

T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP0011-2024

调味食品感官质量 调味品品评师考核认定规范

Specification of food sensory quality
judges evaluation and identification

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

山东省调味食品协会 发布

目 次

目次	I
前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 认定范围	1
5 认定原则	1
6 认定程序	1
7 品评师职责	3
8 监督与管理	3
附录A 山东省调味食品行业调味品品评师推荐（确认）表	4

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。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。通过制定《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准，为加强行业自律，规范调味食品感官质量调味品品评师评价考核认定活动提供标准支撑，对培育一批懂技术、熟工艺、会管理的专业技能综合人才，选拔和建立一支调味食品感官质量评价专业队伍，不断提高调味品品评师的技能水平具有积极的推动作用。

本文件的创新点是，创新设计了统一、完整、科学的调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范指标体系；创新提出了调味食品感官质量调味品品评师应具备的实践能力要求。

本文件由山东省调味食品协会提出并归口。

本文件起草单位：山东省调味食品协会、山东玉堂酱园有限责任公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、山东玉兔食品股份有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、山东鲁花生物科技有限公司、山东乐家客食品有限公司、山东川鹰食品有限责任公司、青岛灯塔味业有限公司、山东爱普商贸发展有限公司、山东云德食品有限公司、山东省鲁盐集团有限公司、好太太食品有限公司、山东武定府酿造有限公司、聊城天香酿造有限公司、泰安未来食品有限公司、德州市环球酿造有限责任公司、新泰市新汶食品酿造有限公司、淄博正堂酿造有限公司、山东华王醋业有限公司、山东宝凤食品有限公司、山东三汇粮大食品有限公司、山东国新抱犊食品有限公司、德州通德酿造有限公司、滕州市鼎盛酿造有限责任公司、济南泉华包装制品有限公司

本文件主要起草人：田书义、王丽娟、张彦民、迟焕英、王俊花蕾、于鑫、朱立磊、马小刚、杨建中、侯庆云、潘红波、于江、李生辉、陈曰凤、王加新、王志刚、徐磊、冯辉、钱冠兰、高兴姣、孔凡超、安刚、赵欣然、董泰、蒋忠、曹向阳、刘进、李建新、米加峰、姜东荣、柏华、李论、牛健、姬俊、毕娟、张超、尹程程、李刚、刘强、鲁在学、李念鹏、卞璨慧、郑红霞、林玉振。

本文件由山东省调味食品协会发起、由山东省调味食品协会发布组织实施。

本文件首次发布。

调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范

1 范围

本文件规定了调味食品感官质量调味品品评师认定范围、认定原则、认定程序、调味品品评师职责、监督与管理。本文件适用于山东省调味食品协会调味食品感官质量调味品品评师考核认定。

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/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 10221-2021 感官分析 术语

国家市场监督管理总局公告2020年第8号

3 术语和定义

GB/T 10220、GB/T 10221-2021界定的术语和定义适用于本文件。

4 认定范围

4.1 调味食品类

调味品（酱油、食醋、酱类、调味料、味精、食盐等）、蔬菜制品、豆制品、复合调味料。

4.2 食品生产许可证中的分类

国家市场监督管理总局2020年第8号食品生产许可证分类目录中，调味品类301-306项中的产品。

4.3 其他类

以上类别没有涵盖的产品及创新产品。

5 认定原则

5.1 独立性

整个认定评价活动应依法依规独立进行，不受其他组织和个人干预。

5.2 客观性

认定评价意见和结果应以客观事实为依据。

5.3 公正性

整个认定评价活动应在公平、公正的立场上完成。

6 认定程序

6.1 推荐原则

评委推荐应符合个人自愿参加，择优录取，公开、公平、公正，动态管理的原则。

6.2 推荐条件

调味品品评师推荐应具备以下条件：

6.2.1 坚决拥护中国共产党的领导，遵纪守法，思想作风正派，勤于学习、善于创新，有较强的事业心和工作责任感，综合素质高并自愿专心为行业服务。

6.2.2 从事调味食品工艺技术、质量检验检测或质量管理工作2年以上或从事调味食品工作3年以上，年龄在65岁以下，具备大专（或国家同等学历）以上学历的专业技术人员及相关专业水平人员。

6.2.3 知识面广、创新意识强，具有较高的调味食品专业水平和业务素质。

6.2.4 获得国家级及省级行业调味品品评师及食品评委的，参加培训免试确认。

6.2.5 食品及相关专业的在校大学生

6.3 组织申报

个人自愿报名，并填写《山东省调味食品行业调味品品评师推荐（确认）表》（附录A），一式二份，在规定时间内报送山东省调味食品协会。

6.4 培训考核

申报调味品品评师人员应参加培训考核。培训和考核均由山东省调味食品协会或联合有关大专院校等部门组织。培训考核分为基础理论（30分）、基本技能（20分）和实践技能（50分）三部分。

6.4.1 基础理论

包括《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等相关食品法律法规、产品标准及本文件引用的标准基础知识和食品生产加工工艺、调味食品风味化学、感官生理学、心理学等基础知识。

6.4.2 基本技能

包括 GB/T 16291.1 感官分析的基本方法，对调味食品色泽、香气、滋味、体态与质地的语言表达、敏感度和辨别能力。

6.4.3 实践技能

对产品识别、产品质量等级评定的实际操作能力。

6.4.4 目标要求

经培训考核，调味品品评师应在系统学习感官分析专业知识并完成实践技能实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用职业岗位（群）需要的专业技术技能，总体上须达到以下目标要求：

6.4.4.1 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

6.4.4.2 能够熟练掌握本职业与食品相关的国家法律法规、产业政策，掌握食品生产、绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解食品企业文化、品牌文化、安全文化、制度文化等产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。

6.4.4.3 掌握支撑本职业专业学习和可持续发展必备的调味食品感官分析等相关标准科学基础知识，具有良好职业素养和较强的职业发展潜力。

6.4.4.4 掌握食品原料、食品加工工艺、食品营养与健康、产品标准方面的专业基础理论知识，具有良好的调味食品感官特性的语言表达能力、文字表达能力和沟通合作能力，具有较强的调味食品感官特性的记忆力、识别力和判断力，具备调味食品感官质量等级评价能力，精通一门以上食品细分行业（4.认定范围）并结合本专业加以运用。

6.4.4.5 掌握新一代信息技术基础知识，具有适应调味食品产业高质量发展需求的调味食品感官分析数字化技能。

6.5 认定公布

经培训考核合格，经山东省调味食品协会研究同意后进行公示，公示期不少于 5 个工作日，公示无异议，山东省调味食品协会正式公布认定名单，并颁发调味品品评师证书或证牌。

7 品评师职责

- 7.1 承担山东省调味食品协会及有关职能部门对调味食品质量安全提供科学、公正、准确的感官质量对标评价的职责。
- 7.2 积极参加山东省调味食品协会组织的调味食品行业间、区域间及国际间的食品工艺技术和质量水平 交流研讨活动。
- 7.3 承担山东省调味食品协会交办的有关调味食品质量控制、质量改进、工艺技术升级、质量标准 制修订等有关工作职责任务，为提升我省调味食品质量技术水平提出合理化的建议。

8 监督与管理

- 8.1 调味品品评师任期为五年。
- 8.2 山东省调味食品行业品评师实行动态管理，对出现列情况之一的，注销直至取消省调味品品评师资格。
 - 8.2.1 任期内因工作调动和其它原因不能胜任者，由企业或个人提出申请，经山东省调味食品协会审核后注销调味品品评师资格。
 - 8.2.2 无正当理由，连续两次不参加调味品品评师年会的，经山东省调味食品协会审核后注销调味品品评师资格。
 - 8.2.3 在行业检评活动中，有弄虚作假、徇私舞弊行为的取消调味品品评师资格。
 - 8.2.4 利用行业评委名义，参加有碍行业发展活动的取消调味品品评师资格。

附录A
(资料性)
山东省调味食品行业调味品品评师推荐(确认)表

姓名			单位				
电话			性别		年龄		职务/ 职称
学历		所学专业		从事专业年限或工作年限			
工作经历							
在单位意见				调味品品评师 审定委员会意见			
	盖章						
	年 月 日					年 月 日	
协会审查意见							
	盖章						
	年 月 日						