

64	仕上げ茶（煎茶、玉露、番茶、ほうじ茶、玄米茶等）、抹茶 ティーバッグやインスタントティー、紅茶、中国茶は対象外	【仕上げ茶のフロー概要】 原材料 ↓ 総合仕上 ↓ 火入れ ↓ 合組 ↓ 包装（金属検知） ↓ 梱包・出荷	【管理ポイント】 荒茶・碾茶 篩分、風篩等の組み合わせ （抹茶では精選仕上げという） 味・風味調整、ブレンド 金検がなければ、始業・終業時の 設備破損チェックを行う（重要） 仕上げ茶
主な原材料	荒茶、碾茶 ※1		
アレルギー食品	アレルギー食品の混入の恐れはない。		
規格基準等			
製品の微生物制御	静菌（AW）：仕上げ茶・抹茶で水分活性 0.40 以下		
工程の加熱等の制御	加熱（焙煎・乾燥）：荒茶・碾茶工程でも静菌（乾燥）水分活性 0.60 以下、		
工程の異物管理	総合仕上げ、精選仕上げ、（金属検知器）、抹茶では篩分・マグネット等	【抹茶のフロー概要】 合組 ↓ 乾燥 ↓ 粉碎 ↓ 篩・マグネット ↓ 包装（金属検知） ↓ 梱包・出荷	味・風味調整、ブレンド 品質を整えるための加熱工程 粉碎機、茶臼等 異物除去 金検がなければ、始業・終業時の設備 破損等のチェックを行う（重要）
重要な管理ポイント	金属検知器・X線検知器を使う場合の動作確認		
保存方法	常温（ものによっては真空包装・窒素置換包装）		
賞味/消費期限	賞味期限 1年程度		
対象消費者	家庭用（一般消費者）		
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取（水抽出の場合を除く）		
記録類	①一般衛生管理、②重要管理		
備考	<p>※1 荒茶の製造</p> <p>【製造フロー】</p> <p>茶葉 ⇒ 洗浄・蒸し ⇒ 粗揉 ⇒ 中揉 ⇒ 枝取り ⇒ 精揉 ⇒ 乾燥 ⇒ 異物除去（静電気、風篩） ⇒ 包装 ⇒ 出荷</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 茶葉は蒸され、粗揉、中揉、精揉の各工程に加熱・乾燥工程があるため、菌数も低く抑えられている。 ■ 荒茶の工程にも異物除去工程があるが、仕上げ茶工程でも更に異物除去が行われている。 		