

ICS 67.140.10
X 55



中华人民共和国国家标准

GB/Z 21722—2008

出口茶叶质量安全控制规范

Code on quality and safety control of tea for export

2008-05-04 发布

2008-10-01 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

目 次

| | |
|------------------------------|----|
| 前 言..... | 2 |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 3 |
| 3 术语和定义..... | 3 |
| 4 总则..... | 4 |
| 5 种植和采摘..... | 4 |
| 6 茶叶加工..... | 6 |
| 7 检验..... | 9 |
| 8 不合格品的处理..... | 10 |
| 9 追溯管理要求..... | 10 |
| 10 产品召回..... | 11 |
| 附录A（规范性附录）茶叶初加工企业基本技术条件..... | 12 |
| 附录B（规范性附录）不同清洁区的基本要求..... | 14 |

前 言

本指导性技术文件的附录 A 和附录 B 是规范性附录。

本指导性技术文件由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：国家质量监督检验检疫总局进出口食品安全局、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局。

本指导性技术文件主要起草人：俞仁贤、刘全卫、唐光江、陈荔银、李飞、汪玲平、魏聪辉、毕克新、徐丽艳、刘环、张蓉、杨松、傅碧忠。

出口茶叶质量安全控制规范

1 范围

本指导性技术文件规定了出口茶叶在种植、采摘、加工、检验、监测、追溯、产品召回等环节涉及质量安全控制方面的技术要求。

本指导性技术文件适用于出口茶叶种植、采摘、加工、检验、监测、追溯、产品召回等环节的质量安全控制，包括直接介入出口茶叶生产链中一个或多个环节的组织以及出口茶叶的相关管理组织。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本指导性技术文件的引用而成为本指导性技术文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本指导性技术文件，然而，鼓励根据本指导性技术文件达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本指导性技术文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 5018-2001 无公害食品 茶叶生产技术规程

NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件

SN/T 0911 进出口茶叶感官审评室条件

出口茶叶生产企业注册卫生规范（国家认监委国认注[2004]47号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本指导性技术文件。

3.1

茶园 tea plantation

具有一定面积的茶树种植园。

3.2

种植基地 plant base

由一个或多个茶园组成，内设相应管理机构的茶叶农业生产单元。

3.3

初加工 primary processing

通过对茶树上采摘下来的鲜叶和嫩芽按各茶类特定工序制成可以饮用的初制茶（毛茶）的过程。

3.4

精加工 refined processing

在初制茶的基础上再进行精细加工的过程。

3.5

拼配加工 blend processing

将两种以上具有一定共性的茶叶拼合在一起的作业。

3.6

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。

3.7

成品 finished products

经过加工并包装，完成标识的即将出厂的产品。

3.8

出口茶叶加工企业 establishments of tea for export

产品直接出口的茶叶生产、加工、包装企业。

3.9

茶叶加工企业 tea processing enterprise

从事茶叶加工，其产品最终作为出口茶原料的或直接出口的初、精制加工或其他加工形式的企业，包括出口茶叶加工企业。

4 总则

4.1 出口茶叶加工企业应建立出口茶叶种植基地。出口茶叶种植基地应接受出口茶叶加工企业的业务指导和监督。

4.2 出口茶叶加工企业应建立出口茶叶卫生质量管理体系，建立追溯管理制度。

4.3 茶叶加工企业应建立茶叶生产、加工和检验的记录制度，各种记录至少保存三年。

5 种植和采摘**5.1 茶园选址**

5.1.1 茶园应选择在生态条件良好，远离污染源，并具有可持续生产能力的农业生产区域内。

5.1.2 茶园的大气环境、土壤、灌溉水应符合 NY 5020 规定的要求。

5.1.3 茶园与四周荒山陡坡、农作物的交界处应设置隔离沟或隔离带，确保不受临近林地、农田施肥和用药等作业的污染。

5.2 种植基地

5.2.1 提供出口茶叶原料的种植基地应有一定规模，可以由一个或多个同一区域内相近的茶园组成。

5.2.2 种植基地应建立安全用药等茶园管理制度，应设立负责基地茶园使用的种子（苗）、农药、肥料统一购买，统一供应，统一管理的农用物资管理部门。

5.2.3 种植基地或茶园应设有专门的农资保管场所，配有专用的农药喷洒用具及其它农用器具。

5.2.4 种植基地应配备具有茶学、植物保护等专业知识的植保员。

5.2.5 种植基地之间、基地与非基地之间、同一基地各地块（茶园）之间应设立标识牌加以区别。标识内容包括种植基地名称、地块号、面积、责任人、植保员等。

5.2.6 种植基地应定期监测茶园用水、土壤的农药残留和重金属元素含量。

5.3 植保员**5.3.1 植保员配备**

种植基地应配备植保员，其人数应与茶树种植面积和茶叶生产规模相适应。

5.3.2 植保员职责

5.3.2.1 负责对茶树病虫害的防治以及肥料、农药的使用管理，并建立管理档案。

5.3.2.2 监管种植基地的环境卫生、观察周边农田、林地作业情况、关注作物生长和气温变化、掌握病虫害发生状况。

5.3.2.3 负责对种植栽培人员的病虫害防治知识培训。

5.3.2.4 负责对基地土壤污染状况的监测，茶树种植前扦取有代表性的土壤样本送实验室检测，确认未受违禁药物污染。

5.3.2.5 定期对灌溉、喷药用水进行违禁药物、重金属等污染物的监测。

5.3.2.6 对重大疫病疫情负责向有关主管部门报告,配合主管部门对种植基地农业化学品使用的调查。

5.4 种植要求

种植基地对各项农事活动应建立作业指导卡,并建立包括种植日志在内的农事档案,记录施肥、病虫害防治、采摘、除草、修剪等农事活动。

5.5 农业化学投入品管理

5.5.1 农药管理

5.5.1.1 种植基地应按照目标市场的标准要求合理选用农药,建立可选农药清单,清单内容应包括农药的商品名、通用名、英文名、安全间隔期、农药的作用及农药使用标准规范等。农药使用应符合我国及茶叶进口国的相应规定。

5.5.1.2 农药应由种植基地农用物资管理部门统一向有资质的农药销售商采购,所购农药应有农药的中文名称、生产企业名称、产品批号、生产日期、有效期、农药登记证号、农药生产许可证号或者农药生产批文号以及农药的有效成份、含量、重量、产品性能、毒性、用途、使用方法、注意事项等信息,分装农药应有分装单位信息。

5.5.1.3 首次采购的农药,若成分不明确,应对农药的安全性进行验证,确认合格后方可发放使用。

5.5.1.4 农药的发放应根据不同时期的病虫害发生情况,由植保员提出书面申请,种植基地农用物资管理部门审批后方可发放。

5.5.1.5 农药由植保员领取后按照农药合理使用准则中确定的稀释比例进行配制,并监督农药喷洒及器具清洗。

5.5.1.6 施药后剩余的农药由植保员负责退回基地农资管理部门,并做好记录。农药的废弃应符合国家相关规定。

5.5.1.7 农药喷洒完毕后,其包装物应收回并统一处理。

5.5.1.8 农药的采购、保管、发放应由农用物资管理部门统一负责,并由专人建立相关记录。

5.5.2 肥料管理要求

5.5.2.1 肥料应由农资管理部门统一向有资质的肥料销售商或生产厂家采购。

5.5.2.2 使用的化肥如存在成分不明确,应经过安全性评估后方可使用。

5.5.2.3 使用农家肥等有机肥料,施用前应经无害化处理。有机肥中污染物质允许含量应符合 NY/T 5018-2001 的规定。

5.5.2.4 可使用经农业部门登记注册的叶面肥。

5.5.2.5 肥料的采购、保管、发放应由农用物资管理部门统一负责,并由专人建立相关记录。

5.6 鲜叶采摘、运输、检验、标识

5.6.1 采摘

5.6.1.1 鲜叶应在适当的卫生条件下采摘,并严格遵守农药使用的安全期间隔规定。

5.6.1.2 鲜叶采摘应遵循因园制宜、采留结合的原则,适时采摘。

5.6.1.3 采茶机械应使用无铅汽油和机油,防止污染鲜叶、茶树和土壤。

5.6.2 检验与标识

5.6.2.1 应定期对鲜叶的农药残留、重金属进行检测、监控,检测、监控工作可根据不同要求由种植者、茶叶加工企业分别进行,但应确保每年至少一次的检测。

5.6.2.2 采下的鲜叶应按茶园地块号做好标识,并制作质量(身份)保证卡,随运输车辆送往茶叶初加工企业。质量(身份)保证卡上应标明茶园地块名称、采摘日期、采摘数量等内容。

5.6.3 运输

5.6.3.1 盛装鲜叶的容器应采用通风、无毒、无味、易清洁的材料制作。

5.6.3.2 鲜叶应及时运抵茶叶初加工企业，运输过程中应采取有效措施，防止变质和混入有毒、有害物质。

5.6.3.3 运输鲜叶的车辆应清洁、卫生、无异味，不能与有毒有害及易污染的物品混装、混运。

6 茶叶加工

6.1 加工环节

出口茶叶加工环节包括初加工、精加工、拼配加工及包装等。茶叶加工企业可以包括所有环节，也可以包括其中几个环节，还可以单独按环节设厂。提供出口茶叶原料的独立初加工企业的环境条件、厂区布局、生产车间、加工设备和设施、卫生设施与管理、加工过程的卫生控制、加工人员要求应符合附录 A 的规定。

6.2 原辅料的控制

6.2.1 各环节的茶叶原料应来自符合本指导性技术文件要求的前一环节生产或加工的产品。

6.2.2 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，并有效实施。原辅料经检验合格后方可使用。

6.2.3 茶叶加工企业应建立原辅料合格供应商名单，建立合格供货商的评价及追踪制度，建立原辅料采购台账。

6.2.4 茶叶加工企业应要求原料供应商提供原料来源和相关卫生证明及质量（身份）保证卡；进口原料应有出入境检验检疫机构的合格证明。

6.2.5 茶叶加工企业应对原料茶的农药残留、重金属等项目实施监测，做好监测记录。对各供货商提供的不同品种、不同产地、不同季节的原料，采购前应进行农药残留、重金属检测，在确认其含量符合相关法规、标准之后方可采购。

6.2.6 茶叶原料应分类妥善储存，水分超过安全界限的应及时干燥，避免变质。需冷藏的原料，应按相关要求进行处理。

6.2.7 不合格原料应单独存放，并标识。

6.2.8 辅料和添加物应采用具有资质的生产厂家生产的产品，添加物的使用应符合我国及茶叶进口国的相应规定。

6.2.9 茶叶加工企业应收集、整理茶叶质量安全卫生信息，及时向种植基地和供货商反馈。

6.2.10 出口茶叶加工企业对所供原料的种植基地、加工环节进行安全卫生监督，确保出口茶叶原料符合安全卫生要求。

6.3 加工区域环境卫生要求

6.3.1 茶叶加工企业不得建在可能影响茶叶安全卫生的区域，周围无物理、化学、生物等污染源。厂区内不得兼营、生产、存放可能影响茶叶卫生的其它产品。

6.3.2 厂区应按工艺要求布局，生产区与生活区应隔离；清洁度不同的作业场所应隔离。茶叶加工厂各类清洁区划分见表 1。清洁作业区和准清洁作业区的要求遵照附录 B 执行。

表 1 茶叶加工企业各作业场所的清洁度区分

| 厂房设施 | 清洁度区分 |
|---|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> ●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 |

| | | |
|--|--------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> ●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 |
| <ul style="list-style-type: none"> ●人工拣剔车间 ●小包装（含袋泡茶）车间 | 清洁作业区 | |
| 注：适用于提供出口原料的精加工企业和出口茶叶加工企业 | | |

6.3.3 厂区应建有卫生的与生产能力相适应的原料、辅料、包装物料、成品等储存库房以及废料、垃圾暂存设施。

6.3.4 厂区应合理绿化，无裸露地表，道路应以水泥或其他坚硬材料铺设，路面平坦、无积水，保持清洁。

6.3.5 厂区排水畅通，垃圾及废弃物应集中存放，并及时清理出厂。

6.3.6 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。

6.3.7 厂区内禁止饲养禽畜及其它动物。

6.4 车间及设备设施

6.4.1 车间

6.4.1.1 车间布局合理，其面积、高度应与生产能力和设备安置相适应。不同清洁区应隔离，避免交叉污染。

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

6.4.1.3 车间地面应采用耐磨、防滑的坚固材料铺设，平坦无裂缝，易于清洁。需用水冲洗的车间，地面应有适当的排水斜度，防止积水。

6.4.1.4 车间门窗结构严密，清洁作业区、准清洁作业区的出入口及与外界相连的通风处应安装防鼠、防蝇虫设施。

6.4.2 卫生设施

6.4.2.1 车间应配有更衣室，其面积要与生产人数相适应，有适度照明及消毒杀菌装置，更衣室要保持清洁卫生，通风良好。

6.4.2.2 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。

6.4.2.3 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。

6.4.2.4 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。

6.4.3 加工设备和设施

6.4.3.1 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。

6.4.3.2 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。

6.4.3.3 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。

6.4.3.4 各种炉灶门不得直接开向车间，燃料及残渣应设有专门存放处。

6.4.3.5 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。

6.4.4 其他设施

6.4.4.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

- 6.4.4.2 车间排水系统合理、畅通并有防止污水倒流和有害动物侵入的装置。
- 6.4.4.3 有温（湿）度要求的工序和场所应安装温（湿）度显示装置，并按照产品工艺要求将温（湿）度控制在规定范围内。
- 6.4.4.4 加工、包装等场所应保持通风良好。应根据加工工艺配有相应的除尘、排烟和通风设施。
- 6.4.4.5 车间内应有充足的自然采光或照明设施。照明设施不宜安装在生产线或暴露产品的上方，否则应加装防护罩。

6.5 加工过程的卫生控制

6.5.1 加工过程卫生控制程序的建立与执行

- 6.5.1.1 茶叶加工企业应建立并执行加工过程的卫生标准操作程序（SSOP）。
- 6.5.1.2 茶叶加工企业应建立并执行对不合格品的控制程序，包括不合格品的标识、记录、评价、处置等。
- 6.5.1.3 茶叶加工企业应建立并执行加工设备、设施的维护程序。
- 6.5.1.4 茶叶加工企业应建立卫生检查计划，规定检查项目及频率，有效实施并作好记录。

6.5.2 车间设备设施的卫生控制

- 6.5.2.1 车间内各项设施应随时保持清洁及良好状态。
- 6.5.2.2 机械设备应定期检查维护，并保持清洁。设备维修后对相应区域要进行清洁，以免污染茶叶。
- 6.5.2.3 工器具应在班前班后进行有效清洁，必要时进行消毒。清洁消毒后的工器具应存放在指定区域，防止受污染。清扫、清洗和消毒用器具应放在专用场所妥善保管。

6.5.3 加工过程的卫生控制

- 6.5.3.1 茶叶加工过程应确定关键控制点，并有效监控。
- 6.5.3.2 同一车间不得同时加工两种不同茶类的茶叶。
- 6.5.3.3 车间内不得堆放与茶叶加工无关的其他物品。
- 6.5.3.4 加工过程中的在制品要按等级、规格存放并标识，在制品、半成品、成品不得与地面直接接触。落地茶及废弃物要分别盛放在指定地点并有明显标识的专用容器内，并及时处理。
- 6.5.3.5 茶叶加工中应采取有效措施除去混入茶叶中的金属或其它外来杂物。
- 6.5.3.6 不合格品应单独存放并标识，要及时分析产生的原因，采取有效措施加以纠正。
- 6.5.3.7 应设有有毒有害物品的专用储存场所，加锁并有专人保管。建立有毒有害物品清单，做好进出库及使用记录。
- 6.5.3.8 厂房内若发现有害生物，应追查其来源，并采取适当措施加以扑灭。

6.6 包装、储存、运输的卫生控制

6.6.1 包装

- 6.6.1.1 应根据产品特点，在专用的包装间内进行。
- 6.6.1.2 包装物料应符合相关卫生标准，不得含有有毒有害物质，并要牢固、清洁，无异味。茶叶内包装材料不得含有荧光物质，不得反复使用，不得直接接触地面。
- 6.6.1.3 包装物料应在通风、干燥的专用库内存放，并且保持清洁卫生。内、外包装物料应分别存放，并有防尘、防鼠、防虫害设施。

6.6.2 储存

- 6.6.2.1 不同茶叶品种及原料、半成品、成品和辅料分别设置贮存库，必要时应设置冷藏保鲜库。
- 6.6.2.2 仓库应配备足够的衬垫板，并使储存物品距离墙壁、地面分别在 30 cm、10 cm 以上，仓库应经常整理，堆垛不宜过高过密，便于抽样和货物进出。出入库要有记录。
- 6.6.2.3 仓库应保持干燥、通风和清洁，有防霉、防鼠、防虫设施。同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的其它产品。库内不得存储有毒有害物质或者其他易腐易燃品。

6.6.2.4 成品应专库存放，按批次堆放整齐，并加挂相应的标识牌。未经包装的产品不得进入成品库存放。

6.6.2.5 仓库内应配备温湿度计，注意温湿度调控。

6.6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，符合卫生要求，并能防雨、防潮。不得与有毒有害及有异味的物品混装、混运。

6.7 生产、质量管理人员

6.7.1 人员健康

6.7.1.1 生产、质量管理人員经体检合格后方可上岗，每年至少进行一次健康检查。凡确认患有有碍食品卫生疾病的患者不得从事茶叶生产。

6.7.1.2 发现有碍食品卫生临床症状的生产人员，应及时调离生产岗位，康复后经批准方可重新上岗。

6.7.1.3 企业应建立员工健康档案。

6.7.2 人员卫生

6.7.2.1 员工进入车间，应穿戴好整洁的工作服、帽和鞋，并按规定洗手消毒。

6.7.2.2 生产人员应保持个人卫生，不得将与生产无关的物品带入车间，不准佩戴首饰、手表，不得化妆。

6.7.2.3 工作服及鞋帽不得穿戴出车间，应定期统一清洗、消毒。

6.7.2.4 加工场所内禁止饮食、吸烟、吐痰及其他可能对茶叶加工造成污染的行为。

6.7.2.5 与生产无关的人员不得进入生产场所，参观、来访者进入车间应遵守本针对性技术文件的要求。

6.7.3 资格与培训

6.7.3.1 企业应配备足够数量的、具备相应资格的专业人员从事卫生质量管理工作。

6.7.3.2 卫生质量管理人員应具备相关专业知识和食品卫生知识。

6.7.3.3 企业应制定年度培训计划，所有从事茶叶生产和卫生质量管理的人员均应经过培训方可上岗。

7 检验

7.1 检验能力

7.1.1 茶叶加工企业应设立与加工能力相适应的质量检验部门，并配备具有相应资格的检验人员。

7.1.2 检验室应配有能基本满足产品标准所规定检验项目的仪器设备和器具，并定期检定校准，加贴标识。企业自身无法检测的项目可委托具备相应资质的社会实验室承担。

7.1.3 茶叶审评室应符合 SN/T 0911 的要求

7.1.4 检验机构应具备检验工作所需的标准资料，做好产品检验档案。

7.2 检验环节

7.2.1 原料检验

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。

7.2.2 半成品检验

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。

7.2.3 成品检验

产品出厂前按规定的方法进行抽样，做好可追溯标识后分别送企业实验室或相关社会实验室进行成品检验，出具检验报告。

7.3 检验内容

7.3.1 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。

7.3.2 检验内容主要包括感官品质、水分、灰分、碎茶、粉末、非茶类夹杂物和标签、包装等常规项目以及农药残留、重金属含量、放射性污染、微生物污染、着色物、茶叶添加物等其他项目。

7.3.3 在某一时期某些国家或地区公认的在某种茶叶中含有毒有害物质或有可能被有毒有害物质污染时，应加作该物质的检验。

8 不合格品的处理

8.1 安全卫生项目（包括掺杂使假、恶性夹杂物或微生物、农药残留、重金属、放射性污染等有毒有害物质）不合格的产品，不准加工，不准出厂。

8.1 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。

9 追溯管理要求

9.1 追溯图

茶叶加工企业应建立有效运转的追溯管理体系。追溯管理体系见图 1。

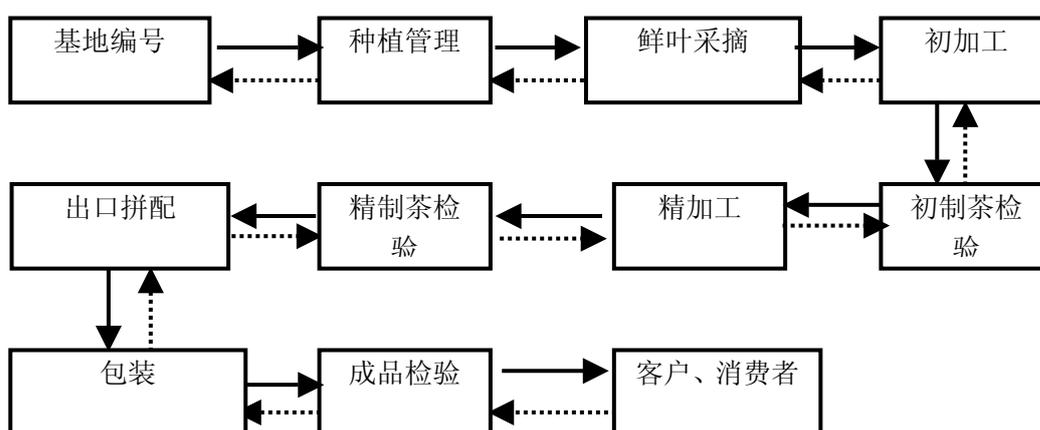


图 1 追溯图

9.2 追溯要求

9.2.1 批号确定

9.2.1.1 种植基地和茶叶加工企业交付的鲜叶、初加工产品、精加工产品应分别确定可以追溯的唯一性批号。

9.2.1.2 茶叶加工企业根据需要可以设立原料批号，原料批号与供货商的产品批号应一一对应，便于相互追溯。

9.2.1.3 出口茶叶加工企业应按其出口茶叶的品种、等级、规格分别确定茶叶出口批号，其批号应包含企业代号、生产年份及产品流水号等信息。

9.2.2 批号管理

9.2.2.1 原料批号记录管理

茶叶加工企业应做好原料采购记录，采购记录应包括供货商名称、原料批号、产地、品种、数量、质量等情况。

9.2.2.2 生产过程批号标识管理

茶叶加工企业应做好生产过程中在制品的标识管理。

9.2.2.3 出厂批号记录管理

茶叶加工企业应做好生产加工记录，详细记录原料批生产加工流向和每个出厂批的原料组成。同

时做好产品出厂销售记录，详细记录出厂茶叶的名称、批号、数量、生产日期、发货时间、产品去向、收货人等。

9.2.2.4 追溯记录保存

用于追溯管理的所有记录应保存3年以上，以备检索。

9.2.2.5 批号标识管理

茶叶加工企业应在其产品的外包装和销售包装上标识生产批号。

9.2.2.6 样品留存管理

茶叶加工企业应做好每批出厂茶叶的样品留存工作，建立样品档案，样品留存时间不少于3年。

9.3 追溯实施

9.3.1 产品出现不合格时，茶叶加工企业应通过产品批号从成品到原料每一环节逐一进行追溯，通过追溯，分析不合格原因，并采取有效整改措施。

9.3.2 经追溯和原因分析，确认是原料原因，应追溯该原料批制成的其他产品批号，并通过检验确定其他产品是否合格。

9.3.3 事后发现某原料批农药残留或重金属等安全卫生项目不合格时，应通过原料批号、加工记录进行追溯，查清不合格原料批加工的产品批号，并实施进一步的检验验证，作出处理意见。

10 产品召回

10.1 各环节的茶叶加工企业应分别制定产品召回程序，并有效处理不合格产品，以保证出厂茶叶在出现严重质量安全卫生问题或可能危害消费者身体健康时能及时召回。

10.1.1 当出口茶叶出现严重的质量安全卫生问题时，出口茶叶加工企业应确认问题产品的标记及产品批号，对需要召回的应制定召回计划，回收问题产品。

10.1.2 茶叶加工企业应通过各种渠道和方式收集产品的顾客反馈信息和产品质量信息，根据反馈信息对产品质量进行调查鉴定，当出厂产品可能危害消费者身体健康或影响茶叶出口的，或其他需要召回的应及时作出召回决定，制定召回计划，回收问题产品。

10.2 对召回的产品，应分析问题产生原因。若是原料质量问题造成，应根据追溯管理要求，追踪到原料供应企业或茶叶种植基地，并对问题原料制成的其他产品进行鉴定，需要时应对相应产品实施召回，同时应通报问题原料的供应企业和有关管理部门。

附录 A
(规范性附录)
茶叶初加工企业基本技术条件

A.1 环境条件

应选择地势干燥，交通方便的地方建厂。

应远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，离开经常喷洒农药的农田 100 m 以上，离开交通主干道 20 m 以上。

水源清洁、充足。茶叶加工用水应达到 GB 5749 的要求。

A.2 厂区

厂区内不能兼营、生产可能影响茶叶卫生的其他产品。应根据加工要求合理布局，生产区与生活区隔离。

厂区道路应铺设硬质路面，排水系统通畅，地面无积水，厂区应合理绿化。

厂房和设施的布局应与工艺流程和生产规模相适应。加工厂应有足够面积的辅料和成品仓库，并有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠设施。

厂区的朝向应根据地理位置合理选择。锅炉房、厕所应处于加工车间的下风口。

A.3 加工车间

加工车间包括贮青间、加工间、包装间等，面积应与加工产品种类、数量相适应。采光良好，地面坚固、平整、光洁，便于清洁和清洗，有良好的排水系统。墙壁使用易清洁、浅色、不易脱落的材料装修。

车间应保持通风良好，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。

车间门、窗结构严密，并配有防鼠、防虫、防蝇设施。车间的排水口应有防止污水、鼠类、昆虫通过排水装置进入车间的措施。

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，有压锅炉另设锅炉间。

A.4 加工设备与设施

设备、设施的数量应与生产相适应，符合工艺和产品卫生的要求。加工设备的安装应尽量按照工艺流程布局，与屋顶、墙壁有适当距离，便于维护保养和清洁。

直接接触茶叶的设备和用具应用无毒、无异味、易清洁的材料制成。新设备使用前应清除表面的防锈油。每个茶季开始和结束，应对加工设备进行清洁和保养。

定期润滑零部件，每次加油应适量，不得外溢。

A.5 卫生设施与管理

车间进口处应设更衣室，配备足够数量的洗手、干手设备或用品。制定并明示更衣、洗手程序。

A.6 加工过程的卫生控制

建立卫生管理制度，规范加工人员班前班后个人清洁、环境清洁及加工过程良好操作的行为。

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。

应按照工艺操作规程加工，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。

加工过程中，在制品应按等级、规格存放并适当标识。盛装废弃物的容器应有标识，不得与盛装茶叶的容器混用。

加工、包装、贮存过程中，避免茶叶与地面直接接触。禁止与有毒、有害、有异味、易污染物品接触。加工废弃物应妥善处理，不污染环境。

A.7 加工人员要求

加工人员上岗前要进行制茶技术和安全卫生知识的培训，掌握制茶的基本技能和卫生要求。

加工及有关人员应持有卫生部门颁发的健康证。

进入车间应着工作服、戴工作帽、洗手、换鞋。工作服、帽和鞋不得穿戴出车间。

加工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。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。

附 录 B
(规范性附录)
不同清洁区的基本要求

B.1 清洁作业区

墙壁应使用易清洗的，无毒、浅色、防水、防霉、不易脱落的材料修建。天花板使用易清洁的无毒、无异味不易脱落的浅色材料装修。

出入口应装设能自动关闭的门或空气幕，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。有窗台的应高于地面 1 m 以上，且台面向内侧倾斜 45°。车间内有防鼠、防蝇虫设施。

入口处设置与其相连的更衣室，更衣室应独立隔间，面积与加工人员相适应，内设足够的更衣柜、鞋柜，备有可照全身的更衣镜。更衣室内照明及通风良好，并装有消毒设施。室内设有清洁鞋底设施或换鞋设施。

工作服、帽、鞋宜采用浅色的面料制作，定期统一清洗、消毒。

入口处与更衣室相连的区域应设置独立隔间的洗手消毒室。备有液体清洁剂和消毒液，并在正上方标识有简明易懂的洗手消毒方法。

应配备空气调节设施或换气设施，保持通风良好，空气新鲜，温度适宜，并配有温湿度显示装置。

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。

B.2 准清洁作业区

见《出口茶叶生产企业注册卫生规范》的车间及设备设施。
