

# 四川省食品生产经营安全协会 团体标准

## 《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》编制说明

### 一、工作简况

#### （一）编制背景

原叶鲜奶茶制作规范现无相应的国家、行业、地方标准，为规范原叶鲜奶茶制作，通过对原叶鲜奶茶的制作流程、经营场所、设施设备、人员和培训、原辅料要求、制作过程的关键控制、清洁维护和废弃物管理、记录和文件管理，追溯与召回等做出规定，确保原叶鲜奶茶质量稳定可控，引领行业健康有序发展。四川茶姬企业管理有限公司向四川省食品生产经营安全协会提出制定团体标准《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》的提案。

#### （二）任务来源

依据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》相关规定，四川省食品生产经营安全协会决定联合茶姬（上海）品牌管理有限公司、四川茶姬企业管理有限公司、四川省食品生产经营安全协会、四川省食品检验研究院、西华大学、成都谦渝和信息技术有限公司等相关单位共同制定《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》团体标准。2024年9月2日，四川省食品生产经营安全协会发布了《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》团体标准立项通知，正式立项。

#### （三）主要起草单位及工作组人员及其所做的工作

项目由四川省食品生产经营安全协会归口管理，并牵头负责起草小组的组建和全面协调起草小组工作。

主要起草单位:茶姬（上海）品牌管理有限公司、四川茶姬企业管理有限公司、四川省食品生产经营安全协会、四川省食品检验研究院、西华大学、成都谦渝和信息技术有限公司。

主要起草人:吉礼，主要负责标准编制的技术指导、工作推进和质量把控。具体工作内容:共同组建标准起草小组；提炼标准框架；参加各次研讨会，从标准化专业角度出发，整体把控标准框架和内容，对提出的修改意见综合考虑，充分论证，确定是否采纳，提升标准的科学性、实用性和可操作性；重要工作节点的内外沟通协调。对征求意见材料、送审材料和报批材料进行把关，并负责标准审查、标准报批等。

主要起草人:尚向民、李一凡、周平、荣佳、李军、吉礼、王毅、唐勇、曹国强、倪铨蒙、倪军、饶旭东、田华中、蒲开阳、秦覃，主要负责标准编写、相关材料整理。具体工作内容:查阅资料，参与起草标准和编制说明，确定标准框架和内容，参加各次会议、听取专家意见建议，修改完善标准和编制说明，对标准内容进行把关，提出采纳或不采纳专家意见的建议和理由等。

#### **（四）主要工作过程**

##### **1. 准备阶段**

第一步，收集相关资料，包括国家标准编制规范、原叶鲜奶茶制作规范产品相关资料、国家食品安全标准及法律法规等。

第二步，2024 年 9 月 3 日，由四川省食品生产经营安全协会组织的《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》团体标准启动会，茶姬（上海）品牌管理有限公司、四川茶姬企业管理有限公司、四川省食品生产经营安全协会、四川省食品检验研究院、西华大学、成都谦渝和信息技术有限公司等相关技术专家共 10 人参加了会议，达成了《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》团体标准编制的构架共识。

## **2. 组建标准起草小组**

2024 年 9 月 4 日，四川省食品生产经营安全协会成立标准起草小组。

## **3. 团体标准起草及研讨修改阶段**

2024 年 9 月 5 日至 2024 年 9 月 20 日，起草小组深入调研四川茶姬企业管理有限公司及多家门店，充分了解制作流程、经营场所、设施设备、人员和培训、原辅料要求、制作过程的关键控制、清洁维护和废弃物管理、记录和文件管理、追溯与召回等工作。

2024 年 9 月 22 日，起草小组召开标准草案讨论会，对标准草案的主要技术内容包括制作流程、经营场所、设施设备、人员和培训、原辅料要求、制作过程的关键控制、清洁维护和废弃物管理、记录和文件管理、追溯与召回等进行认真讨论，确定了《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》标准草案主要内容。

2024 年 9 月 25 日，起草小组通过线上开会讨论，确定并形成《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》征求意见稿。

2024年9月26日，在协会网站和全国团体标准信息平台发布征求意见稿，公示征求意见。

## 二、团体标准主要技术内容

《现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作规范》主要内容包括制作流程、经营场所、设施设备、人员和培训、原辅料要求、制作过程的关键控制、清洁维护和废弃物管理、记录和文件管理、追溯与召回，其中“第4章 制作流程”、“第5章 经营场所”、第6章“设施设备”、“第7章人员和培训”、“第8章 原辅料”、“第9章 制作过程的关键控制”、“第10章 清洁维护和废弃物管理”、“第11章 记录和文件管理”、“第12章 追溯与召回”是本标准的主要技术内容。

第4章 制作流程：规定了现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作的基本流程。

第5章 经营场所：规定了现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作所需的场所。

第6章 设施设备：对现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作设施设备做出规定。

第7章 人员和培训，规定了现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作人员的健康、卫生及对人员应开展的培训工作内容。

第8章 原辅料，从现制茶饮料 原叶鲜奶茶的原辅料质量要求、采购、验收、贮存等方面做出规定。

第9章 制作过程的关键控制，围绕现制茶饮料 原叶鲜奶茶的制作流程，重点对制作过程中的关键控制事项进行规定，尤其对“重新制作”要求做出规定。

第10章 清洁维护和废弃物管理，规定了现制茶饮料 原叶鲜奶茶的制作场所、设施设备、器具卫生和维护、废弃物管理要求。

第11章 记录和文件管理，对现制茶饮料 原叶鲜奶茶制作过程中的必备记录建立和管理做出规定。

第12章 追溯与召回，对现制茶饮料 原叶鲜奶茶的追溯与召回工作要求进行规定。

### 三、团体标准实施的预期效果

实施该团体标准后，将有以下预期效果：

一是促进现制茶饮料 原叶鲜奶茶行业健康有序发展，为消费者提供更加安全、健康的产品提供有力保障。

二是为政府部门提供行业食品安全监管的参考依据，为行业的长远发展奠定坚实的基础。

### 四、采用国际标准的程度及水平的简要说明

无

### 五、重大分歧意见的处理经过和依据

未出现重大分歧意见。

### 六、贯彻协会团体标准的要求和措施建议

标准正式发布后，拟采取的标准贯彻工作如下：

1. 标准宣传推广

借助各类媒体、网络以及政府专项工作等多种形式推广宣传标准。

2. 宣贯培训

1) 制定培训计划：制定切实可行的工作方案和培训计划，采取有力措施，多渠道、多形式地开展标准宣贯培训。

2) 实施宣贯培训：组织行业协会、生产企业、销售商等，召开标准宣贯培训，推广标准实施。

3) 总结：梳理标准实施、宣贯经验，有效调整宣贯实施方式方法。

七、其它应予说明的事项。

无