《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要，特制定本标准，作为现制奶茶产品制作的依据。

二、制定过程

本次标准编制工作从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日完成草案稿编制。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。在此期间，福建省连锁经营协会于3月25日召开同行业奶茶制作专家座谈会，对标准征求意见稿讨论，并提出修改意见。标准起草组根据征求意见单位和个人意见和建议进行修改，形成标准送审稿。4月14日，福建省连锁经营协会在福州组织有关专家对团体标准《现制奶茶操作规范》进行审查。专家组听取了标准起草组的标准编制情况说明，对标准送审稿进行逐章、逐条审查和讨论后，审查组一致同意该标准通过审查，标准起草组根据专家的意见和建议，对标准进行修改和完善，形成标准报批稿。

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 31654　食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

T/FJCFA 0001　现制奶茶

四、标准主要内容及简要说明

1、第3章 术语和定义

T/FJCFA 0001 的术语和定义适用于本文件。

2、第4章 原辅材料要求

应符合T/FJCFA 0001的规定。

3、第 5 章 操作工艺流程

本章对现制奶茶操作工艺流程进行规定，包括选料、称料、浸提、过滤、混合、量取、调温、摇茶、装杯、封口等。

4、第 6 章 操作技术要点

本章对现制奶茶操作技术要点进行规定。

5、第 7 章 操作过程卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

6、第 8 章 成品质量要求

应符合 T/FJCFA 0001 的要求。

7、第 9 章 成品供应要求

本章对成品供应要求进行规定。