

湖南省农业技术规程

HNZ137-2017

茶叶加工质量管控规范

Regulation for quality control of tea processing

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2017年12月31日

茶叶加工质量管控规范

为规范和提升茶叶加工质量，制订本规程。

1 厂区环境

1.1 应选择地势干燥、交通方便的地方建厂。

1.2 厂区应远离排放“三废”的工业企业，周围应无有害气体、粉尘、放射性物质和其他扩散性污染源、以及影响茶叶品质的异气味。厂区一般应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 米以上，离开经常喷施农药的农田 100 米以上，离开交通主干道 20 米以上。空气质量应符合 GB 3095 规定的三级标准要求。

1.3 水源清洁、充足。

1.4 厂区应清洁、平整、绿化，道路应铺设水泥、沥青等硬质路面，排水系统通畅，地面无积水。

1.5 厂区应根据茶叶生产加工要求合理布局，生产区与生活区应相互隔离。

1.6 厂区内不能兼营、生产、存放可能影响茶叶卫生的其他产品，不得饲养家禽、家畜。厂区卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，墙壁、地面易于清洗并保持清洁，坑式厕所应距生产区 25 米以外。

1.7 厂区的朝向应根据地理位置合理选择，厂区内易产生污染的锅炉间等应处于生产车间的下风口。

1.8 垃圾及废弃物应集中、密闭存放，并置于生产区外，及时清理出厂。排污沟渠也应为密闭式，厂区无异味。

2 原辅料控制及加工用水

2.1 原辅料控制

2.1.1 投入加工的茶鲜叶、毛茶及相关原材料应符合相应标准的要求，其中卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.2 茶叶加工企业应有相对稳定的茶叶原料基地或来源，并同原料供应基地签订供销合同或协议。企业应对原料基地登记造册，掌握茶叶生产基地的相关情况。

2.1.3 茶鲜叶应根据生产需要和加工能力有计划采购，及时加工。未处理的原料应按不同要求贮藏于遮阳、通风良好的场所，及时加工。

2.1.4 茶鲜叶等原料的贮存及运输，应有防雨、防晒、防尘等设施，鲜叶原料还应有相应的保鲜设施。贮存与运输工具应符合卫生要求，远离有毒有害物品，防止污染。

2.1.5 茶叶加工企业应制定原辅料验收程序、质量要求、抽样及检验方法等，原辅料经检验合格后方可使用。

2.1.6 所有原料进厂时必须检查验收，以确保原料的来源和质量符合相关要求，必要时应

进行挑选，除去不符合要求的部分。

2.1.7 合格与不合格原材料应分别存放，并有明确醒目的标示加以区分。

2.1.8 外包装有破损的原材料应单独存放，标明破损原因并在检验合格后方可使用。

2.1.9 加工结束而未使用完的原料等应妥善存放于适当的保存场所，防止污染，并在保质期内尽快优先使用。

2.1.10 加工过程中禁止使用色素、香精、粘结剂和其他添加剂。

2.2 能源

宜采用电及天然气等清洁能源。

2.3 加工用水

2.3.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

2.3.2 加工用水应充足。使用非自来水的加工厂，应设净化池或消毒设备；储水池（塔或槽）应设有防止外来污染的措施，使用的地下水源应远离污染源；不允许直接使用地表水。

2.3.3 应定期进行水质卫生检测，并保存记录。

3 加工车间及设施设备

3.1 加工车间

3.1.1 加工车间包括贮青间、加工间、包装间等，面积、高度应与设备安置、加工产品种类、数量相适应。不同清洁区应隔离，避免交叉污染。加工厂各类清洁区划分见表 1。

表 1 茶叶加工各作业场所的清洁度区分

厂房设施	清洁度区分	
原料仓库 材料仓库 原料处理场 萎凋或摊青等场所 外包装车间（打外包） 成品仓库	一般作业区	
初加工场所（含发酵间） 精加工车间 拼配加工及成品包装车间 内包装材料仓库 缓冲间 半成品贮存场所	准清洁作业区	管制作业区
人工拣剔车间 小包装（含袋泡茶）车间	清洁作业区	

3.1.2 应有充足的自然采光或照明设施，光源应以不改变产品本色为宜，照明设施应加装防护罩，采光良好。

3.1.3 车间内墙壁、屋顶应使用易清洁的浅色、无毒、防水、防霉、不易脱落的材料修建。

3.1.4 车间地面应采用耐磨、防滑的坚固材料铺设，地面坚固、平整、光洁，便于清洁和清洗，有良好的排水系统，地面不积水。

3.1.5 车间应配备换气设施，保持通风良好，空气新鲜，温度适宜，并配有温湿度显示装置。

3.1.6 出入口应装设能自动关闭的门或空气帘，车间门窗用浅色、平滑、易清洗、不透水的

坚固材料制作，结构严密。车间的出入口及与外界相连的通风处等应安装防鼠、防蝇虫等设施。

3.1.7 贮青间应独立设置，晒青、萎凋等场所应有防止外来物污染的措施。

3.1.8 杀青和干燥车间应安装排湿、排气设备。各种炉灶火门不得直接开向车间，燃料及残渣应设有专门存放处，有锅炉的应另设锅炉间。

3.2 卫生设施

3.2.1 车间入口处应设置与其相连的更衣室，更衣室应独立隔间，其面积应与生产人数相适应，有适度照明及消毒杀菌装置，更衣室应保持清洁卫生，通风良好。

3.2.2 更衣室内配备足够数量的更衣柜，更衣柜应使用不发霉、易清洁的材料制成，个人衣物与工作服分别存放，保持清洁。

3.2.3 车间入口处及车间适当位置应设置洗手、消毒设施，其数量应与生产人员相匹配。清洁作业区的更衣室应设有鞋底清洁消毒设施或换鞋设施。

3.2.4 车间如有卫生间，应设于更衣及洗手消毒室之外，卫生间应便于清洗消毒，并保持清洁，设有洗手设施，门和窗不得直接开向车间，门能自动关闭，通风合理。

3.3 加工设备和设施

3.3.1 设备、设施应与生产能力相适应，布局应符合工艺和产品卫生要求。

3.3.2 设备、工器具和容器与茶叶的接触面应使用无毒、无味、易清洁的材料制作。

3.3.3 车间内应配置设备、工器具清洗（洁）消毒设施和保证产品卫生的其他设施。

3.3.4 盛装茶叶或废弃物的容器应有明显的标识加以区别，不得混用。

4 人员要求

4.1 加工厂（企业）应配备一定数量的与加工生产能力相适应的管理人员与技术人员，以满足整个加工过程的质量管理和产品检验要求。

4.2 所有从事茶叶加工和质量管理人员上岗前均应该经过制茶技术与质量控制等的培训，掌握制茶的基本技能和卫生要求。

4.3 加工及有关人员应经体检合格持有健康证明并经培训后方可上岗，所有加工人员每年至少应进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。凡发现有碍食品卫生临床症状的加工人员，应及时调离，康复后经批准方可重新上岗。

4.4 员工进入车间，应穿着整洁的工作服、帽和鞋，并按规定洗手消毒。

4.5 车间工作人员应保持个人卫生，不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间，不得化妆。禁止在车间内饮食、吸烟、吐痰及其他可能对茶叶加工造成污染的行为。

4.6 离开加工车间时应更换工作服及鞋帽，不得穿戴出车间，并应定期统一清洗、消毒。

4.7 与生产加工无关的人员不得进入加工场所，参观、来访者进入车间应遵守相关要求。

4.8 加工企业应每年至少对加工等人员进行业务与技术培训、考核一次。

4.9 车间工作人员在每次离开加工车间之后重新进入加工车间时均应洗手和消毒。

5 加工

5.1 初加工

5.1.1 鲜叶应合理贮青，不同级别、不同品种、雨露水叶等应分别堆放。采用贮青设备贮青，应按设备要求操作。堆放适度的鲜叶应及时加工。

5.1.2 按不同茶类、不同产品的要求，采用相应的加工工艺方案进行加工。重点控制好每个工序的温度、时间、投叶量等工艺技术参数。

5.2 精加工

5.2.1 毛茶应进行必要的整理，以满足后续加工的需要。

5.2.2 按不同产品的要求，采用相应的加工工艺方案进行加工。应控制好各工序在制品的规格大小、形状、水分、匀整度、净度、色泽等品质因子。

5.3 再加工

5.3.1 再加工的原料应符合相应茶类产品标准的要求。

5.3.2 按不同产品的要求，采用相应的加工工艺方案进行加工。控制好各工序在制品的大小、形状、水分等品质因子。

5.3.3 花茶加工可使用食用或药食两用的香花进行窰制。

5.4 加工过程的质量控制

5.4.1 建立卫生管理制度，规范加工人员进入车间前后个人清洁、环境清洁及加工过程良好操作的行为。

5.4.2 建立产品追溯制度，按照鲜叶进厂验收—生产加工—出厂检验的程序，做好各环节批次记录。鲜叶进厂批次号应对应种植基地的批次号，逐批加工，标识清楚，独立存放，避免交叉。

5.4.3 加工过程应确定关键控制点，按照工艺操作规程加工，并有效监控。同一车间不得同时加工两种不同茶类的茶叶。

5.4.4 加工设备、工具、容器应保持清洁，非茶叶加工用的物品不得放在车间内。防止茶叶加工中产生劣变或有毒有害物质的污染。

5.4.5 加工过程中，在制品应按等级、规格存放并适当标识，在制品、半成品、成品不得与地面直接接触。盛装废弃物的容器应有标识，并存放在指定地点，及时处理，不得与盛装茶叶的容器混用。

5.4.6 茶叶加工中应采取有效措施除去混入茶叶中的其它外来杂物。

5.5 不合格品与废弃物处理

5.5.1 不合格品应单独存放并标识，并应及时分析产生的原因，采取有效措施加以纠正。

5.5.2 加工过程中的废弃物应在加工完成后及时清理出车间，可直接铺于茶园行间，或堆放于厂房外或茶园空地处沤制制作基肥。

6 包装、标识、运输与贮存

6.1 标识

每批加工的茶叶应编制加工批号或系列号，并确保最终产品的可追溯。标签应符合 GB

7718 和国家质量监督检验检疫总局 （2009）第 123 号令的规定。

6.2 包装

6.2.1 加工的产品应及时分级、包装，避免受潮、受污染。

6.2.2 包装应符合食品要求和 GH/T 1070 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

6.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，严禁重压。

6.4 贮存

茶叶贮存应符合 GH/T 1071 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

7 检验

7.1 检验环节

7.1.1 原料

原料应进行检验，并验证原料的生产加工信息及追溯资料，以保证原料来自受控基地。

7.1.2 半成品

产品加工过程中，应对重要环节的半成品进行检验，防止茶叶加工过程不被污染。

7.1.3 成品

产品加工完成后或出厂前应按规定的方法抽样进行检验，出具检验报告。

7.2 检验内容

7.2.1 茶叶加工企业应根据茶叶的原料来源、加工工艺、产品特点确定原料和成品的检验项目，对检验项目进行分析 and 评估，确定重点检验项目和监测监控项目。

7.2.2 检验内容主要包括感官品质、水分、灰分、碎茶、粉末、非茶类夹杂物等常规项目以及农药残留、重金属含量等其他项目。

7.3 不合格品的处理

7.3.1 安全卫生项目（包括农药残留、重金属等有毒有害物质）不合格的产品，不准加工，不准出厂。

7.3.2 非安全卫生项目不合格的原料和产品，可以返工整理和加工。

8 文件和记录

8.1 管理制度及记录

8.1.1 应有厂房、设施和设备的使用、维护、保养、检修等制度和记录。

8.1.2 应有物料验收、生产加工操作、检验等制度和记录。

8.1.3 应有不合格品管理、物料退库和报废、紧急情况处理等制度和记录。

8.1.4 应有环境、厂房、设备、人员等卫生管理制度和记录。

8.1.5 应有本规范和专业技术培训等制度和记录。

8.2 产品加工管理文件

8.2.1 应有加工工艺规程、技术操作规程。

8.2.2 应有批加工生产记录，内容包括：产品名称、生产批号、生产日期、操作者、复核者的签名，有关操作与设备、产品数量、生产过程的控制记录及特殊问题记录。

8.3 产品质量管理文件

8.3.1 应有物料、中间产品和成品质量标准及其检验操作规程。

8.3.2 应有产品质量稳定性考察文件。

8.3.3 应有批检验记录。

8.4 制定加工管理文件和质量管理文件的要求

8.4.1 文件的标题应能清楚地说明文件的性质。

8.4.2 各类文件应有便于识别其文本、类别的系统编码和日期。

8.4.3 填写数据时应有足够的空格。

8.4.4 文件制定、审查和批准应分别有责任人签名。

8.5 保存

记录应至少保存两年以上。

9 术语和定义

9.1 初加工 first manufacturing

按毛茶规格要求，对鲜叶做各种技术处理工作（如改变外形、内质等）的总称。

9.2 精加工 refining

按成品茶的规格要求，对毛茶做各种技术处理工作（如汰除劣异、整饰外形，改进内质，调剂品质，划分等级）的总称。

9.3 再加工 reprocessing

以绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶六大茶类为原料，采用特定工艺加工的总称。

9.4 拼配加工 blend processing

将两种及以上具有一定共性的茶叶拼合在一起的作业。

9.5 半成品 semi-finished products

茶叶加工过程中，完成某一工序所得到的产品，此产品经随后的制造过程，可成为成品。

9.6 成品 finished products

经过加工并包装，完成标识的即将出厂的产品。

9.7 一般作业区

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，如鲜叶萎凋或摊青场所、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间、成品仓库等。

9.8 准清洁作业区

必须设有防蝇防鼠设施，但清洁度要求次于清洁作业区的作业区域，如茶叶的初加工场所（含发酵间）、精加工车间等。

9.9 清洁作业区

清洁度要求最高的作业区域，主要用于产品拼配、包装的作业区。

10 引用和参考资料

GB 3095	环境空气质量标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1071	茶叶贮存通则

编写单位：湖南省茶叶研究所、湖南省沅陵碣滩茶业有限公司。

编写人员：粟本文、钟兴刚、黄怀生、舒琿、郝涛。
