

《海原牛杂生产质量评价规范》 团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源。为全面学习贯彻《国家标准化发展纲要》精神，进一步落实自治区第十三次党代会精神，落实《推动高质量发展 发展标准体系建设方案》要求，强化我区产业高质量发展的支撑引领作用，在《宁夏“六特”产业高质量发展标准体系 第4部分：肉牛》标准体系顶层设计构架下，编制《海原牛杂生产质量评价规范》（以下简称“规范”）团体标准，以标准化建设为抓手，规范海原牛杂特色优势产业发展，通过优质企业的引领示范，引导、带动全区肉牛产业向规范化、服务标准化方向发展，多维度带动当地养殖业、加工业、物流业、餐饮业、旅游业等同步提升。

（二）起草单位

1. 承担单位：海原县市场监督管理局

2. 协作单位：海原牛杂协会、宁夏标准化协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院、海原县胖子餐饮有限责任公、海原泰丰饭店、海原永盛屠宰有限公司

（三）主要起草人及分工

1. 主要起草人

马守玉、郭永前、王有刚、韩作兵、郭少豫、马立鹏、马婷

婷、刘艳蓉。

2. 具体分工

马守玉：负责标准编制工作的全面指导和统筹审核，审核标准框架结构、提出标准修改意见。

郭永前：负责标准基础调研、会议组织召开、日常工作沟通协调、文本校对、完善标准内容。

王有刚：开展需求分析、起草标准编制方案、确定标准内容结构，并负责标准的技术指导及标准文本的审核。

韩作兵、郭少豫、马立鹏、刘艳蓉：负责法律法规及政策文件、相关标准的收集、梳理，标准文件的起草及修改。

马婷婷：负责团体标准的校对、发布及相关工作。

二、制定(修订)标准的必要性和意义

海原牛杂作为地方特色美食，具有深厚的文化底蕴和广泛的市场认知度。随着市场的扩大，各类生产企业和餐饮企业的加入，海原牛杂的品牌影响力虽然有所提升，但由于缺乏统一的质量评价标准，致使产品质量参差不齐。不同生产企业在加工工艺、质量控制水平等方面存在差异，难以保证优质的产品质量。与此同时，监管部门在进行质量监管时也缺乏明确的依据，难以有效规范市场秩序。通过制定《规范》，明确生产质量评价指标，可为生产企业提供具体的质量目标和操作指南，对海原牛杂生产过程进行严格评估，促使企业优化生产流程，提高技术水平，加强质量管理，进一步发挥“评价”在促进海原牛杂企业规范运营和质

量管理方面的技术引导，从而提升海原牛杂的整体质量，推动产业规模化、标准化发展。

三、主要起草过程

（一）编制准备阶段。2024年9月，海原县市场监督管理局联合海原牛杂协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院成立标准编制小组，研讨并制定编制工作计划，明确编制任务的责任分工和时间进度，并就前期研制框架和具体内容进行进一步讨论，确定标准编制总体思路和总体原则。

（二）标准编制阶段。2024年10月，结合自治区肉牛产业及海原牛杂发展现状，充分收集相关法律法规、政策文件、标准等相关资料。运用现有管理制度、规定和工作办法编制标准文本，并组织召开3次标准编制专题讨论会议，对标准内容的可行性、实效性进行反复研究讨论和论证，最终形成征求意见稿。

四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）编制原则。标准编制遵循“科学性、客观性、合理性、适用性”的原则，严格按照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》的规定进行编写和表述。

（二）编制依据

《中华人民共和国标准化法》

《中华人民共和国食品安全法》

《“十四五”推进农业农村现代化规划》

《国务院办公厅关于促进畜牧业高质量发展的意见》

《肉牛肉羊生产发展五年行动方案（至 2025 年）》

《宁夏回族自治区农业农村现代化发展“十四五”规划》

《自治区人民政府办公厅关于促进畜牧业高质量发展的实施意见》

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》

GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB/T 29342—2012《肉制品生产管理规范》

（三）与现行法律法规、标准的关系

《规范》在相关国家标准和行业标准的基础上，根据海原县牛杂产业发展的实际情况进行编写，并且在标准起草过程中对现行法律法规进行参考，因此与现行法律法规、标准相协调，没有冲突。

五、主要条款说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述

（一）主要条款说明

本标准结合海原牛杂生产的实际情况制订，主要内容如下：

1. **范围。**《规范》规定了海原牛杂生产质量评价的评价原则、评价对象、评价组织、评价内容、评价流程、结果应用、动态管理的内容。适用于海原牛杂生产企业的质量评价。

2. **规范性引用文件。**引用团体标准 T/XXX 海原牛杂质量管理规范，建立生产质量管理与生产质量评价的联系，以评促改，

以改强管。

3. 术语和定义。

4. 评价原则。设置客观公正、科学严谨、可操作性、持续改进 4 个评价原则，明确了海原牛杂生产质量的评价工作的导向，有助于评价工作合理、科学、持续的开展。

5. 评价对象。设置依法设立以海原牛杂生产为主的经营主体为评价对象，旨在将所有参与海原牛杂生产的企业纳入评价范围内，促进企业生产质量的提高，符合海原牛杂的生产要求。

设置依据：海原牛杂具有地域特色，其生产质量与海原县的自然环境、文化传统、生产工艺等因素密切相关，且肉牛作为当地重要产业之一，对当地经济发展有重要意义，因此，将评价对象限定在以海原牛杂生产为主的经营主体，一方面确保评价工作的合法性和规范性，加强对海原牛杂生产企业的质量监管，另一方面可以更好地体现海原牛杂的特色和优势，促进企业提高产品质量促进地域经济的发展。

6. 评价组织。评价组织是评价工作的主要实施方，是保证评价工作能否按要求真实有效开展的关键因素，此部分内容涵盖了评价组织的机构要求、参评人员组成及能力要求，对评价工作的开展提供了踏实的保障。

设置依据：基于评价工作的专业性和重要性，确保评价组织具备必要的机构架构和专业人员，以及相应的能力水平，以保障评价工作的真实性和有效性，评价结果的公正性、准确性。

7. 评价内容。本标准的核心内容,分为准入指标和查验指标。准入指标由资质要求、建设运营要求、事故发生、健康证明组成。查验指标以规范性附录的形式列出,共设置 35 项指标,评价表明确了一、二级指标名称、评价内容、分值、评分标准。

设置依据:此部分给出的评价指标体系的总体框架与国家标准及海原牛杂生产实际兼容一致;在每一类指标的具体设置方面,根据海原牛杂生产过程中的原材料、工艺技术、生产流程、产品质量、品牌建设等特点,综合考虑海原牛杂生产企业的生产现状和提升品质的要求,分别给出了用于生产质量评价的细化要求。对每一项评价指标的具体要求及判定依据,一方面来源于标准 T/XXX 海原牛杂质量管理规范的相关质量要求,相关食品安全国家标准对肉制品生产的要求,以及参考了 DB15/T 3252《食品生产加工小作坊示范点评价规范》、DB45/T 2239-2020《食品生产企业自查工作指南》、DB3509/T 011-2023《福鼎白茶生产质量信用评价》、DB4602/T 20-2024《绿色餐饮企业评价规范》DB3301/T 0297-2019《食品相关产品生产企业质量信用分级管理规范》等标准,另一方面来源于海原牛杂多家生产企业的调研和研讨的结论,确保提出的要求符合业内和社会公众对海原牛杂的理解,且判定依据具有可操作性。

8. 评价流程。对评价过程提出要求,包括采用的主要评价方法,召开准备会、开展现场评价、反馈评价意见、形成评价报告、确定评价等级等评价过程的要求。对评价工作的流程化开展提供

了依据。

设置依据：此部分给出的评价流程、要求等，参考了服务业组织标准化工作评价、绿色产品评价等方面的经验，同时充分考虑了评价过程的可操作性和适用性。

9. 结果应用。提出向优秀等级颁发年度标识，根据评价结论、改进建议提升产品质量和生产水平的相关要求。

设置依据：基于激励和提升企业质量的考虑，通过颁发优秀年度标识，可以鼓励企业追求卓越，不断提升产品质量和生产水平。同时，根据评价结论和改进建议提升产品质量和生产水平，是评价工作的最终目的。通过将评价结果与实际改进措施相结合，促使企业针对存在的问题进行整改，不断优化生产过程和质量管理体系。

10. 动态管理。通过规定企业开展自评、重新审查、复评等相关内容。

设置依据：此部分依据质量管理的 PDCA 循环理论制定，是为了适应海原牛杂生产企业的发展和持续改进的要求，对生产质量的持续监控和动态管理。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

在《规范》的制定过程中，对海原县牛杂的相关单位进行了调研，并对涉及到的养殖企业、屠宰企业、生产企业、餐饮企业等进行了对比和分析。在此基础上，结合法律法规、国家及行业有关标准规定，参考同行业有关数据和指标要求，对海原牛杂生

产质量评价的相关内容规定，标准提出的评价指标科学合理，能有效保障服务质量。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

标准在编制过程中，未产生重大意见分歧。

七、实施标准的措施及建议

为推动标准的落地实施，推进标准应用示范，营造重标准、讲标准、用标准的良好氛围，可采取以下措施宣贯实施：

1. 加强标准的宣传培训，通过举办培训班、发放宣传资料等方式，提高生产企业和社会各界对标准的认识和理解；

2. 加强技术指导，组织专家深入企业进行现场指导，帮助企业解决标准实施过程中遇到的技术问题；

3. 加强监督检查，建立健全标准实施的监督检查机制，定期对企业进行检查，确保标准的有效实施。

八、知识产权说明

无。

九、其他应说明的事项

无。