



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 21722—2008

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

中华人民共和国
国家标准化指导性技术文件
出口茶叶质量安全控制规范
GB/Z 21722—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

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 1.25 字数 25 千字

2008年6月第一版 2008年6月第一次印刷

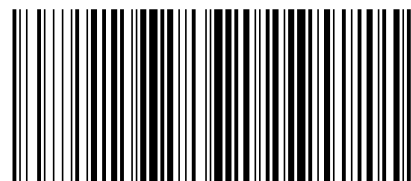
*

书号: 155066·1-31654 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)68533533



GB/Z 21722-2008

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
中国国家标准化管理委员会 发布

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。

目 次

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

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。

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。