

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5337—2006

无公害食品 茶叶生产管理规范

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部优质农产品开发服务中心、农业部茶叶质量监督检验测试中心、重庆市荣昌县农业局。

本标准主要起草人：刘新录、李清泽、杜维春、陈霄雄、叶阳、杨谊昌、袁广义。

无公害食品 茶叶生产管理规范

1 范围

本标准规定了无公害茶叶生产的术语和定义、产地环境、种苗、栽培、原料、加工、包装、运输与贮藏、质量管理、人员、文件管理。

本标准适用于无公害茶叶生产管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准,然而,鼓励根据本标准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标准。

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11767 茶树种苗

NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

NY 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件

NY 5244 无公害食品 茶叶

3 术语和定义

3.1 茶叶生产者

具有一定规模、按一定程序从事茶叶鲜叶生产、初(精)制加工、包装、储运等的企业、专业合作组织和个人。

3.2 原料

茶叶初制加工的鲜叶、精制加工的毛茶以及茶坯与窖茶用的鲜花等。

4 产地环境

4.1 茶叶产地应按适宜性优化原则,因地制宜,合理布局。

4.2 无公害茶叶产地应符合 NY 5020 的规定。

5 种苗

5.1 无性系茶树种苗应符合 GB 11767 的规定。

5.2 茶树品种引进应根据国家审(鉴)定通过品种的区域适应性进行引种,推广适合当地气候、土壤、茶类和抗逆性、适制性强的优质高产良种。

5.3 茶树种子、苗木或繁殖材料在生产、储运过程中应保证质量和防止病虫草害的传播,禁止伪劣种子、苗木或繁殖材料的交易与传播,按照《中华人民共和国植物检疫条例》的规定检验检疫。

5.4 用于无公害茶叶生产的种苗,应准确记录其品种中文名。

6 栽培

6.1 根据茶树品种的特征特性和生长发育要求,确定栽培适宜区域,按照 NY/T 5018 的规定,制定适

应当地的生产技术规程。

6.2 根据茶树营养特点及土壤的供肥能力,在专业技术人员指导下确定施肥种类、时间和数量。施用肥料种类宜选用有机肥和茶树专用肥为主,根据不同土壤和茶树生长发育的需要适度地使用化学肥料。禁止直接施用城市生活垃圾,禁止施用工业垃圾、医院垃圾和污染源废弃物。

6.3 根据茶树不同生长发育时期的需水规律及气候条件、土壤水分状况,采取保水、灌溉或排水技术措施,注意早春冻害的预防和救护。

6.4 茶树病虫草害防治宜采取农业、生物、物理、化学等综合防治措施。必须施用农药时,应按照 NY/T 5018 的规定,选用高效、低毒、低残留农药,采用最小有效剂量,确保有效用药安全间隔期,以降低农药残留和重金属污染,保护生态环境。

6.5 根据茶树的树龄、长势和修剪目的采用不同的修剪方法,培养优化型树冠,强壮树势。

7 原料

7.1 鲜叶采摘应按照 NY/T 5018 的规定执行。

7.2 自产或收购的鲜叶原料应在质量安全管理控制措施下明确生产区域、采摘质量要求和原料生产来源,避免受到来自空气、土壤、水质、肥料中的农药或者其他有害物质的污染。

7.3 建立原料的验收或收购程序。禁止收购用于茶叶加工的劣变或已受有害物质污染的原料。进口原料应当有出入境检验检疫机构的检验检疫合格证明。

7.4 原料应分类妥善储存,水分超过标准规定限值时应及时干燥,防止霉变。

8 加工

8.1 加工场所应布局合理,保持清洁,具有防蝇、防鼠、防蟑螂、除尘等卫生防护设施,并经常检查维护。加工场所周围禁止有粉尘、有害气体或其他扩散性的污染源。

8.2 按照工序要求和产品特点,制定相应的加工技术规程,并符合 NY/T 5019 的规定。

8.3 设备、工具、容器等应当保持清洁,明确与原料、再制品直接相接触部分的卫生防护要求。

8.4 原料和成品应明确等级、规格,区别存放,落地茶和废弃物应在指定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装,并及时处理。

9 包装、运输与贮藏

9.1 包装应按标准操作,并有包装记录,其内容应包括品名、规格、产地、批号、重量、包装工号、包装日期等。

9.2 所使用的包装材料应是无污染、清洁、干燥、无破损、无异味。内、外包装物料应分别存放,并符合卫生质量要求。

9.3 成品包装标签应符合 GB 7718 的规定。

9.4 原料、成品运输,禁止与有毒、有害、易串味物质混装。运载容器应具有良好的密封性和防潮措施。

9.5 贮藏仓库应通风、干燥、避光、无异味,具有防尘、防鼠、防虫、防霉变、防异味等措施,并定期检查。

10 质量管理

10.1 茶叶生产企业和专业合作组织,应设质量管理部门,负责制订和管理质量文件,并监督实施;负责生产资料、包装材料、原料及成品的内部检验;负责制订人员培训计划,并组织实施;对生产、包装、检验等各种原始记录进行管理。

10.2 质量管理部门应配备与茶叶生产规模、品种、产品检验要求相适应的人员、场所、仪器和设备。

10.3 质量管理部门应负责将产品委托有检验资质的机构进行检测并出具产品检验报告,产品质量应符合 NY 5244 的规定。

10.4 质量管理部门应进行茶叶信息收集、反馈和处理。积极采用茶叶生产先进技术、设备、材料 and 产品质量要求等信息,以提高产品质量。对有关茶叶质量问题的反映应有专人处理,追查原因,及时改进。

10.5 茶叶生产者是个人的,应具有质量管理措施和详细的生产管理记录。

11 人员

11.1 茶叶生产者从事无公害茶叶生产、加工、管理的人员应具有无公害茶叶生产的相关知识和基本技能,并参加相应的培训。

11.2 从事鲜叶采摘、茶叶加工、包装、检验的人员应定期进行健康检查,患有传染病、皮肤病或外伤性疾病等的人员不得从事直接接触茶叶的工作。茶叶加工、包装、检验人员应在健康检查合格后上岗。

12 文件管理

12.1 茶叶生产企业和专业合作组织应建立文件管理的规章制度。文件包括生产过程记录、质量管理文件、产品质量评价和检验报告、合同及协议书等。

12.2 每批茶叶的生产全过程应详细记录,必要时可附照片或图像。记录应包括:

- a) 茶树品种、种植面积、育苗、移栽;
- b) 施用肥料和农药的种类、时间、用量、方法及病虫草害的防治措施;
- c) 原料的来源及加工使用情况。

12.3 所有原始记录应真实、准确、规范,并具有可追溯性。

12.4 所有文件至少保存 3 年,档案资料应有专人保管。
