

团 体 标 准

T/FJCFA 0002—2021

现制奶茶操作规范

Operating specifications of making handcrafted mlk tea

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

福建省连锁经营协会 发布

前 言

本文件按照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》给出的规则起草。

本文件由厦门快乐番薯股份有限公司提出。

本文件由福建省连锁经营协会归口。

本文件起草单位：厦门快乐番薯股份有限公司、福建省连锁经营协会、福建省标院信息技术有限公司、福建省标准化研究院、福州状元澜餐饮管理有限公司、福州禾尖餐饮管理有限公司、福州董菲菲餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：吕学武、杨建英、曾友竞、周建、陈继展、刘情、张猛峰、郭碧红、王彬彬、刘江龙、卢俊。

现制奶茶操作规范

1 范围

本文件规定了茶（奶茶）基底工艺流程、现制奶茶的操作工艺、成品要求、原辅材料和食品相关产品、经营场所及设施设备、卫生管理、加工过程食品安全控制、管理制度与文件管理、召回及追溯。

本文件适用于现制现售奶茶的加工制作。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- SB/T 10017 冷冻饮品 食用冰

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热加工奶茶 hot processed milk tea

经热加工工艺处理后的现制奶茶制品。

3.2

冷加工奶茶 cold processed milk tea

经冷却降温处理后的现制奶茶制品。

3.3

交叉污染 cross-contamination

奶茶、原辅材料、从业人员、容器、工具、设备、设施、环境之间通过直接或间接接触从而发生生物性、化学性或物理性污染的相互转移、扩散。

4 茶（奶茶）基底工艺流程

4.1 茶基底工艺流程

4.1.1 茶基底制作工艺流程如图 1 所示。

称取物料 → 浸泡 → 计时 → 过滤 → 完成

图 1 茶基底制作工艺流程

4.1.2 称取物料、浸泡、计时。根据不同茶叶属性，称取 1:40~1:50 的茶叶与水。浸泡于 85℃~100℃ 水中 5 min~12 min。

4.1.3 过滤。将茶叶进行过滤，过滤至茶汤断续状即可。

4.2 奶茶基底工艺流程

4.2.1 奶茶基底制作工艺流程如图 2 所示。

称取物料 → 浸泡 → 计时 → 过滤 → 混合 → 完成

图 2 奶茶基底制作工艺流程

4.2.2 称取物料、浸泡、计时、过滤。同本文件 4.1.2, 4.1.3。

4.2.3 混合。茶汤过滤完后，加入乳、乳制品或植脂末。

5 现制奶茶操作工艺

5.1 热加工奶茶

5.1.1 热加工奶茶操作工艺流程如图 3 所示。

选择基底 → 加热 → 加辅料 → 摇茶 → 封口 → 贴标签

图 3 热加工奶茶操作工艺流程

5.1.2 选择基底。根据消费者需要选择茶基底或奶茶基底。

5.1.3 加热。根据消费者需要选择加热至温或热（30℃~70℃），具体可参见附录 A 表 A.2。

5.1.4 加辅料。根据消费者口味需求和现调要求，选择辅料及甜度。甜度分为：标准糖、七分糖、三分糖、不另加糖，具体可参见附录 A 表 A.1。

注：不另加糖：制作过程中不添加糖，甜度来源于食品原料。

5.1.5 摇茶。根据消费者需要，对完成调配的现制奶茶进行手工或电动摇茶。

5.1.6 封口。对制作完成的现制奶茶进行封口。

5.1.7 贴标签。将标注有消费者要求的标签贴于奶茶杯身。

5.2 冷加工奶茶

5.2.1 冷加工奶茶操作工艺流程如图 4 所示。

选择基底 → 加辅料和食用冰 → 摇茶 → 封口 → 贴标签

图4 冷加工奶茶操作工艺流程

- 5.2.2 选择基底。根据消费者需要选择茶基底或奶茶基底。
- 5.2.3 加辅料和食用冰。根据消费者口味需求和现调要求，选择辅料、甜度和食用冰。添加食用冰量可分为去冰、少冰、冰，具体可参见附录A表A.2。
- 5.2.4 摇茶、封口、贴标签。同本文件5.1.5~5.1.7。

6 成品要求

- 6.1.1 制作完成的现制奶茶成品应检查事项包括但不限于：
- 封口是否完好；
 - 是否具有该产品应有的正常色泽；
 - 是否有正常视力可见的外来异物；
 - 标签标识是否清晰。
- 6.1.2 现制奶茶应按以下方式之一供应：
- 加工后立即供应；
 - 存放于8℃~60℃条件的，制作到销售时间不应超过2h；
 - 存放在高于60℃或者低于8℃条件的，当天制作当天销售。

7 原辅材料和食品相关产品

7.1 一般要求

7.1.1 应建立采购、验收、运输和贮存管理制度并严格执行，确保原料和食品相关产品符合相应食品安全国家标准要求和有关规定。

7.1.2 食品原辅材料采购应当查验供货者的许可证和产品合格证明等文件；大宗原料应查验并留存检验报告。食品原辅材料必须经过验收合格后方可使用，验收不合格的食品原辅材料应及时进行退、换货等处理。

7.1.3 购买时应做好检查，并保留相关票据、文件。

7.2 水及食用冰

7.2.1 制作现制奶茶所需的水和食用冰应为经国家规定的净水设备处理后的直饮水，或在当天营业时间内煮沸并冷却的生活饮用水，也可直接使用符合GB 19298包装饮用水。

7.2.2 食用冰应在清洁、密闭的容器内冷冻保藏。食用冰应符合SB/T 10017的规定，采购的应制定和执行进货查验制度。

7.2.3 接触原料、容器、餐饮具和其他食品接触面的各类清洁用水应符合GB 5749的生活饮用水，也可使用符合更高要求的洁净水。如使用二次用水、中水等冲洗地面、卫生间，应采取措施避免与加工用水和其他清洁用水发生交叉污染。

7.3 原辅材料

7.3.1 原辅材料应符合相应的产品要求和GB 2761、GB 2762、GB 2763等以及相应产品的食品安全国家标准要求。有质量标准的应符合相应标准的要求。

7.3.2 预先制备好的茶基底、奶茶基底从制作完成到使用时间不应超过4h。

7.3.3 预先准备的现制奶茶原辅材料，应根据保存条件进行常温、冷藏或冷冻保存。

7.4 食品相关产品

7.4.1 采购的容器、包装物、餐饮具、工器具、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验供应商的合格证明文件，或从正规经营场所购买来源明确的产品。

7.4.2 食品相关产品应按类别存放并由专人管理，定期检查质量和卫生状况，及时清理超过保质期的产品。

7.4.3 与现制奶茶原辅材料接触的容器、包装、附属物和餐饮具应符合相关国家标准和产品质量要求。

8 经营场所及设施设备

8.1 经营场所的墙面和地板应使用无毒、无味，不易脱落、易于清洁的材料。

8.2 现制奶茶应在专用、独立的制作场所内加工并保持场所环境清洁。

8.3 现制奶茶制作场所应配备相关设施，容量应与制作的产品和使用的工具、容器相适应。

8.4 使用的设备应符合相关规定，并在规定的使用条件下正确使用，出现破损应及时更换。

9 卫生管理

9.1 现制奶茶门店每日营业前后和营业时间内应定期清洁地面、奶茶操作台和就餐等区域，定期巡视和清除就餐区内摆放的垃圾；定期对经营场所进行消杀。

9.2 接触直接入口食品的容器、工具使用前应清洗并消毒。

9.3 抹布应分类使用，做到专项专用，并保持抹布的洁净，店内所用抹布应做到每天清洗、消毒，并及时更换，防止交叉污染。

9.4 应定期清洁和消毒，及时整改不符合要求的操作程序。清洁消毒应有记录。

9.5 应定期维护天花板、地面、墙壁和柜台等设施，发现破损应及时维修。应定期检查通风管道和空调等设施，及时除尘、清洁和更换过滤部件；定期清洁、维护卫生间等辅助设施。

9.6 人员健康管理及卫生要求

9.6.1 人员健康管理应符合相应食品安全国家标准和法规要求，持证上岗。

9.6.2 进入操作区前应按要求统一着装，按要求洗手、消毒。使用卫生间、接触可能引起污染的物品、或从事与操作无关的其他活动后，再次从事现制奶茶制作前；接触疑似受到污染的设备 and 工器具后应洗手、消毒。

9.6.3 以下情况应佩戴口罩、手套：

- a) 在操作区域制作现制奶茶或备料时应佩戴清洁的口罩；
- b) 无法有效清洁手部时，在接触食品、食品原料及相关操作前佩戴食品级手套；
- c) 因劳动保护需求佩戴防护性手套，但需慎重接触食品和原料。

9.7 废弃物处理

9.7.1 妥善存放和定期清除废弃物，易腐败的废弃物应尽快清除，必要时即丢即弃。

9.7.2 店内各区域的废弃物收集、存放设施应根据使用目的和清除间隔合理设计并选用适当材质，应能防止不良气味或有害有毒气体溢出，其设计与放置不应易受虫害侵扰和导致虫害孳生。在营业时间内长期存放废弃物的设施应有上盖并保持经常关闭状态。存放设施应满足废弃物抛弃方式需要，并易于维护操作者手部清洁，应为非手动式或活动式上盖。

9.8 虫害控制

9.8.1 应保持建筑物完好和内部环境整洁，防止虫害侵入及孳生。应定期检查虫害状况。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，及时消除隐患；情况严重时应暂停营业并执行紧急状况处理程序。

9.8.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期除虫灭害。鼓励聘请专业虫害控制公司的有资质人员进行定期虫害防治和紧急状况处理。应优先采用物理方法或低毒方式进行虫害防治，不应使用国家禁用的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

9.8.3 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免造成人身、食品、设备工具污染；不慎污染时，应及时清洁，消除污染。

10 加工过程食品安全控制

10.1 微生物污染控制

10.1.1 用于制作、盛放现制奶茶的设备、容器在使用前、使用后和操作过程中应及时清洗，避免交叉污染。

10.1.2 暂时不投入使用的容器、包装和附属物，以及餐饮具等应妥善存放，有效保持清洁状态；在彻底清洁消毒前，不得再次用于食品接触表面。

10.1.3 较长时间未开启使用的原料，开启前应检查保质期状况；开启后应标明使用期限，且在该期限内使用完毕，未使用完毕应作报废处理。

10.2 化学污染控制

应建立防止化学污染的管理制度。应制定洗涤剂、消毒剂和杀虫剂等化学用品使用制度，并妥善保存。

10.3 物理污染控制

10.3.1 应通过设备维护、卫生管理、现场管理、奶茶制作人员管理等分析控制措施，最大程度监督异物污染风险。受异物污染的现制奶茶、原料及半成品应及时处理。

10.4 清洁和消毒

10.4.1 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度并确保实施。清洁消毒制度至少包括清洁消毒的区域、设备和工器具、餐饮具的清洗、消毒操作程序，明确职责、操作方法与卫生要求；洗涤、消毒剂，清洁消毒方法和频率等内容。应定期验证清洁消毒效果，及时整改不符合要求的操作程序；清洁消毒的验证与调整应有记录。

10.4.2 用于制作现制饮料的设备、工具、贮存容器应在每餐次使用后或当天营业结束后彻底清洗消毒，并保持清洁的妥善存放。

11 管理制度与文件管理

11.1 管理制度

11.1.1 应制定食品安全管理制度与人员管理制度，明确食品安全责任与义务，建立并执行食品安全管理制度。

11.1.2 食品安全管理岗位应明确到人，允许专职或一人多职。

11.1.3 应在线上菜单或线下门店菜单显眼处，标注温馨提示，提示内容包括但不限于：饮用注意事项、不适用人群等。

11.2 文件管理

11.2.1 应如实记录原辅材料、与食品直接接触的相关产品的名称、规格、数量、供货商名称及联系方式、进货日期等内容。

11.2.2 设备的检查、维修、维护、校验应有记录，确保设备使用过程中进行的操作可有效追溯。信息记录保存期限不应少于2年。

12 召回及追溯

12.1 被消费者拒收或退回的现制奶茶应及时销毁。

12.2 应能根据记录和文件管理对所采购的原辅材料和食品相关产品进行追溯。应能配合供应商进行原辅材料召回的实施。

AA

附 录 A
(资料性)
现制奶茶操作工艺要求

A.1 甜度要求

见表A.1。

表 A.1 甜度要求

项 目	标糖 g (±5g)	七分 g (±5g)	三分 g (±5g)	不另外加糖 g
加糖量/650 mL	35~55	20~35	10~20	0
注：不另加糖：制作过程中不添加糖，甜度来源于食品原料。				

A.2 温度及加冰块量要求

见表A.2。

表 A.2 温度及加冰块量要求

类型	温度 (°C)	冰块量
热	50~70	/
温	30~40	/
去冰	0~5	无冰状态
少冰	0~5	冰块约占杯量1/6
冰	0~5	冰块约占杯量1/4
多冰	0~5	冰块约占杯量1/3