

T/FDSA

团 体 标 准

T/FDSA XXX—2020

感官分析职业技能等级标准

Occupational skill standard for sensory analysis

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国食品药品企业质量安全促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 适用院校专业	2
5 面向职业岗位（群）	3
6 职业技能要求	3
参 考 文 献	9

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由烟台富美特信息科技股份有限公司提出。

本标准由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

本标准起草单位：烟台富美特信息科技股份有限公司。

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

感官分析职业技能等级标准

1 范围

本标准规定了食品生产、经营、餐饮等食品生产经营单位感官分析职业技能等级对应的工作领域、工作任务及职业技能要求。

本标准适用于食品行业相关感官分析职业技能培训、考核与评价，相关用人单位的人员聘用、培训与考核可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 10221 感官分析 术语

GB/T 23470.1 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第1部分：实验室人员职责

GB/T 23470.2 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第2部分：评价小组组长的聘用和培训

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

感官分析 sensory analysis

用感觉器官检验产品感官特性的科学。

3.2

产品 product

产品是指可通过感官分析进行评价的可食用的或其他物质。例如：食品、化妆品、纺织品。

3.3

感官评价项目 sensory project

有组织的感官分析研究，通常是在企业或研究机构中进行，包括就项目目标与客户达成协议、准备感官分析样品、组织开展感官检验以及对分析结果进行解释并形成结论等一系列步骤。

3.4

感官分析师 sensory analyst

感官分析实验室中履行专业技术职能的人员，负责监管一个或若干评价小组组长，设计和实施感官研究，分析和解释感官分析数据等。

3.5

评价员 sensory assessor

参加感官分析的人员。

3.6

评价小组 sensory panel

参加感官分析的评价员组成的小组。

3.7

评价小组组长 panel leader

感官分析实验室中负责组织管理评价小组活动、选拔、培训及监管评价人员的人员。

注1：评价小组组长可策划和指导感官实验，并分析和解释感官分析数据。

注2：评价小组组长可在一位或多位评价小组技术员的协助下完成任务。

3.8

评价小组技术员 panel technician

感官检验过程中协助评价小组组长或感官分析师进行具体操作的人员，负责感官检验前的样品准备到检验后的后续工作（如，废弃物处理）等。

4 适用院校专业

4.1 中等职业学校

茶叶生产与加工、烟草生产与加工、农产品保鲜与加工、食品生物工艺、民族风味食品加工制作、粮油饲料加工技术、粮油储运与检验技术、农产品质量检测与管理、酿酒工艺与技术、食品安全检测与技术、生物药物检验、营养与保健、药品食品检验、中餐烹饪、西餐烹饪、产品质量监督检验

4.2 高等职业学校

农产品加工与质量检测、绿色食品生产与检验、食品生物技术、生物产品检验检疫、食品加工技术、酿酒技术、食品药品管理、食品质量与安全、食品储运与营销、食品检测技术、食品营养与卫生、食品营养与检测、保健品开发与管理、粮食工程技术、药品质量与安全、食用菌生产与加工、食品药品监督管理、商检技术、食品包装技术、养蜂与蜂产品加工、卫生检验与检疫技术、医学营养、中医养生保健、烹调工艺与营养、营养配餐、中西面点工艺、西餐工艺

4.3 应用型本科学校

农学、食品质量与安全、生物技术、生物工程、酿酒工程、食品科学与工程、葡萄与葡萄酒工程、食品营养与检验教育、粮食工程、粮油储藏与检测技术、粮食工程、香料香精技术与工程、乳品工程、

白酒酿造工程、烹饪与营养教育、食品安全与检测、食品营养与健康、食用菌科学与工程、食品卫生与营养学、卫生检验与检疫、茶学、包装工程

5 面向职业岗位（群）

感官分析职业技能主要面向各类食品生产经营企业、食品贸易企业、检测机构、商超等各类食品事业单位、第三方服务机构和社会团体，以及负责食品监督管理的行政主管部门等单位，涉及食品生产、检验、研发、销售、监管等环节相关人员的岗位群。

6 职业技能要求

6.1 职业技能等级划分

6.1.1 感官分析（初级）

根据工作岗位职责的要求，完成感官检验前的样品准备（如，样品收集、评价员召集、样品制备、样品提供）到检验后的后续工作（如，废弃物处理）等工作。

6.1.2 感官分析（中级）

根据部门要求，负责设计和实施感官研究，分析和解释感官分析数据，组织管理评价小组，以及指导、监督感官分析管理制度的执行，并对执行情况进行检查、纠正和持续跟进等工作。中级涵盖初级的职业技能要求。

6.1.3 感官分析（高级）

根据业务要求，管理和优化感官分析资源和流程，制定本单位的感官分析管理计划和制度文件，负责感官分析环节的文件审核，对其感官分析环节的工作提供技术支持并管理实施解决方案。高级涵盖中级的职业技能要求。

6.2 职业技能等级要求描述

感官分析职业技能等级要求（初级、中级、高级）的描述分别见表1、表2、表3。

表1 感官分析职业技能等级要求（初级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 样品管理	1.1 样品信息采集	1.1.1 能做好样品规格、品类、数量等信息登记 1.1.2 能按照统一格式对样品进行编号 1.1.3 能根据无包装样品的外观、色泽等初步判别产品品类
	1.2 样品归类存放及标准的选择	1.2.1 能根据样品的包装标识确定所属的基本品类 1.2.2 能按照样品所属的基本品类选择适用的文字标准及实物标准样 1.2.3 能按不同的品类选择相应的存放环境
	1.3 取样及包装分析	1.3.1 能按照产品取样的操作规程，选择具有代表性试样 1.3.2 能根据产品外形特征判定所用标准是否适当 1.3.3 能分析产品包装标签是否符合食品标准标准要求

表1 （续）

工作领域	工作任务	职业技能要求
2. 感官分析实验准备	2.1感官分析实验设施、用具准备	2.1.1能按感官分析要求清洁感官分析实验室 2.1.2能按产品感官分析要求准备设施、产品感官分析器具 2.1.3能根据安全用电和实验室防火防爆要求检查实验室 2.1.4能做好感官分析设施的维护、保养工作
	2.2感官评价员招募	2.2.1能根据候选评价员的来源及招聘途径进行招募宣传及信息征集 2.2.2能根据要求收集候选人员的报名信息 2.2.2能根据要求进行候选评价员信息进行初筛
	2.3感官评价员筛选	2.3.1能根据要求准备测试器材及工具，对评价员进行生理条件测试 2.3.2能根据要求准备测试器材及工具对评价员进行感官灵敏度检验 2.3.3能根据要求准备测试器材及工具对评价员进行描述能力检验
3. 感官分析实施	3.1样品制备	3.1.1 能根据不同产品制备要求准备样品，选择分样方法及盛样器具 3.1.2 能按照操作规程制备样品，控制样品均匀性、样品温度、样品数量、样品加热或冷藏方式 3.1.3 能按照操作规程进行样品编号
	3.2样品提供	3.2.1能按要求进行感官样品的呈送 3.2.2能按要求进行感官检验回答表的准备和分发 3.2.3能做好感官检验样品及其他材料的备份 3.2.4能按照操作规程进行废弃物的处理
	3.3评价员管理	3.3.1能做好评价员的通知和考勤 3.3.2能根据实验指令进行评价员测试准备及实验进度控制 3.3.3能按要求进行感官检验过程中对评价员的服务工作
4. 综合评定	4.1记录汇总	4.1.1能进行数据的录入和导出 4.1.2能对数据初步审核 4.1.3能根据适用的文字标准，对照记录表，进行记录汇总分析
	4.2结果计算及判定	4.2.1能对差别检验结果进行计算及判定 4.2.2能对排序检验结果进行计算及判定 4.2.3能对评分检验评分检验结果进行计算及判定 4.2.4能对简单描述性检验结果进行计算及判定

表2 感官分析职业技能等级要求（中级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 样品管理	1.1 样品信息采集	1.1.1 能根据样品管理工作流程指导初级感官分析师进行样品的登记和保管 1.1.2 能指导初级感官分析师进行收样、分样、制样 1.1.3 能解决样品管理中存在的问题
	1.2 样品归类存放及标准的选择	1.2.1 能指导初级感官分析师分清产品类别 1.2.2 能指导初级感官分析师确定所用标准是否合理 1.2.3 能根据产品的不同特性指导初级感官分析师保管好样品
	1.3 取样及包装分析	1.3.1 能按照产品取样的操作规程，指导初级感官分析师进行取样 1.3.2 能指导初级感官分析师进行产品所用标准判定 1.3.3 能对产品包装与质量相关的问题提供咨询
2. 感官分析实验准备	2.1 感官分析环境、设施准备	2.1.1 能根据产品要求做好分析室内色调、采光、噪音、温湿度等各项指标的调节和控制 2.1.2 能指导初级感官分析师做好感官分析设施的维护和保养工作 2.1.3 能根据实验目的，选择合适的器具，指导初级感官分析师做好感官分析器具准备工作
	2.2 感官评价员筛选与考核	2.2.1 能指导初级感官分析师进行评价员的招募和初选，对候选人员进行考察 2.2.2 能根据筛选依据，对评价员进行筛选 2.2.3 能根据工作程序对评价员进行能力考查、淘汰和补充、培训与再培训 2.2.4 能根据产品要求确定评价组的特殊需要，筛选新评价员并协调其定位
	2.3 相关标准准备	2.3.1 能根据产品选择相应的标准（企业、国家、行业或地方标准） 2.3.2 能根据产品标准准备实物标准样或实物参考样（企业、国家、行业或地方标准）
3. 感官分析实施	3.1 制定计划	3.1.1 能够进行实验设计，根据不同目的，选择适宜的感官分析方法，制定选择感官检验的程序 3.1.2 能够根据实验设计进行实验安排，选择样品数量和轮次，制定感官检验程序表 3.1.3 能根据产品要求，选择所需评价员等级和人数
	3.2 实验过程控制	3.2.1 能指导初级感官分析师进行样品制备、提供、评价员管理 3.2.2 能制定实验过程指令，规范评价样品的时间、间隔时间、评价员的评价速度 3.2.3 能监管从样品准备到感官检验的所有阶段
4. 综合评定	4.1 数据分析	4.1.1 能指导初级感官分析师进行异常值的分析、统计方法选择 4.1.2 能指导初级感官分析师进行数据分析，用正确的原理对数据进行解释

表2 （续）

工作领域	工作任务	职业技能要求
	4.2 提交报告	4.2.1 能指导初级感官分析师进行结果计算及判定 4.2.2 能进行感官分析结果的解释及报告的提交
5. 培训指导	5.1 培训	5.1.1 能根据要求进行评价员的常规培训 5.1.2 能根据要求进行评价员特定实验预培训 5.1.3 能根据要求进行评价员日常提高培训
	5.2 指导	5.2.1 能根据要求对差别检验评价员进行考核 5.2.2 能根据要求对分类检验评价员进行考核 5.2.3 能根据要求对排序检验评价员进行考核 5.2.4 能根据要求对描述检验评价员进行考核
6. 组织管理	6.1 技术更新	6.1.1 能搜集国内外感官相关的新技术信息 6.1.2 能运用新技术、新方法进行感官分析项目开展
	6.2 质量管理	6.2.1 能根据生产、研发及市场情况制备实物标准样 6.2.2 能根据需求培训初级感官分析师独立完成日常工作

表3 感官分析职业技能要求（高级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1. 感官分析实验准备	1.1 项目承接	1.1.1 能根据项目目标与客户达成协议 1.1.2 能策划和管理感官研究活动，建立项目计划和制度文件 1.1.3 能够对感官分析在各个岗位中的责任和义务有清晰的认知
	1.2 感官评价小组建立	1.2.1 能根据产品要求进行评价小组的考察、淘汰和补充，以及再培训 1.2.2 能根据产品要求对评价小组的表现进行评估 1.2.3 能根据产品要求，指导中级感官分析师选择所需评价员等级和人数
	1.3 感官评价小组维护	1.3.1 能够根据项目的具体内容，指导中级感官分析师规范开展评价小组的考察。 1.3.2 能按照要求对评价小组表现进行评估，指导中级感官分析师进行评价员的淘汰和补充 1.3.3 能根据产品要求组织专项培训
2. 感官分析实施	2.1 制定计划	2.1.1 能根据产品要求对感官检验要求的可行性提出建议 2.1.2 能根据产品要求维护和改善标准操作程序 2.1.3 能指导中级感官分析师进行实验设计、实验安排
	2.2 实验过程控制	2.2.1 能监督指导感官检验活动 2.2.2 能提供项目进展报告
3. 综合评定	3.1 感官分析结果判定的审核	3.1.1 能指导中级感官分析师进行综合判定、以及统计分析 3.1.2 能纠正感官分析报告中的误差
	3.2 疑难问题的处理	3.2.1 能分析疑难感官分析问题并准确合理地进行判定 3.2.2 能解决感官分析中的技术难题
4. 培训指导	4.1 培训	4.1.1 能指导中级感官分析师进行感官评价员的培训、维护 4.1.2 能制定组织感官分析活动中涉及的培训、技术、科研和质量管理制度
	4.2 指导	4.2.1 能指导中级感官分析师及以下级别人员开展日常工作 4.2.2 能指导中级感官分析师及以下级别人员的技能训练
5. 组织管理	5.1 技术更新	5.1.1 能参与新产品、新工艺的研究 5.1.2 能提供新技术培训、技术交流、技能竞赛活动等技术支持
	5.2 质量管理	5.2.1 能按照企业的标准化管理体系指导生产、销售企业规范质量体系 5.2.2 能参与企业标准制定，并对感官检验方法的国家、行业、地方标准的制定与修订提出意见
	5.3 成本核算	5.3.1 能对原料和实验成本进行核算 5.3.2 能制定感官分析方案及实施技术措施，提供综合效益
6. 感官研究与创新	6.1 感官分析方法的研究与设计	6.1.1 能根据实际需要选择合适的感官分析技术方法 6.1.2 能根据产品感官分析的特点建立符合国家标准要求的感官分析实验室

表3 （续）

工作领域	工作任务	职业技能要求
	6.2 感官分析技术的研究与完善	6.2.1 能结合感官分析影响因素，规范感官分析实施实验的关键要素 6.2.2 能运用国内外感官分析的新方法、新技术不断完善现有的感官分析方法和技术

参 考 文 献

- [1]赵镭, 刘文. 感官分析技术应用指南[M]. 中国轻工业出版社, 2011
 - [2]王朝臣. 食品感官检验技术项目化教程[M]. 北京师范大学出版社. 2018
 - [3]国家职业技能标准——评茶员
 - [4]国家职业技能标准——乳品评鉴师
 - [5]食用植物油品尝师选拔, 培训和监测技术导则（征求意见稿）
-