

「製茶工廠安全衛生管理」 講習及觀摩會紀要

文/文山分場 李志仁 圖/李志仁、邱明賜

茶業改良場文山分場配合『發展安全農業，保障消費者權益，生產優質安全茶葉』，於97年12月11日舉辦『製茶工廠安全衛生管理』講習及觀摩會，希望藉由文山分場製茶工廠的現場觀摩與軟件實務操作課程講解，提供農友與業界改進茶葉製造衛生安全管控的實際參考，加強農友與業界更重視茶葉製造衛生安全問題，進一步提升本土茶葉生產安全衛生水準。

本次參加觀摩會的成員共有60名，主要成員以農友、各鄉鎮農會人員與相關茶企業界為主，除了安排製茶工廠設施示範說明，並於現場觀摩前另安排「製茶工廠安全衛生管理」課程，講解(一)如何依照作業內容劃分作業場所清潔度等級、區隔方法，(二)提供製茶作業過程中安全衛生重要管制點，如茶菁原料進場管理的重要性與檢核要點，(三)製茶設備衛生管理重點與工廠建築設施衛生管理應用方法，以解決蟲鼠及雜草枯葉等異雜物混入茶菁原料或汙染工廠衛生的問題，(四)操作人員自主衛生管理的內容與檢核重點，(五)製茶工廠安全衛生管理應制定之各項工作規定、檢核表、履歷紀錄，及專人檢核、覆核與完整文件管理保存的重要性等，以落實實務操作工作。此外邀請暉凱國際檢驗科技股份有限公司何中平博士講授「衛生製茶場ISO 22000之導入與建置」課程，使成員能深入了解如何結合HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points，危害分析重點管制)與ISO 9001(品質管理系統驗證)來完成製茶工廠ISO 22000之導入與建置。

工廠現場觀摩後並安排問題與討論時間，參加成員針對本次觀摩會及政府相關施政措施提出建言或改進意見，由分場同仁回覆並記錄，也作為持續推動製茶安全衛生工作改進事項。



◎觀摩會成員參觀製茶工廠情形之一



◎觀摩會成員參觀製茶工廠情形之二