全国认证认可标准化技术委员会

国认标委函〔2026〕17号

关于征求国家标准《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范（征求意见稿）》意见的函

各位委员、观察员及有关单位：

根据《认证认可国家标准制修订工作程序》的规定，由全国认证认可标准化技术委员会提出并归口，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心等单位起草的《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》（计划编号：20261812-T-469）已形成征求意见稿，现向社会公开征求意见。

请于2027年1月2日前将意见反馈表以邮件反馈至起草组。

联系人：孙敏杰　电　话：010-88651733

电子邮件：ccairzrk@163.com

附件：1.《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范（征求意见稿）》

2.《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范（征求意见稿）》编制说明

3. 国家标准意见反馈表

全国认证认可标准化技术委员会

2026年11月12日

全国认证认可标准化技术委员会 业务专用

ICS 65.020.01

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 20014.12-2013

良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范

Good agricultural practice — Part 12: Tea control points and compliance criteria

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX － XX － XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

目　　次

前言 …… Ⅲ

1　范围 …… 1

2　规范性引用文件 …… 1

3　术语和定义 …… 1

4　要求 …… 1

附录 A（资料性）　茶叶加工基本工艺流程 …… 22

前　言

GB/T 20014 《良好农业规范》分为以下部分：

——第1部分： 术语

——第2部分： 农场基础控制点与符合性规范

——第3部分： 作物基础控制点与符合性规范

——第4部分： 大田作物控制点与符合性规范

——第5部分： 水果和蔬菜控制点与符合性规范

——第6部分： 畜禽基础控制点与符合性规范

——第7部分： 牛羊控制点与符合性规范

——第8部分： 奶牛控制点与符合性规范

——第9部分： 猪控制点与符合性规范

——第10部分： 家禽控制点与符合性规范

——第11部分： 畜禽公路运输控制点与符合性规范

——第12部分： 茶叶控制点与符合性规范

——第13部分： 水产养殖基础控制点与符合性规范

——第14部分： 水产池塘养殖基础控制点与符合性规范

——第15部分： 水产工厂化养殖基础控制点与符合性规范

——第16部分： 水产网箱养殖基础控制点与符合性规范

——第17部分： 水产围拦养殖基础控制点与符合性规范

——第18部分： 水产滩涂、吊养、底播养殖基础控制点与符合性规范

——第19部分： 罗非鱼池塘养殖基础控制点与符合性规范

——第20部分： 鳗鲡池塘养殖基础控制点与符合性规范

——第21部分： 对虾池塘养殖基础控制点与符合性规范

——第22部分： 鲆鲽工厂化养殖控制点与符合性规范

——第23部分： 大黄鱼网箱养殖控制点与符合性规范

——第24部分： 中华绒螯蟹围栏养殖控制点与符合性规范

——第25部分： 花卉和观赏植物控制点与符合性规范

——第26部分： 蜜蜂控制点与符合性规范

——第27部分： 烟叶控制点与符合性规范

——第28部分： 棉花控制点与符合性规范

本部分为GB/T 20014的第12部分。

本部分按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）提出并归口。

本部分代替 GB/T 20014.12—2013《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》。与 GB/T 20014.12—2013 相比，主要技术变化如下：

——增加了直接接触茶叶包装材料的安全与合规要求，明确其应符合 GB 4806.1 等食品安全国家标准，建立采购、验收、贮存和使用管理制度，推行简约适度包装并优先选用绿色环保包装材料（见 4.8.5.11、4.8.5.13、4.8.5.18、4.8.5.19、4.8.5.20）；

——增加了对茶叶化学污染的风险评估与检测要求，明确对吡咯里西啶类生物碱（PAs）、矿物油成分、蒽醌和多环芳烃等化学污染物进行风险评估并按频次实施检测（见 4.8.8.7、4.8.8.8）；

——完善了茶叶初制加工的卫生管理与人员健康管理要求，增加了采后加工卫生风险评估、人员健康证明、厂房车间合理布局及委托加工产品可追溯等内容（见 4.8.1.1、4.8.2.1、4.8.2.2、4.8.3.1、4.8.5.18）；

——完善了产品留样与可追溯、物料衡算要求，细化了留样标识与保存期限、追溯体系年度演练及质量平衡验证等内容（见 4.12.1、4.13.3.2.1、4.13.6.2.1）；

——删除了草害控制、施肥方法等与前述条款内容重复的控制点（见原 4.2.2、原 4.3.1）；

——删除了县际间调运苗木（包括接穗）应持有县级农业主管部门检疫证的要求（见原 4.1.1.5）；

——删除了采茶区域洗手设施、卫生间配置、鲜叶运输储存矿物油污染防控及鲜叶量器具校准等要求（见原 4.7.1.4、原 4.7.1.5、原 4.7.3.4、原 4.7.4.1）；

——删除了部分加工环节控制点及与有害生物监控重复的条款（见原 4.8.6.3、原 4.8.7.2、原 4.8.9.5）；

——删除了“耕作对环境的影响”相关控制点（见原 4.11.1）。

本标准（部分）起草单位：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心、杭州中农质量认证中心有限公司、中国农业科学院茶叶研究所、北京爱科赛尔认证中心有限公司、北京五洲恒通认证有限公司、北京中农绿安有机农业科技有限公司、中国质量标准出版传媒有限公司、中国质量认证中心有限公司、浙江茗皇天然食品开发股份有限公司。

本标准（部分）主要起草人：林峰、李莉、杨泽慧、胡强、徐倩、傅尚文、郑丽莎、曲丽、马尧、严冰珍、孟博、王鑫、钟小玉。

本部分所替代标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 20014.12-2013。

良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范

1 范围

GB/T 20014的本部分规定了茶叶良好农业规范的要求，包括了茶树种植和茶叶初制加工的全过程控制。

本部分适用于对茶叶良好农业规范的符合性判定， 适用于所有茶类。

2 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 11767 茶树种苗

GB/T 20014.1 良好农业规范 第1部分：术语

GB/T 20014.2 良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范

GB/T 20014.3 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范

3 术语和定义

GB/T 20014.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶场 tea farm

采收茶鲜叶的种植农场、茶叶初制加工厂或按相同规章制度经营管理的一组农户组成的茶农组织。

4 要求

4.1 繁殖材料

4.1.1 品种和繁殖

序号	控制点	符合性要求	等级
4.1.1.1	了解茶树种苗有效管理的重要性，了解原种的纯度。	茶场育苗和品种选择时，选择抗逆性强、适应当地气候、环境条件和所制茶类的茶树品种。原种的纯度符合要求。	2级
4.1.1.2	选择健壮的插穗。	在扦插繁殖时，选择健康、健壮的插穗。	3级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.1.1.3	育苗期间，应对育苗过程中植保产品的使用情况进行记录。	按照GB/T 20014.3-XXXX 4.8.2的要求进行记录。	1级
4.1.1.4	出圃苗木质量应符合GB 11767的要求。	出圃苗木质量符合采用标准的要求。	2级
4.1.1.5	出圃苗木应无检疫性病虫。	记录显示出圃苗木无检疫性病虫。	2级

4.2 茶园历史与管理

4.2.1 茶园历史

序号	控制点	符合性要求	等级
4.2.1.1	执行本部分以后的新茶园应不是毁林开垦的。	有证据表明，在执行本部分以后开辟的新茶园既没有毁坏原生林，也没有破坏次生林的生态系统，全部适用。	1级
4.2.1.2	新茶园的开辟符合当地和国家关于土地利用、生物多样性保护和环境保护的法律法规。	有书面证据表明，新茶园的开辟符合当地和国家关于土地利用、生物多样性保护和环境保护的法律法规。	2级
4.2.1.3	在法律法规中对土地利用和生物多样性保护没有明确条款规定的情况下，新茶园的开辟应与当地现行做法相比采取良好的资源保护措施。	与当地现行做法相比，新茶园的开辟采取了良好的资源保护措施。	2级

4.3 肥料的使用

4.3.1 有机肥

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.1.1	动物粪便和其他有机物在使用前应腐熟。	动物粪便和其他有机物在作为肥料使用之前经过了腐熟。	1级
4.3.1.2	施用叶面肥后应采取适当的措施防止有机物质在叶面上残留。	采取了适当的措施避免叶片受到污染。有机质溶液和（或）悬浮液经过了静置、过滤，滤液用于叶面喷施。施用叶面肥后采摘间隔期符合叶面肥说明书的要求，且应严格控制其至少为收获前7天。	2级

4.3.2 施肥记录

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.2.1	应记录茶园或苗圃中土施和（或）叶施的有机肥和无机肥。	保存所有施肥记录，包括地理位置、茶园、地块或苗圃名称或代号等详细信息。全部适用。	1级
4.3.2.2	应记录所有肥料的施用日期。	详细记录肥料施用的日期（年、月、日）。全部适用。	1级
4.3.2.3	应记录施肥人员的情况。	详细记录所有施肥人员的姓名。全部适用。	1级

4.3.3 肥料贮存

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.3.1	肥料应以适当的方式贮存，降低污染水源的风险。	肥料的贮存应将对水源和地下水污染的风险降到最低，如液体肥料贮存设有防护（根据国家或地方性法规，或其贮存能力为最大贮存量的110%），并考虑了污染河道和洪水污染的风险等。	1级
4.3.3.2	应以适当的方式贮存有机肥，以降低污染环境的风险。	茶场中贮存的有机肥应存放在指定的区域，该区域距离河道、地表水至少25m。	1级

4.4 灌溉

4.4.1 灌溉方式

序号	控制点	符合性要求	等级
4.4.1.1	适用时应有水资源管理计划以优化水的利用并减少浪费。	有书面灌溉用水计划，并列出水资源管理的方法及步骤。	2级
4.4.1.2	保持灌溉的记录。	保持灌溉日期和单位面积用水量的记录。如果制定了灌溉计划，应记录计划的用水量和实际的用水量。	2级

4.5 植物保护

4.5.1 植物保护的基本要素

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.1.1	应明确规定距河流10米内禁止使用植保产品。	现场应有清晰的标识或书面通知，确保所有涉及使用植保产品的人员知晓在距河流10米内禁止使用植保产品。	1级

4.5.2 植保产品的选择

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.2.1	不应使用产品消费国/地区禁用的植保产品。	有记录证实，近12个月内未使用我国和产品消费目的地禁用的植保产品。全部适用。	1级
4.5.2.2	尽可能采用化学农药替代品和（或）防控方式，防治病虫草害。	有证据表明使用了化学农药替代品和（或）防控措施，鼓励采用生物方法防治病虫害（如：利用天敌等）。	2级

4.5.3 植保产品使用记录

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.3.1	应记录植保产品使用后人员再次进入喷药区的时间。	记录所有植保产品使用后人员再次进入喷药区的时间。	1级

4.5.4 植保产品运输

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.4.1	植保产品应按照规定进行运输，尽可能降低对人和环境造成污染。	运输植保产品时，有记录表明遵守当地关于化学品运输的规定，以防止化学品泄漏或其他意外发生。	2级

4.6 茶树修剪

序号	控制点	符合性要求	等级
4.6.1	建立茶树修剪档案，并采取措施保护茶树和防止病虫滋生。	有茶树修剪的农事活动记录，包括地标或代码、修剪方法、日期、机具、操作人员、病株（如病枝、病叶）无害化处理等。	2级
4.6.2	修剪机具保持良好的状态，正确使用修剪机具，并且不污染茶树和机具。	有机具维修记录，如维修日期、机具名称、型号等，或购买零配件记录。有正确使用机具的操作指南，有茶树	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
		和机具免受污染的要求，如燃料、润滑剂、清洁剂等。	

4.7 采收

4.7.1 采收卫生

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.1.1	应建立采收过程卫生程序，包括采收容器、采收工具、设备和处理区域的清洁卫生。	为防止交叉污染，应建立采收过程卫生程序，确保所有的采收工具、设备（如：采茶机、修剪机）、容器、运输袋、称量区域、暂存区保持清洁卫生。盛装鲜叶的容器应在重新使用之前进行清洗。清洗容器的工人应经过培训。保留相关清洁记录。	1级
4.7.1.2	卫生程序应包括运输工具。	保持鲜叶运输工具包括运输装、装卸所使用的容器/茶袋的清洁卫生，防止泥土、灰尘、肥料、污水等的污染。	1级
4.7.1.3	卫生程序应考虑采茶工个人物品引起的污染。	对员工进行培训，采茶容器中不能放入个人物品，如药物、食物、防护剂、衣物等。	1级

4.7.2 采收程序

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.2.1	采茶工应接受采收培训，以保证鲜叶质量和茶树树势。	采茶工应接受采收培训。培训有计划、有记录。	2级
4.7.2.2	制定基于鲜叶质量和茶树健康管理的人工采收、机器采收和修剪的管理计划。	提供最新的修剪、采收及其周期的记录，科学制定采摘周期和采摘标准，以符合鲜叶质量和茶树树势的要求。	2级
4.7.2.3	根据管理计划适时采摘。	管理计划应当保证鲜叶适时采摘，以期得到最好质量的鲜叶并能够按工艺要求及时加工。采摘时间还应考虑到植保产品使用后的采摘间隔期。	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.2.4	根据管理计划采用正确的采摘方法。	在管理计划中明确采摘的方法（如：手采、剪采、机采），采摘方法还应保证茶树树势不受影响（考虑新梢损伤和保持叶层厚度）。	2级
4.7.2.5	采茶工接受培训，能够正确使用采摘工具、机器进行采茶。	采茶工接受正确并安全使用工具、机器采茶的培训。 提供包括接受培训人员的名字和签名的培训记录。	2级
4.7.2.6	在管理计划中包括维修和正确使用工具、机器的内容。	提供采茶工具、机器维修记录，在管理计划中规定维修的周期，并包括正确使用工具、机器的指南。	2级

4.7.3 鲜叶贮存和运输

序号	控制点	符合性要求	等级
4.7.3.1	避免鲜叶在暂存（田间和暂存区）和运输过程中遭受直接日晒、雨淋，鲜叶储存和运输宜有足够的空间且空气流通。	采摘鲜叶应具有暂存场所，以避免雨淋、失水和红变，在暂存和运输过程中有足够的空间且空气流通，以避免损伤鲜叶。 应避免使用肥料包装袋等回收包装物盛放鲜叶。	2级
4.7.3.2	在采摘和运输过程中采取措施避免鲜叶遭受挤压和破碎。	规定容器（如：茶袋、筐等）盛装鲜叶的最大重量，避免鲜叶受到挤压，要求采茶工遵守规定。	2级
4.7.3.3	采摘的鲜叶应及时加工。	采摘鲜叶尽快送去加工，时间不超过8h，鲜叶暂存不得在田间过夜。	2级

4.8 加工

4.8.1 总要求

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.1.1	委托加工的，其产品应具有可追溯性，被委托方应具备合法生产资质。	被委托的加工厂应取得食品生产许可等合法生产资质；有文件化的产品可追溯体系，产品可追溯至具体生产者和批次。全部适用。	1级

4.8.2 卫生准则

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.2.1	应对鲜叶采收、运输和采收后加工过程进行卫生风险评估。	应有书面的卫生风险评估，包括物理、化学和微生物污染物、体液污染（如呕吐、出血）和人类传染性疾病等。应涵盖生产者和人员进行的所有采收和产品加工活动，包括个人物品、设备、服装、包装材料和产品储存（也包括在农场的短期储存）。 卫生风险评估应根据农场的活动和生产加工技术水平进行调整，在每次风险发生改变时进行重新评估，至少每年进行一次。全部适用。	1级
4.8.2.2	应建立实施茶叶采前、收获及加工过程卫生程序。	农场负责人或其他代理人应对所实施的茶叶加工卫生风险评估的结果负责。 农场经理或其他主管人员负责确保所有工作人员和来访人员遵守卫生程序要求。 当风险评估结果认定必须使用某些特定的服装（如罩衫、围裙、袖子、手套、鞋类）时，若此类服装存在被污染的风险，应进行清洁，并有效地维护和储存。 现场应有证据表明其遵守卫生程序要求。全部适用。	1级

4.8.3 员工健康与卫生

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.3.1	从事茶叶加工的人员应身体健康，无有碍食品安全的疾病，依法取得健康证明。	从事直接接触茶叶加工的人员上岗前和每年均应进行健康检查，取得有效健康证明；应建立人员健康管理制度，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
		的人员，应及时调整至不影响食品安全的岗位。	
4.8.3.2	从事加工的工人应接受岗前卫生培训。	有证据表明工人接受了口头或书面的培训，但每次培训都应有书面记录。	1级
4.8.3.3	工人应执行卫生操作程序。	有证据表明工人遵守了清洁和着装卫生操作程序，在个人卫生方面做到洗手、不戴首饰、不留长指甲、洗工作服。在个人行为方面做到不吸烟、不随意吐痰、不吃零食、不洒香水等。全部适用	2级
4.8.3.4	工人应着工作服，以避免污染。	工人着装（如：工作服、围裙、袖套、手套）适于加工操作，且保持清洁。	3级
4.8.3.5	工作服定期更换、洗涤，避免交叉污染。	定期更换、洗涤工作服。	2级
4.8.3.6	在生产区域不得吸烟、吃食物、喝饮料。	生产区域不得吸烟、吃食物、喝饮料（饮水除外）。	2级
4.8.3.7	在包装区域设置卫生操作指南，便于工人和来访者清晰可见。	在包装区域设置有清晰可见的卫生操作指南。	2级

4.8.4 卫生设施

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.4.1	在包装区域附近有清洁的厕所和洗手设施。	厕所处于清洁状态，厕所门不直接朝向包装区域（自动关闭门除外），厕所不应与生产加工区域直接连通。在厕所附近具有洗手设施、肥皂（非香皂）或洗手液（无香型）、水和干手设施。	1级
4.8.4.2	应有醒目的警示告知工人回到工作区之前洗手的标志。	应设置醒目的标志，告知工人在便后、饭后回到工作区之前要洗手。	1级
4.8.4.3	应分别设置人流通道和物流通道（口），并在人流通道入口处设置更衣室。	员工宜有适当的更衣设施。更衣设施宜用来更换必需的衣物和防护服。 人流通道入口处设置更衣室，并与车间直接相通或设	3级

序号	控制点	符合性要求	等级
		专用通道进入车间。车间应按生产加工需要设置物流通道（或物料口）。物流通道（或物料口）与外界应有门、护栏等有效的隔离措施。	
4.8.4.4	更衣室应配备与加工人员数目相适应的符合卫生要求的洗手、干手用品或设施，有工作服、帽、鞋（或鞋套）及其存放设施。	更衣室配备了与加工人员数目相适应的符合卫生要求的洗手、干手用品或设施，有工作服、帽、鞋（或鞋套）及其存放设施。	3级
4.8.4.5	员工使用的贮物柜应上锁。	更衣室设置的贮物柜应上锁，以便于储存个人物品。	3级

4.8.5 加工和贮存区域

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.1	为防止污染，加工厂设施和设备应保持清洁。	为防止污染，加工设施和器具（即包装线及机械、墙壁、地板、贮存区、托盘、塑料膜等）应根据清洁计划清洁，并保持书面记录。全部适用。	1级
4.8.5.2	加工机器应保持清洁，操作工人接受清洁操作培训。	加工操作手册有加工机器清洁操作的内容，对相关员工实施了培训。提供清洁操作和清洁检查记录。	1级
4.8.5.3	对所有直接接触茶叶的设备、设施进行清洁，对操作工人进行适当培训以便有效开展清洁工作。	对所有直接接触茶叶的设备、设施定期清洁。清洁方式包括压缩空气吹尘、蒸汽或紫外灯照射、清洁水冲洗等。	1级
4.8.5.4	清楚地标明鲜叶存放区，并定期清洁。	加工操作手册清楚地界定鲜叶存放区，执行清洁计划，提供近期清洁检查记录。	2级
4.8.5.5	废弃鲜叶和废弃材料存放在指定区域，随时清理。	废弃鲜叶和废弃材料存放在指定区域，且随时清洁，以防止茶叶污染。保持书面清洁记录。	3级
4.8.5.6	应使用食品级的消毒剂和清洁剂，且用量正确。	消毒剂和清洁剂应是食品级允许使用的，应按照标签说明使用。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.7	消毒剂和清洁剂存放在特定区域，与茶叶包装材料隔离。	消毒剂和清洁剂隔离存放在特定区域，远离茶叶包装区，避免对茶叶造成化学污染。	1级
4.8.5.8	避免机械润滑剂污染茶叶。	茶叶机械中与茶叶易接触部位的润滑剂（如用于输送带、风扇、CTC揉切机以及所有加工机器和（或）设备的润滑剂）应是食品级的，对于污染风险高的区域和（或）位置制定监测措施，并保留记录。	1级
4.8.5.9	加工区域应采取有效的措施以防止物理危害。	通过筛分和捡剔，去除物理危害（如石子、金属、塑料、玻璃碎片）。	1级
4.8.5.10	在加工、包装和贮存区域应使用防爆灯或带有防护罩的灯泡。	加工、包装和贮存区域使用了防爆灯或带有防护罩的灯泡，防止灯泡破碎时污染产品。	2级
4.8.5.11	直接接触茶叶的包装材料（含内包装及直接接触茶叶的外包装材料）应无毒、无害、清洁，符合食品安全国家标准。	证据表明包装材料供货者的生产（经营）许可证和产品合格证明文件（检验报告）有效；包装材料应符合GB 4806.1《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》及相应材料类别食品安全国家标准的规定（如塑料材料符合GB 4806.7、纸和纸板材料符合GB 4806.8、金属材料符合GB 4806.9）；不得使用不符合食品安全国家标准的包装材料。	1级
4.8.5.12	包装材料应具有防潮、阻氧等保鲜性能，无异味，应符合食品卫生要求。	证据表明包装材料具有防潮、阻氧等保鲜性能，无异味，符合食品卫生要求，不受杀菌剂、防腐剂、熏蒸剂、杀虫剂等物品的污染，不含有荧光增白剂等污染物。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.5.13	包装材料应存放于清洁、干燥、通风的专用场所，分类存放，与化学品和有毒有害物品隔离。	包装材料（包括可再利用的包装箱）应存放在清洁卫生、干燥、通风的专用区域，离地、离墙存放，分类标识清晰；与消毒剂、清洁剂、润滑剂等化学品及有毒有害物品隔离存放，避免交叉污染。	2级
4.8.5.14	根据加工操作手册维护干燥系统。	维护烘干机空气加热系统良好（如绝缘、热交换、燃料类型、燃烧控制等），有效利用能源。	2级
4.8.5.15	应确保燃料充分燃烧。	确保燃料充分燃烧。加热系统定期维护和检测，提供相应的记录。	2级
4.8.5.16	禁止家禽家畜进入厂区。	无家禽家畜进入厂区。	1级
4.8.5.17	所有的分包商和来访者都知道个人卫生要求。	有证据表明来访者和分包商被告知了个人卫生程序和要求（如在显著位置设置了来访者个人卫生要求）。	2级
4.8.5.18	加工厂厂房和车间应根据生产工艺合理布局，划分作业区域，避免交叉污染。	厂房和车间按照茶叶生产工艺流程合理布局，按清洁程度要求划分作业区域（如鲜叶处理区、加工区、包装区、贮存区），人流与物流分离，工序衔接顺畅，无交叉污染风险。	2级
4.8.5.19	应建立包装材料等食品相关产品的采购、验收、贮存和使用管理制度。	建立文件化的包装材料采购、验收、贮存和使用管理制度并保留实施记录；采购时查验供货者的许可证和产品合格证明文件，验收合格后方可使用；运输包装材料的工具和容器应保持清洁。全部适用。	1级
4.8.5.20	宜推行简约适度包装，优先选用绿色环保的包装材料。	涉及预包装茶叶产品的，宜遵守GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》关于包装层数、包装空隙率、包装成本等规定，推行简约适度包装；宜优先选	3级

序号	控制点	符合性要求	等级
		用可回收、易降解等环境友好型包装材料，减少包装废弃物产生。	

4.8.6 茶叶加工

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.6.1	应制定整个加工环节操作手册，包括茶叶加工技术和卫生方面的要求。	应根据不同的茶叶类别（如：绿茶、红茶、乌龙茶、普洱茶、花茶、紧压茶等）的工艺要求（参见附录A），制定相应的加工环节操作手册。	2级
4.8.6.2	根据加工操作手册的要求进行加工操作。	根据加工操作手册的要求进行操作，以获得最佳质量的产品。	2级
4.8.6.3	在传输过程中应保持鲜叶和制品清洁，不受污染。	工人按照加工操作手册进行操作，传输过程中关键环节有明显的标识提示，将污染风险最小化。	2级
4.8.6.4	根据茶类及产品工艺要求控制杀青程度。	加工操作手册应明确规定优化绿茶品质的温度和时间组合。操作手册清楚显示最佳温度时间和实践组合，有记录显示杀青程度的控制符合操作手册的要求。红茶、白茶加工不适用。	2级
4.8.6.5	发酵和干燥操作在最佳能耗和卫生条件下进行。	对不同季节、不同原料建立标准化的和优化的氧化发酵参数（如：揉捻或CTC揉切的程度、温度、时间等）、干燥温度（入口和出口温度）、干燥时间，得到优质的终产品，同时优化能源利用，保持生产状态的卫生清洁。	2级
4.8.6.6	在加工场所保持良好的工作和操作环境。	依据加工操作手册要求保持良好加工环境（如：发酵区域充足的新鲜空气、分级和筛分区域保持干燥且光线充足等）。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.6.7	在加工区域采取充分的措施避免物理危害，适用时提供员工培训记录。	在加工区域采取充分的措施避免物理危害（如：塑料、金属、玻璃、木屑），员工培训记录应包括这方面的内容。	1级

4.8.7 加工用水

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.7.1	蒸汽用水、发酵用水符合饮用水要求且清洁。	加工用水符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》要求。加工期间不遭受污染，蒸汽设备适当清洁，提供清洁记录。	1级

4.8.8 质量控制

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.8.1	应配备茶叶感官审评和理化检测室。茶叶审评由专业人员定期进行。	应配备茶叶感官审评和理化检测室，并按要求配置相应设备。茶叶审评应当由具备资质的专业人员进行，并保留批次审评记录。	2级
4.8.8.2	应制定产品留样和质量检验检测制度。	应制定样品保留制度，当发生投诉时，可通过产品批次号对茶叶样本进行分析。 应制定产品质量检验检测制度，包括检验方法和标准以及纠偏措施，检验能力不具备时可委托有资质的检验机构检验。全部适用。	1级
4.8.8.3	与食品安全和质量相关的关键员工和（或）主管应接受培训。	有证据表明主管和关键岗位员工接受了培训，具有运用加工工艺、分级、包装、储藏等方面的能力和知识。	1级
4.8.8.4	应制定产品长期贮存的管理制度。	应制定产品长期贮存的管理制度，保留定期检查和控制措施的记录，如温度、湿度、产品状况及生物危害等。全部适用。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.8.5	对仓储进行管理。	对原料和包装好的产品贮存管理都应遵守先进先出的原则。	3级
4.8.8.6	有量器具校准制度。	对重量、温度等量器具应进行校准。	1级
4.8.8.7	生产者应进行风险评估以确定产品是否受到化学污染。	应避免使用杀虫剂和除草剂。 应对以下化学污染发生的可能性进行风险评估，包含： ——吡咯里西啶类生物碱（PAs） ——矿物油成分（饱和烃矿物油、聚烯烃低聚饱和烃矿物油、芳香烃矿物油） ——蒽醌和多环芳烃	2级
4.8.8.8	应根据风险评估结果确定化学污染物的检测频次。	应根据风险评估结果每年至少实施一次化学污染物检测，包含： ——吡咯里西啶类生物碱（PAs） ——矿物油成分（饱和烃矿物油、聚烯烃低聚饱和烃矿物油、芳香烃矿物油） ——蒽醌和多环芳香烃 检测结果应可以追溯至具体的生产者和样本来源的生产场所。	1级

4.8.9 控制鼠害虫害

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.9.1	设施、包装贮存区及其周围区域得到监控、清洁并保持，防止有害生物的污染（如鼠害等）。	应有显著证据证明有害生物监控和防治过程是有效的。具体包含： 对设备及其周围区域定期检查和清洁（包装材料区也应保持干燥），采取控制措施防止茶叶遭受有害生物污染，如在生产车间的入口处和车间内设置灭蝇灯，捕捉可能进入车间的虫蝇。车间内设置的灭蝇灯应远离生产	2级

序号	控制点	符合性要求	等级
		作业区域，并每天清理。设立纱门纱窗等防飞虫的设施。	
4.8.9.2	应绘制虫害控制（诱饵摆放）平面图。	应准确绘制虫害控制平面图，标明灭蝇灯、粘鼠板、诱饵投放点、室外诱饵站、生活区、生产区及包装材料区等位置，并根据实际变化及时更新。全部适用，经评估不使用诱饵的加工厂除外。	1级
4.8.9.3	诱饵放置应避免目标动物的接触。	视线观察，非目标动物不能接触诱饵。	2级
4.8.9.4	应保存有害动物检查和所采取必要措施的详细记录。	提供有害动物控制检查及跟踪措施计划的记录。当有有害动物发生时，加工厂应及时与有关防疫部门取得联系，或者能够证明其内部有控制有害动物的能力。	2级

4.8.10 能源利用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.8.10.1	应制定监控能源利用的计划。	在现场具有能源计量系统。全部适用。	2级
4.8.10.2	茶场在高耗能环节应采取提高能源效率利用的措施。	有证据表明在生产加工过程中有效利用了能源。	2级
4.8.10.3	制定节约能源的行动计划。	有节约能源的行动计划，采取措施降低能源消耗，用可再生能源替代不可再生的能源。	3级
4.8.10.4	采用清洁能源作茶叶加工的燃料。	提倡采用电、天然气、生物燃料等清洁能源，降低能耗。	2级

4.9 工人健康、安全和福利

4.9.1 风险、急救、防护服、防护设备

序号	控制点	符合性要求	等级
4.9.1.1	应在固定工作场所放置急救箱。	在固定工作场所放置了急救箱且可以使用。	2级

4.9.2 工人福利

序号	控制点	符合性要求	等级
4.9.2.1	采取措施改善GB/T 20014.2中规定的健康安全工作条件。	制定文件化措施和计划，并有效实施。GB/T 20014.2中规定的健康安全工作条件。全部适用。	1级
4.9.2.2	有中毒症状和急救的信息。	提供中毒症状和急救的资料。全部适用。	2级

4.10 废弃物和污染物的管理、循环利用和再利用

4.10.1 茶叶副产品的再利用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.10.1.1	茶灰、废茶等茶叶副产品以肥料、覆盖物或能源等形式再利用。	茶叶副产品应以肥料、覆盖物或能源等形式再利用。废茶可以作肥料使用，因此不能焚毁。全部适用。	2级

4.10.2 废弃物和污染物的处理方案

序号	控制点	符合性要求	等级
4.10.2.1	制定茶场内生活垃圾处理方案。	有合适的生活垃圾处理方案，并得以实施。	1级
4.10.2.2	制定茶场农药、肥料等投入品包装废弃物处理方案。	有合适的农药、肥料等投入品包装废弃物处理方案，并得以实施。	1级

4.11 抱怨

序号	控制点	符合性要求	等级
4.11.1	制定保存茶叶样品的制度，以便在产生抱怨时分析。	1）建立茶叶留样管理制度，明确留样样品标识，标识至少包含：批次编号、采收 / 加工日期、原料地块信息、产品处理单元（PHU）信息、茶类； 2）规定留样贮存条件，避免样品变质，留样量满足理化及感官分析需要； 3）常规产品样品保存期限不少于 1 年；用于出口的茶叶批次，留样保存期限应	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
		不短于目标市场产品货架周期；黑茶等后发酵茶可根据实际情况适当延长留样期；4）发生抱怨进行调查分析时，样品应与 4.13 物料衡算、追溯记录结合综合判定，不应仅依靠留样作为唯一判定依据。	

4.12 物料衡算及可追溯性

4.12.1 文件化的控制系统

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.1.1	应建立一套有效体系， 用于识别所有源自已通过GAP标准认证的产品， 并将其与源自未认证的产品进行区分。	应建立系统以避免认证产品与非认证产品的混用。可通过物理标识或产品处理程序实现，包括相关记录。	1级
4.12.1.2	应有适合的食品安全控制体系。	加工场所应获得法规要求食品生产许可证，并实施许可证规定食品安全管理体系。全部适用。	1级

4.12.2 对原料来源的确认

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.2.1	注册的原料应可清晰识别。	所有经过注册的原料都能通过相关文件追溯至其注册的生产基地及处理场所。相关信息应该能在国家主管部门网站得到查询。相关信息包括注册号、认证机构名称、产品信息以及证书有效期。申请者应保证提供的信息是正确的。	1级
4.12.2.2	应有书面的程序和记录以批准和管理认证原料供应商。	应保持最新的认证原料供应商名单。 全部适用。	1级
4.12.2.3	终产品消费国家/地区应与原料供应商注册的目的地保持一致。	如果终产品消费国家/地区与原料注册目的地不一致，生产者应通知相关客户并应采取额外的措施。额外的措	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
		施应包括原料抽样和实验室分析，以验证产品符合终产品消费国家/地区的法律法规限制。	

4.12.3 区分并界定认证与非认证原料

4.12.3.1 文件系统

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.3.1.1	公司已建立一套有效体系，用于识别所有源自已通过GAP标准认证的生产流程的产品，并将其与源自未认证生产流程的产品进行区分。	应能够识别所有源自已通过GAP标准认证的生产流程的产品，并将这些产品与源自未获认证生产流程的产品予以区分。	1级
4.12.3.1.2	从不同渠道采购的产品均会被识别。	应针对所有注册产品，制定、记录并维护相应程序（根据操作规模而定），以识别从不同来源（即其他生产商或贸易商）采购的、源自经认证及未经认证的产品的数量。 记录应包括以下内容： 产品描述 关于认证状态的说明 采购产品数量 供应商详情 如适用，需提供证书副本 与所购产品相关的可追溯性数据 已收到的采购订单及/或发票 已批准供应商名单	1级

4.12.3.2 可追溯性

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.3.2.1	所有已注册的认证产品均可从其生产基地及处理场所进行双向追溯。	可追溯系统应确保已注册产品可追溯至注册农场或供应商，或可追溯至“选项2”生产者组织中的注册农场或供应商，并可追溯至直接客户。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
		采收信息应将某一批次或批号与生产记录或特定生产者的生产基地相关联。在适用情况下，产品处理亦应纳入其中。 应每年对追溯体系进行一次演练以验证其有效性，追溯演练应予以记录。 追溯演练旨在核查该追溯体系是否有效，并确保产品从注册农场至其采购商之间，以及从采购商返回注册农场之间均具备可追溯性。	

4.12.3.3 隔离

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.3.3.1	认证与非认证产品的生产应得到隔离。	生产的认证与非认证产品应可在时间或空间上得以隔离。全部适用。	1级

4.12.4 标志的使用

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.4.1	认证标志的使用应遵循标志使用规定的要求。	认证标志的使用应遵循标志使用规定。在正式使用前提交认证机构确认。	1级

4.12.5 注册产品的识别

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.5.1	应建立相应的程序或操作规程，确保发货的认证产品与订单要求的注册产品一致。	建立并实施相应程序，确保发货的注册产品为订单所要求的产品。全部适用。	1级
4.12.5.2	认证产品的销售记录应包括认证产品的注册号并表明认证状态。	销售发票或其他销售相关文件应包括认证产品的注册号并表明注册状态。全部适用。	1级

4.12.6 数据与记录

4.12.6.1 数据保持

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.6.1.1	应建立并实施必要的数据管理程序。	应根据规模以及复杂程度，对所有与物料衡算以及可追溯性相关记录的识别、收集、分类、备案、储存、维护。作为最低要求，程序应规定数据的存放、存放期限。全部适用。	1级
4.12.6.1.2	记录最少保持3年。	所有与物料衡算以及可追溯性的记录至少保持3年。注册的第一个3年除外。	1级
4.12.6.1.3	记录应清晰。	所有记录应清晰、易读。全部适用。	1级
4.12.6.1.4	记录应具有适宜的信息。	按照批次验证追溯这些记录的有效性，以进行物料衡算。 记录应包括详细数量、日期等信息，包括但不限于以下内容： ——批准的供应商及其注册号； ——采购记录，包括采购订单、合同、发票和已批准的供应商货物的清单，以及进货收据检查、发货记录和采购数量的记录； ——原材料、库存、成品的库存记录和数量； ——出成率和副产品数量； ——生产记录； ——销售订单，公司开具的销售发票，发货信息，包括日期、客户发货的批次、数量和发货记录； ——运输工具或托运人的详细信息。 全部适用。	1级

4.12.6.2 物料衡算

序号	控制点	符合性要求	等级
4.12.6.2.1	所有产品的产量（生产量、库存量及/或采购量）均被	对于所有注册产品，均应记录输入产品（包括采购产	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
	记录并汇总。	品）、废弃物（包括不合格品、废料、纸浆等）及储存产品（涵盖经认证及在适用情况下亦包括非认证生产流程）的数量（含体积或重量相关信息），并编制汇总报告，以便于质量平衡验证工作，同时兼顾行业认可的物料增减量。质量平衡验证的频率应根据生产规模确定，但对每种产品至少每年进行一次验证。用于证明质量平衡的相关文件须清晰标识。若认证机构检查在收获季节进行，则可调阅上一年度收获期的质量平衡数据；此类资料须在 认证审核前备妥。	
4.12.6.2.2	计算物料衡算的得率应基于生产产量测算。	每个相关的处理过程都应该进行出成率计算。应确认所产生的产品损耗和（或）副产品数量。 没有产品损耗和（或）副产品产生则不适用。	1级
4.12.6.2.3	所有已注册产品的销售数量均可查询到销售记录。	对于所有注册产品，均应记录源自认证生产流程及（若适用）非认证生产流程的产品销售明细，尤其需记录销售数量及相应描述。相关记录应能证明源自认证与非认证生产流程的产品投入量与产出量之间保持持续平衡。	1级

附 录 A
（资料性）
茶叶加工基本工艺流程

A.1 概述

根据加工工艺和品质特性的差异，茶叶可分为六大基本茶类，即：绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶和黑茶，而这些差异主要是基于加工过程中控制茶叶中酚类物质的氧化程度而形成的。

A.2 绿茶加工工艺

绿茶加工主要有摊青、杀青、揉捻（做形）和干燥工序，其中关键在于杀青工序。通过杀青钝化鲜叶酶的活性，内含成分基本上是在没有酶影响的条件下，由热力作用进行物理化学变化，从而形成了绿茶的品质特征。

A.3 红茶加工工艺

红茶加工主要有萎凋、揉捻、发酵和干燥工序。红茶加工的关键是充分活化酶的活性，并使多酚类物质与氧化酶充分接触，在酶促作用下产生氧化聚合作用，同时其他化学成分亦相应发生深刻变化，使绿色的茶叶产生红变，形成红茶的色、香、味品质。

A.4 青茶（乌龙茶）加工工艺

青茶俗称乌龙茶，加工主要有萎凋、做青、杀青、揉捻和干燥工序，其中做青是形成乌龙茶特有品质特征的关键工序，是奠定乌龙茶香气和滋味的基础。 做青是将萎凋后的茶叶置于摇青机中摇动，叶片互相碰撞，擦伤叶缘细胞，促进酶促氧化作用发生轻度氧化，叶片边缘呈现红色，然后通过杀青抑制鲜叶中的酶的活性，控制氧化进程，防止叶子继续红变。

A.5 白茶加工工艺

白茶的干茶表面密布白色茸毫，其品质特征的形成，一是采摘多毫的幼嫩芽叶，二是制法上采取不炒不揉的晾晒烘干工艺，主要工序为萎凋、烘焙（或阴干）、拣剔（或筛拣）、复火。

A.6 黄茶加工工艺

黄茶的加工特点主要是闷黄过程，即利用高温杀青破坏酶的活性，其后多酚物质的氧化作用则是由于湿热作用，并产生一些有色物质，形成黄色汤色品质特征。 黄茶加工的典型工艺流程是杀青、闷黄、干燥。

A.7 黑茶的制造工艺

黑茶的加工工艺为杀青、揉捻、渥堆、干燥，其中渥堆是黑茶制造的特有工序，也是形成黑茶品质的关键工序。渥堆是将揉捻后的叶子进行堆积和放置，同时保湿、保温，主要在湿热作用下促进化学变化，形成黑茶的品质特征。

A.8 花茶加工工艺

花茶（以茉莉花茶为例）加工主要有茶坯（素坯）准备、鲜花维护、窨制拼和、通花散热、起花、复火（转窨）、提花、匀堆装箱等工序，其中窨制拼和是形成花茶品质的关键工序，茶坯通过吸附鲜花释放的香气物质，形成“茶引花香、以花增茶味”的品质特征。

A.9 紧压茶加工工艺

紧压茶（如黑茶砖茶、普洱茶紧压茶）加工主要有毛茶筛分、拼配、潮水（渥堆）、汽蒸、压制成型、定型退模、干燥（发花）、包装等工序。其中渥堆（潮水）、汽蒸压制及部分黑茶（如茯砖茶）的“发花”（冠突散囊菌优势生长）是形成紧压茶特有品质的关键工序。

GB/T 20014.12
《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》
国家标准编制说明

《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》
国家标准起草组

2026年10月

一、工作简况

（一）任务来源

根据《国家标准委关于下达2026年第三批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》，由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）提出并归口的推荐性国家标准《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》修订项目正式下达，计划号为20261812-T-469，项目周期为12个月，计划于2027年2月28日前完成报批。

（二）修订背景

良好农业规范（GAP）是针对农产品初级生产及其相关活动建立的质量安全、环境保护和员工健康安全管理体系。GB/T 20014系列标准自发布以来，在推动农业生产标准化、提升农产品质量安全水平、促进农产品贸易和认证实施等方面发挥了重要作用。茶叶作为我国重要的特色农产品，其生产过程涵盖茶园管理、投入品使用、鲜叶采收、初制加工、包装、储运和追溯等多个环节，具有生产区域广、产品类型多、加工工艺差异大和供应链主体多元等特点。

GB/T 20014.12-2013实施以来，国际良好农业规范理念、食品安全风险管控技术、茶叶生产方式和国内监管要求均发生了变化。本次修订的必要性主要体现在：一是适应国内外茶叶生产和质量安全管理的新形势，补充新风险和新要求

；二是解决原标准条款重复、控制点与符合性要求表述交叉以及部分要求与国内产业实际衔接不足等问题；三是加强与GB/T 20014系列其他部分的协调统一，统一术语、记录要求和标准表述；四是为认证机构、茶叶生产加工企业、合作社、家庭农场及相关服务机构提供更加清晰、可操作的技术依据。

本标准实施后，预计能够提高茶叶生产者对全过程风险的识别和控制能力，促进茶叶生产向安全、绿色、低碳和可持续方向发展，并有利于我国茶叶产品满足国内外采购和认证要求，降低因标准理解不一致而产生的整改和贸易风险。

（三） 起草过程

1. 预研阶段

2025年1—10月，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心组织人员对全球良好农业规范第六版标准开展了深入研读与对比分析，系统梳理了国际标准在术语定义、分类逻辑及核心概念上的最新变化。同时，起草组广泛收集并研究了欧盟、美国等主要贸易伙伴的相关法规及技术标准，结合我国农业生产实际与GB/T 20014系列标准的实施现状，初步识别出原标准中滞后、缺失或界定不清的条目。在此基础上，形成了《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》修订预研报告，明确了标准修订的总体思路、重点难点及主要技术路线，为后续立项申请提供了充分的技术支撑与理论依据。

2025年11月，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心对标国际最新标准要求，编制形成了标准修订项目申报书与标准修订建议稿。

2025年11月—2026年3月，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心作为牵头单位，针对《良好农业规范 第12部分：茶叶控制点与符合性规范》修订的必要性、可行性、主要技术要求等内容开展了预研工作。

2. 立项阶段

2026年3月31日，国家标准委发布《关于下达2026年第三批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》，本标准计划编号20261812-T-469，由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC 261）归口，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心作为第一起草单位牵头起草。

3. 起草阶段

2026年5月，中国标准化研究院发布《关于征集良好农业规范GB/T 20014系列国家标准修订起草单位和起草专家的通知》，面向社会公开征集相关起草单位与专家。

2026年5—7月，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心确定组建方案，广泛吸纳科研院所、高等院校、认证机构、龙头企业的专家与技术骨干，壮大良好农业规范GB/T 20014系列标准起草工作组，设立种植专业细分小组，明确

本部分标准牵头单位与主要起草人，形成专业互补的起草工作团队。

2026年7月31日，组织召开《良好农业规范》系列国家标准修订启动会，介绍GAP标准制修订历史、GLOBALG.A.P互认工作基础、本次标准修订方向、起草组组建方案、工作机制、进度与分工，与会专家围绕标准框架、关键控制点设置、技术指标更新开展研讨，明确本部分标准修订的总体方向与工作要求。

2026年9月，全球良好农业规范第6.1版标准发布，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心随即组织专家开展该标准的中文转化工作。

2026年9月24日，国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心组织召开《良好农业规范》系列国家标准框架修订研讨会，明确种植类标准中，茶叶标准针对文本重复、部分内容不符合国内产业实际等问题，计划精简合并条文，融入绿色低碳、新污染物管控，新增包装材料相关要求。

2026年8月—10月，起草工作组依据会议确定修订方向开展文本编制，以GB/T 20014.12-2013版本为基础，结合新政策法规、国内茶叶种植产业实践、国际标准更新内容，开展条款新增、修改、等级调整、删除、规范性引用文件更新等工作；多次组织工作组内部研讨，协调处理系列标准之间

交叉、重复问题。经多轮修改完善，形成本标准征求意见稿。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

（一）编制原则

1.科学性

本次修订工作基于科学理论、客观事实和可靠数据开展，确保了标准内容严谨、合理、具有技术先进性。

2.适用性

本标准紧密贴合实际应用需求，及时反映技术进步和行业发展变化，保证了标准的实用性和时效性。

3.规范性

标准编制过程中充分依据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》和GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则》的规定。

4.协调性

与国家现行法律、行政法规、强制性国家标准保持一致，理顺GB/T 20014系列标准各部分之间的逻辑关系，删减重复条款，避免技术要求冲突。

5.效益导向

本次修订工作注重社会效益、经济效益和生态效益的综合平衡，以成果应用和价值实现为导向，提升标准的实施效果。

（二）主要内容

1. 本标准的结构包括：前言、引言、范围、规范性引用文件、术语和定义、要求、附录A。

2. 主要内容:

（1）第一章 范围

本章规定本标准的使用目的和适用对象，明确本部分（GB/T 20014的第12部分）规定了茶叶良好农业规范的要求，涵盖茶树种植和茶叶初制加工的全过程控制，适用于所有茶类茶叶良好农业规范的符合性判定。

（2）第二章 规范性引用文件

本章列出规范性引用文件，规定引用文件的适用版本（凡是注日期的引用文件，仅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）。引用的文件包括 GB 11767《茶树种苗》、GB/T 20014.1《良好农业规范 第1部分：术语》、GB/T 20014.2《良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范》、GB/T 20014.3《良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范》。

（3）第三章 术语和定义

本章界定本文件适用的术语与定义，引用GB/T 20014.1中的相关术语，并列出1个茶叶核心术语。

（4）第四章 要求

本章按茶叶生产全过程分为13个模块，规定了茶叶种植相关的控制要求，具体如下：

4.1 繁殖材料：规定品种选择应选抗逆性强、适应当地气候环境条件和所制茶类、原种纯度符合要求，扦插时选择健壮插穗；育苗期植保产品使用情况按 GB/T 20014.3中4.8.2记录；出圃苗木质量符合 GB 11767，且无检疫性病虫。

4.2 茶园历史与管理：规定执行本部分后开辟的新茶园不应毁林开垦，应符合当地和国家关于土地利用、生物多样性保护和环境保护的法律法规，并在法规无明确规定时采取良好的资源保护措施。

4.3 肥料的使用：规定有机肥管理（动物粪便和其他有机物使用前应腐熟、叶面肥施用后采摘间隔至少7天）、施肥记录（土施和叶施的有机肥与无机肥、施用日期、施肥人员）、肥料贮存（降低污染水源风险，有机肥存放距河道、地表水至少25 m）。

4.4 灌溉：规定适用时应制定水资源管理计划以优化用水、减少浪费，并保持灌溉日期与单位面积用水量记录。

4.5 植物保护：规定距河流 10 m 内禁止使用植保产品；不应使用我国及产品消费国/地区禁用的植保产品，尽可能采用化学农药替代品和（或）生物防控方式；记录植保产品使用后人员再次进入喷药区的时间；植保产品按规定运输以降低对人及环境的污染。

4.6 茶树修剪：规定建立茶树修剪档案并对病株做无害化处理、保护茶树防止病虫滋生；修剪机具保持良好状态、正确使用，并防止燃料、润滑剂等污染茶树和机具。

4.7 采收：规定采收卫生（采收容器、工具、设备及处理区域清洁，运输工具清洁，防控采茶工个人物品污染）、采收程序（采茶工培训、基于鲜叶质量与茶树健康的管理计划、适时采摘、正确采摘方法、机具正确使用与维修）、鲜叶贮存和运输（避免日晒雨淋、防挤压破碎、鲜叶及时加工且不超过 8 h、不在田间过夜）。

4.8 加工：本章核心模块，规定委托加工产品可追溯且被委托方具备合法资质（4.8.1）；鲜叶采收、运输及采后加工卫生风险评估与采前收获加工卫生程序（4.8.2）；加工人员健康证明与岗前卫生培训（4.8.3）；厕所洗手等卫生设施、人流物流通道及更衣室（4.8.4）；加工和贮存区域管理（4.8.5，含设施与设备清洁、食品级消毒剂、食品级润滑剂、物理危害筛捡、防爆灯、直接接触茶叶包装材料符合GB 4806系列食品安全国家标准并建立采购验收贮存使用制度、推行

简约适度与绿色环保包装、干燥系统维护、厂房车间合理布局等）；茶叶加工（4.8.6，按茶类制定工艺操作手册、杀青/发酵/干燥等关键工序控制）；加工用水（4.8.7，蒸汽、发酵用水符合 GB 5749）；质量控制（4.8.8，含审评检测室、留样与检验检测制度、产品长期贮存、量器具校准，以及对PAs、矿物油成分、蒽醌和多环芳烃等化学污染物的风险评估与按频次检测）；控制鼠害虫害（4.8.9，监控清洁、虫害控制平面图、诱饵与检查记录）。

4.9 工人健康、安全和福利：规定在固定工作场所放置急救箱、提供中毒症状与急救信息，并采取文件化措施改善 GB/T 20014.2 规定的健康安全工作条件。

4.10 废弃物和污染物的管理、循环利用和再利用：规定茶灰、废茶等茶叶副产品以肥料、覆盖物或能源等形式再利用（不作焚毁），制定生活垃圾及农药、肥料等投入品包装废弃物处理方案。

4.11 环境保护：规定能源利用管理，含监控能源利用计划、提高能源利用效率、节能行动计划及采用清洁化能源作加工燃料。

4.12 抱怨：规定建立茶叶留样管理制度，明确留样标识、贮存条件与保存期限，以便发生抱怨时结合追溯记录、物料衡算综合调查分析。

4.13 物料衡算及可追溯性：规定建立文件化控制系统以区分认证与非认证产品并保持食品安全控制体系（4.13.1）确认原料来源与批准管理认证原料供应商（4.13.2）从文件系统/双向追溯/隔离三方面区分界定认证与非认证原料（4.13.3）认证标志使用（4.13.4）注册产品识别（4.13.5）数据与记录保持及物料衡算验证（4.13.6）。

附录A（资料性附录）茶叶加工基本工艺流程：按六大基本茶类给出绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、白茶、黄茶、黑茶，以及花茶、紧压茶的加工工艺流程，作为4.8.6制定加工操作手册的依据。

（三）主要变化

本标准为茶叶种植和初制加工过程控制类标准，重点规定茶叶生产过程中的关键控制点、符合性要求和控制等级，不以制定新的产品质量限量或检验检测方法为主要目的。本次修订重点围绕茶叶生产源头控制、采收和加工卫生、污染物风险、环境保护、工人健康安全、废弃物管理以及物料衡算和可追溯性等方面，对影响茶叶质量安全和认证实施的主要条款进行调整和完善。

1.茶叶生产源头和农业投入品控制

新版标准对繁殖材料、茶园历史、杂草管理、肥料使用、灌溉和植物保护等要求进行了完善。其中，4.1.1.1规定原种纯度和品种选择要求；4.2.2.1增加茶园杂草监控和清除要

求；4.3.2.1规定动物粪便和其他有机物在使用前应充分腐熟；4.5.1.1规定河流一定范围内不得使用植保产品。

上述条款主要用于控制繁殖材料不合格、茶园历史不清、农业投入品使用不当、肥料污染水体以及杂草可能导致吡咯里西啶类生物碱（PAs）污染等风险。相关要求依据《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》《农药管理条例》《中华人民共和国环境保护法》以及农业投入品安全使用、产地环境保护和农产品源头治理的要求确定。茶树繁殖材料质量要求与GB 11767《茶树种苗》相衔接。

2.采收和鲜叶运输过程控制

新版标准对采收工具、采收容器、鲜叶运输和暂存、采收人员卫生以及鲜叶加工时限等作出了具体规定。主要参数包括：采收区域附近应设置必要的洗手和卫生设施；卫生间原则上应设置在采收区域500 m或7 min可到达范围内；叶面肥施用后至采摘应保持至少7 d的间隔；鲜叶原则上应在采收后8 h内加工，不得在田间过夜；鲜叶运输和暂存应避免日晒、雨淋、失水、挤压和破损。

上述要求主要用于降低采收和运输过程中泥土、灰尘、肥料、污水、人员和容器造成的微生物、化学和物理污染风险。相关参数综合考虑了茶叶鲜叶易失水、易红变、易受挤

压和不宜长时间储存的生产特点，并结合茶叶生产现场卫生管理实际确定。

3.茶叶初制加工卫生和加工用水控制

新版标准对加工卫生风险评估、卫生程序、加工人员健康和培训、清洁消毒、人员和物流通道、食品级润滑剂、物理危害、包装材料、虫害防治以及加工用水等内容进行了强化。4.8.2.1和4.8.2.2分别对卫生风险评估和卫生程序提出要求；4.8.5.8规定可能接触茶叶的设备部位应使用食品级润滑剂；4.8.7规定蒸汽用水、加工用水和发酵用水应符合相应卫生要求。

上述条款主要用于控制茶叶加工过程中人员、设备、环境、包装材料、清洁用品、润滑剂和用水造成的交叉污染。相关要求依据《中华人民共和国食品安全法》关于食品安全风险预防和全过程控制的要求，结合茶叶初制加工卫生条件、加工设施特点和现行食品生产卫生管理要求确定。加工用水和发酵用水与GB 5749—2022《生活饮用水卫生标准》相衔接，食品接触包装材料与GB 4806系列食品安全国家标准《食品接触材料及制品》相协调。

4.茶叶污染物和虫害风险控制

新版标准增加了吡咯里西啶类生物碱（PAs）、矿物油成分、蒽醌和多环芳烃等风险控制要求。4.7.3.4重点控制鲜叶运输袋、再生纸袋、麻袋、运输箱和储存容器可能造成的矿

物油污染；4.8.8.7和4.8.8.8要求开展相关污染物风险评估，并根据风险评估结果确定检测频次，原则上至少每年检测一次；4.8.9.5要求提供证据证明有害生物监控和防治措施有效。

上述条款主要依据国内外茶叶质量安全风险变化、国际贸易中对茶叶污染物的关注以及茶叶生产加工过程中的实际风险确定。国外相关参考包括GLOBALG.A.P. IFA现行版本、《欧盟委员会条例（EU）2023/915：关于食品中某些污染物最高限量的条例》和《欧盟委员会建议（EU）2017/84号：关于监测食品及食品接触材料和制品中矿物油烃的建议》。相关要求结合我国茶叶生产条件、检测能力和认证实施情况进行转化。

5.能源利用和废弃物管理

新版标准对能源计量、能源利用效率、节能措施、茶叶副产品利用、生活垃圾和农业投入品包装废弃物处理作出规定。

上述要求主要用于促进茶叶副产品资源化利用和生产过程节能减排。相关内容依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》《加快农业农村现代化“十五五”规划》《全国农产品品质提升“十五五”规划》和《关于加快农业发展全面绿色转型促进乡村生态振兴的指导意见》等政策法规确

定，并结合茶园生态保护、茶叶加工能源消耗和农业废弃物处理实际进行设置。

6.物料衡算和可追溯性

新版标准对认证与非认证原料及产品的识别、区分和隔离，注册原料和供应商管理，委托加工，认证标志，销售发货记录，产品出成率、产品损耗和物料衡算等提出要求。4.13.2.2要求建立认证原料供应商批准程序并保持供应商名单；4.13.2.3对产品消费目的地和原料供应商注册目的地的一致性提出要求；4.13.6.2要求记录认证和非认证原料数量、加工出成率和产品销售数量，并开展物料衡算验证。

上述要求主要用于保证认证产品与非认证产品不发生混淆，确保茶叶产品能够追溯至原料来源、生产过程和销售环节。相关内容依据《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》关于全过程质量安全控制和可追溯管理的要求，结合认证产品供应链管理、委托加工和茶叶企业实际生产组织形式确定。

7.控制等级和主要技术参数的确定

本标准中的控制等级根据相关要求对茶叶质量安全、环境保护、人员健康安全和产品真实性的影响程度确定。对繁殖材料、有机肥腐熟、加工卫生风险评估、卫生程序和废弃物管理等直接影响产品安全和生产环境的要求，提高其控制

等级；对一般管理性和持续改进性要求，按照风险程度设置相应等级。

本次修订对工艺与卫生参数采取“非必要不动”的处理原则：2013 版已运行十年以上、未出现执行障碍的数值一律保持不变，如河岸植保缓冲区、有机肥堆存距水体、叶面肥后采摘间隔、鲜叶送厂时限、液体肥料贮存防护能力、记录保存期等，此类数值若变更，将给已认证企业带来换版成本而缺乏必要性证据。

实际调整的仅有两类。第一类是原条文只有定性表述、缺乏技术边界而在审核中不可判定的：采茶区卫生间可达性由“附近”量化为“500 m 或7 min（提供交通工具时）”，并以 500 m 对应步行约7 min 的平均距离作为两种等价判定方式，同时新增“完全机械化采收且人员不直接接触可销售鲜叶，经风险评估后可不适用”的豁免，理由是机采作业不存在人员生理需求暴露，强制配置不具备合理性；自然保护区邻近距离由“附近”量化为“2 km”，取值依据为常规茶园农药漂移与径流影响的外部边界，超出此范围农事活动对保护区核心区的直接影响可忽略。

第二类是原频次设定与实际生产组织方式脱节的：质量平衡验证由“至少3个月汇总一次”改为“每种产品每年至少1次”，因茶叶生产具有高度季节性（春茶集中、夏秋茶比重低），季度汇总对多数茶场缺乏实际意义，而年度验证可覆

盖全部采摘季，并与“认证审核前备妥上一年度收获期数据”的要求相衔接，验证深度也由“数量汇总”提升为“投入—废弃物—产出的完整平衡”；与之配套，新增三项年度性要求——化学污染物检测每年至少1次、卫生风险评估在风险发生改变时重评且每年至少1次、追溯演练每年至少1 次，三者均以“一个完整生产年度含全部采摘季”为周期设定，在风险覆盖与中小茶场检测成本之间取平衡。留样期限则采用分层设定：常规产品维持不少于1年，对应投诉处理与复检的现实需求区间；出口批次要求不短于目标市场产品货架周期，因跨国召回与通关争议的处理周期常超过1年；黑茶等后发酵茶允许按实际适当延长，因其在贮存中持续转化，1 年留样不足以回溯出厂状态。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

（一）主要验证情况分析

本标准属于以过程控制、管理要求和符合性判定为主要内容的推荐性国家标准，不以建立新的产品检测方法或新增统一限量指标为主要目的。因此，本项目的验证重点不是传统意义上的实验室方法学验证，而是对标准条款的科学性、适用性、可操作性和与系列标准的一致性进行验证。

目前已开展的验证工作主要包括：一是对GB/T 20014.12-2013实施情况、国内外GAP标准和茶叶生产加工实践进行资料分析；二是由茶叶科研、认证、生产加工和标准

化专家分别对相关章节进行专业审查；三是通过2026年9月24日框架修订研讨会和2026年10月23日协调推进会，对系列标准术语、格式、记录保存、控制点分级和技术内容进行了集中讨论；四是结合PAs、矿物油成分、蒽醌、多环芳烃、加工卫生、虫害控制、能源利用和追溯管理等风险，对相应控制要求进行条款级论证。

公开征求意见阶段拟进一步选择具有代表性的茶园、茶叶初制加工厂、茶叶企业、合作社和认证项目开展实地调研，重点验证新增或强化条款的可执行性，包括卫生风险评估、采收和鲜叶运输、加工用水、食品级润滑剂、虫害控制、化学污染风险评估、包装材料、物料衡算和认证与非认证产品隔离等内容。根据意见反馈和实地验证结果，对条款中的适用范围、证据要求、记录要求及等级设置进行必要修改。

（二）预期的经济效益、社会效益和生态效益

- 经济效益：提升茶叶生产和加工组织的质量安全管理水平，减少食品安全风险和产品召回、客户投诉、认证不符合等损失；促进茶叶企业提高对国际采购商和认证规则的适应能力，降低国际贸易技术壁垒风险。

- 社会效益：推动茶叶生产者、加工企业、合作社和认证机构形成统一的风险控制和证据管理方法；加强员工健康

、安全和福利保护，改善采茶和加工人员工作条件；通过标准宣贯和培训，提升茶叶产业的标准化管理能力。

- 生态效益：促进合理施肥、节约用水、植保产品减量替代、废弃物规范处置、茶叶副产品资源化利用和能源效率提升，减少对土壤、水体和周边生态环境的负面影响，推动茶叶产业绿色低碳发展。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

国际上影响较大的良好农业规范标准包括GLOBALG.A.P.等。项目申报材料和前期工作表明，我国GB/T 20014系列标准长期参考国际GAP标准建立，并结合我国法律法规、产业结构和认证制度形成具有中国特色的系列标准。本次修订继续关注国际主流GAP标准在食品安全、环境保护、员工福利、追溯和供应链管理方面的更新方向。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准不属于直接采用国际标准或国外标准的国家标准项目。起草过程中参考了GLOBALG.A.P.现行版本及项目组开展的相关翻译、术语校对和基准比较研究成果，吸收其在危害分析、食品安全、环境保护、员工健康安全福利、追溯、供应商管理和物料衡算等方面的通行做法。

由于我国茶叶生产组织形式、茶类结构、加工方式、法律法规、认证制度和监管要求与其他国家和地区存在差异，本标准在条款结构、控制点等级、表述方式、证据要求及与GB/T 20014系列其他部分的衔接方面进行了本土化处理。因此，本标准与国际通行GAP标准在技术理念和主要风险控制方向上保持协调，但不主张对国际标准文本作逐条、逐字等同采用。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准与我国有关的现行法律、技术法规和强制性国家标准保持一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准代替GB/T 20014.12-2013《良好农业规范 第12部分:茶叶控制点与符合性规范》，建议作为推荐性国家标准予以发布。鉴于本标准在我国应用范围广泛、涉及大量茶叶种植组织良好农业规范认证的平稳转换，建议在标准发布后设置6个月过渡期，同时做好标准的宣贯培训和技术咨询工作，引导各类组织平稳实施标准转换。具体过渡期和实施日期以国家标准化管理委员会发布公告为准。

十、其他应当说明的事项

无。

附件 3

《良好农业规范 第 12 部分：茶叶控制点与符合性规范》国家标准意见反馈表

序号	标准条款号	意见或建议	修改原因
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

填写单位：_____ 姓名：_____联系方式：_____Email: