

食品安全地方标准 擂茶生产卫生规范（征求意见稿） 编制说明

一、标准起草基本情况

擂茶由汉魏的粥茶和唐宋的点茶演变而成，是江西多个地区客家人历经千年传承的地方特色食品。2014 年赣南客家擂茶制作技艺入选国家级非物质文化遗产名录，被誉为“中国茶文化的活化石”。

本标准于 2023 年立项（项目编号 spaq-2023-01），2023 年 11 月召开项目启动会。

2023 年 12 月至 2024 年 9 月，标准起草组对江西省内多家擂茶生产企业和作坊进行了调研，重点考察了赣州市的赣县区、兴国县、于都县、宁都县、全南县、石城县和瑞金市，吉安市的新干县，宜春市的丰城河东区域和抚州市的南丰县、广昌县和黎川县等地企业的厂区设计和布局、生产工艺、运行管理和质量控制等，掌握了江西省内擂茶生产企业发展现状、厂房车间设计和布局、生产工艺、关键控制内容、设施设备、风险管理等，收集了 5 家企业环境微生物监测数据、环境温度控制、产品执行标准、作业指导书等技术资料，进一步掌握了过程控制的关注点，起草组在充分调研和数据研究分析基础上，全面评估了我省擂茶安全风险，参考和借鉴

国内相关标准，结合行业发展现状，召开了多次研讨会并征集了企业对“规范”的意见和建议，完成标准文本的草案及编制说明等材料。

2024年10月，《食品安全地方标准 擂茶生产卫生规范》（草案）及编制说明等材料提交江西省卫生健康委食品安全标准管理办公室。

2024年11月通过了食品安全地方标准审评委员会会议，根据审评会专家意见，对标准文本和编制说明进行修改。

2025年12月再次通过江西省食品安全地方标准审评委员会专家组审查，审查结论为通过。

2026年1月，根据审评会专家意见，对标准文本和编制说明进行修改。

二、标准的主要技术内容

（一）厂房和车间要求

根据擂茶工艺需要和生产过程对清洁程度的要求，提出分区要求，规定将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁区和清洁作业区，同时明确了清洁作业区内的加工区域。

（二）设施与设备要求

规定了供水设施设施、清洁消毒设施、通风设施、仓库设施、生产设备（擂钵、擂棍）等要求。“供水设施”部分规定了供水管路设置要求；“清洁消毒设施”部分规定了原擂钵、擂棍清洗容器或设施设置要求，以及清洁作业区和准清洁作业区应合理配置消毒设施的要求。“通风设施”部分规定了各作业区的净化、温控、通风或排气要求。“仓库设

施”部分规定了原料应干、湿料分离及冷藏要求。

(三) 卫生管理要求

规定了擂茶加工人员卫生管理、专用擂制设施设备等要求。“食品加工人员卫生要求”部分规定了擂茶加工相适应的食品安全管理人员及加工人员的要求，加工前应洗手消毒等卫生要求。“专用擂制设施设备”部分规定了清洗、晾干，消毒要求。

(四) 食品原料、食品添加剂和食品相关产品要求

规定了茶叶、谷物、坚果籽类，茶鲜叶、蔬菜及其他植物食品原料，各类原料验收要求。擂钵、擂棍等专用擂制设备材质的验收要求。

(五) 生产过程的食品安全控制要求

“一般要求”规定了企业应建立对关键控制点如原料及在制品、擂制、内包装等工序的产品污染风险控制制度要求，基于污染可能发生的风险而制定擂茶加工过程的微生物监控频率。“工艺要求”部分规定了采收的鲜湿原料加工储存要求、生产前及加工过程中防污染和异物要求、清洁作业区的温度要求等。

(六) 食品贮存和运输要求

规定了擂茶产品贮存方式选择和贮存温度控制要求。

国内相关产品（擂茶、茶叶、调味茶、代用茶、抹茶）主要技术内容对比表见表 1。

三、参考资料

(一) 规范性文件

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）。

（二）相关标准

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量》

GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

GB 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》

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》

GB 4806.4 《食品安全国家标准 陶瓷制品》

GB 4806.12 《食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》

GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB 31652 《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》

GB/T 32744 《茶叶加工良好规范》

GB/T 34778 《抹茶》

GB 50687 《食品工业洁净用房建筑技术规范》

GB 50073 《洁净厂房设计规范》

DB43/T 1588.34 《小吃湘菜 第34部分 擂茶》

GH/T 1091 《代用茶》

GH/T 1247 《调味茶》

NY/T 2140 《绿色食品 代用茶》

（三）相关文献

《客家擂茶的起源、价值与传承研究》（耿西静硕士研究生论文）；

《“非遗”视域下赣南客家擂茶研究》（李双江硕士研究生论文）；

《浅论赣南客家擂茶文化》（作者：钟键）；

书籍《中国方志丛书》（台湾成文出版社）：赣南各县县志部分内容；

《江西省非物质文化遗产项目调查表》；

《江西省非物质文化遗产项目传承人调查表》；

《赣南客家擂茶调查报告》。

四、其他需要说明的事项

无。

附表：

国内相关产品（擂茶、茶叶、调味茶、代用茶、抹茶）主要技术内容对比一览表

国内相关产品（擂茶、茶叶、调味茶、代用茶、抹茶）主要技术内容对比一览表

项目	擂茶	茶叶	抹茶	调味茶	代用茶
主要原料	茶叶(干或鲜) + 谷物 / 坚果籽类 / 豆类/蔬菜 ((干或鲜) / 植物油/调味品(香辛料、食盐、糖) 等复合食材	茶树(Camellia sinensis (L.) O. Kuntze)上采摘的新梢	覆盖栽培的茶树鲜叶, 经蒸汽(或热风)杀青后、干燥制成的叶片	茶叶+其他食品原料和(或)食品添加剂	除茶(Camellia sinensis L. O. kunts)以外, 可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果(实)、根茎
主要工序	用擂制工器具, 擂制加工	特定加工工艺制作, 包括绿茶、黄茶、黑茶、白茶青茶(乌龙茶)、红茶, 及以上述茶叶为原	研磨成微粉状	干制后混合	干制后混合

		料再加工的花茶、紧压茶、袋泡茶和粉茶			
食用方式	直接冲泡或煮制后食用	冲泡(浸泡或煮)后饮用或食用	饮用或食用	冲泡(浸泡或煮)后饮用	类似茶叶冲泡(浸泡或煮)后饮用
食品生产许可分类目录	调味茶 1403	茶叶 1401	茶制品 1402	调味茶 1403	代用茶 1404
执行标准	无	GB 31608	GB/T 34778	GH/T 1247	GH/T 1091