

ICS
CCS

团体标准

T/XX XXXX—2023

六堡茶生产企业质量保证能力要求

Assurance quality capability requirements for Liubao Tea Production Enterprises

(征求意见稿)

2023-XX-XX发布

2023-XX-XX实施

中国优质农产品开发服务协会

发布

目 次

目 次.....	I
前 言.....	II
六堡茶生产企业质量保证能力要求.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 职责与资源.....	1
5 文件和记录.....	2
6 生产过程控制.....	3
7 产品检验.....	3
8 包装和运输.....	4
9 标志与标识.....	4
10 可追溯性.....	4
参考文献.....	6

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国优质农产品开发服务协会提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件负责起草单位：中标合信（北京）认证有限公司、梧州市食品药品检验所。

本文件主要起草人：王荣、朱玉、谢修平、胡正卫、鲍晓娇、罗达龙、赖秀梅、黄琳、李君、李夷君、覃蓝、蒋德莉、文俊萍。

六堡茶生产企业质量保证能力要求

1 范围

本文件规定了企业为确保六堡茶产品质量，在原料质量控制、生产加工等过程中所需资源及能力要求。

本文件适用于六堡茶生产企业。

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，仅所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。

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，仅所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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 3095 环境空气质量标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

DB45/T 2071 六堡茶初制场地环境条件

DB45/T 1648 六堡茶包装标识与运输贮存技术规范

DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语

3 术语和定义

DB45/T 1291界定的相关术语和定义适用于本文件。

4 职责与资源

4.1 职责

六堡茶生产企业应规定各有关部门、人员的质量职责、权限和相互关系，确保生产企业的产品研发、生产、质量活动得到有效控制。

4.2 资源

4.2.1 产地环境要求

六堡茶的生产需要在适宜的环境条件下进行。生产基地应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场、害虫孽生场所等物理、化学、生物污染源，地理位置选择良好的朝向、采光和自然通风条件。产地大气环境应不低于GB 3095中规定的二级标准要求。选址及厂区环境应符合GB 14881要求。六堡茶初制场地环境符合DB45/T 2071标准要求。

4.2.2 基础设施

六堡茶生产企业应提供并维护与生产能力相适应的设备设施，且设备应安装/安放在适当的位置，避免引起交叉污染。

六堡茶生产企业应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

六堡茶加工生产的各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；生产、包装、贮存等设备及工器具、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

六堡茶生产企业的设备、设施、建筑布局及卫生管理应符合GB 14881的规定。

4.2.3 人力资源

六堡茶生产企业应根据生产需要配备必要的质量管理人员、技术人员和生产人员，确保从事对产品质量有影响的工作人员具备相应的能力。

六堡茶生产企业应为其活动影响到产品质量、食品安全的人员提供适宜的培训和考核，并保留适当的培训和考核记录。

从事六堡茶加工、包装的食品加工人员上岗前及每年均应进行健康检查并取得健康合格证，上岗前应接受卫生培训。食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

5 文件和记录

5.1 生产企业应建立、保持文件化的产品质量文件并确保文件符合质量管理要求并进行有效控制。质量文件至少包括：

- a. 原辅料采购管理及原料质量控制要求；
- b. 生产和检验设备的管理、维护和校准规定（适用时）；
- c. 茶叶生产使用的主要生产加工技术规程；
- d. 生产过程中关键控制点管理制度
- e. 停产复产记录与复产前生产设备、设施安全控制制度
- f. 检验管理制度；
- g. 食品安全风险监测和评估信息管理制度；
- h. 生产记录的标识、保存及处理规定；
- i. 安全防护制度
- j. 人员要求管理制度；
- k. 鼓励生产企业采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制；
- l. 信息记录管理制度；
- m. 产品追溯、召回制度和投诉管理制度。

5.2 记录信息应当覆盖食品生产加工全过程，保证记录的信息完整。应至少对以下生产信息建立完整的记录系统：

- a. 原辅料采购记录：包括供应商评价记录、合格供应商名单、采购记录、采购合同、验收记录、供应商证明；
- b. 生产过程及安全防护记录：包括人员培训及考核记录、人员健康查体记录、人员卫生记录、厂区环境卫生记录、车间环境卫生记录、除虫灭害记录、设备设施维护保养检修记录、设备设施清洁记录、投料记录、各关键控制点监控记录、过程检验记录、物料出入库记录、成品出入库记录、不合格原辅物料处置记录、不合格产品处理记录、停产复产记录；
- c. 成品检验记录：包括检验原始记录、检验报告、检验留存样品记录；

d. 产品追溯记录：包括成品生产记录、成品销售记录、产品召回记录、退货处置记录、消费者投诉受理记录、食品质量安全风险收集记录、食品安全事故处置记录；

e. 鼓励建立电子信息记录制度，对原辅物料查验、生产过程的关键工序及过程检验、出厂检验等全过程记录形成真实的数据信息。

5.3 生产企业所有记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，记录的保存期应在 2 年以上，且不少于六堡茶生产加工周期。

6 生产过程控制

6.1 茶叶原料质量控制

6.1.1 茶树种子和培育材料

生产企业应选择苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育出的品种品系。

禁止使用国家明令禁止使用的药剂。

6.1.2 茶树土壤和肥料

茶树种植严格遵守国家相关规定，不使用城市垃圾和未经无害化处理的人类生活的污水淤泥。

茶树种植应对在生产过程中使用的主要的土壤增肥和改良物质进行有效管理，当所使用的改良物质发生变化时，应对其进行评价、确认。

6.1.3 植保产品

茶叶种植应规范使用用药。生产企业购买的植保产品应具有农药登记证、生产许可证和执行标准，保留购货凭证，出入库记录并记录相关情况。针对病、虫、草害或靶标，企业应合理选择植保产品，严格执行安全间隔期的规定，不得使用国家禁止使用和过期的植保产品。

植保产品及其器械应有专门的地方进行储存，并有专人进行管理。

6.1.4 种植管理

茶叶生产应根据当地情况选择灌溉方式，灌溉用水应满足清洁卫生的要求。

病虫害防治实行预防为主，农业、生物防治为重点的综合防治策略，化学防治要选择高效、低毒、低残留农药，禁止使用国家禁用农药，产品在收获前 20 天必须停止施用农药及化肥。

生产企业应制定生产技术规程或文件规定土壤增肥和营养改良物质的使用情况，包括：品种、用量、时间、频次以及注意事项等，并相关生产技术规程或文件做好相关记录，并保存。

6.2 茶叶加工

6.2.1 茶叶初加工的摊晾、杀青、烘干等过程应采用物理、生物的方法进行处理。

6.2.2 茶叶精加工的筛选、拼配、汽蒸、晾置、陈化等过程应制定作业指导书，以保证产品质量。生产过程中不得使用国家禁止使用的物质。

6.2.3 用于其他植物的设备应在处理前清理干净，对不易清理的处理设备可采有效措施。

6.2.4 生产企业应按照相应的加工技术规程等技术文件进行加工，并确定相应的关键控制点。重点控制好关键工序的温度、时间、投叶量等工艺技术参数，避免在制品和成品产生劣变。

7 产品检验

- 7.1 生产企业应建立并实施检验控制程序，包括过程检验、出厂检验和型式检验，对涉及产品质量、食品安全、合法性及对产品品质至关重要的指标进行检验分析，出厂产品应当符合产品标准，产品经检验合格后方可出厂。
- 7.2 生产企业应具备并维护与检验项目相适应的检验设备。
- 7.3 生产企业从事分析工作的人员应具有相应的资格，和（或）接受过培训，能胜任所承担的分析工作。
- 7.4 检验结果宜进行定期评估；如果评估认为有食品安全风险存在，宜立即停止产品放行。

8 包装和运输

8.1 产品包装

- 8.1.1 产品包装材料应符合相关的食品安全法规，并符合产品的预期用途。
- 8.1.2 储运条件应与包装的要求相适宜。
- 8.1.3 内外包装材料应分开存放。

8.2 贮存

- 8.2.1 库内应进行分类分区，合理布局，对茶叶应按分区、分类、分垛原则储存和管理。
- 8.2.2 茶叶的堆垛和布置应有明确规定。对贮存温度、湿度、高度、距离、层数等应有定量要求，并采取有效的监控措施，通道宽度应考虑机械作业需求。
- 8.2.3 生产企业应建立人员出入库管理制度，做好人员出入库记录。
- 8.2.4 产品贮存应悬挂明确标识，保证识别和追溯。

8.3 运输

- 8.3.1 农产品企业应确保所有用于运输原料（包括包装材料）、半成品和成品的车辆要与其用途相适应；
- 8.3.2 在运输农药等危险品时，应考虑相应安全保护措施，并保持良好的清洁状态。
- 8.3.3 必要时，应对出货货车的装载、清洗消毒、安全保护措施检查并记录。
- 8.3.4 对运输车辆应制定维护保养要求，定期清理、清洁车辆并按照要求维护保养。

9 标志与标识

- 9.1 产品的标签标识应符合GB 7718等相关法律法规标准的要求。
- 9.2 生产企业应按照相关标准要求，在包装物上或随行文件中注明产品名称、净含量、配料表、产地、生产厂家、厂址、生产日期、质量等级、执行标准编号、食品生产许可证、保质期等内容。
- 9.3 无公害食品、绿色食品、有机产品、地理标志保护产品、生态原产地保护产品、出口食品生产企业备案、ISO9001管理体系、HACCP管理体系、ISO22000食品安全管理体系等类别认证的产品，包装上应有
- 9.4 必要时，生产企业应在标签上标明种植生产过程中所使用特殊用途的制剂的种类；
- 9.5 生产企业应在标识上满足国家有关规定和标准对可追溯性的要求。

10 可追溯性

- 10.1 生产企业应建立并实施必要的可追溯程序，并保持从原料采购到最终产品及销售记录，以确保成品得以追溯。

10.2 对于陈化日期、产地、代客存茶相关信息、检验记录等关键追溯信息应真实完整，对同一批次产品设置易于识别和追溯的产品标识。

10.3 应有充足的产品留样时间（考虑保质期的要求），以备追溯。

参考文献

- [1] GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
 - [2] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [3] DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶
 - [4] DB45/T 1647 六堡茶产品批号编码规范
 - [5] DB45/T 1648 六堡茶包装标识与运输贮存技术规范
 - [6] NY/T 3168 茶叶良好农业规范
 - [7] SAN 雨林联盟标准可持续农业2017
-