

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规范》

团体标准编制说明

《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》

团体标准编制小组

2024年9月28日

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规范》

团体标准编制说明

一、任务来源

《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准由山东省调味食品协会提出并归口。

二、制定标准的目的和意义

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品评师应具备的实践能力要求。

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。

三、标准编写过程

（一）标准立项

2024年9月20日山东省调味食品协会批准立项，并在“全国团体标准信息平台”进行公示。

（二）成立标准编制小组

立项通过后，2024年9月20日由山东省调味食品协会牵头，联合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等二十余家相关单位成立了“《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准编制小组”，开启了本标准的研究和制定工作。

（三）编写讨论稿及讨论论证

2024年9月下旬，编制小组根据国家相关法律法规及标准，通过资料收集、充分沟通和交流、讨论论证。于2024年9月28日，完成了标准草案稿及编制说明的编写工作。

（四）、技术审查阶段

2024年9月28日，山东调味食品协会邀请相关专家在山东省调味食品协会会议室召开了《调味食品质量品牌等级水平评价认定规范》团体标准技术审查会，形成标准公示稿。

（五）团体标准公示

计划2024年10月中旬，根据《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准技术审查会专家意见，形成《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准（征求意见稿），在“全国团体标准信息平台”进行公示，公开征求意见。

四、标准编写主要原则和依据

（一）标准编制原则

1. 科学性原则

根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准结构和编写》的要求，编写本标准内容。严格执行了 GB/T20000.1《标准化工作指南》、《团

体标准管理规定》等相关标准化政策文件，力求使标准化工作符合客观规律，遵循科学性原则。

2. 统一性原则

标准内容符合国家有关法律法规和产业发展政策要求，与现行相关国家、行业和地方标准协调统一。

3. 实用性原则

本标准根据山东省调味食品行业高质量发展的要求，对调味食品质量认定，规范市场和技术创新具有较强的针对性和实用性。

（二）标准编制依据

1、依据《中华人民共和国标准化法》、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编制规则》、国家标准委民政部联合印发的《团体标准管理规定》、《山东省调味食品协会团体标准管理办法》。

2、参照2021年《关于山东省调味食品协会调味品品评师的认定办法》（鲁调食协字【2021】3号）的基础上，总结了三年多的实际运行情况和实际的基础上，进行完善，具有充分的实践基础。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有大的意见分歧。

六、与我国现行法律、法规和其他标准的关系

本标准依据现行的法律、法规要求进行编制，与我国现行法律、法规和标准的规定协调一致，不存在矛盾。

七、与国际、国外对比情况：无。

八、预期的社会经济效果

（一）《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》团体标准为调味食品质量水平认定提供了标准支持。

（二）鼓励品类创新，固化创新成果提供标准依据。

（三）有助于引导和提升调味品产业创新意识，发展新质生产力，推进调味品质量高端化、创新成果产业化、人才队伍专业化。

九、贯彻标准的要求和建议措施

本标准一经发布，建议协会对该标准的目标群体，有针对性地组织开展标准的宣贯和培训，使该标准得到有效实施。

十、其他需要说明的问题：无。

《调味食品感官质量调味品品评师考核认定规范》

团体标准编制小组

2024年9月28日