

四川省名优食品评价规范

团体标准编制说明

(发布稿)

一、工作简况

(一) 任务来源

本标准由四川省食品饮料产业协会提出并归口管理，旨在规范四川省名优食品的评价工作，提升四川省食品产业的品牌形象和市场竞争力，推动产业高质量发展。

(二) 制定背景

四川省作为食品产业大省，拥有丰富的食品资源和深厚的产业基础。然而，在名优食品的评价方面，缺乏一套系统、科学、统一的标准。因此，制定《四川省名优食品评价规范》团体标准，对于规范市场秩序、提升产品质量、增强消费者信心具有重要意义。

(三) 工作过程

2025年1月，成立标准起草小组，成员包括四川省食品饮料产业协会、四川轻化工大学等单位的专家。开展前期调研，收集国内外相关标准和资料，分析四川省食品产业现状和发展需求。

2025年5月，根据调研结果，确定标准的框架和主要内容，起草标准初稿。

包括范围、规范性引用文件、术语和定义、评价要求、参评条件、评价方法、评定程序和监督管理等章节。

2025年6月，向相关企业、行业协会、专家等广泛征求意见，对反馈意见进行整理和分析，对标准初稿进行修改和完善。

2025年7月，组织专家对修改后的标准进行审查，提出审查意见。根据审查意见进一步修改完善标准，形成标准报批稿。

2025年8月，经四川省食品饮料产业协会审批通过后，发布《四川省名优食品评价规范》团体标准征求意见稿。

2025年9月，经修改后，进行《四川省名优食品评价规范》团体标准专家评定。

2025年10月，按专家的修改要求，形成《四川省名优食品评价规范》团体标准发布稿。

（四）起草单位及人员分工

主要参加单位	成员	任务分工
四川省食品饮料产业协会	冉淋源	负责标准策划、设计工作
四川省食品饮料产业协会	韩保林	全面负责标准草案编写工作
四川轻化工大学	许 强	协助开展前期调研，提供技术支持，参与标准的起草和修改工作，参与标准草案编写工作。
资阳环境科技职业学院	伍冰雪	协助标准的修改工作。
绵阳市食品产业协会	郑树明	参与标准编制工作

德阳市火锅产业协会	王美丽	参与标准编制工作
广汉市火锅产业协会	王 眇	参与标准编制工作
四川云之瑞置业有限责任 公司	毛国强	参与标准编制工作
遂宁旭鼎宏东产业运营有 限公司	陈 波	参与标准编制工作
成都新津城市产业发展集 团有限公司	周 艳	参与标准编制工作
四川旌凯综合检验检测有 限公司	李 梁	参与标准编制工作
眉山市食品工业协会	杨红英	参与标准编制工作
广元市食品饮料企业联合 会	孙 兵	参与标准编制工作
四川保罗大健康产业园有 限公司	梁 谋	参与标准编制工作
成都市新津区食品产业商 会	王浩奇	参与标准编制工作
四川天府东坡世界川菜园 有限公司	舒会刚	参与标准编制工作
达州市食品安全协会	包孟林	参与标准编制工作
四川省食品发酵研究设计	万玉军	参与标准编制工作

院有限公司		
四川省食品饮料产业协会	徐 艳	负责标准的组织编写工作

二、编制原则和标准主要内容及依据

(一) 编制原则

本标准以国家、行业现有的标准为制定基础，遵循“科学性、实用性、统一性、适用性、先进性”的原则，严格按 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》的要求进行编写。

科学性：以国家、行业现有标准为基础，结合四川省名优食品产业的实际情况，确保标准的科学性和合理性。

实用性：注重标准的可操作性和实用性，便于企业执行和政府监管。

统一性：保持与国家标准、行业标准的协调一致，避免重复和矛盾。

适用性：充分考虑四川省名优食品的地域特色和产业发展需求，确保标准的适用性。

(二) 标准主要内容及确定依据

1. 标准名称

根据标准制定内容，名称确定为《四川省名优食品评价规范》。

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。

GB/T 15496 企业标准体系 要求

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3. 术语与定义

对四川省名优食品、地域特色等关键术语进行了明确定义，确保标准的一致性和准确性。这些定义基于四川省食品产业的实际情况和发展需求，有助于消除评价过程中的模糊性和不确定性。

4. 评价要求

4.1 整体要求

品质保证：要求企业建立完善的质量管理体系，确保产品质量符合相关标准和法规要求。

生产管理：强调企业在原料采购、生产加工、产品检验等关键环节的质量控制，确保产品的安全性和品质稳定性。

企业经营：要求企业符合绿色生产企业相关要求，具备良好的经营状况和市场信誉，包括财务状况、合同履行能力、售后服务等方面。

这些评价要求旨在引导企业加强质量管理，提升产品品质和市场竞争力，同时为消费者提供安全、可靠的食品选择。

4.2 参评条件

明确了申报四川省名优食品的企业和产品应满足的条件，包括企业资质、产品质量、市场表现等方面。这些条件基于标准的评价要求，确保了评价的公正性和权威性。

5. 评价方法与程序

四川省名优食品评价指标计算方法说明示例参见附录B。

5.1 评价方法

5.1.1 综合评分法

采用综合权重评分法，根据各项评价指标的重要性和影响力，确定相应的权重系数，根据1000分进行分值分配。明确评分依据和评分标准，确保评价的科学性和客观性。评分依据包括企业提供的申报材料、第三方机构的检测报告、市场反馈等。评分标准则根据各项指标的量化值进行打分，最终得出综合得分。

5.1.2 标杆对比法

与国内领先的同类预包装食品进行对比分析，寻找差距和优势。

5.1.3 专家评选

邀请或由食品产业各部門、行业协会、科研机构高等院校等单位从事食品相关专业领域的工作人员自主申请进入四川省名优食品评价专家库。专家库成员应尽量覆盖食品产业各部門、行业协会、科研机构高等院校等单位人员。经企业自主申报后，从专家库中随机抽取5-7名名优食品专家库成员组成评价组，且同一单位参加评定工作的人员不超过2人。

5.1.4 专家回避制度

专家发现应回避情形需主动申报，未回避将导致评审结果无效，并承担相应法律责任；回避决定由评审委员会集体决议

A:若评价专家与产品生产企业存在利害关系的应主动申请回避。

B:与企业法定代表人、负责人或产品技术主要负责人存在亲属关系的应主动申请回避。

C:评价专家为该项目主管部门或监督机构工作人员，或是现任职单位与申报企业存在控股或管理关系的应主动申请回避。

D: 存在可能影响公正评审的学术争议或个人恩怨等情况的应主动申请回避。

5.1.4 实地核查与专家评审

对关键数据和定性内容进行现场核查，组织行业专家进行综合评议。

5.2 评价程序

5.2.1 申报与受理

每年7月5日前，由符合条件的企业自主申报，须提交自评报告及相关证明材料等。评价主体受理申报。四川省名优食品申请表示例参见附录B。

5.2.2 材料初审

评价主体对申报材料的完整性、规范性、真实性进行初步审核。

5.2.3 数据采集与核实

通过统计部门、行业主管部门、第三方机构等多渠道采集数据，对关键数据进行核查（包括必要时实地核查）。

5.2.4 专家评价

根据四川省名优食品申报书递交情况，每年7月10日至7月20日，在四川省名优食品专家库中抽取5-7名专家组成评价小组并指定一名高级职称专家作为评价组组长，抽取5名专家作为备用评议小组成员，当评议小组成员有非抗力

因素无法参与评价或需要主动回避时可由备用评议小组成员递补。评议小组应依据评价指标体系进行独立打分和综合评议。

5.2.5 综合评定与结果公示

每年7月25日至7月30日为材料初审阶段，满足相应条件的企业应在评审主体的要求下进行产品汇报，由评议专家组进行评定。结合数据评分和专家评议结果，形成综合评价报告和初步评价结果，向社会进行为期7个工作日的公示，接受异议。

5.2.6 结果发布与授牌

公示无异议或异议处理完毕后，由省级主管部门正式发布评价结果，对认定为“四川省名优食品”的予以授牌，纸质材料与电子文档进行归档保存。

5.2.7 动态管理

评价结果有效期为3年，出现重大质量安全事故、严重违法失信、关键指标大幅下滑等情况，可撤销“四川省名优食品”称号。三年期满后进行复评，经调查核实有违法违规或出现重大质量安全事故、严重违法失信、关键指标大幅下滑等情况的应取消其“四川省名优食品”称号。

6. 评价结果应用

认证结果同步向社会公示，通过官方认证标识快速识别高品质食品，评价结果作为食品安全信用分级的重要参考，增强市场公信力。

纳入地方政府采购、展会推广的优先推荐名录，享受专项资金倾斜。支持名优产品在品牌宣传、市场开拓、技术创新等方面获得政府服务倾斜。

激励企业完善质量管理体系，保护传统工艺和非遗技艺，推动产品的技术升级与标准化生产。

7. 监督与管理

评价主体应建立评价工作规范，确保公平公正公开。

申报单位应对所提供材料的真实性负责，弄虚作假者将取消资格并承担相应责任。

评价专家应恪守职业道德，独立、客观、公正地进行评价。

建立评价工作投诉举报和处理机制。

三、预期经济效果

实施《四川省名优食品评价规范》将通过建立科学评价体系，推动食品产业向高质量、高效益方向发展，促进产业转型升级和技术创新，提升整体竞争力。该规范将优化资源配置，为政府产业政策制定和资金扶持提供依据，引导资源向优势企业和名优产品集中，提高资源利用效率，促进区域经济协调发展。对于小微企业可参照《四川省名优食品评价规范》中的评价指标进行定向帮扶，提升小微企业的市场竞争力与技术水平。在规范市场秩序方面，将强化企业质量管理和服务建设，提升消费者对四川食品的信任度，扩大市场消费需求。同时，通过发挥名优食品的示范带动效应，促进原料种植、加工制造、物流销售等上下游产业协同发展，形成完整产业链，为四川省经济社会发展注入新动能。

四、采用国际标准的程度及水平的简要说明

本标准在制定过程中未直接采用特定的国际标准，基于四川省食品产业特点和地方特色进行自主创新设计。标准参考了我国《地理标志产品保护规定》《中国名特优商品评价规范》等国内外相关标准和先进经验，制定出符合四川省地方特色的食品产业评价规范。在标准的评定指标中，肯定了地方特色产品的独特工艺对产品品质的重要性，构建了具有鲜明四川特色的评价体系。在标准技术要求上，既保持了与我国食品安全国家标准的协调统一，又针对预制菜、腌腊制品等特色品类给予了一定的政策倾斜，体现了标准的引领性和科学性。本标准为地方名优食品产业高质量发展提供了创新性的标准化解决方案。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草过程中未发生重大分歧意见。

六、贯彻协会团体标准的要求和措施建议

建议本标准审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

七、其他应予说明的事项

无。