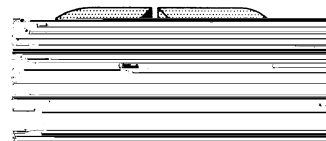


ICS 67.140.10
X 55



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

发布

目 次

	2
1	1
2	3
3	3
4	4
5	4
6	6
7	9
8	10
9	10
10	11
A ()	12
B	14

前 言

A B

出口茶叶质量安全控制规范

1 范围

2 规范性引用文件

GB 5749
NY/T 5018-2001
NY 5020
SN/T 0911

[2004]47

3 术语和定义

3.1

茶园 **tea plantation**

3.2

种植基地 **plant base**

3.3

初加工 **primary processing**

3.4

精加工 **refined processing**

3.5

拼配加工 **blend processing**

3.6

半成品 **semi-finished products**

3.7

成品 **finished products**

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

3.9 茶叶加工企业 **tea processing enterprise**

4 总则

4.1

4.2

4.3

5 种植和采摘

5.1 茶园选址

5.1.1

5.1.2 NY 5020

5.1.3

5.2 种植基地

5.2.1

5.2.2

5.2.3

5.2.4

5.2.5

5.2.6

5.3 植保员

5.3.1 植保员配备

5.3.2 植保员职责

5.3.2.1

5.3.2.2

5.3.2.3

5.3.2.4

4

5.3.2.5

5.3.2.6

5.4 种植要求

5.5 农业化学投入品管理

5.5.1 农药管理

5.5.1.1

5.5.1.2

5.5.1.3

5.5.1.4

5.5.1.5

5.5.1.6

5.5.1.7

5.5.1.8

5.5.2 肥料管理要求

5.5.2.1

5.5.2.2

5.5.2.3

5018-2001

5.5.2.4

5.5.2.5

5.6 鲜叶采摘、运输、检验、标识

5.6.1 采摘

5.6.1.1

5.6.1.2

5.6.1.3

5.6.2 检验与标识

5.6.2.1

5.6.2.2

5.6.3 运输

5.6.3.1

NY/T

5.6.3.2

5.6.3.3

6 茶叶加工

6.1 加工环节

A

6.2 原辅料的控制

6.2.1

6.2.2

6.2.3

6.2.4

6.2.5

6.2.6

6.2.7

6.2.8

6.2.9

6.2.10

6.3 加工区域环境卫生要求

6.3.1

6.3.2

1

B

表 1 茶叶加工企业各作业场所的清洁度区分

	1	B
•		
•		
•		
•		
•		
•		

• • • • • • •		
• •		

6.3.3

6.3.4

6.3.5

6.3.6

6.3.7

6.4 车间及设备设施

6.4.1 车间

6.4.1.1

6.4.1.2

6.4.1.3

6.4.1.4

6.4.2 卫生设施

6.4.2.1

6.4.2.2

6.4.2.3

6.4.2.4

6.4.3 加工设备和设施

6.4.3.1

6.4.3.2

6.4.3.3 ()

6.4.3.4

6.4.3.5

6.4.4 其他设施

6.4.4.1

GB 5749

6.4.4.2

6.4.4.3

6.4.4.4

6.4.4.5

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

SSCP

6.5.1.2

6.5.1.3

6.5.1.4

6.5.2 车间设备设施的卫生控制

6.5.2.1

6.5.2.2

6.5.2.3

6.5.3 加工过程的卫生控制

6.5.3.1

6.5.3.2

6.5.3.3

6.5.3.4

6.5.3.5

6.5.3.6

6.5.3.7

6.5.3.8

6.6 包装、储存、运输的卫生控制

6.6.1

6.6.1.1

6.6.1.2

6.6.1.3

6.6.2

6.6.2.1

6.6.2.2

30 cm 10 cm

6.6.2.3

6.6.2.4

6.6.2.5

6.6.3

6.7 生产、质量管理人員

6.7.1 人員健康

6.7.1.1

6.7.1.2

6.7.1.3

6.7.2 人員卫生

6.7.2.1

6.7.2.2

6.7.2.3

6.7.2.4

6.7.2.5

6.7.3 资格与培训

6.7.3.1

6.7.3.2

6.7.3.3

7 检验

7.1 检验能力

7.1.1

7.1.2

7.1.3 SNT 0911

7.1.4

7.2 检验环节

7.2.1 原料检验

7.2.2 半成品检验

7.2.3 成品检验

7.3 检验内容

7.3.1

7.3.2

7.3.3

8 不合格品的处理

8.1

8.1

9 追溯管理要求

9.1 追溯图

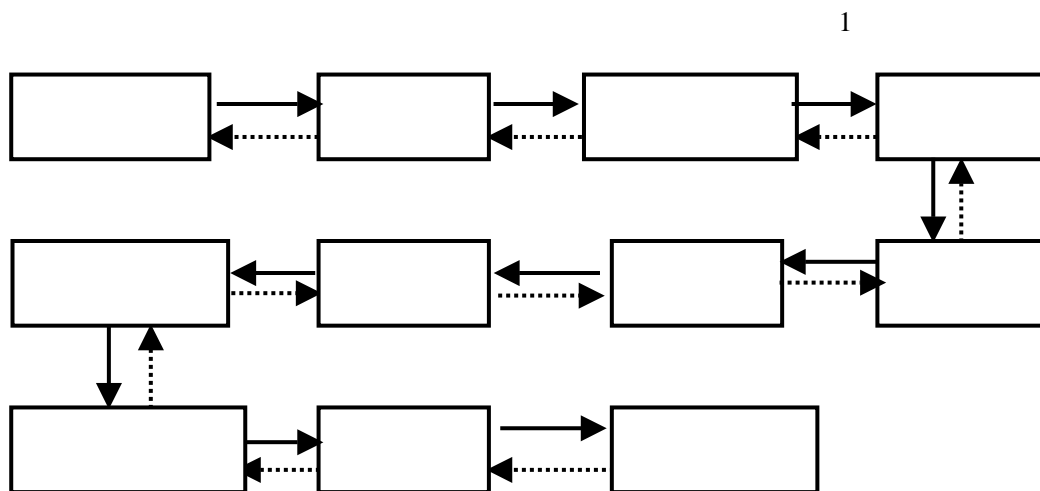


图 1 追溯图

9.2 追溯要求

9.2.1 批号确定

9.2.1.1

9.2.1.2

9.2.1.3

9.2.2 批号管理

9.2.2.1 原料批号记录管理

9.2.2.2 生产过程批号标识管理

9.2.2.3 出厂批号记录管理

9.2.2.4 追溯记录保存

3

9.2.2.5 批号标识管理

9.2.2.6 样品留存管理

3

9.3 追溯实施

9.3.1

9.3.2

9.3.3

10 产品召回

10.1

10.1.1

10.1.2

10.2

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

“ ”

100 m

20 m

GB 5749

A.2 厂区

A.3 加工车间

A.4 加工设备与设施

,

A.5 卫生设施与管理

A.6 加工过程的卫生控制

— —

A.7 加工人员要求

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

1 m

45°

B.2 准清洁作业区
