

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/ XXXX—XXXX

团体标准（餐饮文化类）实施效益评价 综合指数评估法

Evaluation of Implementation Benefits of Catering Culture Standards —
Comprehensive Index Evaluation Method

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发 布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评估原则	1
5 评价指标体系	1
6 数据采集	4
7 数据标准化处理	4
8 权重	5
9 综合指数计算	5
10 评估结果判定与分级	6
11 评估报告	6
附 录 A （规范性） 综合指数评估法评估流程	7

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

团体标准（餐饮文化类）实施效益评价 综合指数评估法

1 范围

本文件规定了餐饮文化类标准实施效益评价相关的术语和定义、原则、评价指标体系、数据采集与处理、权重确定、综合指数计算及结果判定。

本文件适用于餐饮文化类标准实施效益评价工作。

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

餐饮文化类标准 catering culture standard

以特定区域或民族的饮食文化为对象，规定其传统菜品、烹饪技艺、饮食习俗、服务规范或文化表达等方面技术要求的标准。

3.2

综合指数评估法 comprehensive index evaluation method

运用多个指标对标准实施效益进行综合评价，并将评价结果转化为综合效益指数的方法。

4 评估原则

4.1 实用性原则

综合指数评估法应具备可操作、可计算、可比较的特性。

4.2 灵活性原则

评价指标体系应根据具体餐饮文化类标准所涉及食品原料的特性进行适应性调整。

4.3 量化性原则

信息收集应优先采用数据化方式，定性指标可通过问卷赋分进行量化。

4.4 导向性原则

指标权重应根据评价工作的价值导向进行设置。

5 评价指标体系

5.1 体系表

表2 餐饮文化类标准实施效益综合评价体系

一级指标	二级指标	三级指标
标准内容评价	标准适用性	标准结构
		标准技术指标
		标准操作性
	标准先进性	同国际标准水平比较

一级指标	二级指标	三级指标
	标准协调性	同国家标准水平比较
		同行业标准水平比较
		同国家相关政策、法律条例内容比较
		同国家标准内容比较
		同行业标准内容比较
标准实施情况 评价	标准推广	标准传播
		标准宣贯
		标准衍生材料传播
	标准执行	政府部门采用
		检测机构应用
		利益相关方应用
		消费者认知
		对外影响
	标准被引用 情况	被法律法规、政策性文件引用情况
		被国家标准引用（注日期引用情况）
		被行业标准引用情况
		被国际（国外）标准引用情况
		被科技论文引用情况
		被列入“湾区标准”清单情况
	实施效益评价	经济效益评价
核心原料种源养殖量 ^a		
核心原料当年供应量 ^b		
核心原料年产量 ^c		
核心原料生产场地面积 ^d		
社会效益评价		人均年收入
		带动就业人数
		年度培训人数
		商标品牌数量
		带动相关标准制定数量
		相关标准参与单位数量
		电商直播数量
		销售渠道数量
生态效益评价		院校培训效果
		原料来源
		辅料选用
		制作过程
		废弃物处理
		培训效率
培训耗材		
注：本表为餐饮文化类标准的通用评价指标表，应用时需根据具体标准的原料特性进行调整。		
^a 如：种鹅饲养量。		
^b 如：当年出售和自宰数量。		
^c 如：鹅肉年产量。		
^d 如：养殖场地面积。		

5.2 指标设计

5.2.1 标准内容评价

5.2.1.1 标准适用性

评估标准在实际应用中的便捷性与可行性。其中：

——标准结构：评估标准章节设置、条款编排的逻辑性与合理性；

- 标准技术指标：评估对原料选择、加工工艺、成品品质、安全卫生等关键指标的规定是否明确且符合行业实际；
- 标准操作性：评估从原料验收到成品检验环节在生产活动中是否易于执行和监督。

5.2.1.2 标准先进性

评估标准相较于同类标准的技术领先程度。通过与相关国际标准、国家标准、行业标准进行对比，评估其在安全限量、工艺技术、品质分级等方面的水平定位。

5.2.1.3 标准协调性

评估标准与现行法规及标准体系的协调兼容性。重点评估其与国家法规、强制性国家标准及相关行业标准在技术要求上是否存在矛盾或脱节。

5.2.2 标准实施情况评价

5.2.2.1 标准推广

评估标准信息的传播广度。其中：

- 标准传播：统计标准文本的正式发行量及在标准化公共服务平台上的点击与下载量；
- 标准宣贯：统计政府部门、行业协会、龙头企业组织的专题培训、研讨会的次数与规模；
- 标准衍生材料传播：评估配套的操作指南、教学视频、宣传图册等辅助材料的制作与发放情况。

5.2.2.2 标准执行

评估标准被实际采纳和应用的深度。其中：

- 政府部门采用：评估标准是否被应用于质量抽检、示范单位评选等监管与引导工作；
- 检测机构应用：评估检测机构是否依据该标准出具检测报告，或将其纳入能力认证范围；
- 利益相关方应用：调研利益相关方（如养殖企业、加工企业、餐饮门店）采纳该标准的比例；
- 消费者认知：通过市场调查，评估消费者对符合标准概念的知晓度与信赖度；
- 对外影响：评估标准在标准起草单位区域之外被引用或用于文化交流的情况。

5.2.2.3 标准被引用情况

评估标准的权威性和衍生价值。其中：

- 常规引用：统计标准被法规、国家标准、行业标准、学术论文等引用的频次；
- 列入“湾区标准”清单情况：评估标准是否被列入“湾区标准”清单。

5.2.3 实施效益评价

5.2.3.1 经济效益评价

评估标准对产业规模与效益的直接拉动作用。其中：

- 核心原料种源养殖量：统计标准实施后核心原料种源养殖量的变化；
- 核心原料年产量：统计标准实施后核心原料年产量的变化；
- 年产值：统计全产业链年度经济总量的变化；
- 人均年收入：统计产业链相关从业者人均年收入的变化；
- 核心原料当年供应量：统计标准实施后核心原料当年供应量的变化；
- 核心原料生产场地面积：统计标准实施后核心原料生产场地面积的变化。

5.2.3.2 社会效益评价

评估标准对就业、品牌建设及文化遗产的贡献。其中：

- 带动就业人数：统计标准实施后直接或间接带动的就业岗位数量；
- 年度培训人数：统计年度内接受标准化相关培训的人员数量；
- 电商直播数量：统计标准相关产品电商直播活动的开展频次；
- 销售渠道数量：统计标准相关产品拓展的销售渠道类型与数量；

- 商标品牌数量：统计与标准相关产品的注册商标数量；
- 院校培训效果：评估标准在院校中的培训覆盖率，包括但不限于培训场次、培训人数、就业人数；
- 带动相关标准制定数量：统计因标准实施而激发制定的相关标准的数量；
- 相关标准参与单位数量：统计参与上述相关标准制定的市场主体责任主体的数量。

5.2.3.3 生态效益评价

评估标准在全生命周期内引导产业向绿色化转型的作用。其中：

- 原料来源：评估绿色、环保型原料的使用情况；
- 辅料选用：评估绿色、安全辅料的使用比例；
- 制作过程：评估生产过程中的节能节水水平；
- 废弃物处理：评估生产废弃物的处理方式及环保达标情况；
- 培训效率：评估标准化培训对人力、时间等资源的集约化利用水平；
- 培训耗材：评估标准化培训过程中物料消耗的控制水平。

6 数据采集

6.1 采集策略

针对不同类型指标，宜设计差异化的数据采集策略。

6.2 定性指标处理

定性指标可通过问卷赋分、专家打分等方法进行量化。

6.3 数据质量要求

数据采集应满足以下要求：

- a) 可靠性：数据来源应明确、可追溯；
- b) 时效性：数据应反映评价周期内的实际情况；
- c) 可得性：数据应通过公开渠道、调查问卷或主管部门统计等方式获取。

7 数据标准化处理

7.1 效益型指标标准化公式

$$X'_{ijk} = \frac{X_{ijk} - \min X_{ijk}}{\max X_{ijk} - \min X_{ijk}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X'_{ijk} ：标标准化后的值；
- X_{ijk} ：实际评估获得的数值，即原始值；
- $\min X_{ijk}$ ：指标的最小可能值，即底线值；
- $\max X_{ijk}$ ：指标的最大可能值，即理想值。

注： $\min X_{ijk}$ 和 $\max X_{ijk}$ 的来源，可出自行业标准、政策目标值或专家设定的理想与底线基准。

7.2 成本型指标标准化公式

$$X'_{ijk} = \frac{\max X_{ijk} - X_{ijk}}{\max X_{ijk} - \min X_{ijk}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- X'_{ijk} ——标标准化后的值；

X_{ijk} ——实际评估获得的数值，即原始值；

$\min X_{ijk}$ ——指标的最小可能值，即底线值；

$\max X_{ijk}$ ——指标的最大可能值，即理想值。

注： $\min X_{ijk}$ 和 $\max X_{ijk}$ 的来源，可出自行业标准、政策目标值或专家设定的理想与底线基准。

8 权重

8.1 权重确定依据

各层级指标的权重应根据指标对总体评价目标的贡献度确定。同时，可根据评价工作的价值导向进行侧重调整。

8.2 权重确定方法

权重的确定宜采用层次分析法、德尔菲法或专家打分法。应根据评价目的、指标数量及可用资源选择适宜的方法。

8.3 权重归一化

同一层级下各指标的权重之和应为1（或100%）。

9 综合指数计算

9.1 三级指标得分公式

$$S_{ijk} = X'_{ijk} \times W_{ijk} \dots\dots\dots (3)$$

式中：

S_{ijk} ——第*i*个一级指标下第*j*个二级指标下的第*k*个三级指标的得分；

W_{ijk} ——第*i*个一级指标下第*j*个二级指标下的第*k*个三级指标的权重。

9.2 二级指标得分公式

$$S_{ij} = \sum_{k=1}^m S_{ijk} \times W_{ij} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

S_{ij} ——第*i*个一级指标下第*j*个二级指标的得分；

W_{ij} ——第*i*个一级指标下第*j*个二级指标的权重。

m ——该二级指标下三级指标的数量。

9.3 一级指标得分公式

$$S_i = \sum_{j=1}^p S_{ij} \times W_i \dots\dots\dots (5)$$

式中：

S_i ——第*i*个一级指标的得分；

W_i ——第*i*个一级指标的权重；

p ——该一级指标下二级指标的数量。

9.4 综合效益指数

$$F = \sum_{i=1}^3 S_i \times 100 \dots\dots\dots (6)$$

式中：

F ——综合效益指数。

10 评估结果判定与分级

综合效益指数（F）按第9章规定计算，取值范围为0~100。分级标准如下：

- 卓越： $F \geq 85$ ；
- 良好： $70 \leq F < 85$ ；
- 一般： $60 \leq F < 70$ ；
- 待改进： $F < 60$ 。

11 评估报告

评估工作完成后，应形成书面评估报告。评估报告至少应包含以下内容：

- 评估对象：被评估标准的名称、编号及发布信息；
- 评估目的与依据：本标准及相关的评估工作方案；
- 评估周期：数据采集所覆盖的时间范围；
- 评估结果：综合效益指数（F）及各一级指标指数；
- 效益等级：按第10章规定判定的等级；
- 主要结论：对标准实施效益的综合评价及改进建议；
- 报告编制单位及日期。

附录 A
(规范性)
综合指数评估法评估流程

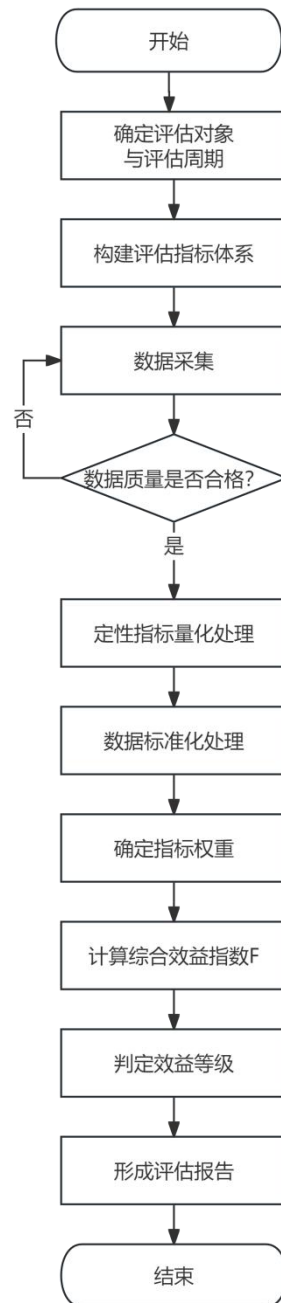


图 A.1 评估流程图

《团体标准(餐饮文化类)实施效益评价综合指数评估法》编制说明

一、标准编制工作简况

本标准的制定任务来源于广东省市场监督管理局科技项目“‘湾区标准’实施应用效益研究——以潮菜‘湾区标准’为例”（项目编号：2025ZB04）。该项目以《潮菜 卤鹅》（“湾区标准”识别号：WQ 1-50）为典型案例，构建了标准实施效益综合评价体系，并验证了其可操作性与有效性。为推动研究成果向可推广的技术规范转化，提炼出适用于餐饮文化类标准领域的通用评估方法，汕头市标准化协会在上述科技项目研究成果的基础上，进一步提炼形成本标准。

二、标准立项的必要性

当前，我国标准实施效益评价虽已形成通用框架，且针对产品、服务类标准也有专项方法，但针对餐饮文化类标准的专门评价工具仍属空白。此类标准兼具技术规范与文化传承双重属性，其效益不仅体现在经济层面，更涉及技艺保护、文化认同及产业带动等多元维度，通用评价模型难以精准衡量其特殊价值。本标准旨在填补这一空白，为餐饮文化类标准提供专属评价手段。本标准构建的综合指数评估法，已以《潮菜 卤鹅》为实践案例验证可行性，能够系统评估标准

的技术内容、实施情况，以及经济、社会、生态等综合效益，为标准优化提供决策支撑。

此外，GB/T 3533 系列等现有评价方法流程复杂，企业推广应用难度较大。本标准以《潮菜 卤鹅》为原型，构建“标准内容—实施情况—实施效益”三维评价框架，通过极差标准化与逐级加权合成，将多维效益整合为单一综合指数，大幅简化计算流程、降低操作门槛。经卤鹅产业链多家企业验证，该方法具备可操作、可复制的特点。同时，本标准设定了三级指标调整规则（如可将种鹅饲养量、鹅肉年产量等指标，替换为鱼丸对应的鱼糜产量或猪脚对应的生猪出栏量等），具有较强通用性，可推广至其他潮菜、广府菜、客家菜及预制菜产品标准的效益评价，形成科学、系统、可操作的方法工具箱。

综上，本标准的制定具有明确的现实需求、充分的研究基础和广阔的推广前景，立项具备充分的必要性与可行性。

三、标准编制原则及主要内容

（一）标准编制原则

1. 严格按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则》的要求起草；
2. 标准应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；
3. 标准要具有科学性、先进性、经济性，切实可行。

(二) 主要内容

本标准的主要内容包括术语和定义、评估原则、评价指标体系、数据采集、数据标准化处理、权重、综合指数计算、评估结果判定与分级、评估报告等。

表 1 标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
第 3 章	术语和定义	界定本标准涉及的核心概念,如餐饮文化类标准、综合指数评估法,确保各方理解一致。
第 4 章	评估原则	规定开展效益评价时应遵循的基本准则,如实用性、灵活性、量化性、导向性原则等。
第 5 章	评价指标体系	构建“标准内容—实施情况—实施效益”三维框架,明确各层级指标及其含义。
第 6 章	数据采集	规定效益评价所需数据的来源、采集方法及质量控制要求。
第 7 章	数据标准化处理	采用最小最大标准化法,将各指标原始数据转换为无量纲的可比数值,以消除量纲和数量级差异对评价结果的影响。
第 8 章	权重	规定权重确定的依据和方法。
第 9 章	综合指数计算	按照逐级加权合成的方法,将标准化后的指标值与对应权重相乘并求和,最终计算得出单一的综合效益指数。
第 10 章	评估结果判定	依据综合指数得分划定不同的效益等级(如

	与分级	卓越、良好、一般、待改进)。
第 11 章	评估报告	规定评估报告应包含的基本内容与格式，如评估对象、评估目的与依据、评估周期、评估结果、效益等级、主要结论、报告编制单位及日期。

(三) 确定依据

本标准的制定工作遵循《国家标准委等 6 部门关于在部分重点领域探索开展标准实施效果评估及评估方法推广工作的通知》精神，以《国家标准实施效果评价工作指南》为方法论基础，构建综合指数评估模型。在技术层面，运用统计学领域的“最小最大标准化法”和管理科学与工程领域的“加权法和法”，形成一套综合指数评估法。同时，本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《广东省标准化条例》等国家标准化化管理相关法律法规。

四、标准编制过程

(一) 立项与调研阶段（2025 年）

2025 年初，工作组申报了国家级重点领域标准实施效果评估范例，项目以《潮菜 卤鹅》标准为研究对象，在《国家标准实施效果评价工作指南》方法论的基础上，构建了涵盖标准内容、实施情况、实施效益三个维度的综合评价指标体系，并走访多家企业获取数据、开展分析，形成一系列报告材料。并经国家市场监督管理总局评审，该方法确定列入重点

领域标准实施效果评估范例。

（二）立项起草阶段（2026年3月—4月）

2026年，随着科技项目“‘湾区标准’实施应用效益研究——以潮菜‘湾区标准’为例”工作的推进及方法论的逐渐成熟，工作组决定提炼经验，编制本标准。2026年3月，《团体标准（餐饮文化类）实施效益评价 综合指数评估法》项目正式立项。工作组在总结原有研究成果的基础上，形成标准草案；经组内讨论确认后，形成标准征求意见稿。

五、标准涉及的相关知识产权说明

无相关必要专利。

六、采用国际标准的程度与水平

无相关国际标准。

七、重大意见分歧的处理经过和依据

无相关重大意见分歧。

八、其他应予说明的事项

无其他应予说明的事项。

《团体标准（餐饮文化类）实施效益评价
综合指数评估法》标准编制工作组

2026年4月28日