

山东省调味食品协会

《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》

编制说明

团体标准编制小组

2024年11月16日

山东省调味食品协会

《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》

团体标准编制说明

一、任务来源

《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》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

本文件设计了统一、完整、科学的调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范指标体系。

通过制定《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》团体标准，为加强行业自律，对培育一批精通调味食品产业工艺技术、懂调味、会管理的专业技能人才，选拔和建立一支调味食品产业调味食品研发师专业队伍，不断提高调味食品产业新品研发具有积极的推动作用。

三、标准编写过程

（一）标准立项

2024年11月5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11月6日山东省调味食品协会成立了“《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》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11月中旬，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11月16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11月19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通过线上线下召开了《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》团体标准技术审查会，通过了专家技术审查。

（五）团体标准公示

根据《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》团体标准技术审查会专家意见，形成《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》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产业高质量发展的要求，本标准符合市场、企业需求，不妨碍公平竞争，不限制团体标准实施者基于团体标准开发竞争性技术和进行技术创新，促进调味食品产业高质量健康发展。

（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》、GB/T 20004.1《

团体标准化 第1部分：良好行为指南》、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、参照协会历年来调味食品行业实践总结，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）《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》团体标准为调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定提供了标准支持。

（三）有助于引导和提升调味食品产业创新意识，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。

《调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范》

团体标准编制小组

2024年11月16日