

## 茶菁進廠衛生安全原則

文圖/文山分場 李志仁

茶菁原料是影響茶葉衛生安全最重要的因素，在製造茶葉前，必須保證茶菁原料符合食品製造之安全規範。茶菁進廠衛生安全原則，其重點有三項：(一) 確認是否正確使用農藥，並遵守安全採收期之規定，以保證茶葉產品符合殘留農藥安全容許量之標準；(二) 檢核茶菁有無遭受重金屬汙染，以保證符合重金屬安全容許量標準；(三) 減少並排除雜異物。

為落實達到上述目標，實務操作上分述如下：

一、根據栽培管理紀錄（生產履歷）來確認是否正確使用農藥、符合安全採收期規定：

茶菁自營生產者，在採收前必須依據栽培管理紀錄及檢核表單來確認是否正確使用農藥，及遵守在安全採收期後再採收茶菁。空的農藥包裝瓶、罐、袋等不可隨意棄置田間，以避免意外汙染。而在購買茶菁進行製茶的情況，更應要求茶菁賣方提供栽培管理紀錄及檢核表單。確保整批茶菁原料及茶乾符合安全衛生規範。

二、檢核茶菁有無遭受重金屬汙染：

定期檢測（委託檢測）茶園土壤、水源及茶菁之重金屬含量，依據檢測報告來判定是否遭受汙染。

三、減少並排除雜異物：

茶菁可能遭受落葉、雜草、鳥巢羽毛、蟲鼠、土砂及油漬等雜異物混入汙染。因此，在茶菁採收的各個步驟，必須備有防止雜異物混入的措施，並確實加強檢查。

茶菁採摘前應注意事項：

1. 裝茶菁的茶籃或麻布袋不可有污損或殘留前次採摘茶菁，並應清洗曬乾。
2. 搬運車台面應清潔無土沙油污、未殘留前次茶菁。
3. 剪茶機刀剪處未殘留前次茶菁，機械無鬆動、螺絲脫落或漏油等，以避免剪茶時螺絲脫落掉入與汙染到茶菁。
4. 事先清除採摘面上的雜草、落葉或小昆蟲等。
5. 工作人員攜帶的物品注意勿掉入採茶籃或麻布袋中，如原子筆，打火機、標籤等。

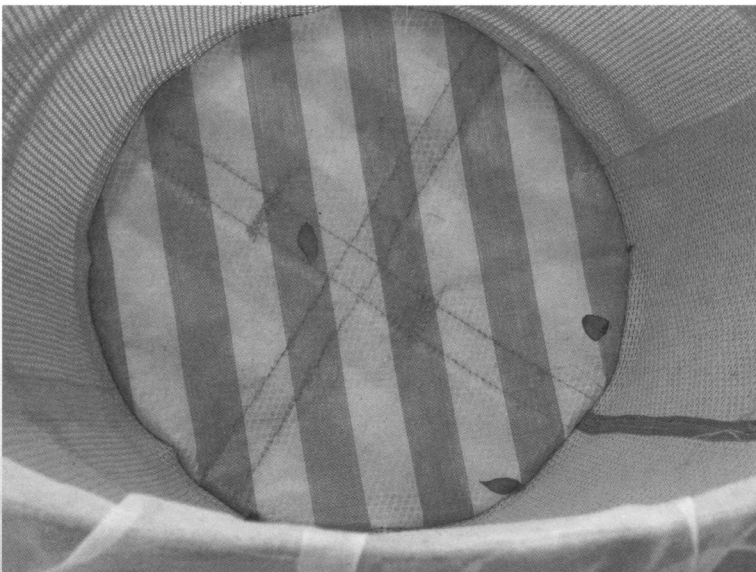
茶菁採摘後應注意事項：

1. 裝茶菁的茶箕或麻布袋應整潔無污損，未附著土砂或羽毛等異物，在使用後應集中管理並保持衛生。
2. 剪茶機鬆動、螺絲脫落或刀刃破損時，應注意是否掉入採摘的茶菁中。
3. 茶菁進廠時以目視檢測茶菁是否遭受落葉、雜草、鳥巢羽毛、昆蟲及土砂等雜異物混入。當發現上述情形時應除去遭受污染的茶菁，並要求工作人員改善。
4. 堆放茶菁場所應清潔無雜異物，地面應鋪設隔離層，避免茶菁直接接觸地面，角落處不可堆積垃圾、灰塵或有蟲屍等。
5. 茶菁進廠時應要求工作人員加強注意，不可有堅硬異物一如打火機、筆套或紙張等物品掉入茶菁。

四、負責茶菁進廠作業或攜帶茶菁進場的工作人員應遵守相關衛生規定及注意服裝穿著，尤其注意清理鞋底可能攜帶的汙染物。

五、依據各廠作業習慣方式，訂立檢核表並加以落實，通過逐項檢核的茶菁才能進廠製茶，否則應改善後再進場。

茶菁經茶園栽培管理，採摘進入製茶廠製造，能立即注意其衛生安全，按重點逐項進行檢核，才能確實排除各項汙染源，從源頭減少因農藥殘留、重金屬及其他雜異物等汙染源造成之衛生安全問題，過程雖費心，但可減輕製成產品後之農藥檢驗及超出產品規範的後續解決所花費之人力物力及損失，也才能提升茶葉衛生安全水準，達到製茶現代化的目標。



採茶箕內常殘留前次茶菁