

[首页](#)[茶资讯](#)[茶文化](#)[茶荟萃](#)[茶科技](#)[茶商贸](#)[会员专区](#)[茶道交流](#)

您当前的位置: [首页](#) >> [茶科技](#) >> [茶叶加工](#)

无公害茶叶加工要注意的几个问题

添加时间: 2006-12-20

点击数: 184

一、加工厂的要求。工厂离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池50米以上,离开经常喷洒农药的农田100米以上,离开交通主干道20米以上,远离排放三废的工业企业。要求水源清洁、充足、日照充分。初制加工厂宜建在茶园中心或附近安全地带,兼顾交通、生活、通讯的便利。加工厂应与生活区和办公区隔离,无关人员不宜进入生产区。加工厂环境应整洁、干净、无异味。道路应铺设硬质路面,排水系统通畅,厂区环境需绿化。地面要硬实、平整、光洁,墙壁无污垢。加工和包装场地至少在茶季前应全面清洗消毒一次。茶叶仓库应具有密闭、防潮功能,有条件的用冷藏库贮存茶叶,保存温度5℃左右。加工车间应采光良好。加工厂应有卫生行政部门发放的卫生许可证。

二、加工设备的要求。应选用环保型的名优茶加工机械设备,如多功能机、杀青机、整条机等。大宗茶类加工设备的炉灶间、热风炉应设在加工车间墙外,新购设备要清除材料表面的防锈油。每个茶季的开始,对加工设备进行清洁,除锈和保养。

三、加工人员要求。加工人员上岗前经过生产培训,掌握加工技术和操作技能。每年度均进行健康检查。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。

四、加工技术。鲜叶应来自无公害茶园,不宜与其他来路不明的鲜叶混合。鲜叶和毛茶严格按验收标准收购,不能收购掺假、含有非茶类物质以及品质劣变的鲜叶和茶叶进行加工。鲜叶应合理贮青,地面贮青鲜叶堆放厚度不宜超过30厘米,根据有关企业标准、行业标准加工条、扁、针、卷曲型名优茶和炒青、烘青茶。按鲜叶品种、等级或原料情况、采用相应的加工工艺,确保产品质量正常。加工过程中茶叶不直接与地面接触。包装材料要符合食品要求。

五、农户加工要求。应有专用场地加工茶叶,有阻止家禽家畜出入加工场所的设施。加工场地在加工期间不应存放其他杂物。加工茶叶的锅、灶应专用,不应使用日常生活炊具加工茶叶。加工过程中应保持茶叶不直接与地面接触。炒制茶叶前应用饮用水洗手,进入加工场地应换鞋,加工处不宜抽烟和随地吐痰。成品茶要存放在干燥、密闭、避光、阴凉的地方。不使用报纸等油墨印刷的纸张包装茶叶,不允许使用聚氯乙烯、聚苯乙烯材料包装茶叶。提倡改农户分散加工为集中统一按标准加工。

中国茶道网版权所有

地址:北京市西城区车公庄大街甲4号物华大厦A1403 (邮编:100067)

咨询热线:010-67580520 010-67580119 010-67580038 传真:010-67580119

邮箱:wellteacn@126.com 京ICP备06036712号