ICS 03.100.01

CCS A 10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

茶叶经营企业管理规范

Management standard of tea operating enterprises

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064676)

[4　场所 1](#_Toc34064698)

[5　人员 1](#_Toc34064704)

[6　设施设备 2](#_Toc34064708)

[7　采购 2](#_Toc34064712)

[8　贮存 2](#_Toc34064712)

[9　包装 2](#_Toc34064712)

[10　销售服务 3](#_Toc34064712)

[11　管理 3](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

茶叶经营企业管理规范

1. 范围

本文件规定了茶叶经营企业的术语和定义、场所、人员、设施设备、采购、贮存、包装、销售服务、管理的要求。

本文件适用于茶叶（农产品类）经营企业。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

茶叶经营企业 tea operating enterprises

以茶叶及其相关产品为主要交易对象，具有固定场所、配套设施设备并提供相关服务的企业。

1. 场所

应具有与其销售的茶叶品种、数量相适应的销售和贮存场所，场所应布局合理，茶叶经营区域与生活区域分开设置，防止交叉污染，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

应保持场所完好、环境整洁，地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

1. 人员

从事接触直接入口产品的工作人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

应配备专职或者兼职的食品安全管理人员、专业技术人员，加强对食品安全管理人员、专业技术人员的培训和考核。

应讲究职业道德，文明用语，礼貌待客，微笑服务，宜统一服饰。

应进行消防、安全、卫生、茶文化和交易等知识培训。

应安排专人每天上班前检查或询问工作人员健康状况。

不应携带有异味的物品从事经营活动，不应在经营场所内吸烟，防止污染。

1. 设施设备

应具有与其销售的茶叶品种、数量相适应的设备或者设施，如包装操作台、清洗设施、贮存设施（如垫板、货架等）、运输设施等。

应配备适宜散装茶保存的防潮、防串味、避光的陈列设备，如不锈钢桶、木桶、瓷罐等。

应配备冷藏柜（库）、冷冻柜（库）等茶叶保鲜设备。

配置计量器具应登记造册且在检定有效期内，并加贴检定合格标识。

应配备满足茶叶分装需要的真空机、封口机、条码机等设备。

1. 采购

应查验产地证明或购货凭证、合格证明文件等。

对无产地证明或购货凭证、合格证明文件的茶叶，应进行快速检测。

采购散装茶叶所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求。

1. 贮存
   1. 基本要求

场所应设在干燥处，应避免生活区和销售区的污染和干扰。

场所应便于运输车辆进出。

应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

应当如实记录茶叶名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不应少于6个月。

应定期检查库存，及时清理腐败变质、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的茶叶。

* 1. 贮存温度与湿度

应符合附录A的规定。

1. 包装
   1. 包装材料

内包装材料必须具有牢固、无毒、防潮、遮光等作用。

茶叶塑料材质内包装材料应符合GB 4806.7的规定，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

内包装上的印刷油墨或标签标识使用的黏着剂、印油等应无毒、无味。

外包装材料具有保护茶叶固有形态、抗压的功能，便于装卸、运输。

* 1. 包装物

茶叶包装设计应遵守保护性、安全性、方便性等原则，具体应符合：

1. 茶叶包装材料应具有性能较好的密封性，能保护茶叶品质、减少茶损失，并且防潮、抗压；
2. 茶叶包装材料、包装机械、包装技术及包装工作环境应符合安全卫生标准；
3. 茶叶包装应方便运输、保管、陈列、销售、挑选、携带、启用、消费。
4. 销售服务
   1. 品茶

宜设置品茶区，配置品尝茶杯、碗、茶壶等品茶器具，并为顾客进行泡茶服务。

根据客人选择的茶叶品类，选择品茶器具及冲泡方法。

品茶器具使用前后应清洗、消毒。

为顾客提供泡茶服务过程中应询问客户的满意程度和意见，并根据客户的意见和建议改进服务。

* 1. 展示

应配备用于茶叶样品陈列的商品展示货架，展示货架应定期消毒。

展示柜内应展示茶叶及外包装供顾客进行挑选。

应配备专业人员为顾客介绍茶叶。

1. 管理

应建立健全食品安全管理制度，加强茶叶质量安全风险防控。

应建立投诉处理制度并建立受理顾客投诉通道，宜建立消费纠纷先行赔付制度。

应建立进货查验记录制度，如实记录茶叶名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不应少于6个月。

应建立销售记录制度，如实记录茶叶名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不应少于6个月。

应建立茶叶质量安全自查制度，定期对茶叶质量安全情况进行检查，发现不符合茶叶质量安全要求的，应立即停止销售并采取整改措施。

（资料性附录）

茶叶贮存温度与湿度要求

* 1. 贮存温度与湿度要求

绿茶贮存宜控制温度10℃以下、相对湿度50％以下。

红茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

乌龙茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。对于文火烘干的乌龙茶贮存，宜控制温度10℃以下。

黄茶贮存宜控制温度10℃以下、相对湿度50％以下。

白茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

花茶贮存宣控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

黑茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度70％以下。

紧压茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度70％以下。

其他类茶叶的贮存应根据茶叶的特性控制相应的温度与湿度。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_