**《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准编制说明**

1. **任务来源**

2022年4月，由福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所提出《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准立项申请，根据海峡两岸茶业交流协会下达的标准制修订计划（2022年第4号（总第37号））文件，批准《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准立项。

1. **编制原则和依据**

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，将严格执行《标准化工作导则》、《中华人民共和国标准化法》、团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）等法律和标准的要求。

起草小组在前期准备工作阶段对茶叶贮存及市场情况等进行了调查研究，并在国内相关标准《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《茶 取样》（GB/T 8302）基础上，进一步细化和总结、提炼，制定了标准文本。在标准中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，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

1. **主要编制过程**

（1）资料收集

查找国内外茶叶贮存相关标准文献资料，进行整理归纳。

（2）深入调研

2019年5月-2022年8月，福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所标准起草小组相关人员到政和、福鼎、福州、武夷山等主要产茶区及销售地区进行调研，收集茶叶样品。

（3）申请立项

2022年4月福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所向海峡两岸茶业交流协会提出团体标准立项申请，标准起草小组完成《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准立项的申报材料，并向海峡两岸茶业交流协会提出团体标准立项申请。

（4）编写起草

立项文件下达后，为更好完成《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准编制工作，提高标准的质量和可操作性，工作组制订了标准编制计划工作方案，明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

2022年10月，标准起草工作小组召开标准研制座谈会，工作组对标准的框架、内容等进行了讨论、梳理，并达成了一致意见，对标准草案稿进行进一步修改完善，形成了标准征求意见稿。

（5）征求意见

将标准文本向福建省农业农村厅、福建省茶叶茶检站、福建省农科院茶叶所、茶叶企业等有关单位专家学者征求意见，并根据专家意见完善标准文本。

1. **编制的目的和意义**

福建是我国主要的茶叶产区，产茶历史悠久，茶产业是福建特色产业之一。目前，涉及茶行业产值达500多亿元，茶叶产量及产值均全国首位，茶产业已成为福建省农业支柱产业之一。茶叶成为消费者重要的日常饮料食品之一，随着人们生活水平的提高和健康意识的增强，消费者对茶叶质量安全的要求日趋提高。但茶叶吸附性较强，易受温度、湿度、光线、气味等环境影响发生质量变化，福建温度较高、湿度较大，高温高湿天气易影响茶叶品质，使得对茶叶贮存期内质量要求更高。此外，福建茶叶种类多，生产的茶类有红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、花茶等，茶叶安全水平涉及面广，不同茶类对于贮存期间技术要求不同，迫切需要福建省内不同茶叶种类贮存期的贮存要求、贮存管理、质量控制等规范要求。因此，制定茶叶贮存期质量安全监测技术规范，完善茶叶质量安全管理，保证茶叶质量安全，进一步规范茶叶市场，对福建省茶产业发展具有深远意义。

1. **主要条款的说明**

**1．标准内容**

标准内容主要包括适用范围、规范性引用文件、规范引用性文件、贮存要求、贮存管理、质量控制、试验方法等内容。

**2．标准主要内容及确定依据**

**（1）规范引用文件**

该部分主要是注明本标准引用的相关国家及行业标准等，包括食品安全国家标准、卫生规范及包装标识等方面引用的文件。

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 8302 茶 取样

**（2）产品**

茶叶应具有该类茶产品正常的色、香、味、形，无异味，无霉变，不得混有非茶类物质和添加剂。真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，致病菌如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌、志贺氏菌等不得在茶叶中检出，大肠菌群≤300个/100 g。

茶叶的水分含量直接关系到茶叶的品质及价值，茶叶在贮存过程中应保持一定水分含量，不同种类茶叶水分含量不同，乌龙茶及绿茶水分含量≤7.0%，红茶及白茶水分含量≤6.0%，花茶水分含量≤8.5%，茶叶品质较稳定。

**（3）包装**

从包装场所、包装材料、包装外标识等方面进行规定。

应有专用包装场所，配备包装操作台、电子秤等。包装场所应整洁、卫生。包装材料应使用清洁、无污染、防潮的材料。包装材料仓库应独立设置，宜与包装车间相连接。包装容器应整洁、干燥、牢固、无毒、无异味、无污染、无霉变，包装物完好，无破损。包装上应标明产品名称、生产单位、产地、规格、含量、包装日期等信息，标志上的字迹应清晰、完整、准确，且不易褪色。茶叶生产、包装、贮存等设备及工器具等应定期清洁、消毒。包装应符合GB/T 30768、GB 4806.7、GB 4806.8、GH/T 1070的规定。

**（4）贮存**

从贮存场所、入库、堆码等3个方面，对茶叶贮存过程的管理进行了规定。应有专门的贮存场所，贮存区域应保持干燥、通风，整洁，远离各种污染源，如垃圾场、医院、有“三废”排放的工矿企业、汽车或农机维修车间等，并定期检查仓库及周边环境，应制定和执行虫害控制措施，设有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘设施，并定期检查。生产车间及贮存场所采取有效措施（如防鼠板、纱网等），防止鼠类等侵入。配有避光措施，以防影响茶叶品质。

不同茶叶品种、原料、半成品、成品及辅料分别设置贮存库，经检验合格的茶叶方可入库，应及时包装入库。应建立台账，记录品种、数量、等级、包装规格、出入库日期、仓库监测记录、操作人员等信息。

堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则。堆放方式应保证茶叶质量不受影响。可根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。货垛应分等级、分批次进行堆放，不得靠柱，距墙不少于20 cm。堆码应有相应的垫垛，垫垛高毒不低于15 cm。

**（5）质量安全监测要求**

从制度要求、产品监测要求、场地监测要求、计量器具要求等方面及，对茶叶贮存过程中产品质量安全监测进行规定。

应建立人员健康管理制度、立产品质量检测制度、不合格产品管理制度、卫生管理制度，此外还应有应有防火、防盗措施，以确保安全。

应定期对茶叶的感官品质、水分、微生物污染等项目进行监测，检查包装件中茶叶是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题，检查茶垛里层是否有无发热现象，检查货垛的底层和表面茶叶水分含量变化情况，以及时调控，保证茶叶品质及安全性。

茶叶贮存场所应有通风散热措施、除湿措施，绿茶、乌龙茶贮存应控制温度在10 ℃以下，相对湿度50%以下，红茶、白茶、花茶贮存宜控制温度在25 ℃以下，相对湿度50%以下。每月定期检查，并做好检查记录。记录内容应完整、真实，确保可以有效追溯。

1. **贯彻标准的要求、措施和建议**

为了使该标准的制订能尽快服务于茶产业，推动茶产业健康有序发展，建议标准发布后，要做好宣传培训、加大贯彻实施和建立检查监督机制等工作。

一方面加大宣贯力度，利用报纸、电视、电台等各种新闻媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围；结合当地茶事活动开展品鉴宣传，提高社会各界对标准的知晓率和认可度，共同推动标准实施。另一方面是由相关部门组织人员进行培训学习，特别是生产及销售一线人员，同时对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，及时收集和探讨、研究，做好标准的修订和完善工作。

《茶叶贮存期质量安全监测技术规范》团体标准编写组

2022年11月