

ICS 67.020

CCS X10

T/SDSZC

团体标准

T/SDSZC018-2024

山东食品产业优秀传统技艺认定规范

Standard for Recognition of Excellent Traditional Skills in Shandong Food Industry

2024-06-17 发布

2024-06-26 实施

山东省食品质量促进会发布

目次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语定义..... 1

4 认定分类..... 1

5 认定原则..... 1

6 申报要求..... 1

7 认定机构..... 2

8 认定程序..... 3

9 标识使用..... 3

10 动态管理..... 3

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由山东省食品质量促进会标准委员会提出。

本文件由山东省食品质量促进会归口并组织实施。

本文件起草单位：瑞福油脂股份有限公司、山东玉堂酱园有限责任公司、山东省食品质量促进会。

本文件主要起草人：崔瑞福、何景春、王宏进、陈高华、马晓燕、王世敏

本文件供本团体成员单位约定采用，也可供山东省内单位按照本会团体标准管理办法规定经申请批准采用。

本文件为首次发布。

山东食品产业优秀传统技艺认定规范

1 范围

本文件规定了山东食品产业优秀传统技艺认定规范的术语定义、认定分类、认定原则、申报要求、认定机构、认定程序、标识使用与动态管理等。

本文件适用于山东食品产业优秀传统技艺规范的认定与管理。

2 规范性引用文件

山东食品产业优秀传统技艺认定管理办法（试行）

3 术语定义

下列术语定义适用于本文件。

3.1 传统技艺

传统技艺是指世代传承具有历史悠久和独特文化的技能、技艺和艺术形式。

3.2 食品产业优秀传统技艺

食品产业优秀传统技艺是指具有代表性的传统食品加工工艺技术、技能、技巧、方法等，经过传承创新发展，具备中国传统食品文化的精髓、魅力和价值。

4 认定分类

山东食品产业优秀传统技艺认定分为三类：山东食品产业优秀传统技艺企业、山东食品产业优秀传统技艺代表产品、山东食品产业优秀传统技艺大师。

5 认定原则

5.1 自愿申报

符合申报条件的自愿申报。

5.2 客观公正

量化计分、综合评价。

5.3 公开公平

认定全过程公开透明，认定结果向社会公示，接受社会监督。

6 申报要求

6.1 申报范围

从事以下产品类别的生产企业。

- 6.1.1 酒类：白酒、葡萄酒、啤酒、黄酒、露酒等；
- 6.1.2 调味品：酱油、食醋、酱类、酱菜、腐乳等；
- 6.1.3 食用植物油：花生油、大豆油、芝麻香油等；
- 6.1.4 中式糕点：月饼、桃酥、蛋糕等；
- 6.1.5 肉制品：酱卤肉、烤肉、肉灌肠类等；
- 6.1.6 淀粉制品：粉丝、粉条、粉皮等；
- 6.1.7 米面制品：粽子、饺子、包子、面条（挂面）、煎饼、面饼、花饽等；
- 6.1.8 茶叶：绿茶等；
- 6.1.9 其它类食品。

6.2 申报条件

6.2.1 企业申报条件：

- (1) 具有独立法人资格、自主品牌商标所有权且在有效期内，连续生产运营 30 年以上；
- (2) 企业食品质量管理体系健全并有效运行；
- (3) 优秀传统技艺在一定群体或范围内传承，具有历史传统和清晰的传承脉络；
- (4) 建立了优秀传统技艺及技艺传承人保护措施和文化遗产；
- (5) 具有较高品牌知名度和美誉度，获得省级及以上老字号企业等荣誉；
- (6) 企业近 3 年无重大质量、安全、环保、卫生责任事故，无严重不良信用记录。

6.2.2 产品申报条件：

- (1) 具有自主品牌商标所有权且在有效期内，生产经营 20 年以上，具有鲜明地域特色，有较高知名度；
- (2) 在一定群体或范围内传承，具有历史传统和清晰的传承脉络；
- (3) 企业食品质量管理体系健全并有效运行，产品符合相关食品标准，近三年内国家、省级食品安全监督抽检结果无不合格记录。

6.2.3 大师申报条件：

- (1) 遵守法律法规、职业道德和社会规范，爱岗敬业；
- (2) 从事传统技艺25年以上，熟练掌握其传承的独门绝技或核心技艺；
- (3) 在特定领域内具有代表性和较大的影响力；
- (4) 在优秀传统传承技艺中具有核心作用，开展了卓有成效的传承创新活动，培养后继人才。

6.3 申报材料

有关企业根据文件规定要求，结合自身条件自愿申报，申报材料包括：认定申请表、企业自我声明及相关资质证明复印件等。

7 认定机构

7.1 山东省食品质量促进会为山东食品产业优秀传统技艺的认定与管理机构。

7.2 山东省食品质量促进会牵头组织成立山东食品产业优秀传统技艺认定委员会，成员由相关单位具有丰富传统技艺知识、较高业务水平和能力的专家组成。

7.3 认定委员会负责食品产业优秀传统文化技艺的认定工作，组织《山东食品产业优秀传统文化技艺评价细则》审定和实施。

7.4 认定委员会下设评价小组和监督小组，分别负责食品产业优秀传统文化技艺的评价、提出推荐意见和监督工作。

8 认定程序

8.1 山东省食品质量促进会认定委员会收到企业申报材料后 20 个工作日内完成初审，并将结果告知企业。

8.2 认定委员会评价小组依据《山东食品产业优秀传统文化技艺评价细则》评价打分和综合评价，提出推荐意见；监督小组负责食品传统技艺评价全过程的监督工作。

8.3 认定委员会依据综合评价结果及推荐意见，研究确定山东食品产业优秀传统文化技艺预选名单。

8.4 山东食品产业优秀传统文化技艺预选名单在山东省食品质量促进会官网进行公示，公示期为 5 个工作日。

8.5 公示期满无异议，由山东省食品质量促进会公布食品产业优秀传统文化技艺入选名单，颁发认定证书（牌匾）；公示期间有异议的，由认定委员会组织查证，并提出结论。

9 标识使用

9.1 获得认定的山东食品产业优秀传统文化技艺认定的企业（产品、个人）可使用山东省食品质量促进会统一制定的标识图案（可按比例放大或缩小使用）；对擅自改变标识（文字和图形）、扩大宣传的，限期改正，拒不改正的，撤销其认定资格。

9.2 获得认定的山东食品产业优秀传统文化技艺企业（产品、个人）可在有关场所或活动中宣传，其宣传内容必须与认定结果保持一致。

10 动态管理

10.1 获得认定的山东食品产业优秀传承技艺企业（产品、个人）有效期为 5 年，到期可自主申报复审。

10.2 获得认定的企业在有效期内发生质量、安全、环保、卫生重大事故的，认定的产品在有效期内发生国家或省级食品安全监督抽检不合格、经查实有重大质量投诉及媒体曝光的质量问题的，认定的个人在有效期内发生严重违法违规行为的均由认定委员会研究并提出意见，山东省食品质量促进会发文撤销该企业（产品、个人）山东食品产业优秀传统文化技艺认定资格，收回证书（牌匾）。