**《发酵食品（首席）品鉴官能力评价通则》**

**征求意见稿 编制说明**

一、目的和意义

发酵食品是我国重要的食品品类，在食品工业体系中占据重要地位。感官质量是由人的感觉器官感知的产品质量，对于食品而言一般包括外观、质地、香气、滋味、风味、口感等，是食品质量的重要构成部分。在消费升级和人民对美好生活越来越高追求的新形势下，加强对发酵食品的感官质量控制，对于推动实现发酵食品“安全有保证”与“美味受欢迎”的有机融合具有重要现实意义。

感官质量控制主要是通过品控人员的品鉴来完成。质量品鉴是一项专业性极强的工作，不但要求品鉴人员具备敏锐的味觉、嗅觉、触觉等身体条件，而且要有扎实的专业知识、较强的语言表达能力和丰富的实践经验。研究制订《发酵食品质量品鉴职业技能认定》团体标准，对于规范从业者的从业行为、引导职业教育培训方向、为职业技能认定提供依据具有重要意义。

二、起草单位

由中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专委会提出，中国食品药品企业质量安全促进会归口，参与标准起草单位有：茅台学院、四川轻化工大学、四川李家民品牌管理有限公司、四川大学锦江学院白酒研究院、中国东方文化研究会匠学文化专业委员会、宜宾市经济和信息化局、烹饪科学四川省高等学校重点实验室、川菜工业化四川省高等学校工程研究中心、湖南雅大智能科技有限公司、贵州凤祖农业科技有限公司，宜宾子均邓公液酒业有限公司、济南联食检测有限责任公司、贵州金茅酒业股份有限公司、河南省获嘉古殷酒厂、贵州神州赋酒业有限公司，贵州省仁怀市庄之道酒业有限公司等国内知名发酵食品领域的科研机构、大学院校、生产经营企业共同参与起草编制。

本标准起草人：李家民、惠树伟、吴婷婷、宋增光、郭五林、李强、朱江、贾士儒、陈功、李寻、潘泽润、张金山、方鸿琴、刘凤良，胡顺开、邓英、赵新贵、李小林、李九霖、李虹霖、李京徽、吴勇、尹建军、刘林、陈芬 、陈炳荃、郑磊、王龙、李春元、曾红艳、严靖、雷显仲、李娜、庄玉永、李隽等。

三、工作计划安排

**（一）成立标准起草工作组（2022.11月）**

工作组专家名单由中国食药促进会发酵食品专委会会同茅台学院、四川轻化工大学、四川李家民品牌管理有限责任公司、四川大学锦江学院白酒研究院等共同研究确定。

**（二）起草标准草案（2022年11月～2023年2月）**

通过调研、访谈、查阅资料等，研究确定质量品鉴核心工作内容，确定不同等级质量品鉴师应具备的技能要求和相关专业知识要求，起草标准草案，形成征求意见稿。

2022年11月26日由中国食药促进会发酵食品专委会组织召开了专委会标准化工作及《发酵食品感官质量首席品鉴官技能评价认证通则》团体标准立项研讨会。

**参与会议的相关专家有：**

四川食研院院长、教授级高工，省学术技术带头人，国务院特殊津贴专家，陈功教授

陕西休闲读品杂志副主编，《酒的中国地理》《中国白酒通解》作者：李寻老师

酿酒工程师、高级品酒师、高级勾调师、国务院特殊津贴获得者、中国N度国际集团：陈炳荃老师

四川大学博导教授、省学术技术带头人、川大锦江白酒学院院长：张文学教授

茶道专家：潘泽润教授

烟台科技学院：苏东平校长

茅台学院白酒文旅学院博士老师：吴婷婷教授

中国酒史研究中心：李修余教授

**（三）征求意见（2023年2月～2023年3月）**

通过中国食药促进会发布通知，征求相关单位和专家意见，并对征求意见稿进行修改完善，形成报批稿。

2023年3月7日，在“首届中国酒庄发展论坛暨中国酒庄分级管理全国启动”活动期间，中国食药促进会发酵食品专委会组织四川大学锦江白酒学院院长张文学教授及四川轻化工大学、烟台科技学院等大学院校及机构代表对标准进行进一步的研讨和修订。

**（四）报批阶段（2023年5月）**

将报批稿提交中国食药促进会批准发布。

**（五）应用示范**

将标准在相关企业、协会等示范应用。

**(六)复审阶段**

标准发布后，每1-3年由中国食药促进会组织专家进行复审，确定其是否继续有效、废止或重新修订。

四、标准大纲

标准文本共分为八章：

**一、[前言](#_Toc2970)**

本文件按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》的规定起草。

本标准旨在推动中国发酵食品感官质量品鉴人员的职业技能评价体系的规范建设。

**二、范围**

本文件规定了发酵食品品鉴人员的定义、职业技能等级分类、能力要求和评价要求。

本文件适用于发酵食品生产、经营企业从事发酵食品工程技术、质量检验、品控和操作人员的能力评价与人才梯队培养。中、高等院校对发酵食品相关专业的感官品鉴人才培养和第三方技能培训机构对发酵食品感官品鉴人才培训也可参考使用。非发酵食品品鉴人员能力评价也可参照此标准执行。

**三、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 感官分析 术语

GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则

**四、术语和定义**

**感官特性**

由感觉器官感知的产品特性，如食品的外观形态、色泽、滋味和气味、组织等。

**发酵技术**

运用微生物的酶反应，将原料中的有机物氧化分解成分解产物，从而获得各种有益物质的生物技术过程。

**发酵食品**

利用发酵技术加工制造的食品。

**发酵食品品鉴人员**

从事发酵食品感官质量评价、验证等相关活动的职业从业人员。

**智能感官分析技术**

模拟人体感官对食物的感知过程，并对感知信号进行综合分析的一门技术，能对食品的色、香、味、形等感官特性进行综合的分析。

**五、岗位等级**

发酵食品品鉴人员能力评价分为学徒工、初级工、中级工、高级工、品鉴官、高级品鉴官、特级品鉴官、首席品鉴官八个技能等级。

发酵食品品鉴人员技能等级划分，可作为发酵食品品鉴人员能力评价的基础。

**六、能力要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 能力要求 | 能力说明 |
| 个人素质 | 有道德、讲诚信、思想开明、善于观察、适应力强。 |
| 基础知识 | 掌握发酵食品的基本概念，了解至少一种发酵食品工艺，熟悉发酵食品感官质量和感官品鉴方法等相关标准。 |
| 品鉴技能 | 有良好的嗅觉、味觉、感知力和敏感性，具备沟通能力和语言描述能力，能够准确的表达感官品鉴结论。 |
| 工作经验 | 学徒工不要求工作经验；初级工以上需具有至少1年的发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理等工作经验。 |

**七、评价要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 技能等级 | 评价要求 |
| 品鉴学徒工 | 1、接受师傅指导能够完成发酵食品感官品鉴相关的主要工作；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、参加发酵食品感官品鉴技能培训。 |
| 品鉴初级工 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验2年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少1类发酵食品的感官检验。4、能够协助完成发酵食品品鉴报告编制。5、取得《发酵食品品鉴学徒工》技能等级证书。 |
| 品鉴中级工 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验3年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少2类发酵食品的感官检验。4、能够协助完成发酵食品品鉴报告编制。5、取得《发酵食品品鉴初级工》技能等级证书。 |
| 品鉴高级工 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验5年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少2类发酵食品的感官检验。4、能够独立完成发酵食品品鉴报告编制。5、取得《发酵食品品鉴中级工》技能等级证书。 |
| 品鉴官 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验6年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过智能感官分析技术原理培训并考试合格4、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少3类发酵食品的感官检验。5、能够独立完成发酵食品品鉴报告编制。6、取得《发酵食品品鉴高级工》技能等级证书。 |
| 首席品鉴官 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验8年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过智能感官分析技术原理培训并考试合格4、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少4类发酵食品的感官检验。5、能够独立完成发酵食品品鉴报告编制。6、通过智能感官分析技能培训并考试合格。7、取得《发酵食品品鉴官》技能等级证书。8、发酵食品品鉴工作经验连续10年以上，无需取得《发酵食品品鉴官》技能等级证书，可直接申请发酵食品首席品鉴官。 |
| 首席品鉴师 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验10年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过智能感官分析技术原理培训并考试合格4、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少5类发酵食品的感官检验。5、能够独立完成发酵食品品鉴报告编制。6、通过智能感官分析技能培训并考试合格。7、取得《发酵食品首席品鉴官》技能等级证书。8、发酵食品品鉴工作经验连续15年以上，无需取得《发酵食品首席品鉴官》技能等级证书，可直接申请发酵食品首席品鉴师。 |
| 首席品鉴大师 | 1、发酵食品相关科研、教学、技术研发、生产、质量管理、品鉴等工作经验15年以上；2、通过发酵食品基础理论知识培训并考试合格；3、通过智能感官分析技术原理培训并考试合格4、通过发酵食品感官品鉴技能培训，经考核能够独立完成至少6类发酵食品的感官检验。5、能够独立完成发酵食品品鉴报告编制。6、通过智能感官分析技能培训并考试合格。7、取得《发酵食品首席品鉴师》技能等级证书。8、发酵食品品鉴工作经验连续20年以上，无需取得《发酵食品首席品鉴师》技能等级证书，可直接申请发酵食品首席品鉴大师。 |

**八、评价准则**

评价机构

发酵食品品鉴人员能力评价工作由促进会授权的评价工作委员会或第三方机构开展。

评价工作委员会或第三方机构开展发酵食品品鉴人员能力评价工作需制定《发酵食品品鉴人员能力评价细则》报促进会备案。

《发酵食品品鉴人员能力评价细则》应包括发酵食品基础理论知识培训和考核，发酵食品品鉴技能培训及考核，发酵食品智能感官分析技术培训和考核，发酵食品品鉴报告编制技巧、五官九觉品鉴技术等内容。

《发酵食品品鉴人员能力评价细则》应能满足表2中的评价要求。

申请条件

申请人应具备表1的能力要求。

申请人需提交书面申请资料。

申请人需参加评价机构组织的发酵食品基础理论知识相关培训，并经考试合格。

发酵食品基础理论知识培训和考核可由评价机构采取线上或线下方式开展。

评价流程

评价机构应对申请人资料进行评审，符合要求者及时组织发酵食品基础理论知识培训和考核。

取得发酵食品基础理论知识合格成绩的申请人应参加评价机构组织的发酵食品品鉴技能培训，并经考核合格。

评价机构按照表2评价要求对理论知识考核、品鉴技能考核及智能感官考核通过者，颁发相应技能等级证书。

证书管理

中国食品药品企业质量安全促进会发酵食品专委会负责发酵食品品鉴人员技能等级证书发放和管理。

发酵食品品鉴人员技能等级证书有效期五年，在证书到期前6个月起，可向促进会发酵食品专委会申请续证。

发酵食品品鉴人员技能等级证书有效持证工作期间，若违规、有失诚信、引起投诉或不良反映，发证机构调查属实可撤销证书。