



中华人民共和国国家标准

GB/T 30378—2013

GB/T 30378—2013

紧压茶企业良好规范

Good manufacturing practice in brick tea enterprise

中华人民共和国
国家标准
紧压茶企业良好规范
GB/T 30378—2013

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

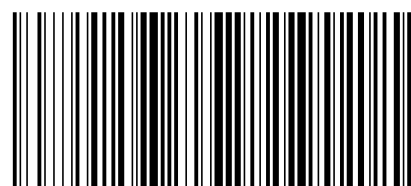
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 24 千字
2014年6月第一版 2014年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-48998 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 30378-2013

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
中国国家标准化管理委员会 发布

施并经常通风。不得混放其他物品。

10.5.2 各种原料的贮存要求应符合 9.2 的规定。

10.5.3 成品应按品种、包装形式、生产日期分别贮存,以先进先出为原则。

10.5.4 各种运输工具,车辆应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。

10.5.5 运输时,不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装。

10.5.6 原料及成品的出入库和运输应有详细记录。

10.6 成品售后意见管理

10.6.1 企业应建立受理消费者举报制度,对消费者投诉的质量问题,品质管理部门应立即查明原因,妥善解决。

10.6.2 建立成品回收处理制度。

10.6.3 消费者投诉和召回成品均应做好记录,并注明产品名称、批号、数量、原因、处理日期及最终处理方式。该记录应定期进行统计、分析,并分送有关部门,以改进工作。

10.7 记录管理

10.7.1 基本要求

10.7.1.1 应详细记录从原材料进厂到成品出厂整个过程的质量管理活动及结果,并和原定的目标相比较、核对,记录异常情况的处理结果和预防措施。

10.7.1.2 各项记录均应由执行人员和有关管理人员复核签名或签章。记录必须真实,与现场检验或监控同步,不得事先预记和事后追记。记录应规范、清晰。记录内容如有修改,不得涂改原始记录,修改后由修改人在修改文字附近签章。

10.7.2 原料验收记录

进厂的原料应有验收记录,记录应包括进厂日期、原料名称、产地、数量、等级、规格等。

10.7.3 生产过程记录

生产过程中规定的各关键控制点应有检查和控制的记录。

10.7.4 出厂检验记录

出厂的产品应有出厂检验记录和检验报告。记录应是根据产品标准中规定的出厂检验项目进行逐批检验的结果。

10.7.5 产品贮存和销售记录

应有产品贮存和产品销售的记录。

10.7.6 记录审核

记录应由相应的管理部门审核,以确定所有的记录和处理符合规定,如发现异常现象,应立即处理。

10.7.7 记录保存

企业对本标准所规定的有关记录,至少保存 2 年。

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:四川省茶叶产品质量检验中心、四川农业大学、四川省雅安茶厂有限公司、雅安市名山县西藏朗赛茶厂、雅安市茶业协会、宜宾市外贸金叶茶业有限责任公司、湖南省安化茶厂、湖南省益阳茶厂有限公司、湖南省白沙溪茶厂有限责任公司、陕西苍山茶业有限责任公司、咸阳泾渭茯茶有限公司、湖北省赵里桥茶厂有限责任公司、浙江武义骆驼九龙砖茶有限公司。

本标准主要起草人:杜晓、何春雷、余正伦、魏晓惠、陈书谦、陈昌辉、李朝贵、罗丹、郝逸红、张福彬、邓晓林、周兴长、刘雪慧、刘杏益、甘多平、刘新安、祝雅松、胥伟、胡燕、郭浩、李建华、郑云华。

并杜绝再次发生。

8.8.4 可采用物理、化学或生物制剂进行处理,其灭除方法应不影响紧压茶的安全和产品特性,不污染食品接触面及包装材料(应尽量避免使用杀虫剂等)。

8.8.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前,应做好防止人身、产品、设备、工器具的污染和中毒的预防措施。

8.8.6 除虫灭害工作不能在生产过程中进行。

8.9 污水管理

污水排放应符合 GB 8978 规定,达标后排放。

8.10 工作服管理

8.10.1 工作服包括工作衣、裤、发帽、鞋等,紧压茶包装工序应配备口罩;工作服应定期更换,保持清洁。

8.10.2 可能接触到茶叶的操作工人不得戴胶体制成的手套。

8.10.3 穿工作服时不应进入卫生间、餐厅、非生产区域;管理人员、维修人员、参观人员等进入生产区域前在该区域所属的更衣室更换工作服。

8.10.4 工作服应有清洗保洁制度。应集中清洗消毒,专人进行管理。

8.11 有毒有害物管理

8.11.1 清洗剂、消毒剂均应有固定包装,定点存放,专人保管,建立管理制度。

8.11.2 使用时应由经过培训的人员按照使用方法进行,防止污染和人身中毒。

8.11.3 除卫生和工艺需要,均不得在生产车间使用和存放可能污染茶叶的任何种类的药剂。

8.11.4 各种药剂的使用品种和范围,应符合食品安全相关规定。

9 过程管理

9.1 《生产作业指导书》的制定与执行

9.1.1 企业应制定《生产作业指导书》。

《生产作业指导书》应包括以下内容:

- a) 产品拼配和配方;
- b) 产品标准生产作业程序;
- c) 生产管理规定(至少应包括生产作业流程、管理对象、关键控制点及注意事项等);
- d) 原料采购标准及验证;
- e) 机器设备操作与维护规程。

9.1.2 生产人员应按照《生产作业指导书》进行操作。

9.2 原料管理

9.2.1 原料的采购应符合 GB/T 24614 的规定。

9.2.2 原料应有专用库房保管,标识清晰,离地离墙、通风防潮。

9.2.3 检验不合格的原料,应单独存放,并明确标示“检验不合格”,做不合格处理并记录。

9.2.4 原料储存场所应有有效防止有害生物孳生繁殖措施,并应防止其外包装破损而造成污染。

9.3 生产作业管理

9.3.1 生产作业应符合安全、卫生原则。

紧压茶企业良好规范

1 范围

本标准规定了紧压茶企业的厂区环境、厂房及设施、机械设备、机构与人员、卫生管理、过程管理、质量管理、标志、标签。

本标准适用于紧压茶生产加工企业。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 8978 污水综合排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 15091 食品工业基本术语

GB 17051 二次供水设施卫生规范

GB/T 24614 紧压茶原料要求

3 术语和定义

GB/T 15091 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辅助场所 auxiliary spaces

不直接处理食品的区域。包括检验室、锅炉房、机修车间、更衣室、洗手消毒室、厕所和其他为生产服务的配套场所。

3.2

外来杂物 foreign debris

除原料之外,在生产中混入或附着于原料、半成品、成品或内包装材料上的污染物或导致食品失去卫生及安全性的物质。

4 厂区环境

4.1 厂区应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池 50 m 以上,离开经常喷施农药的农田 100 m 以上,厂区周围不应有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源,不得有昆虫大量孳生的潜在场所。

4.2 厂区四周环境应保持清洁,地面不得有严重积水、泥泞、污秽等。