



中华人民共和国国家标准

GB/T 20014.12—2013
代替 GB/T 20014.12—2008

良好农业规范 第12部分：茶叶控制点 与符合性规范

Good agricultural practice—
Part 12: Tea control points and compliance criteria

2013-12-31 发布

2014-06-22 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 20014《良好农业规范》分为以下部分：

- 第 1 部分：术语；
- 第 2 部分：农场基础控制点与符合性规范；
- 第 3 部分：作物基础控制点与符合性规范；
- 第 4 部分：大田作物控制点与符合性规范；
- 第 5 部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范；
- 第 6 部分：畜禽基础控制点与符合性规范；
- 第 7 部分：牛羊控制点与符合性规范；
- 第 8 部分：奶牛控制点与符合性规范；
- 第 9 部分：猪控制点与符合性规范；
- 第 10 部分：家禽控制点与符合性规范；
- 第 11 部分：畜禽公路运输控制点与符合性规范；
- 第 12 部分：茶叶控制点与符合性规范；
- 第 13 部分：水产养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 14 部分：水产池塘养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 15 部分：水产工厂化养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 16 部分：水产网箱养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 17 部分：水产围栏养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 18 部分：水产滩涂、吊养、底播养殖基础控制点与符合性规范；
- 第 19 部分：罗非鱼池塘养殖控制点与符合性规范；
- 第 20 部分：鳊鲃池塘养殖控制点与符合性规范；
- 第 21 部分：对虾池塘养殖控制点与符合性规范；
- 第 22 部分：鲆鲽工厂化养殖控制点与符合性规范；
- 第 23 部分：大黄鱼网箱养殖控制点与符合性规范；
- 第 24 部分：中华绒螯蟹围栏养殖控制点与符合性规范；
- 第 25 部分：花卉和观赏植物控制点与符合性规范；
- 第 26 部分：烟叶控制点与符合性规范；
- 第 27 部分：蜜蜂控制点与符合性规范。

本部分为 GB/T 20014 的第 12 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 20014.12—2008《良好农业规范 第 12 部分：茶叶控制点与符合性规范》。与 GB/T 20014.12—2008 相比主要变化如下：

- 对本部分规定的范围作出调整；
- 增加了新的引用标准；
- 增加了 3 个条款：4.1.1.3、4.1.1.4、4.1.1.5、4.13；
- 调整了 11 个条款内容：4.5.2.1、4.7.1.2、4.7.2.1、4.7.2.5、4.7.4.1、4.8.2.1、4.8.2.2、4.8.5.9、4.8.6.1、4.8.6.3、4.9.2.1。

本标准(部分)由中国国家认证认可监督管理委员会、中华人民共和国农业部共同提出。

GB/T 20014.12—2013

本标准(部分)由中国国家认证认可监督管理委员会归口。

本标准(部分)起草单位:国家认证认可监督管理委员会注册管理部、国家认证认可监督管理委员会认证认可技术研究所、杭州万泰认证有限公司、中国农业科学院茶叶科学研究所、杭州中农质量认证中心、南京国环有机产品认证中心、农业部优质农产品开发服务中心、四川省园艺作物技术推广总站、全国供销合作总社。

本标准(部分)主要起草人:卢振辉、邵崇妹、杨志刚、刘新录、傅尚文、邢文英、李清泽、李连海、杨泽慧、郝文革、段新友、王国庆、杨荣、杜维春、江玉龙、赵明。

本部分所替代标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 20014.12—2008。

引 言

农产品安全不仅关系到消费者的身体健康和生命安全,而且还直接或间接影响到食品、农产品行业的健康发展。因此,农产品安全是对食品链中所有从事食品生产、加工、储运等组织的首要要求。

作为食品链的初端,农产品种植过程直接影响农产品及其加工食品的安全水平。为达到符合法律法规、相关标准的要求,满足消费者需求,保证食品安全和促进农业的可持续发展,提出以下要求。

0.1 食品安全危害的管理

本部分采用危害分析与关键控制点(HACCP)方法识别、评价和控制食品安全危害。在茶树种植、茶叶加工过程中,针对茶叶生产的特点,对茶园管理、土壤肥力保持、田间操作、植物保护、茶叶加工过程、包装、运输、储藏、组织管理等方面提出了要求,包括记录、追溯以及对员工的培训等。

0.2 农业可持续发展的环境保护要求

本部分提出了环境保护的要求,通过要求生产者遵守环境保护的法规和标准,营造农产品生产过程的良性生态环境,协调农产品生产和环境保护的关系。

0.3 员工的职业健康、安全和福利要求

本部分提出了员工职业健康、安全和福利的要求。

本部分将内容条款的控制点划分为3个等级,并遵循表1的原则。

表1 控制点级别划分原则

等级	级别内容
1级	基于危害分析与关键控制点(HACCP)和与食品安全直接相关的所有食品安全要求。
2级	基于1级控制点要求的环境保护、员工福利的基本要求。
3级	基于1级和2级控制点要求的环境保护、员工福利的持续改善措施要求。

良好农业规范 第 12 部分:茶叶控制点 与符合性规范

1 范围

GB/T 20014 的本部分规定了茶叶良好农业规范的要求,包括了茶树种植和茶叶初制加工的全过程控制。

本部分适用于对茶叶良好农业规范的符合性判定,适用于所有茶类。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 11767 茶树种苗

GB/T 20014.1 良好农业规范 第 1 部分:术语

GB/T 20014.2 良好农业规范 第 2 部分:农场基础控制点与符合性规范

GB/T 20014.3—2013 良好农业规范 第 3 部分:作物基础控制点与符合性规范

3 术语和定义

GB/T 20014.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶场 tea farm

采收茶鲜叶的种植农场、茶叶初制加工厂或按相同规章制度经营管理的一组农户组成的茶农组织。

4 要求

4.1 繁殖材料

4.1.1 品种和繁殖

序号	控制点	符合性要求	等级
4.1.1.1	了解茶树种苗有效管理的重要性,了解原种的纯度。	茶场育苗和品种选择时,选择具有良好抗逆性、适应当地气候、环境条件和所制茶类的茶树品种。原种的纯度符合要求。	3 级
4.1.1.2	选择健壮的插穗。	在扦插繁殖时,选择健康、健壮的插穗。	3 级
4.1.1.3	育苗期间,应对育苗过程中植保产品的使用情况进行记录。	按照 GB/T 20014.3—2013 中 4.8.2 的要求进行记录。	1 级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.1.1.4	出圃苗木质量应符合 GB 11767 的要求。	出圃苗木质量符合采用标准的要求。	2 级
4.1.1.5	出圃苗木应无病虫害及检疫性病虫。县际间调运苗木(包括接穗)应持有县级农业主管部门检疫证。	记录显示出圃苗木无病虫害及检疫性病虫。县际间调运苗木(包括接穗)持有县级农业主管部门检疫证。	1 级

4.2 茶园历史与管理

4.2.1 茶园历史

序号	控制点	符合性要求	等级
4.2.1.1	执行本部分以后的新茶园应不是毁林开垦的。	有证据表明在执行本部分以后开辟的新茶园既没有毁坏原生林,也没有破坏次生林的生态系统。全部适用。	1 级
4.2.1.2	新茶园开辟符合当地和国家关于土地利用、生物多样性保护和环境保护的法律法规。	有书面证据表明新茶园开辟符合当地和国家关于土地利用、生物多样性保护和环境保护的法律法规。	2 级
4.2.1.3	法律法规中对土地利用和生物多样性保护没有明确条款规定的情况下,新茶园的开辟与当地现行做法相比应采取良好的资源保护措施。	与当地现行做法相比,新茶园开辟采取了良好的资源保护措施。	2 级

4.3 肥料的使用

4.3.1 施肥方法

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.1.1	应熟知施用肥料的性能,采用适宜、有效的施肥方法。	熟知肥料性能,施肥方法综合考虑了茶园的坡度、降雨和其他因素,以利于茶树对养分的有效利用,降低肥料淋失及对周围环境的污染。	1 级

4.3.2 有机肥

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.2.1	动物粪便和其他有机物在使用之前应腐熟。	动物粪便和其他有机物在作肥料使用之前经过了腐熟。	2 级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.2.2	施用叶面肥之后应采取适当的措施防止有机物质在叶面上残留。	采取了适当的措施避免叶片受到污染。有机质溶液和(或)悬浮液经过了静置、过滤,滤液用于叶面喷施。施用叶面肥后采摘间隔期符合叶面肥说明书的要求,且应严格控制其至少为收获前7天。	1级

4.3.3 施肥记录

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.3.1	茶园或苗圃中土施和叶施的有机肥和无机肥进行记录。	保存所有施肥记录,包括地理位置以及茶园、地块或苗圃名称或代号等详细信息。全部适用。	1级
4.3.3.2	应记录所有肥料的施用日期。	详细记录了肥料施用的日期(年、月、日)。全部适用。	1级
4.3.3.3	应记录施肥人员的情况。	详细记录所有施肥人员的姓名。全部适用。	1级

4.3.4 肥料贮存

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.4.1	肥料应以适当的方式贮存,降低污染水源的风险。	肥料贮存应对水源和地下水污染的风险降到最低,如液体肥料贮存设有防护(根据国家或地方法规,或其贮存能力为最大贮存量的110%),并考虑了污染河道和洪水污染的风险等。	1级
4.3.4.2	应以适当的方式贮存有机肥,以降低污染环境的风险。	茶场中贮存的有机肥应存放在指定的区域,距离河道、地表水至少25 m。	1级

4.4 灌溉

4.4.1 灌溉方式

序号	控制点	符合性要求	等级
4.4.1.1	应有水资源管理计划以优化水的利用并减少浪费。	有书面的计划,并列出水资源管理的方法及步骤。	2级
4.4.1.2	保持灌溉的记录。	保持灌溉日期和单位面积用水量的记录。如果制定了灌溉计划,应记录计算的和实际的用水量。	2级

4.5 植物保护

4.5.1 植物保护的基本要素

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.1.1	有明确规定距河流 10 m 内禁止使用植保产品。	有明确规定所有涉及使用植保产品的人员应知道在距河流 10 m 内禁止使用植保产品。该通知有书面记录。	1 级

4.5.2 植保产品的选择

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.2.1	不应使用产品消费国/地区禁用的植保产品。	有记录证实,在近 12 个月内,未使用我国和产品消费地禁用的植保产品。全部适用。	1 级
4.5.2.2	尽可能采用化学农药替代品防治病虫害。	有证据表明使用了化学农药替代品,鼓励采用生物方法防治病虫害(如:利用天敌等)。	2 级

4.5.3 植保产品使用记录

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.3.1	应记录植保产品使用后人员再次进入喷药区的时间。	记录所有植保产品使用后人员再次进入喷药区的时间。	1 级

4.5.4 植保产品运输

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.4.1	植保产品应按照规定进行运输,尽可能降低对人和环境造成污染。	运输植保产品时,要遵守当地关于化学品运输的规定,防止泄露或其他的意外发生。	2 级

4.6 茶树修剪

序号	控制点	符合性要求	等级
4.6.1	建立茶树修剪档案,并采取措施保护茶树和防止病虫害滋生。	有茶树修剪的农事活动记录,包括地标或代码,修剪方法、日期、机具、操作人员、病株(如:病枝、病叶)无害化处理等。	3 级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.6.2	修剪机具保持良好的状态,正确使用修剪机具,并且不污染茶树和机具。	有机具维修记录,如维修日期、机具名称、型号等,或购买零配件记录。有正确使用机具的操作指南,有茶树和机具免受污染的要求,如燃料、润滑剂、清洁剂等。	3级

4.7 采收

4.7.1 采收卫生

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.1.1	应建立采收过程卫生程序,包括采收容器、采收工具、设备和处理区域的清洁卫生。	有采收过程卫生程序,对所有的采收工具、设备(如:采茶机、修剪机)和容器、运输袋、称量区域、暂存区保持清洁卫生。盛装鲜叶的容器重新使用之前适当清洗。清洗容器的工人经过培训。	1级
4.7.1.2	卫生程序应包括运输工具。	保持鲜叶运输工具包括运输装、卸载所使用的容器/茶袋的清洁卫生,防止泥土、灰尘、肥料、污水等的污染。	1级
4.7.1.3	卫生程序应考虑采茶工个人物品引起的污染。	对员工进行培训,采茶容器中不能放入个人物品如药物、食物、防护剂、衣物等。提供培训记录,在现场检查其符合性。	1级
4.7.1.4	采茶工应能在采茶区域就近找到洗手设施。	采摘前要洗手,采茶区域附近有固定或移动的洗手设施,且卫生状态良好。全部适用。	1级
4.7.1.5	采茶工应能在采茶区域就近找到卫生间。	采茶区域附近有固定或移动的卫生间,且卫生状态良好。全部适用。	2级

4.7.2 采收程序

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.2.1	采茶工应接受采收培训,以保证鲜叶质量和茶树健康。	采茶工接受了采收培训。培训有计划、有记录。	2级
4.7.2.2	制定基于鲜叶质量和茶树健康管理的人工采收、机器采收和修剪的管理计划。	提供最新的修剪及其采收和修剪周期的记录,科学制定采摘周期、采摘标准,以符合鲜叶质量和茶树健康的要求。	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.2.3	根据管理计划适时采摘。	管理计划应当保证鲜叶适时采摘,以期得到最好质量的鲜叶并能够按工艺要求及时加工。采摘时间还应考虑到植保产品使用后的采摘间隔期。	1级
4.7.2.4	根据管理计划采用正确的采摘方法。	在管理计划中明确采摘的方法(如:手采、剪采、机采),采摘方法还应保证茶树健康不受影响(考虑新梢损伤和保持叶层厚度)。	2级
4.7.2.5	采茶工接受培训,能够正确使用采摘工具、机器进行采茶。	采茶工接受正确并安全使用工具、机器采茶的培训。提供包括接受培训人员的名字和签名的培训记录。	2级
4.7.2.6	在管理计划中包括维修和正确使用工具、机器的内容。	提供采茶工具、机器维修记录,在管理计划中规定维修的周期,并包括正确使用工具、机器的指南。	2级

4.7.3 鲜叶贮存和运输

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.3.1	避免鲜叶在暂存(田间和暂存区)和运输过程中遭受直接日晒、雨淋,鲜叶储存和运输空间适当、空气流通。	采摘鲜叶应具有暂存场所,以避免雨淋、失水和红变,在暂存和运输过程中有足够的空间且空气流通,以避免损伤鲜叶。	2级
4.7.3.2	在采摘和运输过程中采取措施避免鲜叶遭受挤压和破碎。	规定容器(如:茶袋、筐等)盛装的最大鲜叶重量,避免鲜叶受到挤压,采茶工遵守规定。	2级
4.7.3.3	采摘的鲜叶应及时加工。	采摘鲜叶尽快送去加工,不超过8 h,鲜叶暂存不得在田间过夜。	2级

4.7.4 鲜叶量器具

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.4.1	采茶涉及的鲜叶量器具至少每年校准1次。	有专业技术人员12个月内的对鲜叶重量或体积量器具实施校准的确认书面记录。	1级

4.8 加工

4.8.1 总要求

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.1.1	委托加工的,其产品应具有可追溯性。	被委托的加工厂有文件化的产品可追溯体系。全部适用。	1级

4.8.2 卫生准则

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.2.1	茶叶加工厂应进行职业健康、安全和卫生方面的风险分析。	应有专门针对产品和加工单元的操作方面的风险评估分析的书面文件(定期更新并审核),包括对物理、化学和微生物污染物以及人类传染性疾病等方面的内容。全部适用。	2级
4.8.2.2	茶叶加工操作单元应实施卫生程序。	农场负责人或其他代理人应对所实施的茶叶加工卫生风险评估的结果负责。	2级

4.8.3 员工健康与卫生

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.3.1	从事茶叶加工的人员应当身体健康,无传染性疾病。	从事茶叶加工的工人上岗前和每年均应进行健康检查,取得健康合格证。	1级
4.8.3.2	从事加工的工人应接受岗前卫生培训。	有证据表明工人接受了口头或书面的培训,但每次培训都应有书面记录。	1级
4.8.3.3	工人应执行卫生操作程序。	有证据表明工人遵守了清洁和着装卫生操作程序,在个人卫生方面做到洗手、不戴首饰、不留长指甲、洗工作服。在个人行为方面做到不吸烟、不随意吐痰、不吃零食、不洒香水等。全部适用	2级
4.8.3.4	工人应着工作服,以避免污染。	工人着装(如:工作服、围裙、袖套、手套)适于加工操作,且保持清洁定期清洗。	3级
4.8.3.5	工作服定期更换、洗涤,避免交叉污染。	定期更换、洗涤工作服。	2级
4.8.3.6	在生产区域不得吸烟、吃食物、喝饮料。	生产区域不得吸烟、吃食物、喝饮料(饮水除外)。	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.3.7	在包装区域设置卫生操作指南,便于工人和来访者清晰可见。	在包装区域设置有清晰可见的卫生操作指南。	2级

4.8.4 卫生设施

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.4.1	在包装区域附近有清洁的厕所和洗手设施。	厕所处于清洁状态,如果不是自动关门,厕所门不直接朝向包装区域。在厕所附近具有洗手设施、肥皂(非香皂)或洗手液(无香型)、水和干手器。	1级
4.8.4.2	应有醒目的警示告知工人回到工作区之前洗手的标志。	应设置醒目的标志,告知工人在便后、饭后回到工作区之前要洗手。	1级
4.8.4.3	设置人流通道和物流通道(口),人流通道进口处应设置更衣室。	人流通道进口处设置更衣室,并与车间直接相通或设专用通道进入车间。车间应按生产加工需要设置物流通道(或物料口)。相连车间之间的物流通道可以与人流通道合并设置。物流通道(或物料口)与外界应有门、护栏等有效的隔离措施,防止无关外物直接进入车间。	3级
4.8.4.4	更衣室应配备与加工人员数目相适应的符合卫生要求的洗手、干手用品或设施,有工作服、帽、鞋(或鞋套)及其存放设施。	更衣室配备了与加工人员数目相适应的符合卫生要求的洗手、干手用品或设施,有工作服、帽、鞋(或鞋套)及其存放设施。	3级
4.8.4.5	员工使用的储物柜应上锁。	更衣室设置的储物柜应上锁,以便于储存个人物品。	3级

4.8.5 加工和贮存区域

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.1	为防止污染,加工厂设施和设备应保持清洁。	为防止污染,加工设施和器具(即包装线及机械、墙壁、地板、贮存区、托盘、塑料膜等)应根据清洁计划清洁,并保持书面记录。全部适用。	1级
4.8.5.2	加工机器应保持清洁,操作工人接受清洁操作培训。	加工操作手册有加工机器清洁操作的内容,对相关员工实施了培训。提供清洁操作和清洁检查的记录。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.3	对所有直接接触茶叶的设备、设施进行清洁,对操作工人进行适当培训以便有效开展清洁工作。	对所有直接接触茶叶的设备、设施定期清洁。清洁方式包括清洁水冲洗、蒸汽或紫外灯照射等。	1级
4.8.5.4	清楚标明鲜叶存放区,并定期清洁。	加工操作手册清楚界定鲜叶存放区,执行清洁计划,提供近期清洁检查记录。	2级
4.8.5.5	废弃鲜叶和废弃材料存放在指定区域,随时清理。	废弃鲜叶和废弃材料存放在指定区域,且随时清洁,以防止茶叶污染。保持书面清洁记录。	3级
4.8.5.6	应使用食品级的消毒剂和清洁剂,且用量正确。	消毒剂和清洁剂应是食品级允许使用的,应按照标签说明使用。	1级
4.8.5.7	消毒剂和清洁剂存放在特定区域,与茶叶包装材料隔离。	消毒剂和清洁剂隔离存放在特定区域,远离茶叶包装区,避免对茶叶造成化学污染。	1级
4.8.5.8	避免机械润滑剂污染茶叶。	茶叶机械中与茶叶易接触部位的润滑剂[如用于输送带、风扇、CTC揉切机、以及所有加工机器和(或)设备的润滑剂]应是食品级的,对于污染风险高的区域和(或)部位制定监测措施。	1级
4.8.5.9	加工区域应采取有效的措施控制以防止物理危害。	通过筛分和捡剔,去除物理危害(如:石子、金属、塑料、玻璃碎片)。	1级
4.8.5.10	在加工、包装和贮存区域应使用防爆灯或带有防护罩的灯泡。	加工、包装和贮存区域使用了防爆灯或带有防护罩的灯泡,防止灯泡破碎时污染产品。	2级
4.8.5.11	应使用食品级包装材料(含大小包装)。	证据表明茶叶包装材料是食品级包装材料。茶叶包装材料主要有:纸板、聚乙烯(PE)、铝箔复合膜、马口铁茶听、白板纸、内衬纸及捆扎材料等。	1级
4.8.5.12	包装材料应具有防潮、阻氧等保鲜性能,无异味,应符合食品卫生要求。	证据表明包装材料具有防潮、阻氧等保鲜性能,无异味,符合食品卫生要求,不受杀菌剂、防腐剂、熏蒸剂、杀虫剂等物品的污染,不含有荧光染料等污染物。	1级
4.8.5.13	包装材料清洁,存放条件清洁卫生。	包装材料(包括可再利用的包装箱)应存放在清洁卫生的区域。	2级
4.8.5.14	根据加工操作手册维护干燥系统。	维护烘干机空气加热系统良好(如:绝缘、热交换、燃料类型、燃烧控制等),有效利用能源。	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.15	应确保燃料充分燃烧。	确保燃料充分燃烧。加热系统定期维护和检测,提供相应的记录。	2级
4.8.5.16	禁止家禽家畜进入厂区。	无家禽家畜进入厂区。	1级
4.8.5.17	所有的分包商和来访者都知道个人卫生要求。	有证据表明来访者和分包商告知了个人卫生程序和要求(如:在显著位置设置了来访者个人卫生要求)。	2级

4.8.6 茶叶加工

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.6.1	应制定整个加工环节操作手册,包括茶叶加工技术和卫生方面的要求。	应根据不同的茶叶类别(如:绿茶、红茶、乌龙茶、普洱茶、花茶、紧压茶等)的工艺要求(参见附录A),制定相应的加工环节操作手册。	2级
4.8.6.2	根据加工操作手册中的要求进行加工操作。	根据加工操作手册的要求进行操作,以获得最佳质量的产品。	2级
4.8.6.3	应采取措施避免鲜叶失水,确保鲜叶最佳的物理特性。	应根据加工操作手册控制空气参数,保持工艺要求的一致性,以确保终产品的质量要求。	2级
4.8.6.4	在传输过程中应保持鲜叶和制品清洁,不受污染。	工人按照加工操作手册进行操作,传输过程中关键环节有明显的标识提示,将污染风险最小化。	2级
4.8.6.5	根据茶类及产品工艺要求控制杀青程度。	有记录显示杀青程度的控制符合操作手册的要求。红茶、白茶加工不适用。	2级
4.8.6.6	发酵和干燥操作在最佳能耗和卫生条件下进行。	对不同季节、不同原料建立标准化的和优化的氧化发酵参数(如:揉捻或CTC揉切的程度、温度、时间等)、干燥温度(入口和出口温度)、干燥时间,得到优质的终产品,同时优化能源利用,保持生产状态的卫生清洁。	2级
4.8.6.7	在加工场所保持良好的工作和操作环境。	依据加工操作手册要求保持良好加工环境(如:发酵区域充足的新鲜空气、分级和筛分区域保持干燥且光线充足等)。	1级
4.8.6.8	在加工区域采取充分的措施避免物理危害,适用时提供员工培训记录。	在加工区域采取充分的措施避免物理危害(如:塑料、金属、玻璃、木屑),员工培训记录应包括这方面的内容。	1级

4.8.7 加工用水

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.7.1	蒸汽用水符合饮用水要求且清洁。	加工用水符合生活饮用水要求,蒸汽用水来源于生活饮用水。加工期间不遭受污染,蒸汽设备适当清洁,提供清洁记录。红茶加工不适用。	1级
4.8.7.2	发酵用水符合饮用水要求。	近12个月水质分析表明发酵用水符合饮用水要求。	1级

4.8.8 质量控制

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.8.1	应配备茶叶感官审评和理化检测室。茶叶审评由专业人员定期进行。	配备了茶叶感官审评和理化检测室,并按要求配置相应设备。茶叶审评应当由有资质的专业人员进行,审评结果有书面记录。	2级
4.8.8.2	应有产品质量检测制度。	有产品质量检测制度,包括检验方法和标准以及纠偏措施。全部适用。	1级
4.8.8.3	与食品安全和质量相关的关键员工和(或)主管应接受培训。	有证据表明主管和关键岗位员工接受了培训,具有运用加工工艺、分级、包装、储藏等方面的能力和知识。	2级
4.8.8.4	有产品贮存的管理制度。	有产品贮存的管理制度,有定期检查和控制措施的记录,如温度、湿度、产品状况、生物危害等。	1级
4.8.8.5	对仓储进行管理。	对原料和包装好的产品贮存管理都应遵守先进先出的原则。	3级
4.8.8.6	有量器具校准制度。	对重量、温度等量器具应进行校准。	2级

4.8.9 控制鼠害和鸟类

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.9.1	设施、包装贮存区及其周围区域得到监控、清洁并保持,防止有害动物的污染(如:鼠害等)。	对设备及其周围区域定期检查和清洁(包装材料区也应保持干燥),采取控制措施防止茶叶遭受有害动物污染,如在生产车间的入口处和车间内可设置灭虫蝇灯,扑杀可能进入车间的虫蝇,在车间内设置的灭虫蝇灯的位置应远离生产作业区域,灭虫蝇灯应每天进行清理,设立纱门纱窗等防飞虫的设施。保持控制有害生物的书面记录。	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.9.2	有诱饵摆放平面图。	应制定诱饵摆放平面图。全部适用,经评估不使用诱饵的加工厂除外。	2级
4.8.9.3	诱饵放置应避免目标动物的接触。	视线观察,非目标动物不能接触诱饵。	2级
4.8.9.4	应保存有害动物检查和所采取必要措施的详细记录。	提供有害动物控制检查及跟踪措施计划的记录。当有有害动物发生时,加工厂应及时与有关防疫部门取得联系,或者能够证明其内部有控制有害动物的能力。	2级

4.9 工人健康、安全和福利

4.9.1 风险、急救、防护服、防护设备

序号	控制点	符合性要求	等级
4.9.1.1	应在固定工作场所放置急救箱。	在固定工作场所放置了急救箱且可以使用。	2级

4.9.2 工人福利

序号	控制点	符合性要求	等级
4.9.2.1	采取措施改善 GB/T 20014.2 中规定的健康安全工作条件。	制定文件化措施和计划,并有效实施。GB/T 20014.2 中规定的健康安全工作条件。全部适用。	1级
4.9.2.2	有中毒症状和急救的信息。	提供中毒症状和急救的资料。全部适用。	2级

4.10 废弃物和污染物的管理、循环利用和再利用

4.10.1 茶叶副产品的再利用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.10.1.1	茶灰、废茶等茶叶副产品以肥料、覆盖物或能源等形式再利用。	茶叶副产品应以肥料、覆盖物或能源等形式再利用。由于废茶可以当作肥料使用,因此不能焚毁。全部适用。	2级

4.10.2 废弃物和污染物的处理方案

序号	控制点	符合性要求	等级
4.10.2.1	制定茶场内生活垃圾处理方案。	有合适的生活垃圾处理方案,并得以实施。	2级

4.11 环境保护

4.11.1 耕作对环境的影响

序号	控制点	符合性要求	等级
4.11.1.1	禁止采伐原生和次生森林。	禁止采伐原生森林和次生森林,获得法定许可的除外。全部适用。	1级
4.11.1.2	茶园不适合茶树生长的区域应采取植被保护。	茶园不适合茶树生长的区域采取了植被保护措施。	3级
4.11.1.3	应保留小片林地。	茶场保留了原有的小片林地。	2级
4.11.1.4	应保护小流域。	茶场内的小流域得到保护。	3级
4.11.1.5	采用本地树种作为茶园遮荫树。	首选本地树种作为茶园遮荫树。	2级
4.11.1.6	在溪流渠道旁种植本地植被。	在溪流渠道旁种植本地植被,控制土壤侵蚀、过滤化学品进入溪流,保护野生动植物生活环境。	2级
4.11.1.7	采取适当措施限制捕猎或采集野生动植物,保护濒危物种生活环境。	有有效的保护措施,限制捕猎或采集野生动植物。	2级
4.11.1.8	茶园在自然保护区内或附近,茶场应与自然保护区管理者进行沟通。	茶园在自然保护区内或附近,茶场与自然保护区管理者进行了沟通,其农事活动遵循保护区有关规定。	3级
4.11.1.9	对有生态、社会、文化和宗教意义的区域,应有清楚的标识和描述,并加以保护。	对有生态、社会、文化和宗教意义的区域,有清楚的标识和描述,并进行了保护。	3级

4.11.2 能源利用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.11.2.1	应制定监控能源利用的计划。	在现场具有能源计量系统。全部适用。	2级
4.11.2.2	茶场在高耗能环节应采取提高能源效率利用的措施。	有证据表明在生产加工过程中有效的利用了能源。	2级
4.11.2.3	制定节约能源的行动计划。	有节约能源的行动计划,采取措施降低能源消耗,用可再生能源替代不可再生的能源。	3级
4.11.2.4	采用木柴作茶叶加工的燃料,木柴应来自于人工林和茶园的修剪枝叶,不应来自于原生林、自然林、保护区。	采用木柴作茶叶加工的燃料,木柴来自于人工林和茶园的修剪枝叶,没有来自于原生林、自然林、保护区。	2级

4.12 抱怨

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.1	制定保存茶叶样品的制度,以便在产生抱怨时分析。	有保存茶叶样品的制度(包括对样品的标识),以便在产生抱怨时进行分析。样品至少保存1年。全部适用。	1级

4.13 物料衡算及可追溯性

4.13.1 文件化的控制系统

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.1.1	应对可能造成注册与非注册产品混淆的环节进行控制。	对可能造成注册与非注册产品混淆过程,建立文件化的程序和操作规程,记录采取的控制措施。全部适用。	1级
4.13.1.2	应有适合的食品安全控制体系。	组织应建立并实施基于 HACCP 体系的食品安全体系。全部适用。	1级

4.13.2 对原料来源的确认

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.2.1	注册的原料应可清晰识别。	所有经过注册的原料都能通过相关文件得到追溯。相关信息应该能在国家主管部门网站得到查询。相关信息包括注册号、认证机构名称、产品信息以及证书有效期。申请者应保证提供的信息是正确的。	1级

4.13.3 区分并界定认证与非认证原料

4.13.3.1 文件系统

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.3.1.1	有适宜的识别程序能对不同来源的产品以及不同去向的产品进行识别。	应根据规模建立并实施文件化的物料识别程序,以对不同来源的原料进行识别。全部适用。	1级
4.13.3.1.2	应保留所有注册与非注册产品的记录。	应保留所有注册与非注册产品的进出库数量信息。全部适用。	1级

4.13.3.2 识别

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.3.2.1	生产的所有环节都能清楚地识别并追溯注册或非注册产品的源头。	在所有环节都能清楚地识别并追溯注册或非注册产品的源头。在任何阶段都能对经过注册的来源的原料进行识别。全部适用。	3级
4.13.3.2.2	所有终产品应有注册号标记。适用时,所有原料、半成品也应以特有的可追溯编码或者标记进行标识。	所有终产品应有注册号标记。适用时,所有原料,半成品也应以特有的可追溯编码或者标记进行标识。从该标识可以对原料是否通过注册情况进行追溯。	3级

4.13.3.3 隔离

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.3.3.1	注册与非注册产品的生产应得到隔离。	生产的注册与非注册的产品应可从时间或空间上得以隔离。全部适用。	1级

4.13.4 标志的使用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.4.1	注册标志的使用应遵循标志使用规定的要求。	注册标志的使用应遵循标志使用规定的要求。在正式使用前提交认证机构进行确认。	1级

4.13.5 注册产品的识别

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.5.1	应建立相应的程序或操作规程确保发货的注册产品与订单要求的注册产品的一致性。	建立并实施了相应程序确保发货的注册产品为订单所要求的产品。全部适用。	1级
4.13.5.2	认证产品的销售记录应包括注册产品的注册号并表明注册状态。	销售发票或者其他销售相关文件应包括注册产品的注册号并表明注册状态。全部适用。	1级

4.13.6 数据与记录

4.13.6.1 数据保持

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.6.1.1	应建立并实施必要的数据库管理程序。	应根据规模以及复杂程度,对所有与物料衡算以及可追溯性相关记录的识别、收集、分类、备案、储存、维护。作为最低要求,程序应规定数据的存放、存放期限。全部适用。	1级
4.13.6.1.2	记录最少保持3年。	所有与物料衡算以及可追溯性的记录至少保持3年。注册的第一个3年除外。	1级
4.13.6.1.3	记录应清晰。	所有记录应清晰、易读。全部适用。	1级
4.13.6.1.4	记录应具有适宜的信息。	记录应包括: ——销售记录:订单、合同、发票、合格供方清单以及经过检查的证明; ——原料及成品的库存记录,适用时也包括年度出库记录; ——生产记录; ——订单及销售发票应得到审核。 全部适用。	1级

4.13.6.2 物料衡算

序号	控制点	符合性要求	等级
4.13.6.2.1	应记录所有原料并定期分析以进行物料衡算。	应记录注册产品的原料数量。并且至少3个月总结一次。全部适用。	1级
4.13.6.2.2	计算物料衡算的得率应基于生产产量测算。	计算物料衡算的得率应基于至少过去3个月的生产产量测算结果。全部适用。	1级
4.13.6.2.3	注册产品销售记录应得到保留,可以用此来进行物料衡算验证注册产品的投入产出的一致性。	应记录注册产品销售情况,并与同期原料的投入进行比较。物料衡算的结果应得出投入和产出具有一致性。	1级

附录 A
(资料性附录)
茶叶加工基本工艺流程

A.1 标题

根据加工工艺和品质特性的差异,茶叶可分为六大基本茶类,即:绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶和红茶,而这些差异主要是基于加工过程中控制茶叶中酚类物质的氧化程度而形成的。

A.2 绿茶加工工艺

绿茶加工主要有摊青、杀青、揉捻(做形)和干燥工序,其中关键在于杀青工序。通过杀青钝化鲜叶酶的活性,内含成分基本上是在没有酶影响的条件下,由热力作用进行物理化学变化,从而形成了绿茶的品质特征。

A.3 红茶加工工艺

红茶加工主要有萎凋、揉捻、发酵和干燥工序。红茶加工的关键是充分活化酶的活性,并使多酚类物质与氧化酶充分接触,在酶促作用下产生氧化聚合作用,同时其他化学成分亦相应发生深刻变化,使绿色的茶叶产生红变,形成红茶的色香味品质。

A.4 青茶(乌龙茶)加工工艺

青茶俗称乌龙茶,加工主要有萎凋、做青、杀青、揉捻和干燥工序,其中做青是形成乌龙茶特有品质特征的关键工序,是奠定乌龙茶香气和滋味的基础。做青是将萎凋后的茶叶置于摇青机中摇动,叶片互相碰撞,擦伤叶缘细胞,促进酶促氧化作用发生轻度氧化,叶片边缘呈现红色,然后通过杀青抑制鲜叶中的酶的活性,控制氧化进程,防止叶子继续红变。

A.5 白茶加工工艺

白茶的干茶表面密布白色茸毫,其品质特征的形成,一是采摘多毫的幼嫩芽叶制成,二是制法上采取不炒不揉的晾晒烘干工艺,主要工序为萎凋、烘焙(或阴干)、拣剔(或筛拣)、复火。

A.6 黄茶加工工艺

黄茶的加工特点主要是闷黄过程,即利用高温杀青破坏酶的活性,其后多酚物质的氧化作用则是由于湿热作用引起,并产生一些有色物质,形成黄色黄汤品质特征。黄茶加工的典型工艺流程是杀青、闷黄、干燥。

A.7 黑茶的制造工艺

黑茶的加工工艺为杀青、揉捻、渥堆、干燥,其中渥堆是黑茶制造的特有工序,也是形成黑茶品质的关键工序。渥堆是将揉捻后的叶子进行堆积和放置,同时保湿、保温,主要在湿热作用下促进化学变化,形成黑茶的品质特征。
