

# 珠海市粤菜产业发展联合会

第【2023】002号

## 关于开展珠海市粤菜产业发展联合会

### 《珠海传统粤菜 砵仔焗禾虫》等四项团体标准立项的通知

各有关单位：

按照 2019 年国家标准化管理委员会、民政部印发的《团体标准管理规定》具体要求，为加快推进珠海市粤菜产业发展联合会团体标准在发挥市场标准化资源配置中的作用，深入实施创新驱动发展战略，促进团体标准化工作健康有序发展，根据《珠海市粤菜产业发展联合会团体标准制定管理办法》，经研究决定下达《珠海传统粤菜砵仔焗禾虫》、《珠海传统粤菜 胡椒浸生蚝》、《珠海传统粤菜 虾滑》、《免浆海鲈鱼片》四项团体标准项目立项通知。请相关单位抓紧落实和实施项目，在标准起草中加强与有关方面的协调，广泛听取意见，保证标准质量和水平，按时完成团体标准制定任务。现就有关事项通知如下：

一、保证标准质量。各单位要严把标准质量关，切实提高标准制修订的质量和水平，增强标准的适用性和有效性。要确保标准结构和格式符合 GB/T 1.1-2020 的规定和要求，努力提高标准编写的规范化水平。

二、团体标准封面格式应当符合《团体标准管理规定》中的要求。



三、做好标准衔接。充分吸收和借鉴国际标准和国外先进标准，与现有国家标准、行业标准或地方标准紧密衔接，避免与现有标准产生交叉和矛盾。

四、广泛征求意见。标准制修订过程中应向社会公开征求意见，广泛征求各行业各方意见，在行业内达成最广泛共识。各项标准征求意见情况要编制汇总表加以说明。征求意见期限不少于 30 日，并对反馈意见进行处理协调。

五、严格工作程序。标准起草过程中完成的送审稿、报批稿等应报珠海市粤菜产业发展联合会标准化工作委员会审核。标准进行技术审查，原则上应当协商一致，如需表决，不少于出席会议代表人数的 3/4 同意方为通过，起草人及单位的专家不能参加表决。标准化工作委员会将按程序做好团体标准制修订的管理工作，严格审核把关，确保标准质量。

标准项目在执行过程中有关问题，请及时与珠海市粤菜产业发展联合会标准化工作委员会联系。

#### 六、联系方式

联系人：汪俭

联系电话：13703000991

电子邮箱：447359053@qq.com

邮寄地址：珠海市德翰大酒店写字楼三楼 F1



珠海市粤菜产业发展联合会

2023 年 1 月 28 日