**DB36** 

江 西 省 地 方 标 准

DB XX/ XXXXX—XXXX

# 绿色食品-茶叶生产技术规程

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

# 前言

茶叶是江西省传统的优势农产品,绿色食品-茶叶是无污染的安全、优质、健康类食品。为了规范绿色食品-茶叶的生产过程,提升茶叶生产标准化程度和茶叶产品的质量安全水平,最大限度地保障消费者的健康和安全,特制定本标准。

本标准的附录A是标准的附录。

本标准由江西省农业厅提出并归口。

本标准主要起草单位: 江西省茶叶产业技术体系、江西省蚕桑茶叶研究所

本标准主要起草人:杨普香、叶川、金玲莉、聂樟清、李文金、孙永明、曹挥华、谢枫、涂娟、乐 美旺、王璠、李延升、江新凤、谢小群、张昆、武琳

# 绿色食品-茶叶生产技术规程

#### 1 范围

本标准规定了绿色食品-茶叶生产的基本要求,包括产地条件、建园规划、品种选择、种植、土肥管理、病、虫和草害防治、树冠管理、鲜叶采摘和贮运、加工要求、包装、贮藏和运输。

本标准适用于江西省行政区域内绿色食品-茶叶的生产。

# 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所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。

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321.1-6 农药合理使用准则

GB20287 农用微生物菌剂

GB5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 391 绿色食品产地环境质量

NY/T392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T393 绿色食品 农药使用准则

NY/T394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T288 绿色食品 茶叶

NY/T2140 绿色食品 代用茶

NY/T853 茶叶产地环境技术条件

NY525 有机肥料

NY/T798 复合微生物肥料

NY884 生物有机肥

#### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 绿色食品-茶叶

指遵循可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质茶叶的总称,分为A级绿色食品-茶叶和AA级绿色食品-茶叶。

# 4 产地条件

#### 4.1 基地环境要求

绿色食品茶园基地应选择在无污染和生态条件良好的地区,基地周边500米以内无工矿区和公路干线,无工业和城市污染源,茶园基地应具有可持续的生产能力。

#### 4.2 茶园环境质量要求

绿色食品-茶园基地空气中各项污染物含量应符合表1所列的指标要求。

表1 绿色食品茶园环境空气质量标准

#### 4.3 茶园灌溉水的要求

绿色食品一茶园灌溉水中各项污染物含量不应超过表 2 所列的指标要求。

项目	指 标
pH 值	5.5~8.5
总汞/( mg/L)	≤ 0.001
总镉/( mg/L)	≤ 0.005
总砷/( mg/L)	≤ 0.05
总铅/( mg/L)	≤ 0.1
铬/( mg/L)	≤ 0.1
氟化物/( mg/L)	≤ 2.0
大肠菌群(个/L)	≤ 10000

表2 农田灌溉水中各项污染物浓度限值

#### 4.4 土壤环境质量要求

绿色食品-茶园基地土壤中各项污染物含量不应超过表 3 所列的限值。

 项目
 浓度限值

 pH 值
 4.0~6.5

 镉/( mg/kg)
 ≤ 0.30

 汞/( mg/kg)
 ≤ 0.25

 砷/( mg/kg)
 ≤ 25

 铅/( mg/kg)
 ≤ 50

 铬/( mg/kg)
 ≤ 120

表3 茶园土壤中有害重金属元素限量标准

|--|

#### 4.5 土壤肥力要求

生产AA级绿色食品时,土壤肥力要达到土壤肥力分级表4中 I、II级指标。生产A级绿色食品时,土壤肥力作为参考指标。

项 目	指标				
	I级	II级	III级		
有机质g/kg	>15	10~15	<10		
全氮g/kg	>1.0	0.8~1.0	<0.8		
全磷g/kg	>0.6	0.4~0.6	<0.4		
全钾g/kg	>10	5~10	<5		
有效氮 mg/kg	>100	50~100	<50		
有效磷 mg/kg	>10	5~10	<5		
有效钾 mg/kg	>120	80~120	<80		
阳离子交换量c mol/kg	>20	15~20	<15		

表4 茶园土壤肥力分级参考指标

#### 5 茶园基地建设

# 5.1 周边环境

- 5.1.1 茶园基地周边生态环境优良,自然植被丰富,茶园与交通干线、工厂和城镇之间保持一定距离 (至少 500 米以上),附近及上风口(或河流的上游)没有污染源。
- 5.1.2 绿色食品—茶园种植区与常规农业区之间,应有 200 米以上宽度的隔离带。可以山、河流、湖泊、自然植被等作天然屏障,也可用人工种植果树、林木和作物为隔离带。

#### 6 建园规划

根据绿色食品以及标准茶园建设技术规范的相关要求,合理规范设置茶园道路网、排灌系统、行道树、防护林。

#### 6.1 茶园开垦

坡度15℃以下的平缓坡地直接开垦,翻垦深度50cm;坡度15℃以上25℃以下的坡地,按等高水平线筑梯地,梯面宽应在2m以上。开垦时山项和山的下方应保留一定的绿化带种植林木和隔离林,改善茶园周边环境。

#### 6.2 道路设置

茶园道路由主干道、支道、步道、环园道组成,道路设置应根据茶园大小规模确定。面积900亩以下茶园可不设主干道。900亩以上茶园主干道设置路宽8-9m;步道与茶行垂直或成一定角度衔接,路宽1.5m,以10-15行茶树设一条为宜;环园道设在茶园四周边缘,为茶园与农地分界。

# 6.3 水利系统

茶园排灌系统设置时应统筹安排,合理设计,平地茶园以排水沟为主,坡地及梯地茶园以蓄水沟为主,做到遇涝能排,遇旱能灌,路路相连,沟渠相通。每2hm²左右茶园附近应修建一个积肥坑;生产者平时可将各种有机物料(如杂草、秸杆、畜粪、绿肥等)堆积于坑内,经堆制腐熟后、供茶园施用。

#### 6.4 绿化、防护林建设

在人行道、主渠道、陡坡和沟谷边水土易冲涮的地方种植绿化树。树种要选用常绿且与茶树无共同病虫害的经济型和观赏型树种为主。为了适应茶园机械化操作,绿化和防护林种植目标将绿色食品茶园建设成以2hm²左右为单元相对独立的区块。

#### 7 茶树品种选择

#### 7.1 种苗选择

选择适应当地气候条件和所制茶类的茶树品种。

#### 7.2 苗木质量要求

种苗质量符合GB 11767 (见表4) 中规定的一、二级标准, 且茶苗规格基本一致。

级别	苗高	茎粗	根长	着叶数	一级分枝数	检疫性病虫害
	(cm)	(mm)	(cm)	(片)	(个)	
一级	>30	>3.0	>12	>8	>1	不得检出
二级	20~30	1.8~3	4~12	6~8	0~1	

表5 苗木的质量要求

# 8 茶树种植

# 8.1 定植时间

10月下旬至12月上旬、1月中下旬至3月初为宜。

#### 8.2 定植规格

# 8.2.1 单行条植

一般缓坡平地茶园和梯形茶园以单行条植为主,一般行距150~165厘米,丛距20~33厘米,每丛2~3株;如梯田茶园宽度大,种一行太宽,种两行又太密,也可采用双行条植。

#### 8.2.2 双行条植

双行条植,一般行距 $160\sim180$ 厘米,丛(株)距均以 $30\sim35$ 厘米为宜,每丛 $2\sim3$ 株,两行茶株交替种植。

#### 8.3 定植要求

茶苗定植要尽量做到"五不栽",即:地不平不栽,土不细不栽,土不湿不栽,病苗弱苗不栽,晴天烈日不栽。

# 8.4 定植方式

移栽时,先用黄泥浆蘸茶苗根部,然后分级把茶苗分放在穴中,一边分发一边种植。种植时要把茶根系舒展开,盖上细土,再用手将茶苗轻轻向上提,使茶苗根系自然舒展,并与土壤紧密相接,然后再覆土,覆土时将须根覆盖好后,将土压紧,使茶苗根系和湿土接触良好。浇足定根水,在茶株两边覆松土。移栽定植后最好及时铺草覆盖,防旱保苗。覆盖材料可用青草、稻草、秸杆等,每公顷用量15~20吨。

# 9 树冠管理

#### 9.1 定型修剪

# 9.1.1 第一次定型修剪

在茶苗达到2足龄时进行,如果茶苗生长良好,也可在一足龄时进行,但是必须达到以下要求,即 茎粗 (离地表5厘米处测量)超过0.3厘米,苗高达到30厘米,有1~2个分枝,80%的茶苗达到以上标准 便可对该茶园进行第一次定型修剪。修剪方法:用整枝剪在离地面12~15厘米处剪去主枝,侧枝不剪。凡不符合第一次定型修剪标准的茶苗不剪,留待第二年达标后再剪。

# 9.1.2 第二次定型修剪

一般在第一次定型修剪的次年,此时树高应达到40厘米,剪口高度为25~30厘米,也就是在第一次定型修剪的基础上,提高10~15厘米。如果茶苗高度不够标准,适当推迟修剪时间。

#### 9.1.3 第三次定型修剪

在第二次修剪后一年时进行,修剪高度在上次剪口上提高10~15厘米左右。用篱剪或弧型修剪机剪成弧型树冠。茶树经三次定型修剪后,茶树高度一般在50~60厘米,树幅可达70~80厘米,就可以开始轻采留养了。

# 9.2 轻修剪

# 9.2.1 对象

成龄茶园,通过剪去冠面突出枝和晚秋新枝,刺激茶芽萌发,平整冠面,控制树高,便于采摘。

#### 9.2.2 时间

每年可进行1~2次,时间宜在春茶后5月上中旬、秋末10月下旬至11月中旬进行,秋剪利于翌年春茶早萌芽。

### 9.2.3 方法

用篱剪剪去树冠面3cm~5cm的枝叶,把冠面突出枝、晚秋新梢剪除。

#### 9.3 重修剪

用篱剪将衰老茶树地上部分的枝条剪去1/2至1/3,重新培育树冠,一般在晚秋、早春或春茶后进行。

#### 9.4 台刈

用台刈铗或锋利柴刀将衰老茶树地上部分枝条在离地10cm左右处全部刈去,重新全面塑造树冠。 一般在晚秋、早春或春茶后进行。

#### 10 土壤管理

#### 10.1 定期监测

定期监测土壤肥力水平和重金属元素含量。一般要求每2年检测一次。根据检测结果,有针对性地 采取土壤改良措施。

#### 10.2 土壤保养

采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力,覆盖材料应未受有害或有毒物质的污染;杂草、修剪枝叶还园;采用合理耕作改良土壤结构;杂草人工或机械清除;中耕除草时间及要求按表5规定。土壤PH低于4.0的茶园,宜施用白云石粉、石灰等物质调节土壤PH值至4.5~6.5范围。土壤PH值高于6.5的茶园应多选用生理酸性肥料调节土壤PH值至适宜的范围。土壤相对含水量低于70%时,茶园宜节水灌溉。

项目	时间	深度(cm)			
春季浅耕	2月下旬至3月上旬	5~10			
夏季浅耕	春茶采制结束后5月上中旬	5~10			
秋季深耕	8月中旬至10月 20~25				
注: 幼龄茶园根部周围杂草应用手工拔除。绿色食品一茶园不得使用除草剂。					

表6 中耕除草时间安排

#### 11 施肥

# 11.1 施肥原则

- 11.1.1 持续发展原则。绿色食品-茶叶生产中所使用的肥料应对环境无不良影响,有利于保护生态环境,保持或提高土壤肥力及土壤生物活性。
- 11.1.2 安全优质原则。绿色食品-茶叶生产中应使用安全、优质的肥料产品,生产安全、优质的绿色食品-茶叶。肥料的使用应用对作物(营养、味道、品质和植物抗性)不产生不良后果。
- 11.1.3 化肥减控原则。在保障植物营养有效供给的基础上减少化肥用量,兼顾元素之间的比例平衡, 无机氮素用量不得高于当季茶树需求量的一半。
- **11.1.4** 有机肥为主原则。绿色食品-茶叶生产过程中肥料种类的选取应以农家肥料、有机肥料、微生物肥料为主,化学肥料为辅。

# 11.2 可使用的肥料种类

#### 11.2.1 AA 级绿色食品-茶叶生产可使用的肥料种类

可使用以下肥料:

- a) 农家肥料: 就地取材,主要由植物和(或)动物残体、排泄物等富含有机物的物料制作而成的肥料,包括秸秆肥、绿肥、厩肥、沤肥、沼肥、饼肥等。
- b) 有机肥料:主要来源于植物和(或)动物,经过发酵腐熟的含碳有机物料,其功能是改善土壤肥力、提供植物营养、提高茶叶品质。
- c) 微生物肥料:含有特定微生物活体的制品,应用于农业生产,通过其中所含微生物的生命活动,增加植物养分的供应量或促进植物生长,提高产量,改善茶叶品质及茶园生态环境的肥料。

#### 11.2.2 A级绿色食品-茶叶生产可使用的肥料种类

除11.2.1规定的肥料外,还可使用以下肥料及土壤调理剂:

- a) 有机—无机复混肥料:含有一定量有机肥料的复混肥料。
- b) 无机肥料: 主要以无机盐形式存在,能直接为植物提供矿质营养的肥料。
- c)土壤调理剂:加入土壤中用于改善土壤的物理、化学和(或)生物性状的物料,功能包括改良土壤结构、降低土壤盐碱危害、调节土壤酸碱度、改善土壤水分状况、修复土壤污染等。

#### 11.3 不应使用的肥料种类

- 11.3.1 添加有稀土元素的肥料。
- 11.3.2 成分不明确的、含有安全隐患成分的肥料。
- 11.3.3 未经发酵腐熟的人畜粪尿。
- 11.3.4 生活垃圾、污泥和含有害物质(如毒气、病原微生物、重金属等)的工业垃圾。
- 11.3.5 转基因品种(产品)及其副产品为原料生产的肥料。
- 11.3.6 国家法律法规规定不得使用的肥料。

#### 11.4 施肥方法

结合浅耕、中耕、深耕,沿树冠滴水处开沟深 10~20 厘米(冬季 20 厘米)施入,并及时覆土。

# 12 病虫害防治

#### 12.1 防治原则

- 12.1.1 以保持和优化农业生态系统为基础,建立有利于各类天敌繁衍和不利于病虫草害孳生的环境条件,提高生物多样性,维持农业生态系统的平衡。
- 12.1.2 优先采用农业措施,如抗病虫品种、种苗检疫、培育壮苗、加强栽培管理、中耕除草、耕翻晒土、清洁茶园、间作套种等。
- **12.1.3** 尽量利用物理和生物措施,如用灯光、色彩诱杀害虫,机械捕捉害虫,释放害虫天敌,机械或人工除草等。
- **12.1.4** 必要时,合理使用低风险农药,如没有足够有效的农业、物理和生物措施,在确保人员、产品和环境安全的前提下按照 11.5 条的规定,配合使用低风险的农药。

#### 12.2 农业防治

# 12.2.1 植物检疫

从国外或外地引种时,必须进行植物检疫,不得将当地尚未发生的危险性病虫随种子或苗木带入。

#### 12.2.2 品种选择与种植

选用抗病虫、抗逆性强、适应性广和高产优质的茶树品种,注意品种合理搭配种植,重施有机肥、生物肥,提高茶树抗病虫能力。

# 12.2.3 合理栽培管理

- 12.2.4 分批多次采茶, 摘除小绿叶蝉、茶蚜、螨类、茶白星病等危害芽叶的病虫, 抑制其种群发展。
- 12.2.5 合理修剪、疏枝,剪去病虫枝条、茶丛下部过密枝条和徒长枝,保持茶园通风透光,抑制茶园茶煤病、粉虱、蚧类等病虫害。病虫枝条和粗干枝清除出园,病虫枝待寄生蜂等天敌逸出后再行销毁。
- 12.2.6 秋末深翻茶园土壤,将表土越冬的害虫虫蛹(尺蠖类、刺蛾类等)、螨类等病原物深埋入土,同时将深土层越冬的害虫如地老虎、象甲等暴露在土表,降低来年在土壤中越冬害虫的种群密度。
- **12.2.7** 秋冬季将茶园中的枯枝落叶及根际表土清理至行间深埋,可有效防治叶部病害及表土中越冬的害虫。
- **12.2.8** 合理有效的肥水管理。施肥应以充分腐熟的有机肥为主,要做到氮磷钾合理配置;合理排灌,提高茶树抗病虫害能力。

#### 12.3 物理防治

- 12.3.1 及时清除病虫枝,集中烧毁,减少病虫源;人工捕杀茶毛虫、茶尺蠖、茶蓑蛾、茶丽纹象甲等具有群集性、移动慢或假死特点的害虫。
- 12.3.2 利用害虫的趋性,采用频振式杀虫灯诱杀,每  $1 \text{ hm}^2$  挂 1 盏;用黄色、蓝色等粘虫色板诱杀,每  $667 \text{ m}^2$  挂  $20 \sim 25$  块;用糖醋诱杀地老虎和白蚁等。

#### 12.4 生物防治

- **12.4.1** 保护和利用当地茶园中的草蛉、瓢虫和寄生蜂等天敌昆虫,以及蜘蛛、捕食螨、蜥蜴和鸟类等有益生物,减少人为因素对天敌的伤害。
- 12.4.2 允许有条件地使用生物源农药,如微生物源农药、植物源农药和动物源农药。

# 12.5 药剂防治

使用的药剂须符合NY/T 393规定的要求,AA级绿色食品茶园应禁止使用人工合成的农药及增效剂。为保证茶叶品质,微生物源农药、植物源农药和动物源农药宜在病虫害大量发生时限量使用,矿物源农药应严格限制在非采茶季节使用。可用于绿色茶园的农药及其使用方法见附录A(资料性附录)。

#### 12.5.1 主要病害的防治

主要病害有茶炭疽病、茶煤病、茶芽枯病、茶白星病、茶云纹叶枯病、茶饼病、轮斑病等。茶叶采摘期可喷施微生物源或植物源杀菌剂进行病害防治,如喷施10%多抗霉素可湿性粉剂600~1000倍液可防治茶云纹叶枯病、茶炭疽病、茶芽枯病、茶白星病、茶饼病、轮斑病等。常年发病的茶园,冬季封园时可用0.5波美度的石硫合剂或0.6~1%的石灰半量式波尔多液进行防治。

# 12.5.2 主要虫害的防治

主要害虫有茶尺蠖、假眼小绿叶蝉、黑刺粉虱、茶橙瘿螨、茶毛虫、扁刺蛾、茶蚜、茶丽纹象甲、茶黄蓟马等。

# 12.5.2.1 茶尺蠖 (Ectropis oblique Prout)

3龄前幼虫期喷施茶尺蠖核型多角体病毒、苏云金杆菌(Bt)制剂,安全间隔期5d;或喷施植物源农药鱼藤酮、清源保,安全间隔期5d。

# 12.5.2.2 假眼小绿叶蝉(Empoasca vitis Gothe)

5~6月,8~9月若虫盛发期,百叶虫口夏茶5~6头、秋茶≥10头时防治。可用2.5%的鱼藤酮300~500倍液,或50~70亿个孢子的白僵菌制剂50~70倍液喷雾防治,安全间隔期5d。常年发病的茶园,冬季封园时可喷施0.5波美度的石硫合剂进行防治。

# 12.5.2.3 黑刺粉虱(Aleurocanthus camelliae Kanmiya & Kasai)

5月下旬至6月初、7月上旬、9月下旬,湿度高的天气用2~3亿个孢子/ml黑刺粉虱真菌制剂进行喷雾防治,尤其5月25日~6月1日第一代发生时防治效果最好。秋末停止采茶后,喷施0.5波美度石硫合剂封园。

### 12. 5. 2. 4 茶橙瘿螨(Acaphylla steinwedeni Keifer)

在5月中下旬、8~9月个别枝条有为害状的点片发生,叶子变红暗时防治。采摘期用20%浏阳霉素 乳油1000倍液,安全间隔期分别为7d。非采摘期用45%石硫合剂晶体200~300倍液喷雾防治,安全间隔期25d。

# 12.5.2.5 茶黄蓟马 (Scirtothrips dorsalis Hood)

在春茶结束后第1个发生高峰到来前,每百叶虫口数12头以上,且若虫占总虫数的80%以上进行防治。用白僵菌50~70倍液,苏云金杆菌500~800倍液进行喷雾防治;发生严重的茶园可在秋茶结束后喷施石硫合剂封园,安全间隔期25 d。

# 13 采摘

#### 13.1.1 采摘原则

应根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求,遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则,按标准适时采摘。

#### 13.1.2 手工采摘方法

手工采茶宜采用提手采,保持芽叶完整、新鲜、匀净,不夹带鳞片、茶果与老枝叶。

# 13.1.3 机采要求

发芽整齐,生长势强,采摘面平整的茶园提倡机采。采茶机应使用无铅汽油,防止汽油、机油污染 茶叶、茶树和土壤。

#### 13.1.4 采摘工具

采用清洁、通风性良好的竹编网眼茶篮或篓筐装鲜叶。采下的茶叶应及时运抵制茶场,防止鲜叶变质和混入有毒、有害物质。

#### 13.1.5 标识

采摘的鲜叶应有合理的标签,注明品种、产地、采摘时间及操作方式。

#### 14 加工要求

# 14.1 鲜叶原料要求

- 14.1.1 用来加工鲜叶原料应来自按本标准要求管理并通过绿色食品认证的茶园。
- 14.1.2 鲜叶原料在验收、盛装、运输、贮存等操作均须避免机械损伤。
- 14.1.3 鲜叶原料应品质正常,在贮运过程中必须保持清洁、透气、无污染。
- 14.1.4 鲜叶原料应具有正常的质量指标,主要包括嫩度、匀度、净度和新鲜度。

#### 14.2 加工厂房要求

- **14.2.1** 绿色食品-茶叶加工应当符合相关法律法规的要求,绿色食品-茶叶加工厂应用符合 GB14881 的要求。
- 14.2.2 茶叶加工场所不应选择在有显著污染的区域,周边不能有有害废弃物、有害粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源。场区环境应整洁、干净、无异味,道路应铺设硬质路面,排水系统通畅。茶叶加工中的直接用水、冲洗加工设备和厂房用水要达到 GB 5749 规定的要求。
- 14.2.3 加工厂区内应有与加工产品、规模相适应的厂房用地。厂房面积应不少于设备占地面积的8倍。整个厂区应按加工区、办公区、生产区进行合理设计。应有足够的原料、辅料、成品和半成品仓库或场地。原材料、半成品和成品分开放置,不得混放。加工区应与生活区和办公区隔离。
- 14.2.4 厂区设置应充分考虑人流、物流、产品流的方向,避免生产加工过程的二次污染和交叉污染。

#### 14.3 加工设备和工艺要求

- 14.3.1 加工厂应为绿色食品-茶叶生产专用。
- 14.3.2 茶叶加工厂应配备与其加工产品类别和数量相适应的茶叶加工设备。
- 14.3.3 茶叶加工设备中与茶叶接触的部位不宜采用会造成二次污染的金属及合金配料。应采用不锈钢等清洁材料。
- 14.3.4 茶叶加工设备中的炉灶、热风炉等应设置在加工车间墙外,有压锅炉另设锅炉间。燃油设备的油箱、燃气设备的钢瓶和锅炉等易爆设施与加工车间至少留有3m的安全距离。
- 14.3.5 新购设备须清除材料表面的防锈油,每个茶季的开始,应对设备进行清洁、除锈和保养。茶季结束后,应对设备进行定期检修。并做好设备清洗、维护、保养记录。
- 14.3.6 常规茶叶、绿色食品茶叶不能混合加工。
- 14.3.7 做好加工设备清洗记录,清洗用水需满足 GB5749 的规定。

#### 14.4 加工人员要求

- **14.4.1** 在茶叶生产过程中,与茶叶直接接触的人员(包括生产操作人员、质检人员、生产管理人员等), 上岗前应经过岗前培训,培训合格后方能上岗操作。
- 14.4.2 加工人员上岗前和每年度均需进行健康检查,取得健康证明后方能上岗。
- 14.4.3 加工人员应保持个人卫生,进入工作场所应洗手、更衣,换鞋、带帽。离开车间时应换下工作 衣、帽、鞋,存放在更衣室内。加工、包装场所不能吸烟和随地吐痰,不得在加工和包装场所用餐和进食食品。
- 14.4.4 加工人员上岗时不得化装,不得佩戴首饰。包装、精制车间工作人员需戴口罩上岗。

#### 14.5 加工厂有害生物防治

- 14.5.1 应优先采取以下管理措施来预防有害生物的发生:
  - a) 消除有害生物的孳生条件;
  - b) 防止有害生物接触加工和处理设备;
  - c) 通过对温度、湿度、光照、空气等环境因素的控制,防止有害生物的繁殖。
- 14.5.2 可使用机械类、信息素类、气味类、粘着性的捕害工具、物理障碍、硅藻土、声光电器具,作为防治有害生物的设施或材料。
- 14.5.3 可使用下述物质作为加工过程需要使用的消毒剂;乙醇、次氯酸钙、次氯酸钠、二氧化氯和过氧化氢。消毒剂应经国家主管部门批准。不应使用有毒有害物质残留的消毒剂。
- 14.5.4 在加工或储藏场所遭受有害生物严重侵袭的紧急情况下,提倡使用中草药进行喷雾和熏蒸处理,不应使用硫磺熏蒸。

#### 15 包装、储藏和运输

#### 15.1 包装

- 15.1.1 提倡使用由木、竹、植物茎叶和纸制成的包装材料,可使用符合卫生要求的其他包装材料。
- 15.1.2 所有用于绿色食品-茶叶包装的材料应是食品级包装材料,包装应简单、实用,避免过度包装,并应考虑包装材料的生物降解和回收利用。
- 15.1.3 可使用二氧化碳和氮作为包装填充剂。
- **15.1.4** 不能使用含有合成杀菌剂、防腐剂和熏蒸剂的包装材料。不能使用接触过禁用物质的包装袋或盛装。

#### 15.2 储藏

- 15.2.1 绿色食品-茶叶在储藏过程中不得受到其他物质的污染;储藏仓库(或冷库)应干净、无虫害、 无有害物质残留;冷库储藏需要控制室内温度和湿度;
- 15.2.2 应在仓库内划出特定区域储藏绿色食品-茶叶,应单独存放,不能与常规茶叶混放。

#### 15.3 运输

运输工具应清洁、干燥; 在运输过程中应避免与常规茶混杂或受到污染。

# 附 录 A (规范性附录) 绿色食品茶园允许使用的植保产品

			主要防	每667m <sup>2</sup> 稀释倍	每季最	安全间
	农药		治对象	数	多使用	隔期
通用名	商品名	剂型及含量			次数	
白僵菌	白僵菌	50~70亿孢子/g 菌粉	扁刺蛾、茶毛虫、茶尺蠖	50~500倍	1	3 天
波尔多液	波尔多液	0.6%~1%石灰半 量式	云纹叶枯病、芽枯病、炭疽 病、轮斑病、白星病		1	15 天
茶毛虫病 毒-Bt	茶毛虫病毒-Bt	PIB0.1亿/毫升、 Bt4000亿/μl	茶毛虫	1000倍	3	
除虫菊素	天然除虫菊素	5%乳油	蚜虫、蓟马	1000~1500倍	2	
川楝素	苦楝素, 疏果 净,绿保威等	0.5%乳油、1.2% 乳油、78%粉剂	云纹叶枯病、炭疽病、毒蛾、 蓑蛾、茶毛虫、蚜虫、螨类、 粉虱		2	
多抗霉素	多氧霉素、多效 霉素等	1.5%可湿性粉 剂	云纹叶枯病、茶饼病	200~1000倍	3	5~7 天
多杀霉素	菜喜、催杀	2.5%悬浮剂	蓟马	1000~1500倍	2	3 天
核型多角 体病毒	核型多角体病 毒	20亿PIB/毫升悬 浮剂	毒蛾、蓑蛾、茶毛虫	800~1000倍	2	3 天
机油	机油乳剂	99%乳油	螨类、介壳虫、蚜虫	400~600倍	2	20 天
井岗霉素	井岗霉素	5%水剂	云纹叶枯病、轮斑病	2500~7500倍	3	7~15 天
苦参碱	苦参素、苦参植 物保护剂	0.3%水剂	叶蝉、螨类、茶毛虫、茶尺 蠖	600~1000倍	3	7 天
矿物油	绿颖矿物油	99%乳油	螨类	100~150倍液	3	20 天
黎芦碱	黎芦碱	0.2%可溶性液 剂	蚜虫、螨类、粉虱	800倍	2	
浏阳霉素	浏阳霉素、华秀 绿、绿生	20%乳油	螨类	1000倍	2	7 天
硫磺	硫磺	45%悬浮剂	螨类	300~600倍	2	10 天
绿僵菌	金龟子绿僵菌	23~28亿活孢子 /g粉剂	白蚁、茶毛虫、茶尺蠖	50~500倍	1	3 天
木霉菌	绿色木霉菌剂	有效活菌数 ≥10cfu/g粉剂	炭疽病、根结线虫、地下害 虫	500~1000倍	3	3 天
石硫合剂	石硫合剂	30%粉剂、45%晶体	云纹叶枯病、炭疽病、轮斑 病、芽枯病、螨类、介壳虫、 黑刺粉虱、蓟马	100~300倍	2	15 天

# DBXX/ XXXXX—XXXX

苏云金杆	杀螟杆菌、BT	8000IU /毫克可	扁刺蛾、茶毛虫、茶尺蠖	300~400倍	3	
菌		湿性粉剂				
		16000IU/毫克可				
		湿性粉剂				
韦伯虫座	韦伯虫座孢菌	菌粉	黑刺粉虱	250倍	3	
孢菌						
小檗碱	小檗碱	0.2%可溶性液	云纹叶枯病、炭疽病、蚜虫、	1000倍	2	
		剂	螨类、粉虱			
印楝素	印楝素	0.3%乳油	叶蝉、蓟马	300~600倍	2	
鱼藤酮	鱼藤酮	2.5%乳油	茶毛虫、茶尺蠖	300~500倍	2	7~10 天