**《茶叶经营企业管理规范》编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发2021 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织起草工作组负责团体标准《茶叶经营企业管理规范》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

1、背景

茶叶经营企业是推进茶叶产业化经营、建设现代茶业的主力军，也是促进产业结构调整，发展效益农业，提高茶业竞争力的重要力量。近十来年来，中国茶产业飞速发展，已成为全球最大的[茶叶](http://news.foodmate.net/tag_189.html)生产国与消费国。截止2019年底，全国干毛茶产量达279.34万吨；茶叶农业总产值达2396亿元；内销总量接近203万吨，占72.67%；内销额达2740亿元，占99.27%。

近年来，各级政府对茶叶产业给予了高度重视，加大了对茶产业的投入，并且通过科技创新、结构调整、大力拓展国内外市场等措施，促进了我国茶产业的发展。目前嘉兴仅有秦山具有茶叶产地，大部分茶叶经营企业的茶叶都来自外省，因此茶叶经营企业严重缺乏规范的管理制度。尤其在商品质量安全管理制度、台账制度、索证索票制度、消费者投诉制度等方面都还不够完善，因此也就无法建立产品的可追溯体系，一旦发现质量问题，无法召回产品和追究相关人员的责任，因此制定茶叶经营企业管理规范十分重要。

2、技术现状

茶叶加工由手工转向机械化，从原先的人工采摘、晾制、炒制发展到现在的机械化生产，特別是小型名优茶加工设备得到广泛应用，极大提高茶叶加工的效率和茶叶产品的标准化水平，茶叶的经营也得到了巨大的转变，分别体现在以下几点：1、由以往的街边售卖到现在的大规模企业售卖；2、以往的茶叶都是常温贮存，现在每家企业都配备了冷藏库用于贮存茶叶；3、由散装销售模式到现在的现场包装再销售模式；4、增加了品茶环节，让消费者在购买之前能对产品的口味进行了解；5、增加了样品展示，让消费者可以清楚的对比各种茶叶，也可以清楚的看到茶叶的新鲜度，以上各种转变都一步步见证了茶叶行业的进步。

3、存在的问题

目前茶叶经营企业容易出现的问题：1、由于茶叶本身疏松干燥，又极易吸附异味，不同的茶叶贮存的温度、湿度也不同，一旦贮存不当就很容易出现不良变化，如串味、变味、变质等；2、销售的散装茶叶包装中没有产地，没有生产厂家，没有生产日期等内容，让消费者无从认证；3、包装材料不符合要求容易引起茶叶的卫生安全。因此,制定茶叶经营企业管理规范，优化茶叶贮存、销售、包装过程,从而保障茶叶安全,提高客户满意度。

4、必要性

建立完善的茶叶经营企业管理规范标准对行业的发展和企业的经营和管理都有着重大的理论价值和现实意义，但目前我国没有茶叶经营企业管理规范的国家标准和行业标准。通过制定团体标准《茶叶经营企业管理规范》，填补我国茶叶经营企业管理规范方面的空白，有利于促进茶叶行业质量控制和行业发展，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

国外没有茶叶经营企业的相关标准。

国家标准：GB/T 30375《茶叶贮存》、GB/T 32744《茶叶加工良好规范》都是与茶叶贮存及加工的相关标准，作为经营企业缺少环境、人员、销售服务、管理等内容，参考了GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》。

行业标准：SB/T 10872《农产品批发市场商品经营管理规范 第1部分：茶叶》适用于批发市场的经营管理，缺少采购及销售等要求，SB/T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》缺少采购的要求。

地方标准：DB43/T 726《茶叶连锁经营企业管理规范》为湖南地方标准，仅适用于湖南，不适用于其他地区。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2021年1月1日-1月10日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年1月11日-1月23日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年1月25日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第一批团体标准立项的通知》并成立起草工作组。

4、2021年2月26日-2021年6年25日，完成《茶叶经营企业管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年6月27日-2020年7年15日，工作组讨论后形成了《茶叶经营企业管理规范》工作组讨论稿。

6、2021年7月17日，在嘉兴召开团体标准专家研讨会，会议主要提出的意见有：1、适用范围修改为“本文件适用于茶叶（农产品类）经营企业”；2、删除“茶叶”的定义；3、将8.2的要求修改为资料性附录；4、删除9.2中d）、e)、f）的要求；5、删除第10章中电子商务的要求等。

7、2021年7月18日-7月20日，专家研讨会后形成了《茶叶经营企业管理规范》征求意见稿。

**五、标准制定原则：**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强阳光厨房卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合茶叶经营企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为茶叶行业、茶叶经营企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

**六、标准主要条款说明：**

**1、标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会发布2021年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“茶叶经营企业管理规范”。

范围根据标准内容确定，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。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据茶叶经营企业的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了茶叶经营企业的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、场所**

4.1根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十三条确定为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，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

4.2根据《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》（浙江省7号文件）6.1.2和6.1.3确定为应保持场所完好、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。2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

4.3 2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

**5、人员**

5.1根据《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》（浙江省7号文件）9.3确定为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。

5.2根据《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》（浙江省7号文件）3.2确定为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，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

5.3 根据SB/T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》5.3.4.1确定为应讲究职业道德，文明用语，礼貌待客，微笑服务，宜统一服饰。

5.4 根据SB/T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》5.3.4.6确定为应进行消防、安全、卫生、茶文化和交易等知识培训。

5.5根据企业实际情况确定为应安排专人每天上班前检查或询问工作人员健康状况，发现有可能影响食品安全的应及时安排就医确诊、休假或临时调换工作岗位，做好相关记录。 2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“应安排专人每天上班前检查或询问工作人员健康状况”。

5.6 根据SB/T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》5.3.4.8确定为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。

**6、设施设备**

6.1 根据《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》（浙江省7号文件）6.2.1确定为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。

6.2 根据DB43/T 726《茶叶连锁经营企业管理规范》3.6.3确定为应配备适宜散装茶保存的不锈钢桶、木桶、瓷罐等防潮、防串味、避光的陈列设备。2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

6.3 DB43/T 726《茶叶连锁经营企业管理规范》3.6.3规定配备冷藏柜、冷冻柜等茶叶保鲜设备。

6.4根据企业实际情况确定为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。

6.5 DB43/T 726《茶叶连锁经营企业管理规范》3.6.3规定配备满足茶叶分装需要的真空机、封口机、条码机等设备。

**7、采购**

7.1 根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第十二条确定为应查验产地证明或购货凭证、合格证明文件等。

7.2根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第十二条确定为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。

7.3 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》2.3规定采购散装食品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**

**8.1基本要求**

8.1.1 NY/T 1999《茶叶包装、运输和贮藏通则》5.1.2规定贮藏茶叶的仓库应设在干燥处，应避免生活区和销售区的污染和干扰。

8.1.2 根据NY/T 1999《茶叶包装、运输和贮藏通则》5.1.3确定为场所应便于运输车辆进出。

8.1.3 根据 GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》5.5确定为应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

8.1.4根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十七条确定为贮存茶叶，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得少于6个月。2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“记录和凭证保存期限不应少于6个月”。

8.1.5根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十七条确定为应定期检查库存，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。

**8.2贮存温度与湿度**

应符合附录A的规定。

**9、包装**

**9.1包装材料**

9.1.1 根据NY/T 1999《茶叶包装、运输和贮藏通则》3.1.1以及2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“内包装材料必须具有牢固、无毒、防潮、遮光等作用”。

9.1.2 根据企业实际情况确认为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。

9.1.3 根据NY/T 1999《茶叶包装、运输和贮藏通则》3.1.3确定为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。

9.1.4 根据NY/T 1999《茶叶包装、运输和贮藏通则》3.1.1以及2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

**9.2包装物**

根据SB、T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》6.1.2.2确定为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：

a)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；

b)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；

c)茶叶包装应方便运输、保管、陈列、销售、挑选、携带、启用、消费。

**10、销售服务**

**10.1.品茶**

10.1.1根据企业实际情况规定应配置品尝茶杯、碗、茶壶等品茶器具，2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“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”。

10.1.2 DB22/T 2467《茶楼服务规范》5.4.1规定茶艺师根据客人选择的茶叶品类，选择品茶器具及冲泡方法。

10.1.3根据企业实际情况规定品茶器具使用前后应清洗、消毒。

10.1.4 根据DB22/T 2467《茶楼服务规范》6.1.1和6.1.2确定为为顾客提供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。

**10.2展示**

10.2.1根据企业实际情况规定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。

10.2.2根据企业实际情况规定展示柜内应展示茶叶及外包装供顾客进行挑选。

10.2.3根据企业实际情况规定应配备专业人员对顾客进行茶叶介绍。

**11、管理**

11.1根据《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》（浙江省7号文件）2.4确定为“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”。

11.2 根据SB/T 11061《茶叶交易市场建设和经营管理规范》6.2.2.3确定为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。

11.3根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十六条确定为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。

11.4根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第二十六条确定为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。

11.5根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法第20号令》第三十一条确定为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。

**附录A**

A.1贮存温度与湿度要求

A.1.1 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定绿茶贮存宜控制温度10℃以下、相对湿度50％以下。

A.1.2 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定红茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

A.1.3 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定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。

A.1.4 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定黄茶贮存宜控制温度10℃以下、相对湿度50％以下。

A.1.5 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定白茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

A.1.6 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定花茶贮存宣控制温度25℃以下、相对湿度50％以下。

A.1.7 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定黑茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度70％以下。

A.1.8 GB/T 30375《茶叶贮存》5.3.1规定紧压茶贮存宜控制温度25℃以下、相对湿度70％以下。

A.1.9 2021年7月17日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加“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”。