

团标标准《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》

征求意见稿编制说明

一、工作简况

1. 立项背景

2019年5月19日，由中共沁水县委、沁水县人民政府主办，沁水县市场监督管理局、县广播电视台、沁水县万象广场、中国联通沁水分公司具体承办的“风味沁水”美食季在沁水县万象广场圆满落幕，沁水县农林投资有限公司制作的《苏庄黑山羊》荣获“沁水名吃”荣誉称号，得到了专家评委和美食爱好者的一致认可，在社会上引起了很好的反响。为了将这传统的风味美食发扬光大，使更多的食客能够品尝到正宗的苏庄黑山羊，服务于“千年古县、大美沁水”全域旅游品牌建设和全要素补充，在沁水县委、县政府领导下，在沁水县市场监督管理局的大力支持下，沁水县餐饮药械保化协会向晋城市餐饮住宿行业协会提出制定团体标准的请求，晋城市餐饮住宿行业协会高度重视，在征求沁水县相关职能部门意见后对《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》做出了给予立项的决定。

2. 协作单位

为了加快《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》团体标准的制订工作，推动沁水县餐饮行业健康快速发展，根据《中华人民共和国

国标准化法》的有关规定和《团体标准管理规定》，由沁水县餐饮药械保化协会发起、晋城市餐饮住宿行业协会、沁水县农林投资有限公司组成的《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》标准工作组(以下简称:工作组)，开展沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范的研究与制订工作。

3. 主要工作过程

根据已发布的《晋城市餐饮住宿行业协会团体标准制定程序》，协会标准工作组成立后迅速展开了标准编制工作。

经过前期的调研和走访，2019年8月，在《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》标准工作组会议上，确定了标准范围、术语定义、文本结构，并由沁水县餐饮药械保化协会牵头制定了该项目的工作计划。

2019年8月30日，晋城市餐饮住宿行业协会在沁水县市场监督管理局召开了《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》标准工作组第一次会议，沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范团体标准起草工作正式启动。本次会议确定了：术语和定义；基本要求和原料要求；制作工艺；贮存和卫生要求。并明确编制标准的目的：引用实用的国家标准便于餐饮行业品质方面的提高，规范沁水餐饮行业市场，便于提升沁水全域旅游品牌的整体竞争力。

2019年9月5日，晋城市餐饮住宿行业协会在协会办公室召开了《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》标准工作组第二次会议。会议讨论了术语和定义，基本要求和原料要求，制作工艺，贮存

和卫生要求形成了沁水炒饸饹制作规范团体标准讨论稿。

2019年9月15日，晋城市餐饮住宿行业协会在协会办公室召开了《沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范》标准工作组第三次会议。会议结合收集的意见再次对术语和定义，基本要求和原料要求，制作工艺，贮存和卫生要求做了修正，并对标准进行了逐条审核，最终形成了征求意见稿。

二、标准属性

本标准为团体标准，由晋城市餐饮住宿行业协会归口管理。

三、标准的制定原则和主要技术内容

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

本标准规定了沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范的范围、术语和定义、基本要求和原料要求；制作工艺；贮存和卫生要求。。

本标准适用于沁水苏庄黑山羊烹饪技术、加工过程的相关标准及要求。

四、标准中涉及专利的情况

无

五、与国内有关现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合国内有关现行法律、法规的要求，与相关强制性标准无冲突。

六、重大分歧意见的处理过程和依据

本标准在起草过程中未出现重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

标准报批批准后，建议组织会员企业开展不同形式的宣贯和培训，并尽快实施该标准。

八、其他应予说明的事项

本征求意见稿是工作组几经修改，统一意见的草案。征求意见后还要根据反馈意见进行认真讨论，修改后形成送审稿。

标准制定工作组

2019年10月15日