



【水出し紅茶ガイドライン】 ※概要

《紅茶と微生物について》

- ・現在、紅茶独自の製法等や茶葉自体に食中毒菌などのリスクは探知されておらず、食品衛生法において微生物の規格基準は設けられておりません。
- ・しかし、紅茶葉そのものには微生物が存在し、その抽出液にも湯・水抽出にかかわらず含まれます。その抽出液を常温で静置した場合、条件によっては数時間で微生物の増殖リスク、および腐敗、食中毒が起きる可能性があります。
- ・また、微生物が残存するリスクが高いのは湯抽出よりも水抽出です。このため、水出し紅茶を美味しく、楽しく安全にお飲みいただくために、日本紅茶協会では水出し紅茶を淹れる際の注意点・ポイントをまとめました。

《食中毒予防の三原則》

- ・食中毒予防の三原則は、微生物を「①つけない」、「②増やさない」、「③やっつける」です。（厚生労働省HPより）

《水出し用紅茶とは》

- ・水出し用紅茶とは、衛生的に管理された茶葉を使って、手軽で簡単に美味しく飲むことができる紅茶です。水出し紅茶をお楽しみいただくために日本紅茶協会では、パッケージに「水出し用」等の記載のある商品を使用することをお勧めします。
「水出し用」商品は、①つけない、②増やさない、③やっつけるの手法で、あらかじめ衛生的に管理された茶葉を使って生産されています。



【水出し紅茶ガイドライン】 ※淹れ方

《水出し紅茶を淹れる際の注意点とポイント》

ご家庭で淹れる際には、食中毒予防の三原則のうち「①つけない」、「②増やさない」に注意しましょう。
具体的には、**①**手指・容器の衛生管理、**②**使用水・抽出時の温度、**③**保存環境・温度、**④**消費時間です。
この4つが大切なポイント！

- ①**手指・容器の衛生管理 : 茶葉や水・湯に問題がなくても汚れた手指、汚れた保存容器で作るのはやめましょう。
(つけない) せっかくの抽出液が污染されてしまいます。
⇒ 水出し紅茶を淹れる前によく手を洗い、清潔な容器を使用。

- ②**使用水・抽出時の温度 : 長時間の常温の水、常温下の抽出はやめましょう。微生物の増殖リスクにつながります。
(増やさない) ⇒ 数時間を要する場合には冷水を用いて、涼しい場所で抽出。(望ましいのは冷蔵庫)

- ③**保存環境・温度 : 常温で長時間の放置はやめましょう。微生物の増殖リスクにつながります。
(増やさない) ⇒ 抽出液はできる限り冷蔵庫で保存。持ち歩く場合はできるだけ冷やして。

- ④**消費時間 : 大量に作って数日間にわたり飲用するのはやめましょう。微生物の増殖リスクにつながります。
(増やさない) ⇒ 当日中に消費するのが原則。容器に口をつけた場合はできるかぎり速やかに飲みきる。

⇒ 水出し用の茶葉を使って、淹れる際の注意点**①**～**④**を守り、美味しい水出し紅茶をお楽しみください。