

# 管理基準 茶類モジュール

1.1 版



本文書のコピーおよび翻訳文の電子版は UTZ オフィシャルサイト  
にて入手可能です：

[www.utz.org](http://www.utz.org)

ご意見・ご提案は下記までお送りください:

[coffeecertification@utz.org](mailto:coffeecertification@utz.org)

[cocoacertification@utz.org](mailto:cocoacertification@utz.org)

[teacertification@utz.org](mailto:teacertification@utz.org)

[hazelnutcertification@utz.org](mailto:hazelnutcertification@utz.org)

郵便の場合は、

UTZ

Standard and Certification Department

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ 2015

帰属先の完全な記載なく本文書のいかなる部分をも複製、回収可能なシステムへの保存をしてはならず、またあらゆる形式、電子的、機械的手段による送信、複写、記録も禁じます。

## はじめに

茶類モジュールは、主要管理基準とともに使用され、生葉から茶製品になるまでの加工に関わる全てのサプライチェーン関係者に適用される要件が記載されています。

このモジュールは、(自社工場の有無を問わず)管理基準の認証取得を望む全ての茶の生産者/生産者に使用されます。また、生葉を茶製品に加工している関係者と、自身では生葉を生産していないが UTZ 認証生葉を UTZ 認証生産者または生産者グループから購入している関係者にも適用されます。

実施する活動によって、生産者/生産者グループはどの管理項目が自分達に適用されるかを評価します。管理項目が当てはまる活動は見出しによって特定でき、それ以外の場合の適用性は管理項目自体、あるいは遵守の説明に示されています。

例 1. 生産者あるいはグループが茶の加工を行っていないのであれば、「加工」の章にある管理項目は適用されません。

例 2. グループから UTZ 認証茶葉を購入し、茶自体を生産せずに生葉の加工を行う関係者は、生葉の収穫に関する管理項目 TE.B.1 は適用されません。

「適用対象」の列にはグループおよび/またはグループメンバーが管理基準のグループ認証を受ける際にその管理項目が適用されるかどうかを示してあります。個人認証用の主要管理基準に対して認証を受ける茶生産者は、モジュールの、自分達に適用される全ての管理項目を遵守しなければなりません。

主要管理基準での要件とモジュールでの要件に矛盾があった場合は、モジュールが優先されます。

## 定義

バイヤー 確認	GIP での UTZ 製品の購入確認
変換	UTZ のトレーサビリティ・システムでの在庫活動 (GIP) 茶製品がカフェイン除去茶に加工される場合は、SCA は在庫活動「変換」を実施する。
ダウングレード	UTZ のトレーサビリティ・システムでの在庫活動 (GIP)  サプライチェーン関係者 (SCA) が、自身の在庫にある特定数量の茶製品をトレーサビリティ・レベルを引き下げたい場合 (IP 方式から分離方式へ)、「ダウングレード」手続きをします。
第一バイヤー	UTZ 認証製品を最初に購入する SCA。第一バイヤーは、UTZ 管理基準に対する 認証を受けた生産者/生産者団体から製品を購入します。
茶製品	生葉への様々な加工活動を通じて作られる乾燥した茶製品を表す総称。GIP 内で扱われる茶製品の種類：緑茶、CTC 紅茶、従来の紅茶、STP(LTP)紅茶、黄茶 (軽発酵茶)、白茶 (微発酵茶)、ウーロン茶、プーアル生茶、およびプーアル熟茶。
混合	UTZ のトレーサビリティ・システムでの在庫活動 (GIP)。  SCA が異なる生産者/生産者グループの生産した茶製品を (IP 方式のトレーサビリティ・レベルで) 混合する時、その SCA は在庫活動「混合」を行います。混合された数量には生産者名とその混合品の中での数量についての情報が保持されます。
「代理ユーザー承認」	生産者/生産者グループを代理して第一バイヤーに GIP に取引を登録する権限を与えるための、サプライヤー (生産者/生産者グループ) と第一バイヤーの間で署名された許可。
購入告知	UTZ のトレーサビリティ・システムでの在庫活動 (GIP)。  第一バイヤーが生産者/生産者グループから茶製品を購入する場合、そして彼らが生産者/生産者グループに代わって GIP に取引を登録する許可を受けている場合は、第一バイヤーは購入告知を行う。この取引を行うには、代理ユーザー承認用紙への両者による署名が必要になります。
遡及的クレーム	製品の最初の販売/購入時よりも後になって、あるいはライセンスの有効期限後に UTZ 認証とする場合。サプライヤーまたはバイヤーに有効なライセンスが (失効して) 無い場合は、遡及的クレームへの申請を UTZ に提出しなければならず、そのクレームの受諾について条件が課される場合があります。  例：第一バイヤーが UTZ 製品を 4 月 1 日に購入し、最初の認証監査を 6 月 1 日に受けた。認証とライセンスは 6 月 15 日に開始された。バイヤーは 6 月 15 日に有効なライセンスを得たので、4 月 1 日に購入した量について遡及的クレームができる。
販売告知	UTZ のトレーサビリティ・システムでの在庫活動 (GIP)。 生産者/生産者グループ、または生葉を茶製品に加工して他の関係者に茶製品を販売している関係者は、販売告知を行います。
在庫活動	販売または購入告知とバイヤー確認を除いた、メンバーの UTZ 認証製品在庫に関して行われる全ての活動。在庫活動には「変換」「ダウングレード」「混合」「削除」および「トレース」が含まれます。

サプライチェーン関係者	UTZ のサプライチェーンの中で事業を行う事業体で、生産者/生産者グループではないもの。 例：SCA は UTZ 認証生産者あるいは生産者グループから生葉を購入して加工する施設である。
取引	GIP 内において取引される UTZ 認証製品の商業取引。この中には「販売告知」「購入告知」および「バイヤー確認」が含まれます。

CP #	管理項目	適用対象	1年日	2年日	3年日	4年日	遵守の説明
<b>ブロック B 農業実践</b>							
<b>収穫</b>							
TE.B.1	品質と作物の健康を最適化するため、茶葉は適切な時期に摘み取り収穫される。	G+M					茶葉は摘み取りと同じ日のうちに（理想的には6時間以内に）工場に搬入されている。
<b>収穫後</b>							
TE.B.2	品質と作物の健康を最適化するため、茶葉は適切な時期に摘み取り収穫される。	G+M					対策には少なくとも以下が含まれる： - 集荷時に茶袋1枚あたりに入れる最大重量の設定、 - 過度な積み重ねと詰込みの防止、 - 通気性の良い梱包資材の使用、および - 適切な運搬・輸送手順。
<b>加工</b>							
TE.B.3	最大値を含めた、重量の差し引きを計算するための標準的なルールが決められている。	G					例えば、茶葉が濡れている場合。
TE.B.4	茶葉が加工場に搬入される際、例えば茶葉の数などを含めたため通常の品質管理が実施されている。	G					この品質管理に関する記録が閲覧可能である。
TE.B.5	保管および加工の際に茶葉の汚染を防ぐための対策が取られている。	G+M					対策には少なくとも以下が含まれる： - 動物との接触の防止、および - 煙による汚染の防止。
TE.B.6	微生物による汚染を防ぐため、茶葉に直接接触する器具は全て、蒸気あるいは消毒剤を入れた水で定期的に消毒されている。	G					器具には例えば、揉捻テーブル、CTC 機器、発酵床や発酵トレイ、および床面が含まれる。

CP #	管理項目	適用対象	1年目	2年目	3年目	4年目	遵守の説明
TE.B.7	洗剤や潤滑剤、および加工中に茶葉と直接接触する可能性のある物質による汚染が防止されている。	G					食品グレードの洗剤、潤滑剤、およびその他の物質のみが使用されており、それらがラベル表示に従って使用されている。
TE.B.8	<p>全ての茶葉の加工に対して、優良行動が実施されている。</p> <p>各加工段階の（温度と時間を含む）最適条件を示す加工フローチャートが定められ、実施されている。</p> <p>等級付けおよび梱包時の過剰な水分吸収を防ぐため、相対湿度が計測、管理されている。</p> <p>汚染防止のため、加湿器には飲料水が使用されている。</p>	G					
TE.B.9	<p>緑茶の加工の場合:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-生葉の蒸し加工/釜炒りは投入量、温度および時間の最適な組合せのもとで行われている、</li> <li>-揉捻は投入量、速度および時間の最適な組合せのもとで行われている、</li> <li>-回転乾燥は投入量、温度および時間の最適な組合せのもとで行われている、</li> <li>-等級付けおよび包装は温度と相対湿度の最適な組み合わせの中で行われている。</li> </ul>	G					<p>釜炒りおよび回転乾燥の際、煙による汚染が防止されている。</p> <p>揉捻時間、温度および相対湿度の記録が閲覧可能である。</p>

CP #	管理項目	適用対象	年日				遵守の説明
			1年日	2年日	3年日	4年日	
TE.B.10	<p>紅茶の加工の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-萎凋は、茶葉の中の最適な物理的、化学的萎凋が行われるよう、投入量、温度、相対湿度の最適な組合せで、衛生的な状態のもとで行われている、</li> <li>-揉捻および玉解きは、投入量、速度および時間の最適な組合せのもとで行われている、</li> <li>-発酵は、微生物による汚染を防ぎ品質の良い茶を生産するため、衛生的な状態で行われている、</li> <li>-乾燥は、品質の向上とエネルギー使用の最適化のため、温度と時間の最適な組合せのもとで行われている、</li> <li>-等級付けおよび包装は、温度と相対湿度の最適な組合せのもとで行われている。</li> </ul>	G					<p>空気のパラメーター（量、温度、相対湿度）と萎凋の時間は加工フローチャートに示された通りに従っている。最終製品が品質要件を満たすよう、加工槽への投入率および揉捻機への萎凋茶葉の分量が管理されている。</p>
TE.B.11	<p>異物（例、石や金属/プラスチック/ガラス片）混入リスクを最低限に抑えるための対策が取られている。</p>	G					<p>揉捻の前、および最終選別と等級付けの際には萎凋茶葉の篩分けあるいは風選を行っている。</p>
TE.B.12	<p>加工に際しては清潔な水のみを使用している。</p>	G					<p>加工の過程で茶葉に水あるいは蒸気として触れる水には、飲料水（あるいは管轄機関によって適していることが認められた水）のみが使用される。</p>
TE.B.13	<p>苦情が発生した場合に分析できるよう、代表的なロット・サンプルは少なくとも1年間は保管されている。</p>	G					
TE.B.14	<p>資格を持った人物が、茶の品質を定期的に評価し、特定のバッチやロットの参照を示した記録をつけている。</p>	G					
TE.B.15	<p>全ての作業者が、実施する業務に適した、汚染を防ぐための外衣を着用している。</p>	G					<p>外衣（例、スモック、エプロン、袖、手袋）は、交差汚染を防ぐため、定期的に洗浄あるいは交換されている。</p>

CP #	管理項目	適用対象	1年日	2年日	3年日	4年日	遵守の説明
TE.B.16	作業者には、作業場所の近くに清潔なトイレと手洗い場が用意されている。トイレは衛生的に良好な状態にあり、自動閉鎖式のドアがある場合を除き、茶葉を扱う場所に開放された状態で設置されていない。	G					
GIP における販売用文言							
TE.B.17	UTZ 認証生茶葉の全ての購入は、プレミアムも含めて、グッドインサイド・ポータル (GIP) に全て記録されている。取引と在庫活動の記録が GIP 取引 ID とともに保存されている。	G					取引と在庫活動には以下が含まれる： -販売告知 -購入告知 -バイヤー確認 -変換 -混合 -ダウングレード
TE.B.18	茶葉を UTZ 認証製品とする場合は、生産者/生産者グループ/および第一バイヤーは、グループ/生産者に支払われる UTZ プレミアムの支払い手続き（金額とタイミングを定めたもの）に合意しなければならない。これは、後にサプライチェーンの下流において茶葉が UTZ 認証製品として扱われる際にも適用される。UTZ プレミアムは事前に支払われた商品やサービスの払い戻し分の正味控除額である。	G					UTZ プレミアムの支払い証明と生産者/生産者グループからの受け取り証明が閲覧可能な状態にある。
TE.B.19	茶葉が遡及的に UTZ 認証製品であるとされる場合は、その販売または購入告知、およびバイヤー確認を（遡って）グッドインサイド・ポータル(GIP)に入力しなければならない。	G					
TE.B.20	生産者/生産者グループの GIP アカウントへの代理ユーザーの権利がある第一バイヤーは、そのサプライヤーに対して、実施された全ての購入告知（数量を含む）を通知し、取引確認の 2 週間以内に GIP で作成された取引確認情報を提供する。	G					



CP #	管理項目	適用対象	1年目	2年目	3年目	4年目	遵守の説明
<b>ブロックC) 労働条件</b>							
<b>健康と安全</b>							
TE.C.21	加工場所は十分に換気され、騒音や粉塵汚染の軽減のための対策が取られている。	G					
TE.C.22	十分な数の正しく機能する火災時の非常口があり、加工エリアに 소화器具が備えられている。 火災報知機が設置され、防火訓練が実施されている。	G					消火器具のテストが定期的に行われ、記録が閲覧可能である。 火災時の非常口は内部から簡単に空けられ、明確に表示されている。
<b>ブロックD 環境</b>							
<b>廃棄物とエネルギー</b>							
TE.D.23	工場からの廃水は、自然生態系の汚染を防ぐための処理がなされている。	G					
TE.D.24	乾燥機の熱風発生システムで使用されるエネルギーの効率を保守・点検するための対策が取られている。 ボイラー/放熱システムが使われている場合は、放熱機に適切な空気の吸引がある。	G					対策には例として以下が含まれている： - 焼却処分 - 適切な燃料使用 - 熱交換チューブ内の煙漏れのシーリングなど、熱損失を最低限に抑えるための断熱 - 建物内の適切な換気の確保 - 茶葉の破片やほこりによる放熱機の見詰まりの防止 - 『スモーク・テスト』

	1年目	2年目	3年目	4年目
毎年の必須管理項目合計	13	21	23	24
毎年の追加管理項目合計	11	3	1	0
遵守しなければならない追加管理項目の数	0	0	0	0
毎年遵守しなければならない管理項目の合計	13	21	23	24