



# 茶情雙月刊

第  
58  
期

發行人：陳右人  
主編：林金池、賴正南  
發行所：行政院農業委員會茶業改良場  
地址：326桃園縣楊梅市埔心中興路324號  
電話：03-4822059 傳真：03-4824790  
網址：<http://kminter.tres.gov.tw>  
印刷：華元廣告設計社

中華民國一〇〇年十二月二十日 出版

國內郵資已付  
中壢郵局  
許可證  
中壢字第138號

雜誌

## 衛生安全製茶廠競賽評選活動紀略

文圖/秘書 蔡右任

行政院農業委員會農糧署為宣導生產單位重視並提升茶葉生產及加工環境的安全衛生觀念，鼓勵生產單位建構茶葉衛生安全生產體系，以形塑「台灣名茶」裡外兼備的優質形象，舉辦「二〇一一年製茶廠(所)環境衛生安全競賽評選活動」。參選的製茶廠逕向各茶區農會報名，各縣市政府初評後提報生產單位七二家，委由嘉義縣政府與梅山鄉農會辦理複評事宜，針對茶廠的加工環境與流程動線與機具衛生清潔、落實生產記錄管控情形等，進行實地審查評比，經農糧署及茶業改良場、嘉義大學及全國認證基金會共同複評後，全國共評選出三十家優秀生產單位，已於11月25日在2011年台灣國際茶業博覽會中予以獎勵宣傳表揚。

在參與複審的過程中對認真致力於改善衛生安全的製茶廠深受感動，無論在觀念的改變與實際作為的創思，都足以讓人仿效學習與發想，個人在二

〇〇六年有機會赴日研習「日本安全農業—茶葉安全產銷體系之建構」，返國後盱衡茶產業發展，於是結合相關技術與平時自習3D虛擬實境所獲技能，開始協助茶農與茶企業設計安全衛生製茶廠，推撥茶產升級的火苗，在此趟行程中見到了燎原的現象。

茶葉就是一種食品，更是一項商品，從原料生產起始到製作加工、商品包裝與儲運都應被視為一個完整的食品加工流程，且過程中的任何細節都需經過不斷檢視，找出可能危害產品的關鍵點，以科學且最經濟方式加以控管。即便是一間外觀陳舊的老茶廠，如能善用符合現代食品的管理作為，改善舊設備與調整作業環境整潔流程，彰顯注重生產的細節與產品的用心，雖舊卻猶能彌新，



改善前的舊茶廠



進步中的舊製茶廠

在這人人企求可信任商品的時代，最是能成為感動人心的產品代言。

看到有些茶農（企業）茶廠業主為籌建生產的硬體設備，跑遍各處參考別人的茶工廠取經，轉化成符合自己的作業設施，著實感到用心，新穎的茶工廠固然令人眼睛一亮，呈現出來的管理文件，它不單單只是忠實記錄下每一項實際施作，如能建立以批號方式作為綜理所有的文件的依據，成為追蹤管控生產成本、追溯來源、經營客戶的重要好幫手，不斷簡化文件作業內容契合自己的實際需求，設計利用月曆本或手機記事本等方式，方便隨手記帳，讓填報文件不再是一件擾人的麻煩事。畢竟記載生產的文件不只是給人看，最重要的是要用來檢視自己，誠如魔鬼就藏在細節中，讓記錄下來的資料作為進一步改進的原動力。

這次也見識到茶農（企業）茶廠業主的無限創造想像力，綠建築的太子樓設計、可阻熱的RBS牆面屋頂運用，自裝的簡易水過濾除塵裝置，類似萎凋槽通風設計的半閣樓式茶菁不落地設施，層積式萎凋架底層不落地設計、通風吸塵裝置、殺菁機簡易防塵蓋等等，足證產業發展需要不斷的的刺激源，一旦開啟動機原發力，蓄積的產業升級效果，是可以被期待的，發想建構一座會呼吸且省能源的製茶工廠，即成為下一個設計案例的目標。而同時也發現或因受限於場地與銷售存貨關係，茶農對茶葉儲放與包裝室的設置與管控較為輕忽，觀念與作法仍有待進一步加強，此趟複審過程也最後在此感謝參選的製茶廠茶農業者，特別是主辦、執行單位的苦心安排，這是一次相當難得能相互學習成長的機會，遂以此文為紀。



太子樓設計茶廠



半閣樓式茶菁不落地設施



殺菁機防塵蓋



通風吸塵裝置



綠建築隔熱茶廠



簡易水濾除塵裝置