

《绿色优质食材供应链评价规范》 (征求意见稿)

编 制 说 明

标准起草工作组

二〇二五年九月

一、工作简况

（一）任务来源

本标准制定任务来源于中国绿色食品协会。随着人民生活水平的提高和健康意识的增强，消费者对食材的品质、安全及环境友好性的要求日益提升。为引导和规范食材供应链企业向绿色、优质方向发展，填补该领域团体标准的空白，中国绿色食品协会经过充分调研和论证，于2025年正式组织制定了本团体标准《绿色优质食材供应链评价规范》。

（二）主要起草单位和工作组成员

主要起草单位：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。

起草人：略。

（三）制定背景

1. 制度基础

构建高效、安全、绿色的现代食材供应链，是保障国家食品安全、推动农业现代化、满足人民对美好生活向往的关键环节。党中央、国务院高度重视供应链创新与应用，连续作出重要部署。《中华人民共和国食品安全法》第十一条规定“鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范”。国务院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见（国办发〔2024〕46号）强

调“全方位、多途径开发食物资源，保障各类食物有效供给，更高质量满足人民群众多元化食物消费和营养健康需求”。

《“十四五”冷链物流发展规划》明确提出“优化产地冷链物流设施布局，建设运输仓储冷链设施，完善销地冷链物流网络，补齐两端冷链物流设施短板”，为食材供应链的现代化升级提供了直接的政策指引。这一系列政策导向，标志着食材供应链的绿色化、优质化建设已成为国家构建食材行业新发展格局的战略重点。

规范绿色优质食材供应链的评价活动，对于引导产业链各环节企业对标提升、降低食材损耗与安全风险、促进资源节约与环境保护、增强消费者信任具有重要作用。然而，当前食材供应链领域仍存在“绿色优质”概念界定不清、评价标准不一、过程性指标缺失、不同环节标准衔接不畅等问题，导致市场存在“漂绿”风险，优质优价的市场机制难以有效形成。为进一步引导和规范食材供应链高质量发展，国家及相关部门已出台一系列基础性标准与政策。

强制性国家标准为食材供应链评价奠定了安全与质量的底线要求。GB 2762《食品中污染物限量》、GB 2763《食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品中兽药最大残留限量》等构成了食材安全的核心技术门槛。GB 14881《食品生产通用卫生规范》、GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》等对生产和经营过程的卫生控制提出了通用要求。GB 7718《预包装食品标签通则》则规范了产品信息标识

。这些强制性标准是本文件评价体系中最基本的符合性依据。

推荐性国家标准与行业标准为供应链各环节的规范化管理提供了技术支撑。在质量管理方面，GB/T 19000 系列（质量管理体系）和 GB/T 22000《食品安全管理体系》提供了系统化管理框架。在物流与追溯方面，GB/T 24616《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、GB/T 22918《易腐食品控温运输技术要求》等对冷链物流操作进行了规范；GB/T 37029《食品追溯 信息记录要求》、GB/T 28843《食品冷链物流追溯管理要求》则为建立全程可追溯体系提供了指南。此外，GB/T 41243《绿色仓储与配送要求及评估》等标准已开始关注供应链的绿色绩效。这些标准为本文构建覆盖“从农田到餐桌”全过程的综合评价指标体系提供了重要的技术参考和指标来源。

在团体标准层面，相关探索为本文件的研制提供了直接借鉴。例如，中国标准化协会等机构发布的 T/CAS 500-2021《绿色供应链管理体系 要求》等团体标准，从管理体系角度对绿色供应链进行了规范。地方和行业组织也围绕绿色农产品、生态餐饮等主题制定了一些评价规范。这些实践为本文件整合与聚焦于“食材”这一特定产品的供应链评价积累了宝贵经验。

综上所述，国家政策的战略引领、强制性国标的安全底线、推荐性国标与行标的技术支撑以及先行团体标准的实践

探索，共同构成了本标准研制的坚实制度基础。本文件旨在现有制度框架下，进行系统性整合与创新，形成专门针对绿色优质食材供应链的、兼具科学性与可操作性的评价规范。

2. 实践需求

近年来，随着消费升级和健康意识的增强，我国食材供应链行业持续向现代化、集约化、绿色化方向快速发展。大型农产品批发市场、生鲜电商平台、连锁餐饮中央厨房、品牌食品加工企业等市场主体不断强化其供应链体系建设，在源头直采、冷链物流、智能仓储、品质管控、溯源管理等方面取得了显著进步。一批领军企业积极践行绿色发展理念，推动有机农业、绿色食品基地建设，应用节能环保设施设备，减少包装浪费和食材损耗，探索构建从种子到筷子的透明供应链，为满足人民群众对高品质食材的需求做出了重要贡献。

然而，在实践层面，绿色优质食材供应链的建设仍面临诸多挑战，亟需通过标准化手段予以引导和规范。一是市场认知不统一。“绿色”、“优质”、“可追溯”等概念在市场上被广泛使用，但缺乏统一、权威的评价尺度，导致消费者难以甄别，也使得诚信企业的价值无法得到市场公允认可，存在“劣币驱逐良币”的风险。二是企业实践水平参差不齐。部分头部企业已建立了较为完善的供应链管理体系，但大量中小型企业，在供应商管理、过程控制、绿色技术应用等方面能力薄弱，缺乏系统性的改进方向和实施路径。三是环节协同

不足。食材供应链涉及种植/养殖、加工、仓储、运输、销售等多个环节，各环节之间的标准和要求往往存在脱节，信息孤岛现象普遍，影响了整个链条的效率和可靠性。

从现有各类标准的具体要求来看，虽然后端（如食品生产卫生规范）和前端（如绿色食品产品标准）均有涉及，但缺乏一个贯穿始终、聚焦于“供应链管理流程”本身的综合评价标准。首先，从评价内容来看，现有标准多为针对单一环节（如生产许可）或单一产品属性（如安全指标）的符合性判定，而缺乏对供应链全流程协同性、资源环境效率、持续改进能力等软性实力的评价指标。其次，从评价对象来看，现有的管理体系认证（如ISO 9001, ISO 14001）通用性强，但未能充分体现食材行业的特殊性和“从农田到餐桌”的全链条特点。第三，从兼容性来看，随着新业态、新模式的出现，如预制菜供应链、社区团购等，如何建立一个既能涵盖传统流通模式，又能适应新兴业态的弹性评价框架，是推动整个行业包容性发展的关键。

因此，制定本团体标准，旨在回应上述实践需求，通过建立一套共识性的评价指标体系，为食材供应链相关企业进行自我评估、第三方评价以及采购商选择合作伙伴提供清晰指引。本标准将有助于打通供应链各环节的标准壁垒，引导企业不仅关注终端产品的安全质量，更要注重全过程的环境友好、资源节约和价值共创，最终推动我国食材供应链整体迈向绿色、优质、高效的高质量发展新阶段。

（四）主要编制过程

《绿色优质食材供应链评价规范》团体标准的研制工作严格遵循《团体标准管理规定》及相关标准化工作导则的要求，紧密结合国家关于供应链创新、食品安全与绿色发展的政策精神，在中国绿色食品协会的统一组织下，系统开展了前期研究、框架设计、草案起草、意见征集和修改完善等工作，以确保标准的科学性、实用性和引领性。编制过程主要如下。

1.组织团队，启动研制

2025年2月，经中国绿色食品协会审议批准立项后，协会迅速牵头组建了标准起草工作组。工作组汇聚了来自协会本身、大型食材供应链企业、知名餐饮连锁集团、第三方检测认证机构、高校及科研院所的专家代表。工作组于2025年3月召开了项目启动会，明确了标准定位为一项旨在引导和衡量食材供应链全流程绿色化、优质化水平的评价类规范，并确定了标准的核心框架应涵盖评价原则、企业基本要求、评价指标体系、评价流程与结论等关键要素。启动会后，工作组系统收集并整理了与食材供应链相关的国家法律法规、强制性国家标准（如GB 2762, GB 14881等）、推荐性国家标准（如GB/T 24616, GB/T 37029等）、行业标准及已有团体标准，形成了详尽的参考资料库，为标准草案的起草奠定了坚实的理论和技術基础。

2.开展调研，优化框架

为确保标准内容紧贴行业实际，起草工作组于2025年4月至6月开展了广泛而深入的调研。调研采用问卷调查、线上访谈与实地走访相结合的方式，覆盖了华北、华东、华南、西南等多个区域的农产品生产加工企业、冷链物流服务商、大型商超与生鲜电商平台、品牌餐饮企业等产业链各环节主体。通过调研，工作组深入了解了不同规模、不同类型企业在绿色食材采购、节能仓储、减损配送、溯源管理等方面的实践现状、成功经验、面临的共性难题以及对标准化工作的迫切需求。基于调研反馈，工作组对标准框架进行了多轮优化，重点对评价指标体系的一级、二级指标设置及其权重分配进行了调整，使其更能全面、均衡地反映供应链全链条的绿色优质水平，增强了标准的针对性和可操作性。

3.完善文本，形成标准征求意见稿

2025年7月，起草工作组在北京召开了首次专家研讨会，邀请食品安全、冷链物流、绿色制造、标准化等领域的专家学者，以及部分企业代表参加。会议重点围绕“绿色优质食材”的定义、评价指标的必选/可选分类、关键量化指标（如供应商绿色认证占比、包装材料回收比例等）的阈值设定、评价流程的合理性等核心问题进行了深入讨论。根据研讨会意见，工作组对标准文本进行了逐条梳理和修改，例如进一步明晰了各项指标的评分依据和证据类型，优化了评价流程中“文件评审”与“现场评审”的衔接机制。

2025年8月，起草工作组将修改后的标准讨论稿定向发送给数十家行业龙头企业、相关行业协会及地方市场监管部门征求意见，共收到各类修改建议五十余条。工作组对反馈意见进行了逐条分析、归纳和处理，并通过电话、邮件等方式与部分建议方进行了深入沟通。针对反馈中集中关注的指标可行性、标准普适性等问题，工作组对部分指标的评分细则进行了微调，例如细化了“智能仓储”功能的描述，使不同信息化水平的企业都能找到对标依据；同时，为确保与上位法的一致性，重点核验并引用了最新版本的强制性国家标准。

2025年9-10月，为验证标准草案的适用性，工作组选取了具有代表性的食材供应链企业进行了试评价，根据试评价过程中发现的问题，对附录A《评价指标体系及评分细则》的表述清晰度和附录B《自我评价报告大纲》的实用性进行了最后优化。同时，标准起草组根据试验证结果，组织认证领域专家结合当前绿色优质食材供应链企业发展现状，对标准范围、参评企业资质、标准评价组人数、标准评价指标等技术要求进行了研讨，进一步优化完善了标准草案。在此基础上，起草工作组召开了终稿审定会，整合所有合理意见，最终编制完成了《绿色优质食材供应链评价规范》（征求意见稿），并按规定程序准备面向全社会公开征求意见。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

1.科学性原则

评价指标体系的设计基于食材供应链管理的客观规律，指标选取具有代表性，权重设置合理，能够真实、客观地反映供应链的绿色优质水平。

2.系统性原则

标准内容覆盖食材从生产、加工、仓储、运输、配送到回收利用的全过程，将供应链视为一个有机整体进行系统性评价。

3.导向性原则

标准不仅是对现状的评价，更注重引导企业未来发展方向。设置了必选指标作为准入门槛，并通过可选指标鼓励企业进行更高水平的创新和管理提升。

4.可操作性原则

标准条款明确具体，评价方法清晰，评分细则尽可能量化或提供明确的定性判断依据，便于企业自评和第三方机构实施评价。

5.协调性原则

标准与现行的国家法律法规、强制性国家标准以及相关的推荐性国家标准、行业标准保持协调一致，并借鉴了国内外先进的管理理念和方法。

（二）主要依据及技术内容

1.主要依据与来源

政策依据。以国家推动供应链创新、保障食品安全、促进绿色发展的战略部署为依据，确保标准符合国家政策导向。近年来，《“十四五”冷链物流发展规划》明确要求优化冷链物流体系，减少食材流通损耗；《中华人民共和国食品安全法》及实施条例强调了全链条食品安全控制的重要性；《反食品浪费法》则对食材减损与回收利用提出了明确要求。这些政策文件共同构成了本标准制定的顶层政策基础。

实践依据。总结提炼了行业内领先的食材供应链企业、大型餐饮连锁集团、生鲜电商平台在绿色采购、智能仓储、低碳运输、溯源管理等领域的成功实践经验，同时也分析了广大中小型企业供应链管理中的共性短板与标准化需求。通过对华北、华东、华南、西南等不同区域、不同业态企业的调研，确保了标准内容紧贴行业实际，具备较强的针对性和可操作性。

技术依据。广泛参考了现有的国家强制性标准、推荐性标准、行业标准及相关团体标准的技术要求。强制性标准如GB 2762、GB 2763、GB 14881等构成了评价的底线要求；推荐性标准如GB/T 24616（冷链物流）、GB/T 37029（食品追溯）、GB/T 41243（绿色仓储与配送）等为供应链各环节的优化提供了技术支撑；管理体系建设依据GB/T 19001（质量管理体系）和GB/T 24001（环境管理体系）等国际通行标

准。本标准旨在对上述分散的技术要求进行系统性整合与提升，形成针对食材供应链的综合性评价方案。

综合来看，我国已初步形成涵盖食品安全、物流仓储、质量环境管理、绿色评价等多个维度的食材供应链相关标准体系。国家层面主要以强制性食品安全标准和基础通用推荐性标准为主，确保安全与质量底线。行业层面，商务等部门出台的标准侧重于流通与配送环节的具体操作规范。团体标准层面，已有机构围绕绿色供应链、绿色产品等主题进行了有益探索。本标准在现有体系基础上，聚焦“食材”这一特定产品，以“供应链全过程”为评价对象，构建了一个覆盖从生产到消费终端、融汇安全、质量、环境、效率等多重价值的综合评价框架，旨在形成对现有标准体系的有效补充和具体化。具体参考的标准与规范如下：

《“十四五”冷链物流发展规划》

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国反食品浪费法》

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB/T 19001-2016 《质量管理体系 要求》

GB/T 24001-2016 《环境管理体系 要求及使用指南》

GB/T 24616-2019 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、
运输和储存》

GB/T 37029-2018 《食品追溯 信息记录要求》

GB/T 41243-2022 《绿色仓储与配送要求及评估》

RB/T 090-2022 《绿色供应链管理体系 绩效评价通则》

其他相关法律法规与标准规范。

2.主要技术内容

（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、企业基本要求、评价内容与指标、评价流程及评价结论。其适用对象明确涵盖从事食材生产、加工、仓储、运输、配送及销售等活动的供应链企业（包括核心企业及其上下游合作伙伴）所开展的绿色优质管理水平评价活动。从食材供应链的构成与实践来看，参与评价的主体主要包括农产品生产、食材生产加工企业、流通企业（批发、零售、餐饮）、第三方物流服务商等。因此，本文件将适用范围界定为对绿色优质食材供应链企业的评价，其他相关组织可参照使用。

（2）术语和定义

本部分界定了“食材”、“绿色优质食材”、“食材供应链”3个核心术语。其中，“食材”（3.1）明确了评价对象的范围，包括天然食材与加工食材；“绿色优质食材”（3.2）不仅强调了符合食品安全这一基本前提，更定义了其在全生命周期内应具备资源消耗少、环境污染低、品质优良、营养健康等综合属性，并可通过认证或追溯证明；“食材供应链”（3.3）界定了评价的边界，涵盖了从农产品种植/养殖到最终消费的全过程、组织及资源。

（3）评价原则及要求

本部分确立了开展评价工作所应遵循的4项基本原则和3项操作性要求。基本原则包括专业性（评价人员应具备相关知识）、真实性（评价基于客观证据）、系统性（指标覆盖全链条）、规范性（过程文件可追溯）。操作性要求明确了评价可采用第一方、第二方或第三方三种方式，并规定了评价周期（每年一次）与复审机制（两年一次），以确保评价的持续性和动态性。

（4）企业基本要求

该部分规定了参与评价的企业须满足的准入条件，是开展具体指标评价的前提。主要包括两个方面：一是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；二是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。

（5）评价内容与指标

该部分是本标准的核心，构建了一套多层次、可量化的评价指标体系。体系共设8个一级评价指标（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），下设25个二级评价指标和32个评价项（详见附录A）。指标设计体现以下特点：一是重要性分级，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，必选项是通过评价的必要条件，体现了对关键控制点的底线要求；二是可量化程度，包含定量选项3个，定性选项29个，兼顾了评价的客观性与管理软实力的考察；三是全链条覆盖，指标设置贯穿供应链核心环节，旨在系统性评估企业的综合管理水平。

（6）评价流程与结论

该部分规定了从申请到出具报告的完整评价程序，包括企业申请、评价准备、文件评审、现场评审、报告编写和出具报告六个步骤。特别强调了“文件评审”的筛选作用，必选指标未达满分则不能进入现场评审。评价结论采用打分法，

总分 ≥ 60 分即可评定为“绿色优质食材供应链企业”，方法清晰，便于操作和判断。

（7）资料性附录

附录A以资料性表格形式，提供了完整的评价指标体系、评分标准及依据。该附录基于第7章内容作了进一步细化，详细列出了每一项指标的最高分值、具体的评分标准（包括可量化的阈值和定性描述的要求）、企业需提供的评分依据（证明文件类型）、指标属性（必选/可选）和评价类型（定量/定性）。此设计极大增强了标准的可操作性，为企业自评和第三方评价提供了明确指引。附录B则基于附录A的评价标准设计了自评价报告的大纲和打分示例表，进一步规范了评价结果的相关报告。

三、标准试验验证情况分析，预期的经济效益、社会效益和生态效益

（一）试验验证

在标准起草过程中，起草组选取了6家食材供应链企业作为试点单位，依据本标准草案进行了模拟评价。重点检验评价指标体系的合理性、评分细则的可操作性以及整个评价流程的可行性。通过试点验证，证明本标准条款清晰，评价人员能够依据标准完成评价工作，并出具评价报告。同时，也收集到一些宝贵意见，如对供应商绿色优质认证占比等个别指标的评分阈值进行了微调，使标准更贴合行业实际。正

式的试验验证将在标准发布后，由协会组织在更广泛的企业中开展评价工作时持续进行。

（二）预期效益

对行业而言，可为“绿色优质食材供应链”树立行业标杆，规范市场秩序，遏制虚假宣传，促进公平竞争，引领食材供应链行业向绿色、低碳、高质量方向转型升级。对企业而言，可为企业提供了一套实用的自我评估和改进工具，帮助企业发现管理漏洞，优化供应链流程，降低运营成本和风险，提升品牌形象和市场竞争力。对消费者而言，可增强消费者对“绿色优质”食材的信任度，通过标准认证的企业和产品可以为消费者提供更明确、更可靠的选购指引，保障消费者权益。对政府监管而言，可作为行政监管的有效补充，形成“市场驱动、标准引领、企业主体、社会参与”的共治格局，助力实现“双碳”目标和食品安全战略。。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，采用国际标准和国外先进标准情况

未发现与本文件同类的国际、国外标准。

五、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国环境保护法》等国家法律法规的要求。

本标准与强制性国家标准(如GB 2762, GB 2763, GB 14881等)是协调、补充和支撑的关系。强制性标准是底线要求,本标准是在满足强制性要求的基础上,提出的更高层次的、引导性的评价要求。例如,本标准不仅要求食材符合GB 2762的安全限量,更鼓励企业从供应链源头(供应商认证)和过程(仓储温控)来保障和提升食材品质。

本标准引用和参考了多项推荐性国家标准(GB/T)和行业标准(SB/T, JT/T等),如物流、追溯、管理体系等标准,将这些标准的具体要求整合、融入到一个统一的评价框架内,形成了针对食材供应链的综合性评价方案。

六、重大分歧意见处的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、涉及专利的有关说明

本文件不涉及专利问题。

八、实施国家标准的要求,以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

建议标准发布后立即实施,发布后,一是加强宣传推广:中国绿色食品协会应通过官网、行业会议、媒体等多种渠道,向社会尤其是食材供应链相关企业广泛宣传本标准,提高

标准的知名度和影响力。二是开展评价认证：协会应尽快建立和完善基于本标准的评价认证机制，培训并认可一批具备资质的第三方评价机构，启动评价工作，向符合标准的企业颁发证书。三是推动采信应用：积极推动大型商超、电商平台、餐饮集团、企事业单位食堂等采购方在招标采购中采信本评价结果，形成“优质优价”的市场激励机制。四是建立动态更新机制：协会应定期收集标准实施过程中的反馈意见，结合行业发展和技术进步，适时对标准进行修订和完善，确保其持续先进性和适用性。

九、其他说明

无其他需要说明的事项。

标准起草工作组

2025 年 10 月 27 日