

《现制奶茶操作规范》编制说明

一、编制依据及目的

为了规范现制奶茶市场，保障产品质量，进一步提高现制奶茶产业的运营水平，规范现制奶茶的操作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，基于现制奶茶的产品特点和消费者需求，特制定本标准，作为现制奶茶产品制作的依据。

二、制定过程

本次标准编订工作从2020年7月初着手开展，经过资料收集、分析对比、实地调查等一系列前期准备工作，于2020年8月21日完成初稿编制。12月2日组织有关专家对该标准进行逐章、逐条审查和讨论，提出意见和建议。标准起草组针对专家的建议进行修改和调整，形成标准征求意见稿。

2020年12月至3月，标准起草小组对标准内容进行反复斟酌和研究，形成征求意见稿。2021年3月8日至4月8日向全国团体标准信息平台、福建省连锁经营协会成员单位、福建商学院、福建省标准化研究院等单位发出征求意见。

三、制定原则和依据

1、编制原则

本标准编写格式依据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》的规定。

2、编制依据

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

四、标准主要内容及简要说明

1、第3章 术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章给出了“热加工奶茶”“冷加工奶茶”“交叉污染”的

术语和定义。

2、第4章 茶（奶茶）基底工艺流程

本章对茶基底和奶茶基底工艺流程进行规定。

3、第5章 现制奶茶操作工艺

本章对热加工奶茶和冷加工奶茶进行规定，其中，热加工奶茶包括选择基底、加热、加辅料、摇茶、封口、贴标签等程序，冷加工奶茶包括选择基底、加辅料和食用冰、摇茶、封口、贴标签等。

4、第6章 成品要求

本章对现制奶茶成品要求进行规定。

5、第7章 原辅材料和食品相关产品

本章对原辅材料和食品相关产品进行规定，包括一般要求、水及食用冰、原辅材料、食品相关产品等提出要求。

6、第8章 经营场所及设施设备

本章对现制奶茶的经营场所及设施设备进行规定。

7、第9章 卫生管理

本章对卫生管理进行了规定，包括现制奶茶制作环境、人员健康管理及卫生要求、废弃物处理、虫害控制等。

8、第10章 加工过程食品安全控制

本章对加工过程食品安全控制进行规定，包括微生物污染控制，化学污染控制，物理污染控制、清洁和消毒等。

9、第11章 管理制度与文件管理

本章对管理制度与文件管理进行规定。包括管理制度要求和文件管理要求。

10、第12章 召回及追溯

本章对现制奶茶的召回和追溯进行了规定。