

ICS 65.020.01

CCS B 04

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXX-202X

茶叶生产全程质量控制技术规范

Technical specification for quality control of tea during whole
process of production

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

(注：征求意见时必须保留这句话。)

XXXX -XX-XX 发布

XXXX -XX-XX 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出

本文件由农业农村部农产品质量安全中心归口。

本文件起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、农业农村部茶叶质量监督检验测试中心、杭州中农质量认证中心有限公司。

本文件主要起草人：*****

茶叶生产全程质量控制技术规范

1 范围

本文件规定了茶叶生产的组织管理、文件管理、过程控制技术要求、产品质量管理及内部检查等全程质量控制要求，描述了对应的证实方法。

本文件适用于农业企业、农民专业合作社、家庭农场等规模生产主体开展茶叶生产的全程质量控制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 11767 茶树种苗
- GB 12475 农药贮运、销售和使用的防毒规程
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 23350(XG1-2022) 限制商品过度包装要求 食品和化妆品《第1号修改单》
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- NY/T 225 机械化采茶技术规程
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1276 农药安全使用规范总则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 组织管理

4.1 组织机构

4.1.1 应建立经法人登记的生产主体（农业企业、农民专业合作社、家庭农场等）。若涉及茶叶加工，应按规定取得食品生产许可证。

4.1.2 应建立与生产相适应的部门或岗位，包含生产、质量管理、检验、销售等，明确各部门或岗位职责。

4.2 员工管理

4.2.1 应根据生产需要配备必要的质量管理人员、技术人员和生产人员，并具有明确的岗位职责和资源要求。

4.2.2 应对员工进行基本的安全、卫生和生产技术相关知识培训。从事植保、施肥等关键岗位的人员应进行专门培训，培训合格后方可上岗。

4.2.3 每个生产区域应至少配备1名受过生产安全应急培训，并具有相关应急处理能力的人员。

4.2.4 应建立和保存所有人员的健康档案、相关能力、教育和专业资格、培训等记录。

5 文件管理

5.1 生产主体应根据实际生产编制适用的质量管理体系文件。体系文件包括制度文件、程序文件和作业指导书。

5.2 体系文件应包括但不限于：

a) 制度文件：组织机构、投入品管理制度、产品质量管理制度、员工管理制度、内部检查制度、仓库管理制度、记录和档案管理制度等；

b) 程序文件：农业投入品使用程序、人员培训程序、卫生管理程序、内部检查程序、废弃物处理程序、紧急事故处理程序、文件和记录控制程序等；

c) 作业指导书：种苗管理、土壤管理、施肥、病虫草害防治、修剪、采摘、加工、包装、贮存、运输、抽样检测等。

5.3 体系文件应方便查阅、使用，必要时可在相关功能区上墙公示。条件允许时宜建立档案记录的电子化管理，以保证茶叶生产全程可电子追溯。

6 技术要求

6.1 基地选择与规划

6.1.1 基地选择

6.1.1.1 种植茶树应选择生态适宜区，应远离工矿区和交通主干道，避开工业和城市污染的影响，产地环境空气质量应符合GB 3095的要求，土壤环境质量应符合GB 15618的要求，灌溉水水质应符合GB 5084的要求。

6.1.1.2 生产基地应具备茶叶生产所必需的条件，选择水土保持良好、生态环境稳定、土层深厚、便于排灌、利于机械操作的地方建园。

6.1.2 园地规划

6.1.2.1 园地规划与建设应有利于保护和改善茶区生态环境、维护茶园生态平衡和生物多样性，发挥茶树良种的优良种性。

6.1.2.2 根据基地规模、地形和地貌等条件，设置合理的道路系统，包括主道、支道、步道和地头道，便于运输和茶园机械作业。

6.1.2.3 建立完善的水利系统，做到能蓄能排。宜建立茶园节水灌溉系统。

6.2 农业投入品管理

6.2.1 选购

6.2.1.1 应选择具备经营资质的供应商，从正规渠道购买符合国家相关法律法规、获得登记许可、证件有效齐全、产品质量合格的农业投入品。

6.2.1.2 建立购买登记台账，并保存购买凭据等证明材料。

6.2.2 储存

6.2.2.1 建立和保存农业投入品库存目录，不同种类的投入品按标签规定的储存条件分区域存放，可采用物理隔离（如墙、隔板）等方式防止交叉污染。

6.2.2.2 储存仓库应清洁、干燥、安全、温度适宜，符合防水、防火、防腐、防鼠、防鸟、通风等条件，配备有急救箱，出入处贴有警示标志。

6.2.2.3 仓库应专人管理，建立并保存出入库和领用记录。

6.2.3 使用

6.2.3.1 应遵守投入品使用要求，按照产品标签和说明书科学规范使用投入品。

6.2.3.2 农药和肥料应在专用配制区配制，并有相应的安全设施。配制区应远离水源、居所、畜牧栏、水产池等。

6.2.3.3 器械使用完毕应及时清洁整理，每年至少校验一次，保持良好状态。

6.2.3.4 建立和保存投入品使用记录。

6.3 种苗管理

6.3.1 应根据当地气候、土壤等自然条件，结合所制茶类选择适宜的品种，优先使用无性系良种。

6.3.2 苗木质量符合GB 11767的要求，应具有检疫合格证、质量合格证或相关的有效证明。

6.4 土壤管理

6.4.1 定期监测土壤肥力水平和重金属等污染物含量，根据监测结果，有针对性地采取土壤改良措施，对于重金属等污染物超标的土壤进行修复或退茶还林。

6.4.2 根据茶园土壤状况、茶树长势和茶叶生产采取适当的耕作方式。对土壤肥沃、茶树合理密植、病虫草害少的茶园可适当免耕。

6.4.3 采用地面覆盖等措施提高茶园的保土保肥蓄水能力，植物源覆盖材料（草、修剪枝叶和作物秸秆等）应未受有害或有毒物质的污染。

6.4.4 土壤相对含水量低于70%时，茶园宜节水灌溉。

6.5 茶园施肥

6.3.3.1 根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量、制茶类型和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施测土平衡施肥，基肥和追肥配合施用。

6.3.3.2 宜以有机肥为主，有机无机相结合，避免单纯使用化学肥料和矿物源肥料。

6.3.3.3 肥料使用应符合NY/T 496的要求。禁止使用工业垃圾、医院垃圾、城镇生活垃圾、污泥以及重金属、抗生素超标的粪便。动物粪便和其他有机物需完全腐熟后才能作为肥料使用。

6.3.3.4 叶面肥喷施后采摘间隔期应符合使用说明的要求。

6.3.3.5 施肥器具、运输工具和包装用品等使用完毕应清洗或回收。

6.6 病虫草害防治

6.6.1 防治原则

遵循“预防为主，综合防治”的原则，从茶园整个生态系统出发，以农业防治为基础，协调使用多种非化学防治措施，积极保护利用自然天敌，创造不利于病虫草害等有害生物的孳生的环境条件，提高茶树抗病虫能力。在必要时科学使用化学农药。

6.6.2 农业防治

选用抗性强的茶树品种，采取冬季清园、清除枯枝和病虫枝叶、合理采摘、修剪、翻耕、科学施肥和防治杂草等措施抑制病虫草害发生。

6.6.3 物理防治

6.6.3.1 采用人工捕杀害虫，减轻虫害。

6.6.3.2 利用害虫的生物学特性，进行灯光诱杀、色板诱杀或异性诱杀。

6.6.3.3 采用机械或人工方法防除杂草。

6.6.4 生物防治

利用天敌昆虫、微生物、昆虫性外激素和生物源农药进行病虫害防治。

6.6.5 化学防治

6.6.5.1 农药使用应符合GB/T 8321、GB 12475和NY/T 1276的要求，禁止使用禁限用农药。

6.6.5.2 应选择在茶叶作物上登记的低毒低风险农药品种和环境友好型农药制剂。注意不同作用机理的农药轮换使用和合理混用。

注：“中国农药信息网”（<http://www.chinapesticide.org.cn/>）可查询防治茶叶作物病虫害的登记农药。

6.6.5.3 宜根据当年当地病虫害发生预测预报，制订减量化药剂防治方案。

6.7 茶树修剪

6.7.1 根据茶树的树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化型树冠，复壮树势。

6.7.2 重修剪和台刈改造的茶园应清理树冠，宜使用波尔多液冲洗枝干，防治苔藓和剪口病菌感染等。

6.7.3 覆盖度较大的茶园，每年进行茶行边缘修剪，相邻茶行树冠外缘保持20cm左右的间距。

6.7.4 修剪树叶留在茶园内，病虫枝条应清出茶园。

6.8 鲜叶采收

6.8.1 根据茶树生产特性和各茶类对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因园制宜的原则制订采收方案，包括采收标准、采收时间、采收方式等。

6.8.2 手工采摘应提手采，保持鲜叶完整、匀净，不应捋采和抓采。

6.8.3 机采作业应符合NY/T 225的要求。采茶机应使用无铅汽油和机油，防止污染茶叶和土壤。

6.8.4 采下的鲜叶应妥善防护，采取措施避免暴晒、雨淋、挤压和其他原因损伤鲜叶。鲜叶应及时运抵茶厂进行加工，防止变质和混入有毒、有害物质。

6.9 茶叶加工

6.9.1 厂区环境

厂区周围及内部应清洁卫生，无物理、化学、生物等污染源，不应有害虫孳生的场所。

6.9.2 加工设备

6.9.2.1 茶叶加工设备和可能接触茶叶的工器具等，应由无毒、无异味、非吸收性、耐腐蚀、不易脱落的材料制作，其设计和构造应能防止危害茶叶卫生，能避免润滑油、金属碎屑、污水或其他污染物混入茶叶。

6.9.2.2 加工设备应根据工艺要求合理布局，上下工序衔接紧凑，各设备的加工能力相互匹配，保证加工顺畅有序进行。

6.9.2.3 应建立设备清洁、保养、维修程序，严格执行，确保使用性能。

6.9.3 加工过程

6.9.3.1 加工过程中，原料和在制品不应与地面直接接触。

6.9.3.2 加工用水应符合GB 5749的要求。

6.9.3.3 加工过程中，不应添加香精、色素和其他非茶类物质。花茶加工应使用天然香花进行窈制。

6.9.3.3 加工过程中，不应使用灭蚊药、灭鼠药、驱虫剂、消毒剂等易污染茶叶的物品。

6.9.3.4 加工废弃物应及时清理，妥善处理，以免污染茶叶和环境。

6.9.3.5 加工设备所用的燃料及其残渣应存放在专门区域。

6.10 包装与标识

6.10.1 内包装材料具有密封、防潮、遮光等作用，外包装材料具有保护茶叶形态、抗压的功能，便于装卸、运输。

6.10.2 直接接触茶叶的包装材料应是食品级的，其安全性应符合GB 4806.1的规定。

6.10.3 不应过度包装，包装材料、空隙率和层数等应符合GB 23350的规定。

6.10.4 包装上应有标签标识，预包装的标签应符合GB 7718和相应产品标准的要求，内容应醒目、清晰、完整、准确。

6.10.5 获得质量认证标志使用权的，应按要求规范使用标志。

6.10.6 储运包装的标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

6.11 贮存与运输

6.11.1 贮存

6.11.1.1 茶叶应贮存在干燥、阴凉、避光、无异味的清洁库房，不与其他物品混放。

6.11.1.2 长时间批量贮存应有温度、湿度、氧气、光照的检测和控制设施。

6.11.1.3 应设仓管人员，定期检查库房，并做好出入库记录。

6.11.2 运输

6.11.2.1 运输工器具和设备应安全、干燥、无异味，保持清洁。

6.11.2.1 运输过程中应避免日光直射、雨淋和撞击。

7. 产品质量管理

7.1 质量要求

7.1.1 应对产品质量进行评估，根据质量安全控制要求自行或委托具备资质的食品检验机构对产品进行抽样检测，检测合格后方可上市销售。抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.1.2 茶叶产品质量应符合GB 31608和产品销售目标市场的要求。

7.2 质量追溯

7.2.1 产品应有完善的档案记录，包括农事活动记录（施肥、除草、病虫草害防治、修剪、采摘等）、农业投入品台账记录（来源、数量、去向、库存等）、加工记录、包装贮运、产品销售等相关信息。

7.2.2 应制定产品唯一标识（如生产批次号）规则，并可根据标识实现生产销售全过程可追溯。

7.2.3 条件允许时宜采用现代信息技术和网络技术，建立信息化追溯体系。

7.3 投诉处理

7.3.1 应制定投诉处理程序和茶叶质量安全问题的应急处置预案。

7.3.2 对于有效投诉和茶叶质量问题，应采取相应的纠正措施，并保存记录，必要时执行产品召回。

8. 内部检查

8.1 应建立内部检查制度，每年至少进行2次内部检查，建立并保存相关记录。

8.2 对于内部检查发现的不符合项应采取有效的整改措施，及时纠正。
