

ICS 03.080.30
CCS X00

T/CGFA XXXX—2025

团 体 标 准

绿色优质食材供应链评价规范

Evaluation specification for green and high-quality ingredients supply chain

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - 09 - 30 发布

2025 - 10 - 15 实施

中国绿色食品协会 发 布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国绿色食品协会提出并归口。

本文件起草单位：北京国策方略知识产权研究院、北京物资学院、广州远景立行企业管理咨询有限公司等。

本文件主要起草人：

声明：本文件的知识产权归属于中国绿色食品协会，未经中国绿色食品协会同意，不得印刷、销售。
任何组织、个人使用本文件开展认证、检测等活动应经中国绿色食品协会批准授权。

绿色优质食材供应链评价规范

1 范围

本文件规定了绿色优质食材供应链的评价目的、评价范围、评价原则及要求、企业基本要求、评价内容与指标、评价流程、评价结论。

本文件适用于绿色优质食材供应链各环节企业的评价。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食材 food ingredients

用于制作食物的各类原料的统称，包括自然界中未经加工或仅经过初步加工的天然食材，以及经过一定加工处理后的加工食材。

注：天然食材包括新鲜的蔬菜、水果、谷物、畜禽肉等；加工食材包括腌制肉类、罐头食品、调味品等。

3.2

绿色优质食材 green and high-quality ingredients

在符合食品安全的基础上，在整个生命周期内（从生产到消费），资源消耗少、环境污染低、品质优良、营养健康，并可通过相关体系认证或具有可追溯性证明的食用农产品及其加工制品。

3.3

食材供应链 ingredients supply chain

涉及从农产品种植/养殖、采收/屠宰、加工、包装、仓储、运输、配送至最终销售给消费者的各环节及所涉及的组织、设施、信息和资源。

4 评价目的

通过符合性评价，识别食材企业供应链管理漏洞，为食材供应链全过程、各环节的绿色化、优质化的改进提供方向；发挥绿色优质食材供应链企业的引领作用，带动供应链上下游企业持续提高食材质量和资源利用效率，推动食材供应链可持续发展。

4.1 评价范围

持有绿色食品、有机农产品、地理标志产品、良好农业规范（GAP）、生态原产地保护、名特优新品、中华老字号、非遗农产品、低GI食品、无抗产品、富硒产品、HACCP认证、碳中和食品、清真食品、药

食同源等某一项或多项认证的食材供应链企业；达到食材绿色优质相关认证标准要求但未取得相关认证资质的食材供应链企业。

5 评价原则及要求

5.1 评价原则

5.1.1 专业性

绿色优质食材供应链评价人员应熟悉农产品种植/养殖、采收/屠宰、加工、包装、仓储、运输、配送、进出口等知识。

5.1.2 真实性

绿色优质食材供应链评价应以实际情况为基础，以真实可靠的资料、文件和现场数据得出符合客观实际的评价结果。

5.1.3 系统性

评价指标全面、系统、科学，指标设置应涵盖从农田到餐桌各环节。

5.1.4 规范性

评价过程规范，评价文件完整、统一、清晰、可追溯。

5.2 评价要求

5.2.1 评价方式

可采用自我评价、相关方（第二方）评价或第三方评价三种评价方式。第一方评价结论可用于企业绿色食材供应链改进或企业自我声明。当评价结论用于对外宣告时，应由具备评价资格、独立于企业的第三方评价机构进行。第二方和第三方评价前，应对企业基本要求（第6章）符合情况予以核实、确认。

5.2.2 评价周期

每年开展一次绿色优质食材供应链评价，并对通过评审的绿色优质食材供应链企业，每两年开展一次复审，实行动态评价与考核。

6 企业基本要求

6.1 资质条件

a) 供应链各环节的组织应依法取得相关生产经营资质，并持续符合国家及地方在食品安全、环境保护、劳动保障等方面的法律法规和强制性标准要求。

b) 应具有有效期内的相关资质证书，包括但不限于营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证

等，供应商还应根据经营食材种类的不同，具有相对应的其他证件；从事进出口食材相关业务的供应商应具有进出口食品企业备案登记表。

6.2 管理体系

供应链核心企业宜建立并实施相关的管理体系，如食品安全管理体系、环境管理体系、质量管理体系等，系统化地保障供应链的稳定性和可靠性。具体要求如下：

- a) 对绿色优质食材管理有明确的工作目的、思路、计划和措施；
- b) 有完善的供应商管理体系，建立健全的供应商认证、选择、审核、绩效管理和退出机制；
- c) 执行绿色优质食材相关认证标准或符合绿色优质食材的基本要求；

6.3 信息透明

供应链应具备基本的信息记录与共享机制，确保关键信息（如产地、检测报告、物流温度等）在必要时可供查询和验证。所提供的评价文件和数据资料应真实有效。

7 评价内容与指标

绿色优质食材供应链评价涵盖企业管理、农产品生产、食材供应、食材验收与检测、食材仓储、食材配送、食材回收利用、食材追溯8大方面。共包括一级指标8项，二级指标25项。具体指标体系详见附录A。

- a) 根据指标对绿色优质食材供应链的重要程度，评价内容分为必选项和可选项两类，其中必选项17个，可选项 15个。
- b) 根据可量化程度，评价内容可分为定量和定性两类，其中定量选项3个，定性选项29个。

8 评价流程

8.1 企业提出评价申请

企业提出评价申请，根据评价打分细则提交符合各环节要求的证明材料，并参见附录 B 的格式，提交绿色供应链管理企业自我评价报告。

8.2 评价准备

组建的评价组不少于3人，其中1人为组长。评价组联系企业，确定评价计划。

8.3 文件评审

评价组根据企业提交的材料进行必选指标的评审，必选指标得满分才可以进行可选指标评价，进而确定现场评价工作重点。必选指标评审未得满分的企业，不能进行现场评价。

8.4 现场评审

评价组通过走访生产现场、访问相关人员、查阅文件和记录、汇总数据等方式对企业实际绿色优质食材供应链水平进行评价。

8.5 编写评价报告

评价组及时完成评价报告的编制工作。评价报告应包括（但不限于）以下内容：

- 企业情况简述；
- 评价过程（评价工作安排、评价人员组成、文件资料评价情况、现场评价情况、数据收集及可靠性评估、报告编写等内容）；
- 评价结论及说明等；
- 问题及风险分析；
- 改进建议等。

8.6 出具评价报告

评价机构应及时将通过批准的评价报告递交企业。

9 评价结论

9.1 评价方法

绿色优质食材供应链评价采用打分法。依据绿色优质食材供应链评价的指标、要求和评价依据，以文件评审为主，现场评审为辅，通过综合打分进行评价。

9.2 评价结果

绿色优质食材供应链评价结果大于等于60分，可评定为“绿色优质食材供应链企业”。

附 录 A
(资料性附录)

绿色优质食材供应链评价指标体系及评分细则

绿色优质食材供应链评价指标体系及评分细则见下表A. 1.

表A. 1 绿色优质食材供应链评价指标体系及评分细则

一级指标	二级指标	最高分值	评分标准	评分依据	指标选择	评价类型
企业管理	战略规划	3	企业发展战略规划、发展理念等管理文件中，包含绿色优质发展相关内容；制定3-5 年供应链绿色优质提升目标，确定每年分目标，目标可量化、可实施。	企业战略规划文件	必选	定性
	组织机构	2	有专门的组织机构负责绿色供应链管理，提供必要的人力、资金等资源，保障机构有效运行。	企业组织机构文件	必选	定性
	管理制度	3	制定绿色优质食材供应链管理制度文件，内容包括供应链管理流程、各部门职责分工、奖惩措施等内容。	供应链管理制度文件	可选	定性
	管理体系认证	4	企业通过 ISO9001:2015 质量管理体系认证；企业通过 ISO14001:2015 环境管理体系认证。	管理体系认证证书	必选	定性
	培训	3	企业内部建立年度绿色优质食材供应链相关管理、技术的培训机制；每年组织开展 1 次及以上食材方面的法律法规、岗位操作、关键点控制、虫害防治等相关培训，且提供相关培训记录、证明。	培训方案、培训计划和培训记录	可选	定性
农产品生产	产前	2	产地环境应符合 GB 15618、GB 5084、GB 11607 等国家相关标准要求。	土壤、水质、空气检测报告	必选	定性
	产中	4	农业投入品应符合 GB/T 15063、GB 13078、农药/兽药管理条例等相关要求；投入品采购与使用、农事操作等各环节有详细记录。	肥料、饲料、农药/兽药检测报告	必选	定性
	产后	4	定期对农产品进行抽检，质量要求应符合 GB 2763、GB 2762、GB 31650、GB 4789 等国家相关标准要求。	农残、兽残、重金属、微生物检测报告	必选	定性
食材供应	采购程序	2	建立绿色优质食材采购流程，明确绿色优质供应商筛选、认定的条件和程序，明确制定食品、食品添加剂、食品相关产品采购标准。进口食材应具有检验检疫合格、消杀、核酸等证明文件。	相关证明文件	可选	定性
	供应商绿色优质认证占比	12	获得绿色食品、有机农产品、地理标准农产品、良好农业规范等认证的供应商占比：≥60%，6 分；≥80%，9 分；≥90%，12 分；=100%，15 分。	认证证书	必选	定量

	使用节能环保工艺/设备供应商占比	3	鼓励供应商使用节能环保工艺/设备，使用属于《产业结构调整指导目录》推荐类工艺/设备的供应商占比 $\geq 20\%$ ，1分； $\geq 40\%$ ，3分。	设备照片及相关证明文件	可选	定量
	供应商评价	3	按照绿色优质食材采购制度每年对供应商开展至少1次评价，建立了供应商退出机制。	供应商评价记录	必选	定性
食材验收与检测	验收	3	对食材的运输车辆、随货证明文件、外观、温度等及时进行了查验，具有相关查验证明；建立了食材入库验收台账，记录食材的名称、规格、数量、生产日期或批号等信息。	查验证明和入库验收台账	可选	定性
	检测	2	制定原料、辅料、添加剂、包装材料等的验收标准和检查/检测/抽样方法，建立了原料验收制度。	验收标准、验收制度等证明文件	必选	定性
		4	具有检测项目齐全的自检或第三方食材检测报告、批次检验报告，生鲜类食材应具有快检报告，	相应检测报告	必选	定性
		2	企业建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施。	设备设施照片	必选	定性
食材仓储	智能仓储	3	仓库管理系统健全，能实现对入库商品基本信息管理、仓库位置管理、入库管理、出库管理、质检管理、包装管理、统计分析、调配管理，实现对商品、订单流动全流程可追溯，具备对库内温度数据实时掌握，库区主通道、货物交接区监控能力，实现仓库绿色环保运营。	仓库管理系统证明文件	可选	定性
	功能分区	3	储存区域按食材种类、规格、等级等分区分类存放；原料、辅料、成品、内包装材料、外包装材料应隔离或分库存放。设有分区标识。	储存区相关证明材料	必选	定性
	风险防范	2	建立食材安全风险分析评估，识别生产经营过程中存在的食品安全风险，建立原料、辅料、添加剂、包装材料、生产用水、成品、加工环境、人员、设备设施及工器具的检验计划，并建立相应的检验记录。	风险分析方案、检验计划、检验记录等	可选	定性
		4	食材出入库记录详实；设有交叉污染的预防措施，对废弃物与污染物有可实施的处理程序；有虫害控制程序文件，并得到有效执行，同时保留相关记录；建立化学品管控和不合格品管控程序，形成文件并有效执行，同时保留相关记录。	出入库记录、虫害控制记录、化学品、不合格品管控记录等	可选	定性
食材配送	食材运输	3	建立食材运输和车辆检查管理程序。采用第三方物流企业运输时，应对其进行绩效管控。	车辆检查管理记录	可选	定性
	食材温控	2	有温控要求的食材，在运输配送过程中应保持相关温度，并进行持续控制，并做好温度记录；在装卸过程中应检查其中心温度。	温控记录等证明文件	可选	定性

食材回收利用	食材减损	2	制定有减少食材浪费的具体措施，包括新技术、新工艺、新设备等，控制采购、贮存、配送等环节食材损耗。	食材减损方案	可选	定性
	无害化处理	3	对变质、超过保质期或者回收的食材，进行明显标识或单独储存在有明确标志的场所；并对变质、超过保质期或者回收的食品及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	无害化处理记录	必选	定性
	包装材料	4	企业采用的食材包装材料回收比例：≥80%，2 分；≥90%，4 分。采用绿色包装材料占比：≥80%，3 分；≥90%，5 分	包装材料相关证明文件	必选	定量
食材溯源	追溯系统	4	建立了完善的食材质量追溯系统，溯源信息覆盖食材的采购、加工、流通、销售等全链条，包括但不限于产地、生产者、生产批号、食材信息等。	溯源信息记录	必选	定性
		2	定期测试追溯系统，至少一年一次或在每次追溯系统发生变化时进行演练，并保留记录。	演练记录	可选	定性
社会责任	产品责任	2	有产品事故管理程序、投诉处理程序及应急预案。	应急预案及相关记录	必选	定性
		2	对产品退换货、撤回和召回，应有完善的操作流程，并定期进行演练	产品退换货、撤回和召回记录及相关证明文件	必选	定性
	信息披露	3	面向社会披露企业包括有毒有害物使用、能源资源利用效率、污染物排放、碳排放减少量等信息。	信息披露证明	可选	定性
		3	食材供应链企业向社会公开绿色供应商占比。	信息披露证明	可选	定性
		2	食材供应链企业向社会公开开展的相关行为合规性及环境绩效整改行动	信息披露证明	可选	定性

附录 B

(资料性)

绿色优质食材供应链企业自我评价报告大纲

B.1 概述

主要介绍企业的基本情况，包括发展状况、主要产品、生产工艺、创新模式、实施成效等。

B.2 绿色优质食材供应链情况介绍

逐条阐述在绿色优质食材供应链 8 个一级指标的评价结果，包括企业管理、农产品生产、食材供应、食材验收与检测、食材仓储、食材配送、食材回收利用、食材溯源 8 大方面的具体工作内容。

B.3 下一步工作

说明在持续推进绿色优质食材供应链方面拟开展的重点工作。

B.4 绿色供应链自评表

依据企业情况参见附录 B-1 的式样填写《绿色优质食材供应链评价指标打分表》。

B.5 相关证明材料

列出附录 B-1 中的相关证明文件。

附 录 B-1
(资料性)
绿色优质食材供应链评价指标打分表

企业名称		企业地址		
联系人姓名		电话	邮箱	
一级指标	二级指标	最高分值	评分标准	得分
企业管理	战略规划	3	企业发展战略规划、发展理念等管理文件中, 包含绿色优质发展相关内容; 制定 3-5 年供应链绿色优质提升目标, 确定每年分目标, 目标可量化、可实施。	
	组织机构	2	有专门的组织机构负责绿色供应链管理, 提供必要的人力、资金等资源, 保障机构有效运行。	
	管理制度	3	制定绿色优质食材供应链管理制度文件, 内容包括供应链管理流程、各部门职责分工、奖惩措施等内容。	
	管理体系认证	4	企业通过 ISO9001:2015 质量管理体系认证; 企业通过 ISO14001:2015 环境管理体系认证。	
	培训	3	企业内部建立年度绿色优质食材供应链相关管理、技术的培训机制; 每年组织开展 1 次及以上食材方面的法律法规、岗位操作、关键点控制、虫害防治等相关培训, 且提供相关培训记录、证明。	
农产品生产	产前	2	产地环境应符合 GB 15618、GB 5084、GB 11607 等国家相关标准要求。	
	产中	4	农业投入品应符合 GB/T 15063、GB 13078、农药/兽药管理条例等相关要求; 投入品采购与使用、农事操作等各环节有详细记录。	
	产后	4	定期对农产品进行抽检, 质量要求应符合 GB 2763, GB 2762, GB 31650, GB 4789 等国家相关标准要求	
食材供应	采购程序	2	建立绿色优质食材采购流程, 明确绿色优质供应商筛选、认定的条件和程序, 明确制定食品、食品添加剂、食品相关产品采购标准。进口食材应具有检验检疫合格、消杀、核酸等证明文件。	
	供应商绿色优质认证占比	12	获得绿色食品、有机农产品、地理标准农产品、良好农业规范等认证的供应商占比: $\geq 60\%$, 6 分; $\geq 80\%$, 9 分; $\geq 90\%$, 12 分; $=100\%$, 15 分。	
	使用节能环保工艺/设备供应商占比	3	鼓励供应商使用节能环保工艺/设备, 使用属于《产业结构调整指导目录》推荐类工艺/设备的供应商占比 $\geq 20\%$, 1 分; $\geq 40\%$, 3 分。	
	供应商评价	3	按照绿色优质食材采购制度每年对供应商开展至少 1 次评价, 建立了供应商退出机制。	
食材验收与检测	验收	3	对食材的运输车辆、随货证明文件、外观、温度等及时进行了查验, 具有相关查验证明; 建立了食材入库验收台账, 记录食材的名称、规格、数量、生产日期或批号等信息。	
	检测	2	制定原料、辅料、添加剂、包装材料等的验收标准和检查/检测/抽样方法, 建立了原料验收制度。	
		4	具有检测项目齐全的自检或第三方食材检测报告、批次检验报告, 生鲜类食材应具有快检报告,	

		2	企业建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施。	
食材仓储	智能仓储	3	仓库管理系统健全，能实现对入库商品基本信息管理、仓库位置管理、入库管理、出库管理、质检管理、包装管理、统计分析、调配管理，实现对商品、订单流动全流程可追溯，具备对库内温度数据实时掌握，库区主通道、货物交接区监控能力，实现仓库绿色环保运营。	
	功能分区	3	储存区域按食材种类、规格、等级等分区分类存放；原料、辅料、成品、内包装材料、外包装材料应隔离或分库存放。设有分区标识。	
	风险防范	2	建立食材安全风险分析评估，识别生产经营过程中存在的食品安全风险，建立原料、辅料、添加剂、包装材料、生产用水、成品、加工环境、人员、设备设施及工器具的检验计划，并建立相应的检验记录。	
		4	食材出入库记录详实；设有交叉污染的预防措施，对废弃物与污染物有可实施的处理程序；有虫害控制程序文件，并得到有效执行，同时保留相关记录；建立化学品管控和不合格品管控程序，形成文件并有效执行，同时保留相关记录。	
食材配送	食材运输	3	建立食材运输和车辆检查管理程序。采用第三方物流企业运输时，应对其进行绩效管控。	
	食材温控	2	有温控要求的食材，在运输配送过程中应保持相关温度，并进行持续控制，并做好温度记录；在装卸过程中应检查其中心温度。	
食材回收利用	食材减损	2	制定有减少食材浪费的具体措施，包括新技术、新工艺、新设备等，控制采购、贮存、配送等环节食材损耗。	
	无害化处理	3	对变质、超过保质期或者回收的食材，进行明显标识或单独储存在有明确标志的场所；并对变质、超过保质期或者回收的食品及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	
	包装材料	4	企业采用的食材包装材料回收比例：≥80%，2 分；≥90%，4 分。采用绿色包装材料占比：≥80%，3 分；≥90%，5 分	
食材追溯	溯源系统	4	建立了完善的食材质量追溯系统，溯源信息覆盖食材的采购、加工、流通、销售等全链条，包括但不限于产地、生产者、生产批号、食材信息等。	
		2	定期测试追溯系统，至少一年一次或在每次追溯系统发生变化时进行演练，并保留记录。	
社会责任	产品责任	2	有产品事故管理程序、投诉处理程序及应急预案。	
		2	对产品退换货、撤回和召回，应有完善的操作流程，并定期进行演练	
	信息披露	3	面向社会披露企业包括有毒有害物质使用、能源资源利用效率、污染物排放、碳排放减少量等信息。	
		3	食材供应链企业向社会公开绿色供应商占比。	
		2	食材供应链企业向社会公开开展的相关行为合规性及环境绩效整改行动	

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》 [中华人民共和国主席令第9号（2021年4月29日）]
- [2] 《食品卫生许可证管理办法》 [中华人民共和国卫生部（2006年6月1日）]
- [3] 《农产品包装和标识管理办法》 [中华人民共和国农业部令第70号（2006年10月17日）]
- [4] GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [5] GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- [6] GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- [7] GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- [8] GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- [9] GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- [10] GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- [11] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- [12] GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- [13] GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [14] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [15] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- [16] GB/T 19000-2016 质量管理体系 基础和术语
- [17] GB/T 19012-2019 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
- [18] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [19] GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [20] GB/T 29372-2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- [21] GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- [22] GB/T 37029-2018 食品追溯 信息记录要求
- [23] GB/T 28843-2019 食品冷链物流追溯管理要求
- [24] GB/T 41243-2022 绿色仓储与配送要求及评估
- [25] GB/T 22918-2022 易腐食品控温运输技术要求
- [26] GB/T 19012-2019 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
- [27] JT/T 1313-2020 城市配送服务规范
- [28] SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范
- [29] RB/T 090-2022 绿色供应链管理体系 绩效评价通则