lây nhiễm các chất tẩy rửa, dầu nhờn và các chất khác có thể tiếp xúc với Chè trong quá trình chế biến.	G					Chỉ sử dụng những chất tẩy rửa, các chất bôi trơn và các chất khác dùng cho thực phẩm và tuân theo các hướng dẫn trên nhãn mác.
TE.B.8	Đối với tất cả việc chế biến Chè, các thực hành tốt được đặt ra. Một quá trình theo sơ đồ chỉ rõ các điều kiện tối ưu (bao gồm nhiệt độ và thời gian) cho mỗi hoạt động được thiết lập và thực hiện. Độ ẩm tương đối được theo dõi và kiểm soát để ngăn chặn sự hấp thụ độ ẩm quá mức trong phân loại và đóng gói. Nước sạch được sử dụng cho máy giữ ẩm để tránh bị nhiễm bẩn.	G					

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
TE.B.9	<p>Đối với chế biến Chè xanh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hấp/đào lá Chè xanh được thực hiện theo tải trọng, nhiệt độ và kết hợp thời gian tối ưu; - Vò được thực hiện theo tải trọng, tốc độ và kết hợp thời gian tối ưu; - Sấy vò được thực hiện theo tải trọng, nhiệt độ và kết hợp thời gian tối ưu để làm tăng chất lượng và sử dụng năng lượng tối ưu, - Phân loại và đóng gói được thực hiện ở nhiệt độ và kết hợp với độ ẩm liên quan tối ưu. 	G					<p>Tránh tàn thuốc lá rơi vào trong thời gian đảo và vò khô.</p> <p>Hồ sơ thời gian vò, nhiệt độ và độ ẩm tương đối được có sẵn.</p>
TE.B.10	<p>Đối với chế biến Chè đen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Làm héo được thực hiện theo tải trọng, nhiệt độ, ẩm độ tương đối và kết hợp thời gian tối ưu để đảm bảo vật lý và hóa học tối ưu hóa trong lá Chè theo các điều kiện vệ sinh; - Vò và vò dập được thực hiện theo tải trọng, tốc độ và kết hợp thời gian tối ưu; - Lên men được thực hiện trong điều kiện vệ sinh và tránh bị lây nhiễm vi sinh vật và đạt chất lượng Chè tốt; - Sấy được thực hiện ở nhiệt độ và kết hợp thời gian tối ưu để làm tăng chất lượng và sử dụng năng lượng tối ưu; - Phân loại và đóng gói được thực hiện ở nhiệt độ và kết hợp ẩm độ tối ưu. 	G					<p>Các thông số không khí (lượng, nhiệt độ, ẩm độ) và thời gian của việc làm héo được theo dõi như đã được chỉ rõ trong sơ đồ chế biến.</p> <p>Đảm bảo rằng sản phẩm cuối cùng đáp ứng các yêu cầu chất lượng, tốc độ bốc lá Chè tươi trong máng được quản lý và nạp lá chè héo để vò được quản lý.</p>
TE.B.11	Thực hiện các biện pháp để giảm thiểu rủi ro tạp chất (như các mảnh đá, kim loại, nhựa, thủy tinh) trong Chè.	G					Một quá trình sàng, rây hoặc luồng khí để làm héo lá trước khi vò được thực hiện cũng như trong quá trình phân loại và phân cấp cuối cùng.
TE.B.12	Chỉ sử dụng nước sạch trong quá trình chế biến.	G					Chỉ sử dụng nước sạch (hoặc nước được công bố phù hợp của cơ quan có thẩm quyền) nếu nước hoặc hơi nước tiếp xúc trực tiếp với Chè trong khi chế biến.
TE.B.13	Mẫu Chè đại diện được lưu giữ ít nhất một năm, được phân tích trong trường hợp có khiếu nại.	G					
TE.B.14	Nhân viên chất lượng kiểm tra thường xuyên chất lượng Chè và lưu hồ sơ thể hiện tham chiếu đến các mẻ hoặc các lô cụ thể.	G					
TE.B.15	Tất cả người lao động mặc áo quần bên ngoài phù hợp với các hoạt động cụ thể để tránh bị nhiễm bẩn.	G					Áo quần bên ngoài (như: áo choàng, tạp dề, tay áo, găng tay) được giặt sạch thường xuyên hoặc được thay đổi để tránh bị lây nhiễm chéo.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
TE.B.16	Người lao động tiếp cận được nhà vệ sinh và nơi rửa tay sạch sẽ gần nơi làm việc của họ. Nhà vệ sinh trong tình trạng vệ sinh tốt và không mở cửa trực tiếp vào khu vực xử lý chè, ngoại trừ cửa đóng tự động.	G					
Công bố trong GIP							
TE.B.17	Tất cả lá chè tươi chứng nhận UTZ bao gồm giá thưởng, được ghi lại trong Sổ thông tin thành viên (GIP). Các hồ sơ lưu giữ các giao dịch và các hoạt động hàng hóa với mã số ID giao dịch trong GIP.	G					Các giao dịch và hoạt động hàng hóa bao gồm: <ul style="list-style-type: none"> - Khai báo bán hàng - Khai báo mua hàng - Xác nhận người mua - Chuyển đổi - Trộn lẫn - Hạ cấp truy nguyên
TE.B.18	Khi chè được công bố là chứng nhận UTZ, nhà sản xuất/nhóm sản xuất và người mua đầu tiên phải thỏa thuận một thủ tục thanh toán (bao gồm số lượng và thời gian) giá thưởng UTZ để trả cho nhà sản xuất/nhóm sản xuất. Điều này cũng áp dụng khi Chè được công bố là chứng nhận UTZ tại một thời gian sau trong chuỗi cung ứng. Giá thưởng UTZ là giá đã được trừ đi bất kỳ khoản khấu trừ để trả trước hàng hóa và dịch vụ.	G					Bảng chứng thanh toán và ghi nhận từ nhà sản xuất/nhóm sản xuất của việc tiếp nhận giá thưởng luôn có sẵn.
TE.B.19	Khi Chè được công bố là chứng nhận UTZ ở thời gian trước, khai báo bán hàng hoặc khai báo mua hàng và xác nhận người mua phải được nhập vào trong GIP.	G					
TE.B.20	Người mua đầu tiên, người mà được ủy quyền người dùng cho tài khoản GIP của một nhà sản xuất/nhóm sản xuất thông báo cho nhà cung ứng của họ thực hiện tất cả các khai báo bán hàng (bao gồm khối lượng), và cung cấp cho họ với việc xác nhận giao dịch đã tạo ra trong GIP trong vòng 2 tuần sau khi xác nhận giao dịch.						

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
PHẦN C – ĐIỀU KIỆN LÀM VIỆC							
Sức khỏe và an toàn							
TE.C.21	Các khu vực chế biến phải được thông thoáng, và thực hiện các biện pháp nhằm giảm thiểu tiếng ồn và ô nhiễm bụi.	G					
TE.C.22	Bố trí cửa thoát hiểm hỏa hoạn và các thiết bị chữa cháy được cung cấp đúng và đầy đủ tại các khu vực chế biến. Lắp đặt chuông báo cháy và tổ chức thực tập phòng cháy, chữa cháy thường xuyên.	G					Kiểm tra thiết bị chữa cháy thường xuyên và ghi chép lại. Các lối thoát hiểm hỏa hoạn để mở từ bên trong và được đánh dấu rõ ràng.
PHẦN D – MÔI TRƯỜNG							
Chất thải và năng lượng							
TE.D.23	Nước thải từ nhà máy được xử lý để tránh gây ô nhiễm đến hệ sinh thái tự nhiên.	G					
TE.D.24	Có các biện pháp để bảo trì và kiểm tra hiệu quả sử dụng năng lượng trong hệ thống tạo khí nóng của máy sấy. Có ống hút không khí phù hợp trong bộ tản nhiệt không khí khi hệ thống hồi hơi/tản nhiệt được sử dụng.	G					Các biện pháp bao gồm như: - Kiểm soát quá trình đốt cháy - Sử dụng nhiên liệu phù hợp - Cách nhiệt để giảm thiểu tổn thất nhiệt chẳng hạn như bịt kín các lỗ rò rỉ khói trong ống trao đổi nhiệt. - Đảm bảo độ thông thoáng thích hợp trong tòa nhà. - Tránh bị tắc nghẽn các mắt lưới và bộ tản nhiệt do bị bao phủ của mạt/bụi Chè - Kiểm tra khói.

	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Tổng điểm kiểm soát bắt buộc trên năm	13	21	23	24
Tổng số điểm kiểm soát bổ sung trên năm	11	3	1	0
Số điểm kiểm soát bổ sung phải tuân thủ trên năm	0	0	0	0
Tổng số điểm kiểm soát phải tuân thủ trên năm	13	21	23	24