

# 中华人民共和国国家标准

## 《乳与乳制品感官分析 第1部分：评价员的招募、选拔、培训和管理》（征求意见稿）编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目计划号“20241918-T-469”。本项目由全国感官分析标准化技术委员会（SAC/TC 566）提出并归口。本项目拟等同采用国际标准 ISO 22935-1:2023 *Milk and milk products — Sensory analysis — Part 1: Recruitment, selection, training and monitoring of assessors*。该项目由中国标准化研究院提出并组织多家单位和专家组成标准起草工作组共同实施。

#### （二）制定背景

食品感官分析技术是食品质量控制和保障的重要手段，与理化检测手段一起，在产品质量管理、新产品开发、市场预测和产品市场营销等方面发挥了重要作用。目前感官分析在世界许多发达国家已普遍采用，发达国家已将感官指标作为食品安全预警和变质、掺假检验的主要依据之一，在产品研发、生产生活中具有不可替代的作用。牛奶营养全面均衡，是日常膳食消费的健康选择，《中国居民膳食指南》建议每人每天饮奶300 g，2023年我国乳制品市场规模预计超5000亿元。近年来乳制品感官评价技术日益成熟并逐渐受到乳制品产业和企业的重视，感官分析技术贯穿于乳品企业从生产到销售的整个过程，在乳制品质量控制和产品升级迭代发挥了重要作用。感官分析是以人为仪器，感官评价员是保证乳制品感官质量的精准测量和评价的关键因素之一。因此，亟需建立一套乳与乳制品专用的感官评价员筛选、培训、考核和管理的标准化程序和具体要求，确保乳与乳制品感官评价过程的精准和规范，为乳制品的产业发展和质量提升提供重要基础保障。

感官分析是一门通过感觉器官对产品的感觉特性进行评价的科学，已被广泛应用于食品、护理品、家电等相关企业、研究机构和市场监督部门。乳品企业将感官分析技术应用于乳品原材料检验、工序检验、贮藏检验、质量控制、放行检验等；利用感官技术进行乳品新品研制，实现乳品升级和新产品创制；或依据感官分析标准进行乳品的市场监督和质量检验，防止假冒伪劣，保护消费者合法权益。感官分析以人为“仪器”，乳品感官评价员组成的感官小组组建成一台“测量仪器”，进行乳品的感官测量和评价。乳品感官评价结果准确性和精确性很大程度上取决于乳品感官评价员。为了确保实验结果精准，乳品感官评价员的招募、培训以及测试过程均非常谨慎，需要投入大量的培训时间和经费。我国国家标准中缺少对乳品评价员的筛选、培训、考核和管理的规范，需要配套制定相应的标准。

本标准拟等同转化 ISO 22935-1:2023 *Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1: Recruitment, selection, training and monitoring of assessors*. 该国际标准已于 2023 年完成了制定并颁布实施。我国对该领域的应用与研究已开始，为使这项工作规范化，并与国际标准接轨，需尽快完成采纳转化工作。

### （三）主要工作过程

#### 1. 收集和分析资料

计划任务下达后，标准起草工作组在对国际标准 ISO 22935-1:2023《乳与乳制品 感官分析 第1部分：评价员的招募、选拔、培训和管理》展开了研究，同时查阅和收集了国内外有关文献资料，了解有关开展乳品感官分析实验中对评价员筛选、培训和管理相关内容的研究动态。通过比对研究、分析差异后，起草工作组 决定按照标准计划执行，等同采用国际标准 ISO 22935-1:2023。

#### 2. 确立编制原则和实施制定工作计划

确定等同采用国际标准 ISO 22935-1:2023 后，继对原国际标准经过消化、翻译 和吸收，形成了国家标准初稿。进一步对初稿进行讨论和校对，依据 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写规则》和 GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》中规定的要求，于 2025 年 3 月完成了标准草案（讨论稿），并于

2025年4月经过标准起草组的讨论并采纳了起草组内部意见后修改形成了《乳与乳制品感官分析 第1部分：评价员的招募、选拔、培训和管理》征求意见稿。

### **3. 征求意见并组织进行标准验证**

为考察新标准的实用性和可操作性，标准的征求意见稿和编制说明将发至全国，广泛征求相关主管部门、科研单位、质量监督机构、检测机构、高等院校、乳制品生产企业等相关方意见，目前正在组织相关企业单位和科研机构进行新标准试用及验证。

## **二、标准编制原则、主要内容及确定依据**

### **（一）编制原则**

本文件给出了进行乳与乳制品感官分析的评价员招募、选拔、培训和管理通用导则。文件制定的基本原则如下：

#### **1. 遵从国家标准编制要求的原则**

依据 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写规则》和 GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》中的要求进行标准编写。

#### **2. 采用国际标准成熟条款的原则**

ISO 22935-1:2023《乳与乳制品 感官分析 第1部分：评价员的招募、选拔、培训和管理》是国际标准化组织发布的国际标准，ISO 标准以其先进性和科学性得到全世界认可。本文件拟等同采用 ISO 22935-1:2023 的成熟性条款，研制与国际先进技术同步的国家标准。

#### **3. 与其他相关标准协调的原则**

本文件是我国感官分析标准体系中的国家标准之一，属于产品（乳品）感官评价方法系列标准。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面与现有评价员的培训考核标准配套协调。参考标准如下：

GB/T 10221—2021 感官分析 术语（ISO 5492:2008, IDT）

GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论（ISO 6658:2005, IDT）

GBT 15549-2022 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训 (ISO 5496:2006, IDT) )。

GB/T 16291.1 -2012 感官分析 选拔、培训与管理评价员的一般导则 第 1 部分：优选评价员 (ISO 8586-1:1993, MOD)。

GB/T 16291.2 -2010 感官分析 选拔、培训和管理评价员的一般导则 第 2 部分：专家评价员 (ISO 8586-2:2008, IDT)。

#### 4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

本文件旨在制定新的国家标准，填补目前国内尚未有乳品评价员招募、培训和管理相关标准的空白，同时保证制定出的方法具有良好的适用性和实用性。在充分考虑我国乳与乳制品行业及相关使用方的条件配置和实际技术需求，确保实际操作中能够达到本文件的基本要求，标准起草组等同采用 ISO 22935-1:2023，使标准更具有指导性和应用性。

同时，充分考虑我国相关使用方的条件配置，能够在实际操作中达到本标准的基本要求，同时考虑我国社会发展现状及我国从业人员的受教育程度，该标准在技术和经济要求方面是可行的，能够操作实施。

### (二) 标准的主要内容

#### 1. 标准主要框架

内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、招募、筛选、选拔、评价员要求、乳制品评价员的培训和管理、小组表现等内容。

#### 2. 标准主要内容

本标准拟等同转化 ISO 22935-1:2023 *Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1:Recruitment, selection, training and monitoring of assessors.*

本文件给出了进行乳与乳制品感官分析的评价员招募、选拔、培训和管理通用导则。

本文件规定了开展乳与乳制品感官分析的评价员培训、管理工作的选拔标准和程序。

### (三) 确定依据

根据计划任务下达，起草工作组等同采用国际标准 ISO 22935-1:2023，确保标准的科学性和先进性，与国际进行标准保持同步。

### 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

目前正在组织相关企业单位和科研机构进行标准试用及验证。

### 四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

本文件等同转化 ISO 22935-1:2023 *Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1:Recruitment, selection, training and monitoring of assessors*，主要技术内容与国际标准保持一致。

### 五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本文件等同转化 ISO 22935-1:2023 *Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1:Recruitment, selection, training and monitoring of assessors*，主要技术内容与国际标准保持一致。

### 六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本文件是实施我国国家标准感官分析标准中产品（乳品）感官评价方法类系列标准的配套应用标准。文件给出了乳与乳制品感官分析中评价员的招募、选拔、培训和管理通用导则。本文件给出了进行乳与乳制品感官分析的评价员招募、选拔、培训和管理通用导则。本文件规定了开展乳与乳制品感官分析的评价员培训、管理工作的选拔标准和程序。为开展乳品评价中筛选、培训和管理评价员提供了依据，为规范乳品感官分析程序提升感官分析结果的可靠性提供了标准支撑。

因此，本文件与现行法律法规和强制性标准是相配套的。

### 七、重大分歧意见处理依据

本文件制定过程中无重大分歧意见。

### 八、涉及专利的有关说明

无。

## 九、贯彻国家标准的要求和措施建议

建议标准实施后组织标准宣贯，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准顺利实施。

建议标准“发布即实施”。

## 十、其他应予说明的事项

无。

《乳与乳制品感官分析 第1部分：评价员的招募、选拔、培训和管理》标准

起草工作组

二〇二五年四月