

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10621-2011

超市鲜活农产品供应商评价指标体系

Evaluation index system of supermarket fresh produce supplier

2011-08-10 发布 2011-12-01 实施

目 次

前	音	\prod
1	范围	1
2	规范性引用文件	1
3	术语和定义	1
4	评价指标体系建立的原则	2
5	评价指标体系结构	2
	指标评分标准及权重值	
7	考核评分计算方法	7
8	超市鲜活农产品供应商的评定	7
参	考文献	8

前 言

- 本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
- 本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。
- 本标准起草单位:北京商业管理干部学院。
- 本标准主要起草人:杨谦、黎少华、温琦、郭伊萍、李爱莲、王军、潘秋霞。

超市鲜活农产品供应商评价指标体系

1 范围

本标准规定了超市鲜活农产品供应商评价指标体系的相关术语和定义、建立原则、体系结构、指标评分标准及权重值、考核评分计算方法等内容。

本标准适用于对超市鲜活农产品供应商的评价,对其他零售终端和集团消费的鲜活农产品供应商的评价可参照本标准。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 18106 零售业态分类

GB/T 23793 合格供应商信用评价规范

SB/T 10396 生猪屠宰企业资质等级要求

3 术语和定义

GB/T 18106、GB/T 23793 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 GB/T 18106 中的某些术语和定义。

3. 1

超市 supermarket

是开架售货,集中收款,满足社区消费者日常生活需要的零售业态。根据商品结构的不同,可以分为食品超市和综合超市。

「GB/T 18106—2004, 定义 4.1.4]

3. 2

鲜活农产品 fresh produce

通过种植、采摘、养殖、捕捞形成的,未经烹饪等热加工的,保留自然特性的农产品。

注:一般包括蔬菜、水果、鲜蛋、鲜肉(含冷鲜肉)、鲜活水产品(含冰鲜水产品)等。

3.3

鲜活农产品供应商 fresh produce supplier

直接向超市提供鲜活农产品及相应服务的企业、农民专业合作社等生产经营组织。

3.4

评价指标体系 evaluation index system

评价供应商资质及能力的各级指标集合。

3.5

权重值 weight of evaluation index

衡量评价指标在评价指标体系中重要程度的数值。

4 评价指标体系建立的原则

4.1 全面性

应能反映超市鲜活农产品供应商综合能力及发展趋势。

4.2 一致性

上下级指标应相互对应,具有内在逻辑关系。

4.3 独立性

应能反映评价主体的不同方面或要素,内涵清晰,互不交叉。

4.4 可操作性

结构简洁、计算方法易行、评价信息易于搜集和整理。

5 评价指标体系结构

- 5.1 评价指标体系包括定量评价指标(a)和定性评价指标(b)。定量评价指标可根据有关参数通过计算获得;定性评价指标可用特征值或程度表示。
- 5.2 评价指标体系由一级评价指标、二级评价指标、三级评价指标构成,其中三级评价指标隶属于二级评价指标,二级评价指标隶属于一级评价指标。
- 5.3 超市鲜活农产品供应商评价指标体系框架示意图见图 1。

6 指标评分标准及权重值

6.1 指标评分标准

6.1.1 定量指标评分标准的确定

凡在国家或行业有关政策、标准等文件中对该项指标已有明确要求值的,选用国家或行业要求的数值,凡国家或行业对该项指标尚无明确要求值的,则选用国内超市鲜活农产品供应商近年来实际达到的中上等以上水平的指标值。

6.1.2 定性指标评分标准的确定

用于评价鲜活农产品供应商对有关政策法规的符合性及其供应超市鲜活农产品的状况,按"是"或"否"两种选择来评定。

6.2 指标权重值

本标准采用专家咨询法(Delphi 法)确定评价指标的权重值。专家根据该项指标对超市鲜活农产品供应商水平的影响程度大小及其实施难易程度来确定。

6.3 各指标评分标准及权重值

超市鲜活农产品供应商各指标评分标准及权重值见表 1。

图 1 超市鲜活农产品供应商评价指标体系框架示意图

表 1 超市鲜活农产品供应商各指标评分标准及权重值

指标代码	指标名称	类型	权重	评分标准
01	基础指标		8	
0101	产品质量检测报告	ь	2	提供有效的产品质量检测报告。符合要求为 100 分; 不符合要求为 0 分。
0102	认证证书	b	2	提供有效的产品质量、管理体系认证证书(如有机产品认证、绿色食品认证、无公害农产品认证、良好农业规范(GAP)认证、ISO 14001 环境管理体系认证、ISO 9001 质量管理体系认证等证书)。符合要求为 100 分;不符合要求为 0 分。
0103	税票提供	b	2	提供相关发票或产地证明等。符合要求为 100 分;不 符合要求为 0 分。
0104	品牌	ь	2	有注册商标或地理标志为 100 分;无注册商标或地理标志为 0 分。
02	主要质量管理文件指标		13	
0201	组织机构及职责规定	b	1	具有组织机构图,管理职责明确为 100 分;具有组织机构图,管理职责不够明确为 80 分;无组织机构图及管理职责为 0 分。
0202	专业技术培训规定	b	2	具有完善的专业技术培训规定,文件齐全为100分;具有专业技术培训规定及相应文件,不够完善为60分;无专业技术培训规定及相应文件为0分。
0203	生产作业技术规程	b	3	具有符合所提供产品质量的生产作业技术规程,文件 齐全为100分;具有生产作业技术规程及相应文件,但不 符合所提供产品质量为60分;无生产作业技术规程及相 应文件为0分。
0204	种植、养殖区域平面图	b	1	具有平面图,且布局合理为 100 分;具有平面图,布局不够合理为 60 分;无平面图为 0 分。
0205	产品标准	b	2	具有按照产品外在属性和/或内在质量进行分等分级的标准,文件齐全为100分;具有产品分等分级标准及相应文件,不够全面、明晰为60分;无产品分等分级标准及相应文件为0分。
0206	供货规范	b	2	具有科学合理的供货规范,文件齐全为 100 分;具有供货规范及相应文件,不够科学合理为 60 分;无供货规范及相应文件为 0 分。
0207	退货制度、投诉处理程 序及应急预案	b	2	制度齐全,可操作性强为 100 分;制度不够齐全,可操作性弱为 60 分;无相关制度为 0 分。
03	产品质量控制能力指标		34	

表 1 (续)

指标代码	指标名称	类型	权重	评分标准
0301	质量管理部门及人员	b	2	设立质量管理部门并配备质量管理人员,人员具备质量管理的资质及能力为 100 分;配备质量管理人员,人员具备质量管理的资质及能力为 80 分;配备质量管理人员,但人员不具备质量管理的资质及能力或没有配备质量管理人员为 0 分。
0302	检验检测设备和手段	b	2	检验检测设备合格、齐全,检测方法正确为 100 分;检验检测设备合格、基本齐全,检测方法正确为 80 分;没有检验检测设备或检验检测设备不合格或检测方法不正确为 0 分。
0303	产地状况		4	
030301	气候条件	b	2	条件优良为 100 分;条件适宜为 80 分;条件不适宜为 40 分。
030302	环境状况	b	2	环境优良,无污染源为 100 分;环境较适宜,无污染源为 80 分;有污染源为 0 分。
0304	生产质量控制		8	
030401	投人品使用状况	ь	4	肥料、农药、兽药、饲料及添加剂等的使用情况符合相关规定为 100 分;不符合相关规定为 0 分。
030402	生产作业技术规程执 行情况	b	4	符合所执行的生产作业技术规程为 100 分;基本符合 所执行的生产作业技术规程为 60 分;不符合所执行的生 产作业技术规程为 0 分。
0305	流通加工质量控制		6	
030501	产品分等分级	ь	2	符合所执行的产品分等分级标准为 100 分;基本符合 为 60 分;不符合为 0 分。
030502	产品包装	ь	2	包装材料、包装规格、包装方式符合产品特性和相关规定为100分;基本符合为60分;不符合为0分。
030503	辅助加工	ь	2	辅助加工(如蔬果去土、保湿、清洗等)符合规定为 100分;基本符合为60分;不符合为0分。
0306	储存质量控制		4	
030601	产品分区分类摆放	ь	1	按产品种类、规格、等级等分区分类摆放为 100 分;基本实现分区分类摆放为 60 分;没有分区分类摆放为 0 分。
030602	保鲜及防护措施	b	3	具有预冷、冷藏、冷冻等必要的保鲜措施,具有使用原转箱、防雨、防晒、防污染等必要的防护措施,保证产品质量。符合要求为 100 分;基本符合要求为 60 分;不符合要求为 0 分。
0307	运输质量控制	b	3	选择符合农产品特性的运输工具和设施,具有必要的保鲜及防护措施,避免损耗。符合要求为100分;基本符合要求为60分;不符合要求为0分。
0308	产品质量可追溯体系	ь	3	具备产品质量可追溯体系为 100 分;不具备产品质量可追溯体系为 0 分。

表 1 (续)

指标代码	指标名称	类型	权重	评分标准
0309	监督检查	b	2	对生产、收购、流通加工、储存、运输等环节实施全过程的监督和检查为 100 分;对部分环节实施监督检查为 60 分;没有实施监督检查为 0 分。
04	供货能力指标		16	
0401	供货渠道	ь	5	自有生产基地为 100 分;与生产基地或农户签订年度 供货合同为 80 分;有其他正规渠道为 60 分。
0402	供货规模	b	4	达到超市订货数量要求为 100 分;低于超市订货数量要求 10%以内为 60 分;低于超市订货数量要求 10%以上为 0 分。
0403	供货稳定性	b	7	保证产品持续、稳定供应为 100 分;基本保证产品持续、稳定供应,偶尔出现断货、不能保证产品供应为60分;多次出现断货、不能保证产品供应为0分。
05	仓储能力指标		8	
0501	库容	b	3	与生产量、供货量和周转率相匹配。符合要求为 100分;基本符合要求为60分;不符合要求为0分。
0502	冷藏、冷冻能力	ь	5	与生产量、供货量和周转率相匹配。符合要求为 100分;基本符合要求为60分;不符合要求为0分。
06	送货能力指标		8	
0601	送货车辆	ь	2	自配或稳定租赁(一年及以上租赁协议)车辆,满足向超市送货要求为100分;有临时租赁车辆协议,基本满足向超市送货要求为80分;无法满足向超市送货要求为0分。
0602	送货及时率	a	3	按照合同在规定时间内将产品送至超市指定地点的 订单数量占订单总数量的比率。配送及时率≥95%为 100分;80%≤配送及时率<95%为60分;配送及时率 <80%为0分。
0603	送货准确率	a	3	将符合要求的产品准确无误地送至指定地点的订单 数量占订单总数量的比率。配送准确率≥95%为 100分;90%≤配送及时率<95%为60分;配送准确率 <90%为0分。
07	合作能力指标		4	
0701	信息沟通	b	2	信息沟通全面、及时、畅通为 100 分;信息沟通不及时 为 60 分;信息沟通不畅为 0 分。
0702	促销合作	b	2	促销措施符合国家规定,货源、价格、人员、广告等方面有效配合为 100 分;基本配合为 60 分;不配合为 0 分。
08	信誉指标		6	
0801	产品质量问题	b	3	在合同期内无产品质量问题为 100 分;在合同期内出现产品质量问题,能有效处理为 60 分;在合同期内出现产品质量问题,不能有效处理为 0 分。

表 1 (续)

指标代码	指标名称	类型	权重	评分标准
0802	社会声誉	b	2	获得国家、部级奖励或称号为 100 分;获得省、市级奖励或称号为 80 分;获得县、区级奖励或称号为 60 分;没有获得奖励或称号为 0 分。
0803	投诉	b	1	没有投诉为 100 分;无重大投诉为 80 分;有一次重大 投诉为 0 分。
09	服务指标		3	
0901	退货	b	2	存在农残超标等产品质量安全问题时予以退货。符合要求为 100 分;基本符合要求为 60 分;不符合要求为 0 分。
0902	协调处理问题能力	b	1	能积极配合超市处理因产品、服务质量存在的问题为 100分;配合程度一般为60分;不能有效配合为0分。
综合评分				
评定等级				

7 考核评分计算方法

超市鲜活农产品供应商评价采用综合评价指数判定,综合评价指数按式(1)计算:

$$P = \frac{\sum S_i K_i}{100} \qquad \cdots \qquad (1)$$

- P ——超市鲜活农产品供应商的综合评价指数;
- $S_i \longrightarrow \hat{\mathbf{x}}$ i 项评价指标的单项评价分值;
- K_i 第 i 项评价指标的权重值。

8 超市鲜活农产品供应商的评定

8.1 根据实际评价指数,将超市鲜活农产品供应商分为 A、B、C、D 四类供应商。不同等级的超市鲜活农产品供应商的评定标准见表 2。

表 2 超市鲜活农产品供应商等级评定标准

超市鲜活农产品供应商等级	综合评价指数
A	90 ≤ <i>P</i> ≤ 100
В	75 ≤ <i>P</i> <90
С	60≤ <i>P</i> <75
D	0≤ <i>P</i> <60

- 8.2 应对超市鲜活农产品供应商每年至少评价一次。
- 8.3 对不具备基本资质10和出现重大食品安全事故的超市鲜活农产品供应商不能进入评价体系。

¹⁾ 一般包括营业执照(授权委托书)、税务登记证(国税、地税)、组织机构代码证、纳税人资格证明、食品流通许可证(食品卫生许可证)等。鲜肉(含冷鲜肉)供应商除具备上述证件外,还应具备生猪屠宰许可证、动物防疫合格证等证件(见 SB/T 10396—2005)。

参考文献

- [1] GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- [2] GB 2748—2003 鲜蛋卫生标准
- [3] GB 3095-1996 环境空气质量标准
- [4] GB 18407 农产品安全质量
- [5] GB/T 19001-2008 质量管理体系 要求
- [6] GB/T 19538-2004 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
- [7] GB/T 20014-2005 良好农业规范
- [8] GB/T 20402-2006 超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求
- [9] GB/T 20809-2006 肉制品生产 HACCP 应用规范
- [10] GB/T 23871-2009 水产品加工企业卫生管理规范
- [11] GB/T 24001-2004 环境管理体系要求及使用指南
- [12] GB/T 27304-2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- [13] SB/T 10387—2004 畜禽肉和水产品中吠喃哇酮的测定
- [14] SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范
- [15] SB/T 10465-2008 连锁经营术语

8