

茶園工作守則

一、確實進行茶園栽培生產履歷紀錄與管理。
二、工作人員應保持健康及精神狀態正常以符合工作需要。
三、工作人員應穿戴乾淨整齊工作服、帽、鞋子，並無進食、嚼食檳榔或隨地吐痰等事項。
四、出發工作前完成工作分配及器具機械一般安全檢查。
五、工作時迅速確實並勿嬉笑辱罵。
六、工作後隨即進行器具機械之一般清潔及安全檢查。
七、安全使用農藥與進行施肥。
八、不丟棄垃圾雜物於茶園。
茶菁採摘前注意事項
一、確認農藥安全採收期限已過。
二、清除採摘面上的落葉、羽毛、昆蟲、雜草、動物糞便、枯枝、塑膠袋等。
三、確認裝茶菁的茶簍、麻布袋未殘留前次茶菁或污損。
四、確認裝茶菁的搬運車台面未殘留前次茶菁或有油漬污損等。
五、確認剪茶機未殘留前次茶菁。
茶菁採摘後注意事項
一、確認裝茶菁的茶簍、麻布袋未污損、附著土壤或羽毛等異物。
二、搬運車檯面未雜有異物或污損漏油。
三、剪茶機具零件未鬆動脫落螺絲及漏油？刀刃無破損及殘留前次茶菁等。

茶園生產安全衛生管理檢核表

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、茶園生產管理是否進行履歷栽培紀錄？			
	二、茶園是否定期進行水源、土壤重金屬檢測及污染防止措施？			
	三、茶菁採摘前注意事項			
	1.農藥安全採收期限是否已過？			
	2.是否已清除採摘面上的落葉、羽毛、昆蟲、雜草、動物糞便、枯枝、塑膠袋等？			
	3.裝茶菁的茶簍、麻布袋是否殘留前次茶菁或污損？			
	4.裝茶菁的搬運車台面是否殘留前次茶菁或有油漬污損等？			
	5.剪茶機是否殘留前次茶菁？			
	四、茶菁採摘後注意事項			
	1. 裝茶菁的茶簍、麻布袋是否污損、附著土壤或羽毛等異物？			
	2. 搬運車檯面是否雜有異物或污損漏油？			
	3. 剪茶機具零件是否鬆動脫落螺絲及漏油？刀刃是否破損及殘留前次茶菁等？			
	五、其他事項			

農藥使用與管制檢核表

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改進措施
		是	否	
	農藥的管制			
	一、農藥管制是否專人負責？			
	二、農藥貯存是否設有密閉性良好之專門保管場所？			
	三、是否為合法茶樹推薦用藥？農藥罐或藥袋標示有無農藥許可字號？			
	四、新購及使用農藥後是否立刻確實登記種類與數量？			
	五、其他事項			
	農藥的使用			
	一、是否確實進行農藥使用履歷紀錄？			
	二、是否制定農藥使用方法表？			
	三、是否制定稀釋倍數、用量與安全採收期對照表？			
	四、是否為茶樹推薦農藥？藥罐或藥袋標示是否有農藥許可字號？			
	五、是否根據病蟲害實際情況噴施正確藥劑？			
	六、是否噴施正確濃度、倍數、用量與注意安全採收期？			
	七、配製及噴施農藥時是否穿著防護衣帽？			
	八、在住宅區或交通幹道周邊噴施農藥時，是否通知周邊居民，並插立標示牌？			
	九、是否制定農藥中毒急救方法對照表及處置表？			
	十、其他事項			

製茶場(工廠)工作守則

一、確實進行履歷紀錄與管理。
二、工作人員應保持健康及精神狀態正常以符合工作需要。
三、工作人員進入製茶工廠應穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並不可進食、嚼食檳榔或隨地吐痰。
四、人員工作前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，應清洗手部，必要時並予以消毒。
五、進入場區不同區域應確實更換鞋帽服裝以避免汙染情況發生。
六、確實遵守茶菁不落地原則，茶菁不得直接放在地面進行日光萎凋。
七、禁止寵物或家禽畜進入製茶工廠。
八、參觀人員進入廠區應更換脫鞋、穿戴乾淨服帽，不可進食，並引導遵循參觀動線及不可進入管制作業區。

製茶場(工廠)安全衛生管理檢核表
茶菁原料進場(工廠)管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

批次：

覆核人員：

生產園別：

品種：

手採_____或 機採:_____

重量：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、進場茶菁原料是否附有茶園管理履歷紀錄？			
	二、搬運車檯面是否雜有小石頭、土沙或遭油漬汙染等？			
	三、是否從場(工廠)外夾帶落葉、紙屑、金屬或塑膠袋等雜物進入？			
	四、裝載茶菁的茶簍或麻布袋是否雜有土沙或遭油漬汙染等？			
	五、堆置茶菁的地板及牆壁是否清潔？			
	六、是否分批記錄每次茶菁進場(工廠)量？			
	七、本批茶菁是否檢測茶菁微生物、化學農藥殘留及重金屬含量等？			
	八、其他事項			

製茶場(工廠)安全衛生管理檢核表
製茶場所管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、工作人員進入製茶場所是否穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並無進食、嚼食檳榔或隨地吐痰等事項。			
	二、工作人員進入製茶場(工廠)前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，是否確實洗手，並予以消毒。			
	三、是否確實遵守茶菁不落地原則，茶菁不得直接放在地面進行日光萎凋。			
	四、是否有寵物或家禽畜進入製茶場(工廠)。			
	五、有參觀人員進入廠區時，是否更換脫鞋及穿戴乾淨服帽，不可進食，並遵循參觀動線。			
	六、門窗、出入口或換氣口之紗網或防蟲網是否完整無破損？			
	七、捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔？			
	八、門口處緩衝區吹氣設備是否運作完善？			
	九、門窗玻璃是否完整無破損？			
	十、其他事項			

製茶場(工廠)安全衛生管理檢核表
製茶機械衛生管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、機具是否為不鏽鋼製？			
	二、是否定期進行製茶機具保養檢修？			
	三、是否定期檢測機具設備之微生物、化學農藥殘留及重金屬含量等？			
	四、運作中的機械是否有異臭或怪聲？			
	五、筴笠盤是否乾淨無發霉、汙損、破損等？			
	六、攪拌機內部是否殘留前次茶菁、蟲屍或灰塵油污等？			
	七、殺菁機內部是否銹蝕或殘留前次茶菁等？			
	八、揉捻機揉底及揉盤內部是否銹蝕或殘留前次茶菁？			
	九、乾燥機內部是否殘留前次乾茶、茶粉等？			
	十、烘箱內部是否殘留前次乾茶、茶粉等？			
	十一、其他事項			

製茶場(工廠)安全衛生管理檢核表
粗製茶管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、乾燥後粗製茶水分含量是否低於 5 % ?			
	二、粗製茶是否確實分批並裝入密封袋或容器?			
	三、每密封袋或容器內之粗製茶是否標示批次別、品種、採法及重量等?			
	四、粗製茶是否置於隔離地面之衛生、乾燥、陰涼處所?			
	五、是否有專門貯放場所?			
	六、貯放場所之紗網或防蟲網是否完整無破損?			
	七、貯放場所之紗網或捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔?			
	八、貯放場所是否無異味或其他汙染來源?			
	九、其他事項			

精製加工場(工廠)工作守則

一、確實進行履歷紀錄與管理。
二、工作人員應保持健康及精神狀態正常以符合工作需要。
三、工作人員進入精製加工場(工廠)應穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並不可進食、嚼食檳榔或隨地吐痰。
四、人員工作前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，應清洗手部，必要時並予以消毒。
五、進入場區不同區域應確實更換鞋帽服裝以避免汙染情況發生。
六、確實遵守原料不落地原則，應裝入容器，置於地面時應有棧板隔開。
七、原則採用機械化精製加工，以人工進行精製加工作業時應盡量避免直接接觸原料。
八、禁止寵物或家禽畜進入精製加工場(工廠)。
九、參觀人員進入廠區應更換脫鞋、穿戴乾淨服帽，不可進食，並應遵循參觀動線及不可進入管制作業區。

精製加工場(工廠)安全衛生管理檢核表
粗製茶原料進場(工廠)管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

粗製茶批次：

覆核人員：

生產園別：

品種：

手採_____或 機採:_____

重量：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、進場粗製茶原料是否附有茶園管理及製茶生產履歷紀錄？			
	二、是否分批記錄每次粗製茶進場(工廠)量？			
	三、粗製茶原料是否足乾？水分含量是否介於 3~5 % ？			
	四、搬運輸送機具是否整潔未遭油漬污染？			
	五、本批粗製茶是否檢測茶菁微生物、化學農藥殘留及重金屬含量等？			
	六、其他事項			

精製加工場(工廠)安全衛生管理檢核表
精製加工場所管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、工作人員進入精製加工場所是否穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並無進食、嚼食檳榔或隨地吐痰等事項。			
	二、工作人員進入精製加工場(工廠)前(包括調換工作時)、如廁後，或手部受污染時，是否確實洗手，並予以消毒。			
	三、是否確實遵守茶樣原料不落地原則，原料不得直接置放在地面。			
	四、是否有寵物或家禽畜進入製茶場(工廠)。			
	五、有參觀人員進入廠區時，是否更換脫鞋及穿戴乾淨服帽，不可進食，並遵循參觀動線。			
	六、門窗、出入口或換氣口之紗網或防蟲網是否完整無破損？			
	七、捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔？			
	八、門口處緩衝區吹氣設備是否運作完善？			
	九、門窗玻璃是否完整無破損？			
	十、其他事項			

精製加工場(工廠)安全衛生管理檢核表
精製加工機具衛生管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、是否採用機械化包裝儲藏？ 機具是否為不鏽鋼製？			
	二、是否定期進行精製加工機具保養檢修？			
	三、是否定期檢測機具設備之微生物、化學農藥殘留及重金屬含量等？			
	四、運作中的機械是否有異臭或怪聲？			
	五、筴笠盤等用具是否乾淨無發霉、汙損、破損等？			
	六、輸送裝置內部是否乾淨無異味及蟲屍、金屬等？			
	七、拔梗機內部是否銹蝕？網目是否殘留前次乾茶、茶粉或蟲屍等？			
	八、篩分機內部是否銹蝕？網目是否殘留前次乾茶、茶粉或蟲屍等？			
	九、風選機內部是否銹蝕？網目是否殘留前次乾茶、茶粉或蟲屍等？			
	十、拼堆機內部是否銹蝕？網目是否殘留前次乾茶、茶粉或蟲屍等？			
	十一、其他事項			

精製加工場(工廠)安全衛生管理檢核表
精製加工茶管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、乾燥後精製加工茶水分含量是否介於 3~5 % ?			
	二、精製加工茶是否雜有金屬、掃帚毛、雜草、蟲屍、小石粒等異物?			
	三、精製加工茶是否分批、分級及進行品管措施? 是否裝入密封袋或容器?			
	四、每密封袋或容器內之精製加工茶是否標示批次別、品種、採法及重量等?			
	五、精製加工茶是否置於隔離地面之衛生、乾燥、陰涼處所?			
	六、是否有專門貯放場所?			
	七、貯放場所之紗網或防蟲網是否完整無破損?			
	八、貯放場所之紗網或捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔?			
	九、貯放場所是否無異味或其他汙染來源?			
	十、其他事項			

包裝儲藏場(工廠)工作守則

一、確實進行履歷紀錄與管理。
二、工作人員應保持健康及精神狀態正常以符合工作需要。
三、工作人員進入包裝儲藏場(工廠)應穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並不可進食、嚼食檳榔或隨地吐痰。
四、人員工作前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，應清洗手部，必要時並予以消毒。
五、進入場區不同區域應確實更換鞋帽服裝以避免汙染情況發生。
六、確實遵守原料、產品、包裝盒、袋等不落地原則，應裝入容器，置於地面時應有棧板隔開。
七、原則採用機械化包裝儲藏，以人工進行包裝作業時應盡量避免直接接觸原料。
八、禁止寵物或家禽畜進入包裝儲藏場(工廠)。
九、參觀人員進入廠區應更換脫鞋、穿戴乾淨服帽，不可進食，並應遵循參觀動線及不可進入管制作業區。

包裝儲藏場(工廠)安全衛生管理檢核表
精製加工茶原料進場(工廠)管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

精製加工茶批次：

覆核人員：

生產園別：

品種：

手採_____或 機採:_____

重量：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、進場精製加工茶原料是否附有茶園管理、製茶生產及精製加工履歷紀錄？			
	二、是否分批記錄每次精製加工茶進場(工廠)量？			
	三、精製加工茶原料是否足乾？水分含量是否介於3~5 % ？			
	四、搬運輸送機具是否整潔未遭油漬污染？			
	五、本批精製加工茶是否檢測茶菁微生物、化學農藥殘留及重金屬含量等？			
	六、其他事項			

包裝儲藏場(工廠)安全衛生管理檢核表
包裝儲藏場所管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、工作人員進入包裝儲藏場所是否穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並無進食、嚼食檳榔或隨地吐痰等事項。			
	二、工作人員進入包裝儲藏場(工廠)前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，是否確實洗手，並予以消毒。			
	三、是否確實遵守茶樣原料不落地原則，原料不得直接置放在地面。			
	四、是否有寵物或家禽畜進入製茶場(工廠)。			
	五、有參觀人員進入廠區時，是否更換脫鞋及穿戴乾淨服帽，不可進食，並遵循參觀動線。			
	六、門窗、出入口或換氣口之紗網或防蟲網是否完整無破損？			
	七、捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔？			
	八、門口處緩衝區吹氣設備是否運作完善？			
	九、門窗玻璃是否完整無破損？			
	十、其他事項			

包裝儲藏場(工廠)安全衛生管理檢核表
包裝儲藏機具衛生管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、是否採用機械化包裝儲藏？ 機具是否為不鏽鋼製？			
	二、是否定期進行包裝儲藏機 具保養檢修？			
	三、是否定期檢測機具設備之 微生物、化學農藥殘留及 重金屬含量等？			
	四、運作中的機械是否有異臭 或怪聲？			
	五、輸送裝置內部是否乾淨無 異味及蟲屍、金屬等？			
	六、包裝盒、袋等用具是否乾 淨無發霉、異味、汙損？			
	七、捆包設備周邊是否置放剪 刀、筆記本及文具等雜物？			
	八、捆包機內部是否殘留前次 包材、文具等雜物？			
	九、其他事項			

包裝儲藏場(工廠)安全衛生管理檢核表
包裝儲藏茶管理

檢核日期： 年 月 日

檢核人員：

覆核人員：

類別	檢核項目	檢核結果		改 進 措 施
		是	否	
	一、乾燥後包裝儲藏茶水分含量是否介於 3~5 % ?			
	二、包裝儲藏茶是否雜有金屬、掃帚毛、雜草、蟲屍、小石粒等異物?			
	三、包裝儲藏茶是否分批、分級及進行品管措施? 是否裝入密封袋或容器?			
	四、產品是否分批貯放?是否密封包裝完整，並正確標示原產地、有效期限、營養成分、批次別、品種、採法及重量等?			
	五、產品之倉儲是否有存量紀錄，成品出廠應作成出貨紀錄，內容應包括批號、出貨時間、地點、對象、數量等?			
	六、包裝儲藏茶是否置於隔離地面之衛生、乾燥、陰涼處所?			
	七、是否有專門貯放場所?			
	八、儲放場所之紗網或防蟲網是否完整無破損?			
	九、儲放場所之紗網或捕蟲燈等防蟲設備是否定期清潔?			
	十、儲放場所是否無異味或其他污染來源?			
	十一、其他事項			

廠房建築物安全衛生注意事項

一、廠房應依使用性質不同之場所，個別設置或區隔，如茶菁原料倉庫、日光萎凋場、粗製茶倉庫等。
二、廠房應依清潔度區分不同之區域，可區分為一般作業區、清潔區或準清潔區(管制作業區)及非食品處理區等，並有效隔離，如使用鹽化門簾。
三、門窗、出入口或換氣口應裝設紗網或防蟲網、捕蟲設備，破損時立刻修補。
四、廠房門口處應設立 L 型緩衝區或吹氣設備。
五、廠房入口處地面應略高於外部地面，減少灰塵吹入廠房。
六、牆壁及建築隔間與地面接觸部位進行圓角化處理，以減少灰塵堆積並易於打掃。
七、燈具、配管等應選用不易堆積灰塵污垢者及符合環保省電規範。
八、照明設備應選用非飛散爆裂型。
九、地板、牆壁及天花板不可破損有縫隙，破損時應立刻修補。
十、門窗玻璃不可破損，破損時應立刻修補。
十一、牆壁油漆不可脫落及鋼筋不可裸露。
十二、廠房內部角落不可堆積灰塵、污垢及垃圾雜物等。
十三、廠房周邊地面盡量鋪設水泥或柏油地面。
十四、排水口應有防止蟲鼠等有害動物侵入之裝置，排水溝應加蓋。
十五、有合格人員定期進行瓦斯管線維護保養與檢查，並裝設瓦斯滲漏自動警報器。
十六、有合格人員定期進行電源管線維護保養與檢查，並裝設備載能源。
十七、有合格消防及警示、滅火設備等。
十八、廠房建築物不可設立於垃圾場、焚燒場等異味污染源周邊。

工作人員衛生管理自主檢核表

檢核日期： 年 月 日 檢核人員：

覆核人員：

檢核項目	結 果		改 進 措 施
	是	否	
一、本日健康及精神狀態是否正常?是否無飲酒、精神不及中等情形?			
二、進入工作場所是否穿戴乾淨工作服、帽、鞋子，並無進食、嚼食檳榔或隨地吐痰等事項?			
三、是否確實遵守洗手規定? 進入工作區域前（包括調換工作時）、如廁後，或手部受污染時，是否確實洗手，並予以消毒?			
四、指甲是否修剪?			
五、身體、手部等是否有傷口或膿包等?			
六、抽煙、飲食有無在特定區域?			
七、出入不同區域是否確實換鞋?			
八、是否定期進行健康檢查(是否罹患傳染性疾病等)? 健康檢查結果是否合格?			
九、是否定期接受衛生安全教育?			
十、其他事項			

製茶工廠廁所 年 月打掃檢查表

覆核人員:

日期	項目	便器乾淨 沖水正常	廁所門 正常	每間均置 放垃圾桶	垃圾桶 乾淨	洗手設備 乾淨正常	照明設 備正常	通風良好 沒有異味	備 註	檢查人員
1	上午									
	下午									
2	上午									
	下午									
3	上午									
	下午									
4	上午									
	下午									
5	上午									
	下午									
6	上午									
	下午									
7	上午									
	下午									
8	上午									
	下午									
9	上午									
	下午									
10	上午									
	下午									
11	上午									
	下午									
12	上午									
	下午									
13	上午									
	下午									
14	上午									
	下午									
15	上午									
	下午									

茶葉生產安全衛生流程檢核表

製茶期間應每日填報

檢核日期： 年 月 日

自主檢核人員：

本日製茶流程：☐進菁☐萎凋☐揉捻☐殺菁☐乾燥 輔導查核人員：

流程	分類	檢核項目	檢核結果	
			符合	不符合
員工衛生	員工衛生健康管理	1. 工作時保持個人衛生，手部隨時保持清潔。		
		2. 工作時穿戴整潔工作衣、帽、鞋。		
		3. 工作時不得有吸煙、飲酒、嚼食檳榔及飲食等行為。		
		4. 如有可能造成茶葉污染者，不得進入製茶場所。		
廠區衛生	廠區衛生管理	1. 廠區外圍及萎凋場所無空氣及動植物污染源、排水溝暢通、車輛管制，無塵土飛揚及衛生不良之情況。		
		2. 廠區內需保持設備與器具空間放置良好，維持操作衛生及生產安全茶葉之需要。		
		3. 廁所、餐廳、休息室需與製茶場所隔離。		
		4. 農藥、肥料及農機具等資材不得堆放於製茶場所。		
茶葉製造作業	茶菁原料衛生管理	1. 詳實填寫茶菁生產紀錄。		
		2. 茶菁不得夾雜異物。		
	製茶及精製加工場所衛生管理	1. 確實遵守茶菁不落地原則。		
		2. 製茶場所與機具保持乾淨與清潔。		
		3. 加工設備與器具保持定位，瓦斯能源油料應與操作場所區隔，維持操作衛生及安全。		
		4. 定期進行瓦斯及電源管路檢查與維護保養。		
包裝儲藏作業	包裝與儲藏場所衛生管理	1. 場所內無污染源，地面保持清潔。		
		2. 產品與包裝資材分類區隔存放，不得與地面接觸。		
		3. 包裝機具定期維護保養清潔。		