

Bộ nguyên tắc Mô đun Chè

Phiên bản 1.0

www.utzcertified.org





Trang web Trung tâm Đào tạo UTZ Certified:

www.utzcertified-trainingcenter.com

Mọi ý kiến đóng góp vui lòng gửi đến:

certification@utzcertified.org

Hoặc qua đường bưu điện:

Phòng tiêu chuẩn và chất lượng UTZ Certified

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ Certified 2014

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without full attribution.

Giới thiệu

Mô đun Chè được sử dụng cùng với Bộ nguyên tắc chung bởi các nhà sản xuất và các nhóm Chè (có hoặc không có nhà máy riêng) là những đơn vị muốn có chứng nhận Bộ nguyên tắc. Mô đun chứa các yêu cầu áp dụng cho các hoạt động sản xuất và chế biến Chè, cho đến sản xuất Chè thành phẩm. Tùy thuộc vào các hoạt động họ thực hiện, các nhà sản xuất và các nhóm đánh giá các điểm kiểm soát áp dụng đối với họ. Ví dụ neeys một nhà sản xuất hoặc một nhóm không chế biến Chè, thì các điểm kiểm soát trong chương “Chế biến” sẽ không áp dụng. Một nhà máy mua lá chè chứng nhận từ một nhóm và họ không tự sản xuất lá chè thì sẽ không cần tuân thủ điểm kiểm soát TE.B.1 về thu hoạch lá chè tươi.

Cột “Áp dụng” chỉ rõ điểm kiểm soát áp dụng cho nhóm hoặc thành viên nhóm đối với chứng nhận nhóm, Bộ nguyên tắc cho chứng nhận nhóm. Các nhà sản xuất Chè chứng nhận Bộ nguyên tắc cho đơn vị độc lập phải tuân thủ tất cả các điểm kiểm soát áp dụng đối với họ trong Mô đun.

Từ viết tắt

CTC Crush, Tear, Curl / Nghiền, Xé, Cuộn

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
	Thu hoạch						
TE.B.1	Lá được hái và thu hoạch ở thời điểm thích hợp để có chất lượng tối ưu và sức khỏe của cây.	G + M					Lá được hái và chuyển đến nhà máy trong cùng ngày, tốt nhất là trong vòng 6 giờ .
	Sau thu hoạch						
TE.B.2	Thực hiện các biện pháp để ngăn ngừa lá Chè tươi bị đè nén và bị dập nát.	G + M					Các biện pháp bao gồm ít nhất: - Thiết lập trọng lượng tối đa cho mỗi bao đựng. - Tránh bị đầy và quá nhiều trong bao - Sử dụng vật liệu đóng gói thông thoáng khí, và - Có thủ tục vận chuyển đúng đắn.
	Chế biến						
	Kiểm tra chất lượng						
TE.B.3	Có quy định tiêu chuẩn chất lượng cho việc tính toán khấu trừ trọng lượng, bao gồm một khấu trừ tối đa.	G					Ví dụ trong trường hợp lá bị ướt.
TE.B.4	Kiểm tra chất lượng thường xuyên, bao gồm số lượng lá được đưa đến khi lá được giao cho đơn vị chế biến.	G					Có sẵn các hồ sơ kiểm tra chất lượng này.
T.E.B.5	Các biện pháp được thực hiện để ngăn ngừa bị nhiễm bẩn trong quá trình lưu kho và chế biến Chè.	G + M					Các biện pháp bao gồm ít nhất: - Ngăn ngừa tiếp xúc của vật nuôi, và - Ngăn ngừa bị nhiễm khói.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
TE.B.6	Tất cả các thiết bị tiếp xúc trực tiếp với Chè được khử trùng thường xuyên bằng hơi nước hoặc nước với chất khử trùng để tránh bị nhiễm vi sinh vật.	G					Các thiết bị bao gồm bàn vò, máy CTC, sàn lên men hoặc khay và khu vực sàn.
TE.B.7	Tránh bị lây nhiễm các chất tẩy rửa, dầu nhờn và các chất khác có thể tiếp xúc với Chè trong quá trình chế biến.	G					Chỉ sử dụng những chất tẩy rửa thực phẩm cao cấp, các chất bôi trơn và các chất khác và tuân theo các hướng dẫn trên nhãn mác.
TE.B.8	Đối với tất cả việc chế biến Chè, các thực hành tốt được đặt ra. Một quá trình theo sơ đồ chỉ rõ các điều kiện tối ưu (bao gồm nhiệt độ và thời gian) cho mỗi hoạt động được thiết lập và thực hiện. Độ ẩm tương đối được theo dõi và kiểm tra để ngăn chặn sự hấp thu độ ẩm quá mức trong phân loại và đóng gói. Nước sạch được sử dụng cho máy giữ ẩm để tránh bị nhiễm bẩn.	G					
TE.B.9	Đối với chế biến Chè xanh: - Hấp/đào lá Chè xanh được thực hiện theo tải trọng tối ưu, nhiệt độ và thời gian kết hợp; - Vò được thực hiện theo tải trọng tối ưu, tốc độ và thời gian kết hợp; - Sấy vò được thực hiện theo tải trọng tối ưu, nhiệt độ và thời gian kết hợp để làm tăng chất lượng vò sử dụng năng lượng tối ưu, - Phân loại và đóng gói được thực hiện ở nhiệt độ tối ưu và độ ẩm tương đối kết hợp.	G					Tránh tàn thuốc lá rơi vào trong thời gian đảo và vò khô. Hồ sơ thời gian vò, nhiệt độ và độ ẩm tương đối được có sẵn.
TE.B.10	Đối với chế biến Chè đen: - Làm héo được thực hiện theo tải trọng tối ưu, nhiệt độ, ẩm độ tương đối và thời gian kết hợp để đảm bảo vật lý và hóa học tối ưu hóa trong lá Chè theo các điều kiện vệ sinh; - Vò và vò dập được thực hiện theo tải trọng tối ưu, tốc độ và thời gian kết hợp; - Lên men được thực hiện trong điều kiện vệ sinh và tránh bị lây nhiễm vi sinh vật và đạt chất lượng Chè tốt; - Sấy được thực hiện ở nhiệt độ tối ưu và thời gian kết hợp để làm tăng chất lượng và sử dụng năng lượng tối ưu; - Phân loại và đóng gói được thực hiện ở nhiệt độ tối ưu và kết hợp ẩm độ.	G					Các thông số không khí (lượng, nhiệt độ, ẩm độ) và thời gian của việc làm héo được theo dõi như đã được chỉ rõ trong sơ đồ chế biến. Đảm bảo rằng sản phẩm cuối cùng đáp ứng các yêu cầu chất lượng, tốc độ bốc lá Chè tươi trong máng được quản lý và napa lá chè héo để vò được quản lý.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
TE.B.11	Thực hiện các biện pháp để giảm thiểu rủi ro tạp chất (như các mảnh đá, kim loại, nhựa, thủy tinh) trong Chè.	G					Một quá trình sàng, rây hoặc luồng khí để làm héo lá trước khi vò được thực hiện cũng như trong quá trình phân loại và phân cấp cuối cùng.
TE.B.12	Chỉ sử dụng nước sạch trong quá trình chế biến.	G					Chỉ sử dụng nước sạch (hoặc nước được công bố phù hợp của cơ quan có thẩm quyền) neeys nước hoặc hơi nước tiếp xúc trực tiếp với Chè trong khi chế biến.
TE.B.13	Mẫu Chè đại diện được lưu giữ ít nhất một năm, được phân tích trong trường hợp có khiếu nại.	G					
TE.B.14	Nhân viên chất lượng kiểm tra thường xuyên chất lượng Chè và lưu hồ sơ thể hiện tham chiếu đến các mẻ hoặc các lô cụ thể.	G					
TE.B.15	Tất cả người lao động mặc áo quần bên ngoài phù hợp với các hoạt động cụ thể để tránh bị nhiễm bẩn.	G					Áo quần bên ngoài (như: áo choàng, tạp dề, tay áo, găng tay) được giặt sạch thường xuyên hoặc được thay đổi để tránh bị lây nhiễm chéo.
TE.B.16	Người lao động tiếp cận được nhà vệ sinh và nơi rửa tay sạch sẽ gần nơi làm việc của họ. Nhà vệ sinh trong tình trạng vệ sinh tốt và không mở cửa trực tiếp vào khu vực xử lý chè, ngoại trừ cửa đóng tự động.	G					
Công bố							
TE.B.17	Nhóm/Nhà sản xuất với các nhà máy mua lá Chè ghi lại tất cả những lần mua Chè UTZ Certified, bao gồm giá thưởng trong cổng thông tin thành viên (GIP). Hồ sơ được lưu giữ theo các khai báo mua hàng với số giao dịch trong cổng thông tin thành viên (GIP).	G					
TE.B.18	Khi Chè được công bố như là UTZ Certified, thì nhóm hay nhà sản xuất và người mua đầu tiên phải thống nhất một giá thưởng UTZ để trả cho nhóm hay nhà sản xuất. Điều này cũng được áp dụng khi Chè được công bố như là UTZ Certified ở một giai đoạn sau trong chuỗi cung ứng.	G					Lưu giữ lại bằng chứng thanh toán giá thưởng UTZ.
TE.B.19	Khi Chè được công bố như là UTZ Certified, khai báo bán hàng phải được thực hiện (ngay thời điểm trước đó) trong cổng thông tin thành viên (GIP).	G					
Sức khỏe và an toàn							
TE.C.20	Các khu vực chế biến phải được thông thoáng, và thực hiện các biện pháp nhằm giảm thiểu tiếng ồn và ô nhiễm bụi.	G					
TE.C.21	Bố trí cửa thoát hiểm hỏa hoạn và các thiết bị chữa cháy đúng và đầy đủ. Lắp đặt chuông báo cháy và tổ chức thực tập phòng cháy, chữa cháy thường xuyên.	G					Kiểm tra thiết bị chữa cháy thường xuyên và ghi chép lại. Các lối thoát hiểm hỏa hoạn dễ mở từ bên trong và được đánh dấu rõ ràng.

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
	Chất thải và năng lượng						
TE.D.22	Nước thải từ nhà máy được xử lý để tránh gây ô nhiễm đến hệ sinh thái tự nhiên.	G					
TE.D.23	Có các biện pháp để bảo trì và kiểm tra hiệu quả sử dụng năng lượng trong hệ thống tạo khí nóng của máy sấy. Có ống hút không khí phù hợp trong bộ tản nhiệt không khí khi hệ thống hồi hơi/tản nhiệt được sử dụng.	G					Các biện pháp bao gồm như: - Kiểm soát quá trình đốt cháy - Sử dụng nhiên liệu phù hợp - Cách nhiệt để giảm thiểu tổn thất nhiệt chẳng hạn như bịt kín các lỗ rò rỉ khói trong ống trao đổi nhiệt. - Đảm bảo độ thông thoáng thích hợp trong tòa nhà. - Tránh bị tắc nghẽn các mắt lưới và bộ tản nhiệt do bị bao phủ của mạt/bụi Chè - Kiểm tra khói.

	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Tổng điểm kiểm soát bắt buộc trên năm	12	20	22	23
Tổng số điểm kiểm soát bổ sung trên năm	11	3	1	0
Số điểm kiểm soát bổ sung phải tuân thủ trên năm	0	0	0	0
Tổng số điểm kiểm soát phải tuân thủ trên năm	12	20	22	23