

《食品安全地方标准 代用茶生产卫生规范》编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

2025 年 6 月，山西省卫生健康委员会立项《食品安全地方标准 代用茶生产卫生规范》，本项目由山西省卫生健康委监督检查中心承担，项目参与单位有吕梁市综合检验检测中心、吕梁市疾病预防控制中心、永济市综合检验检测中心。山西省卫生健康委监督检查中心副研究员张静为项目负责人。

（二）起草单位、起草人

起草单位	起草人
山西省卫生健康委监督检查中心	张静、马小雨、张江梅
吕梁市综合检验检测中心	白国强
吕梁市疾病预防控制中心	郭婷芳
永济市综合检验检测中心	张真

根据原（辅）料的不同，我省代用茶可分为叶类代用茶、花类代用茶、果（实）类代用茶、根茎类代用茶、混合类代用茶等。

1. 叶类代用茶：主要有连翘叶茶、沙棘叶茶、桑叶茶、黄芩叶茶、酸枣叶茶、枣芽茶/枣叶茶、毛建草茶、流苏叶茶、杜仲叶茶、蒲公英茶、菊花茶、枸杞芽茶等。
2. 花类代用茶：主要有流苏花茶、菊花茶、金银花茶、玫瑰花茶等。
3. 果（实）类代用茶：主要有苦荞茶、山楂果茶、山茱萸茶、红枣茶、枸杞茶、槐米茶、决明子茶等。
4. 根茎类代用茶：主要有黄芪代用茶、党参代用茶等。
5. 混合类代用茶：主要有山茱萸植物混合茶、黄芪植物混合茶、连翘叶植物混合茶、毛建草植物混合茶、灵芝文冠果叶茶、灵芝桑叶茶、连翘叶茉莉花混合茶、水果混合茶、药食同源混合代用茶等。

（二）简要起草过程

本文件严格遵循科学性、合法性、可行性原则开展编制工作。首先，对山西省代用茶生产企业在省内分布、生产品种、产业现状等进行了调研分析。其次，对国内有关代用茶相关标准进行了系统梳理。经调查研究和综合分析，起草了本文件的各项技术条款及要求，初步完成了本文件的编制工作。

1. 成立文件起草工作组

项目组成立文件起草工作组具体负责文件编制工作，并召开会议确定文件编制重点、工作步骤、技术路径，搭建标准整理框架，为后续编写工作奠定组织基础。

2. 开展产业调研与文件编制思路

文件起草组收集了同类型相关标准、法规及规范性技术文件，深入开展全省企业电话问询与重点实地调研等多种方式，全省代用茶生产企业约 130 余家。通过全面掌握省内代用茶生产企业的卫生管理现状，梳理行业存在突出问题。通过多渠道资料搜集与深入分析，为本规范的整体框架搭建、技术条款设定奠定了坚实的技术基础。

山西省地方特色植物资源品类丰富，拥有连翘、毛建草、流苏、黄芩等众多优质植物资源，产业地域优势突出。其中，连翘资源储量丰富，资源量占全国总量的 50%以上，是省内核心优势特色资源。宁武县毛建草制茶历史悠久，相关工艺详细记载于《宁武县志》，产业传承底蕴深厚。流苏为我省独具特色的地方特色食品原料，民间俗称四月雪，牛荆子。其中乡宁县流苏树约占全国流苏树数量和面积的 40%以上。我省黄芩资源面积约 16.43 万公顷，黄芩叶民间食用历史悠久、应用广泛。整体来看，我省特色植物资源种类丰富，丰富的特色植物资源为山西代用茶产业发展提供了坚实基础，也亟需统一的生产卫生规范引领产业标准化、高质量发展。

本地方标准围绕术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理以及食品原辅料和食品相关产品的管理、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、食品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理等核心要求开展了梳理汇总。

3.文件起草依据与核心内容

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规及相关规定，参照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）内容架构，充分借鉴部分食品生产专项卫生规范、《茶叶加工良好规范》（GB/T 32744-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）等标准要求，围绕术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理以及食品原（辅）料、食品添加剂和食品相关产品的管理、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、食品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理等核心框架，结合山西产业实际细化技术条款，经工作组多次研讨、修改完善，形成标准草案。

（三）文件制定的目的和意义

代用茶作为传统茶叶的重要补充，近年来在健康饮品市场中异军突起。与传统茶叶相比，代用茶在原辅料选择上更加多元化。我省有较丰富的地方特色植物资源，随着加工深度的延伸，代用茶资源的价值逐步挖掘与体现出来，开发出不同品质风味的代用茶产品，具有广阔的市场竞争力与较高的经济效益。

截至目前，国家层面尚未发布代用茶的产品标准及专项生产卫生规范；本地方标准的制定是对食品安全国家标准的细化补充，所有条款均符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全标准管理办法》及国家卫生健康委办公厅《关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕3号）等规定，内容上不与国家法律法规、食品安全国家标准和国务院部门规章、公告等冲突、矛盾，具备合规性、针对性、实用性。

通过制定统一的代用茶生产卫生规范，强化生产过程食品安全管理，有效降低各类食品安全风险；既为代用茶国家标准的制定提供参考依据与技术支撑，同时助力产品实现经济价值与社会价值的双重提升。

二、国内外相关标准比较研究材料

目前代用茶现有两个现行有效的行业标准，分别是《代用茶》（GH/T 1091-2014）、《绿色食品 代用茶》（NY/T 2140-2015）。

三、与我国有关法律法规和其他标准的关系

本文件在广泛收集技术资料、梳理标准系统的基础上，结合我省代用茶生产实际编制而成。本文件的起草与现行相关法律法规及强制性标准协调一致。

四、文件的制定与起草原则

本文件在制定过程中的总体原则是以法律法规为依据，以保障食品安全、促进行业发展、保护消费者健康为出发点，立足本省预包装代用茶生产实际，旨在规范生产经营行为、守护公众饮食健康，充分考虑文件的通用性和适用性，确保内容科学合理、公开透明、安全可靠。

（一）合规性原则

本文件起草严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）等国家现行法律法规及标准要求，贴合代用茶生产加工实际情况，全面保障文件内容合法合规，各项规定均与现行法规、标准体系保持统一，无矛盾冲突情形，为地方代用茶生产监管、企业合规生产提供安全依据。

（二）安全性原则

本文件始终将食品安全与公众健康放在首位，聚焦代用茶生产全过程的卫生安全风险隐患，针对原（辅）料验收储存、环境卫生、设备器具、工艺加工过程、包装过程、仓储运输等关键风险点，制定严格、全面的卫生规范。通过细化各环节卫生要求，全方位防范代用茶生产环节的食品安全风险，保障产品品质与食用安全，切实保护消费者身体健康与合法权益。

（三）合理性原则

本文件充分兼顾本省大、中、小型代用茶生产企业的生产规模、设备条件、工艺水平差异，从原（辅）料采收、预处理、生产加工、环境卫生、设备器具、人员管理、过程管控、成品储存等全流程进行了科学规范，贴合生产实际，条款设置科学合理、操作性强。充分适配省内不同规模生产企业的发展现状，可有效指导企业开展规范化生产。

五、确定各项技术内容及依据

（一）范围

本文件适用于预包装代用茶生产的术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理以及食品原（辅）料、食品添加剂和食品相关产品的管理、生产过程食品

安全控制、检验、食品的贮存和运输、食品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理的基本要求和准则。

本文件适用于山西省区域范围内预包装代用茶的生产，不适用于食品加工小作坊的生产。

（二）文件名称

本文件的制定，非侧重于具体操作工艺规程，是针对生产全过程制定的过程性管控规范，旨在系统防控生产环节食品安全风险，故文件名称为代用茶生产卫生规范。

（三）术语和定义

国家未发布专门针对代用茶的术语和定义，本文件的定义与《代用茶》（GB/T 1091-2014）保持基本一致。

（四）技术要求

1. 选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备

总体参照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）要求，同时结合我省代用茶生产的行业特点和实际情况，从防止产品污染的角度，对选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备等方面做出了相应规定。

2. 卫生管理

本文件在《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）基础上，针对代用茶的各个风险环节，如原（辅）料易污染、设备卫生、人员卫生、虫害防控、废弃物处理等行业特性进行了严格控制，以确保代用茶的质量稳定和安全要求。

3. 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品的管理

食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品的要求，以《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）为基础，细化了原（辅）料验收、原料贮存，包装材料要求等内容。

4. 生产过程的食品安全控制

包括但不限于原（辅）料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等全流程环节食品安全控制。

杀青是加工的关键步骤，通过高温处理停止酶活性，防止氧化变质。揉捻是形成性状和

香气的重要环节。发酵是加工过程中特有的步骤，在微生物与内源酶的共同作用下，原料中的多酚类物质发生氧化反应。烘干（晾干）是防止代用茶霉变、保持产品安全的核心步骤。

依托《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）要求，结合代用茶拣选、杀青、揉捻、发酵、干燥等加工工艺特点，细化各工序温湿度、时长、投料量、含水量等关键工艺参数管控，明确过程监测、偏差纠正、风险预防、微生物防控、异物排查等要求，实现生产全流程闭环管理。

5.检验、食品的贮存和运输、食品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理

本文件结合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）相关要求，规定了代用茶的检验、贮存和运输、产品召回、全程溯源、人员培训、文件记录留存等要求，构建覆盖生产全流程的食品安全管控与追溯体系。

六、其他需要说明的事项

无

文件编制组

2026年7月6日